

CENTAR ZA KOMPARATIVNOHISTORIJSKE  
I INTERKULTURNE STUDIJE

# ZAPISI IZ GORNJIH RAVNIH KOTARA

Etnološki, povijesni i muzeološki prilozi o Islamu Latinskom,  
Islamu Grčkom, Kašiću i Podgradini



Uredile  
MILANA ČERNELIĆ  
MARIJETA RAJKOVIĆ IVETA

# ZAPISI IZ GORNJIH RAVNIH KOTARA

ETNOLOŠKI, POVIJESNI I MUZEOLOŠKI PRILOZI O ISLAMU LATINSKOM,  
ISLAMU GRČKOM, KAŠIĆU I PODGRADINI

*Izdavač*  
Filozofski fakultet u Zagrebu  
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju  
Centar za komparativnohistorijske i interkulturne studije  
FF-press

U suradnji sa znanstvenim projektima:  
*Identitet i etnokulturno oblikovanje Bunjevaca,*  
*Triplex Confinium: hrvatska višegraničja u euromediterskom kontekstu*

*Za izdavača*  
Prof. dr. sc. Damir Boras

*Uredile*  
Prof. dr. sc. Milana Černelić  
Dr. sc. Marijeta Rajković Iveta

*Recenzenti*  
Prof. dr. sc. Jadranka Grbić Jakopović  
Doc. dr. sc. Nataša Štefanec

*Prijevod sažetaka*  
LINGUA-SOFT d.o.o.

*Lektura i korektura*  
Krunoslava Paripović, prof.

*Računalni slog*  
Ivana Cokol  
Marko Maraković  
Boris Bui

*Dizajn naslovnice*  
Marko Maraković

*Fotografija na naslovnici*  
Sanja Galović

*Naklada*  
500

*Tisk*  
Znanje d.d., Zagreb

ISBN 978-953-175-299-2

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Nacionalne  
i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 740636

Tiskanje ove knjige novčano su pomogli Ministarstvo kulture Republike Hrvatske i  
Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa Republike Hrvatske.

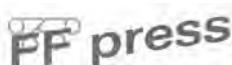
# ZAPISI IZ GORNJIH RAVNIH KOTARA

---

ETNOLOŠKI, POVIESNI I MUZEOLOŠKI PRILOZI O ISLAMU LATINSKOM,  
ISLAMU GRČKOM, KAŠIĆU I PODGRADINI

Uredile  
Milana Černelić  
Marijeta Rajković Iveta

FILOZOFSKI FAKULTET SVEUČILIŠTA U ZAGREBU  
Centar za komparativnohistorijske i interkulturne studije



Zagreb, 2010.



## SADRŽAJ

**Milana Černelić, Marijeta Rajković Iveta**

*Uvod. Zapis i gornjih Ravnih kotara. Etnološki, povijesni i muzeološki prilozi o Islamu Latinskom, Islamu Grčkom, Kašiću i Podgradini* ..... 7

**Olga Diklić i Tea Mayhew**

*Mletački katastar iz 1709. godine za Rupalj, Islam Latinski i Islam Grčki* ..... 27

**Martina Krivić Lekić**

*Toponimija Islama Grčkog, Islama Latinskog i Kašića* ..... 49

**Stipe Kljaić**

*Mletački katastar iz 1709. godine i suvremena onomastika kao izvori za ekohistorijsku i sociodemografsku sliku Islama Latinskog i Grčkog* ..... 63

**Sanja Lončar**

*Prilozi poznavanju ruralnog graditeljstva i kulture stanovanja* ..... 73

**Mura Kokotović**

*Maslinarstvo* ..... 177

**Mura Kokotović**

*Tradicija lova i lovnog turizma* ..... 211

**Tamara Nikolić**

*Poljoprivreda, opskrba vodom i navodnjavanje* ..... 223

**Ivan Galić, Milana Černelić**

*Pregled godišnjih običaja* ..... 255

**Valentina Baćac**

*Tradicijska prehrana* ..... 301

**Sanja Galović**

*Tradicijska medicina, vjerovanja u nadnaravna bića, porođaj i higijena* ..... 335

**Darko Babić**

*Muzeološki rakurs: ekomuzeji* ..... 367



MILANA ČERNELIĆ, MARIJETA RAJKOVIĆ IVETA  
Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu  
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju  
Ivana Lučića 3, 10000 Zagreb  
mcerneli@ffzg.hr  
mrajkovi@ffzg.hr

## ZAPISI IZ GORNJIH RAVNIH KOTARA. ETNOLOŠKI, POVIJESNI I MUZEOLOŠKI PRILOZI O ISLAMU LATINSKOM, ISLAMU GRČKOM, KAŠIĆU I PODGRADINI

### 1. POTICAJ ZA RAD, POLAZIŠTA I CILJEVI

Islam Latinski, Islam Grčki! Dovoljno „egzotično“ da privuče pažnju etnologa? Dugi niz godina i desetljeća, mnogi zapadnoeuropski etnolozi/sociokulturalni antropolozi težili su istraživati daleke („divlje“, „primitivne“...), zapadnjacima strane i teško shvatljive načine života i/ili kultura. Ti kolege „sretnici“, kojima su nerijetko ti „čudni ljudi“ živjeli u njihovim kolonijama, mogli su istraživati razne stanovnike ekumene. Za to vrijeme hrvatski etnolozi uglavnom su istraživali samo hrvatska ruralna područja.<sup>1</sup> U 18. i 19. stoljeću pojedini su putopisci obilazili naša jadranska i dinarska i panonska područja, opisivali pojedine, za njih „egzotične,“ pojave iz tradicijskog života ovih krajeva (usp. Jelka Vince-Pallua 1985). Etnologiju (grč. ethnos – narod + logos – riječ, govor) mogli bismo vrlo kratko definirati kao znanost o narodima.<sup>2</sup> Ne simboliziraju li ova dva toponima, Islam Latinski i Islam Grčki, upravo *Druge*, u kulturnom, etničkom ili konfesionalnom smislu, ali unutar hrvatskoga sociokulturalnog prostora, s hrvatskom i katoličkom većinom na nacionaloj razini? *Svijest o „drugome-kod-nas“ trajno je prisutna u radovima o međuetničkim odnosima* (Pitt-Rivers 2002:257). Dakako da je etnologija i/ili kulturna antropologija kroz svoju povijest mijenjala predmete svojih istraživanja, metodologije, diskurse, paradigme i još mnogo toga. Osim tzv. primitivnih društava bilo je tu i istraživanja složenih društava, našeg vlastitog društva („nekada“, danas, ovdje, sada, itd.), a razmišljalo se i o disciplini samoj (usp. Althabe et al. 2002:69). No, u ovom uvodu nećemo pisati o povijesti naše struke. *Danas se etnologija rado posvećuje proučavanju čovjeka u suvremenim društvima, kroz njihovu kulturnu i etničku različitost. Ona si daje u zadatku da iz usporedne perspektive opiše, protumači i sagleda društvene i kulturne pojave* (Segalen 2002:12). Odakle uopće ideja o istraživanju ovih lokaliteta? O

<sup>1</sup> Vidi više u: Čapo Žmegač 1998: 15-22, Belaj 1998: 350-356.

<sup>2</sup> Ovdje nam nije cilj definirati predmete istraživanja etnologa. O tome vidi više: Bratanić 1957; Čapo Žmegač 1991; Gavazzi 1978; Grbić 2003; <http://www.ffzg.hr/etno/index.php?cid=2007>.

njima smo često slušali tijekom ratnih izvještavanja iz Domovinskog rata. Na ovim prostorima Ravnih kotara bili su žestoki ratni sukobi, crta razgraničenja spram „Republike Srpske Krajine“. U blizini je Maslenički most, Škabrnja, lokaliteti na kojima se branila Hrvatska. No osim toga, prosječan čovjek malo što zna o samim stanovnicima i otkuda ovakvi nazivi za ta dva sela. Godine 2005. prof. dr. sc. Drago Roksandić, redoviti prof. na Odsjeku za povijest Filozofskog fakulteta u Zagrebu pozvao je dr. sc. Miljanu Černelić izv. prof. s Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju na istome Fakultetu da se sa svojim suradnicama priključi interdisciplinarnom znanstvenom istraživanju područja Ravnih kotara. Tada su istraživači i suradnici bili: s Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu Odsjek za povijest, projekt: *Triplex Confinium. Hrvatska višegraničja u euro-mediteranskom kontekstu*,<sup>3</sup> prof. dr. sc. Drago Roksandić i mr. sc. Tea Mayhew, asistent; Odsjek za informatologiju, katedra za Muzeologiju, projekt: *Hrvatski identitet u marketingu turističkog odredišta i razvojnoj strategiji*, prof. dr. sc. Tomislav Šola i Darko Babić, asistent; Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju, projekt: *Identitet i etnogeneza primorskih Bunjevaca*, prof. dr. sc. Milana Černelić i Marijeta Rajković Iveta, urednice ovoga zbornika; zatim Institut Ruđer Bošković, Zagreb, prof. dr. sc. Uroš Desnica te Volonterski centar Zagreb. Naš zajednički interdisciplinarni projekt osmišljen je kao jedan od nastavaka istraživanja na prostoru Tromedje, ovoga puta Ravnih kotara. Jedan od ciljeva ovako osmišljenog interdisciplinarnog projekta bio je istraživanje tradicijske kulture u etnokonfesionalno miješanom području Islam, Latinskog i Grčkog. U Islamu Grčkom nalazi se Kula Stojana Jankovića, spomenik kulture razdoblja osmanskih i mletačkih „Morlakija“ u ranome novom vijeku.<sup>4</sup> Riječ je o jednome od najprezentativnijih, kompleksno strukturiranih, objekata nastalih u tradiciji gornjih slojeva „morlačkog društva“, dijeljene hrvatske i srpske baštine u kontinentalnoj Dalmaciji, zajedništva na razmedima ruralnih i urbanih, mediteranskih i dinarskih tradicija, interetnokonfesionalnih komunikacija. Budući da je „sudbina“ Kule uvjek bila nerazlučiva od svoga užeg i šireg okoliša i da smo interdisciplinarnim i komparativnim studijama željeli obnoviti ljudsku komunikaciju, toliko ratno traumatiziranu, na ovim razmedama, cijeli je projekt radno nazvan „Mostovi“. Kula je u 20. stoljeću bila u samoj jezgri literarnog stvaralaštva pisca Vladana Desnice, jednog od rijetkih pisaca kojeg se i u hrvatskoj i u srpskoj kulturi smatra jednim od najboljih modernih stvaralača.<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Više o projektu vidi na: <http://www.ffzg.hr/pov/zavod/triplex/homepage.htm>; Roksandić 2003.

<sup>4</sup> Više o Kuli Stojana Jankovića vidi na: [www.kulajankovic.a.hr](http://www.kulajankovic.a.hr).

<sup>5</sup> Više o piscu Vladanu Desnici i Desničnim susretima vidi Fališevac et al. 2000:165-167.; [www.hdpisaca.org](http://www.hdpisaca.org).

Za ostvarivanje ovih ciljeva, nužna su temeljna znanstvena istraživanja iz rakursa različitih disciplina. Istraživačka zadaća suradnika Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju u projektu bila je: *Vrednovanje kulturnog nasljeđa područja Islam Grčkog, Islam Latinskog, Kašića i Ravnih kotara ... a istraživanja će uključiti tradicijsko nasljeđe ovoga višenacionalnog područja. Istraživanje obuhvaća sljedeće teme: tradicijsko graditeljstvo i kultura stanovanja, tradicij-*

*sko iskorištavanje energije i prirodnih resursa, istraživanje tradicijskog gospodarstva (maslinarstvo, vinogradarstvo, ovčarstvo, uzgoj žitarica itd.); komunikacije na području Ravnih kotara, trgovina, društveni život, tradicijska prehrana, narodna medicina i sl. u svrhu utvrđivanja lokalnih, izvornih eko-proizvoda i obogaćivanja kulturnoturističke ponude.<sup>6</sup>*

Možda zbog avanturističkih pobuda, možda i iz naivnosti, prihvatali smo izazov i odlučili provesti temeljna etnološka istraživanja ovega područja. Prvi korak bio je organizacija terenskog istraživanja. Na preporuke kolega iz nema srodnih institucija sa zadarskog područja, potražili smo pojedine intelektualce iz Islam Latinskog. Na objašnjenje tko smo i što ćemo raditi svesrdno su nam ponudili svoju pomoć, jer ipak dolazimo iz jedne važne institucije, ali s napomenom da nas ne mogu nikome preporučiti jer nisu željeli da kasnije imaju eventualne neugodnosti među sumještanima. U samome startu imamo problema s kazivačima! Na drugim terenima s tim se nismo suočavali.

U Islamu Grčkom i susjednom Kašiću živjelo je tek desetak povratnika koji su bili sretni da uopće netko želi s njima razgovarati. Prilikom našeg prvog dolaska u Islam Grčki i zaseoke Kašić i Kožul ondje je živjelo svega desetak stanovnika i to treće životne dobi. Pojedinim obiteljima naš dolazak je najavila dr. sc. Nataša Desnica-Žerjavić, kći Vladana Desnice. Bili su to povratnici iz Republike Srbije ili Bosne i Hercegovine koji su rekli da *nikom ništa nisu skrivili i da žele živjet na svom ognjištu*. Prilikom drugog dolaska broj povratnika povećao se na dvadesetak, no i dalje su to uglavnom bili umirovljenici, nekoliko kazivača od 50-ak godina, te jedan mladi bračni par. U selu je bilo svega dvoje djece, jedna beba i jedno dijete koje je pohađalo osnovnu školu u Benkovcu. Unatoč tome što su Islam Grčki i Islam Latinski susjedna sela u nabavku hrane odlazilo se u Benkovac i Zadar dakle veća mjesta gdje se ljudi međusobno ne poznaju. Na naše pitanje: Zašto ne idu u Posedarje? Dobili smo odgovor da: *Ne žele neugodnosti*. Stanovnici Islam Latinskog kazali su da: *Ni ko nikom ne brani, ali da ako imaju obraza neka dodu*. Komunikacija prije 1990-ih bila je gotovo svakodnevna. No nakon rata u susjedno selo se ne odlazi. Pritom treba spomenuti da u Islamu Grčkom danas žive dvije obitelji katolika, no kako su kuće udaljene obližnji susjedi su im na većoj udaljenosti.

Trebali bismo istražiti šire područje Islama, i Grčkog i Latinskog. U dilemi smo ići ili ne ići. *Ne nastoji li antropološki projekt upravo pokazati kulture i društvene raznolikosti i promjenjivosti?* (Althabe et al. 2002:70). Ipak, najavljujemo dolazak, bez obzira što nam nitko ne želi preporučiti kazivače u Islamu Latinskom. Pa mi samo istražujemo načine života raznih naroda, objašnjavamo im... Pitamo se kako istraživati u takvim uvjetima? Stupamo u kontakt s kolegom

<sup>6</sup> Preuzeto iz sažetka projekta „Mostovi“, Zagreb 2005.

Liviom Marijanom, koji je diplomirao etnologiju i radi u Nadbiskupskom arhivu u Zadru. On nam je osobnim preporukama svesrdno pomogao započeti istraživanje. Kao što smo i očekivale, Katolička crkva nije imala ništa protiv ovoga istraživanja, dapače ne vide ništa loše u istraživanju tradicijske kulture. I odvažili smo se oticiti na teren, neovisno o iskušenjima koja su nas očito čekala. Naša velika pomoć prilikom stupanja u kontakt sa stanovništvom Islam Latinskog bila je mlada vjeroučiteljica Anita Mršić udana Vedrić bez čije svakodnevne angažiranosti ne bismo prikupili ovoliku količinu etnografske građe.

## 2. PRIPREMA I METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA

Na terenskom istraživanju provedenom u okviru izbornog kolegija *Se-minar iz opće etnologije* na dodiplomskoj nastavi na studiju etnologije i kulturne antropologije sudjelovalo je šestero studenata četvrte godine. Istraživanja su provedena u dva navrata u studenom 2005. godine i u travnju 2006. godine u trajanju sedam dana, pri čemu se koristila metoda polustrukturiranog i strukturiranog intervjuia. Navođenjem autentičnih iskaza, autori pojedinih priloga nastojali su predočiti njihovo življeno iskustvo i kontekstualizirati pojave iz perspektive kazivača. Većina podaka prikupljenih terenskim istraživanjima odnosi se na razdoblje od približno Prvog svjetskog rata do sedamdesetih godina 20. stoljeća. Manji broj podataka zabilježen je za razdoblje od kraja 19. stoljeća do Prvog svjetskog rata, kao i za razdoblje od osamdesetih godina 20. stoljeća do suvremenosti. Istraživalo se tradicijsko nasljeđe na području sela: Islam Latinski (zaselci: Grgurice, Rupalj), Islam Grčki (zaseok Kožul), Kašić, Smilčić i Podgradina. Svaki student prema vlastitoj je želji odabrao jednu od ponuđenih tema i uz mentorstvo voditeljica terenske nastave, ujedno i urednica ovog Zbornika, istraživao svoju temu. Istraživanja su provodena tehnikom intervjuia. Studenti su razgovarali s lokalnim stanovništvom s ukupno 64 kazivača. Zabilježeno je oko 250 sati razgovora. Na drugom istraživanju pridružilo im se dvoje studenata dodiplomskog studija povijesti. Oni su istraživali toponomiju ovoga kraja kombinirajući metodu usmene povijesti (*oral history*) s katastarskim podacima iz 17. stoljeća. Od fotografija snimljenih na terenu arhivirano ih je 320, skenirane su stare obiteljske fotografije i dokumenti koji bi mogli koristiti u budućim istraživanjima.

U hrvatskoj etnologiji tijekom i nakon Domovinskog rata nastali su brojni članci i knjige iz područja ratne etnologije. Nakon što je velik dio Hrvatske bio okupiran, ljudi istjerani iz domova i tradicionalna kultura nepovratno je razorena, kolege etnolozi i folkloristi iz Instituta za etnologiju i folkloristiku koriste svoju desetljećima sakupljaju terensku građu i nastoje dokumentirati, objaviti i interpretirati folkloarnu i etnološku građu s okupiranih područja: dubrovačke

okolice, Banije i Slavonije. Skupina etnologinja i folkloristica iz iste ustanove istražuju i pišu o političkim ritualima, simbolici ratnika, ratnoj svakodnevici, smrti u ratu i posmrtnim obredima, izbjeglicama i njihovim iskazima, strahu običnih ljudi u ratnom vrtlogu. Dunja Rihtman-Auguštin i Aleksandra Muraj 1998. godine u radu: *Prvih pedeset godina etnološke misli u Institutu za etnologiju i folkloristiku* jedno cijelo poglavje posvećuju istraživanima tijekom Domovinskog rata: *Etnologija, rat i prevrat*. Izbjeglice i rat tema je i jednoga međunarodnoga znanstvenoga skupa, na temelju kojega je napisana i knjiga (usp. Rihtman-Auguštin i Muraj 1998: 115-124).<sup>7</sup> Svezak 2., a potom i svezak 4. časopisa Odsjeka za etnologiju *Studia ethnologica*, bili su posvećeni tradicijskoj baštini Baranje. Djelatnici *Etnološkog* zavoda pri Odsjeku odlučili su da se *istinom i riječju* pridruže *naporima cijelog naroda za očuvanje vlastitoga bića* (Belaj 1992:8). Nešto kasnije na Odsjeku za etnologiju prof. dr. sc. Vitomir Belaj bio je voditelj znanstvenog projekta *Uništena tradicijska kultura zapadne Slavonije*.<sup>8</sup> U okviru svih ovih projekata istraživalo se isključivo ratno iskustvo i/ili tradicijska baština hrvatskog stanovništva.

No, kako riješiti moralne dileme oko istraživanja dviju etnokonfessionalnih zajednica, po završetku ratnih sukoba dok još ratne rane nisu zacijelile, kako objediniti prikaz njihove tradicijske kulture u jednom Zborniku, članku, odlomku, možda i u istoj rečenici? Osim same pripreme terena, i na konkretnom empirijskom istraživanju susreli smo se s mnogim izazovima poput zatvorenosti zajednice te mnogim istraživačkim i etičkim dilemama. Hoćemo li se moći dovoljno „udaljiti“ i kritički objektivno sagledati i prezentirati rezultate istraživanja? Hoćemo li moći prepoznati granicu između *sebe* i *družoga*, problem koji je u središtu socijalne antropologije (usp. Cohen 2002)? O istraživanju suvremenih društava napisane su mnoge studije, posebice iz socijalne antropologije. *U anglosaksonskim zemljama neodlučnost se prepoznaje po mnoštvu korištenih termina: insider research, autoethnography, indigenous anthropology, native research, introspective endogenous research* (Messerschmidt 1981:13). *Antropologija at home* u mnogim kulturnim i sociokulturnim antropologijama već je desetljećima prisutna i njena problematika postaje sve složenija (usp. Jackson 1987; Messerschmidt 1981). Ratne traume i sjećanja na rat u našoj su situaciji učinila problematiku još složenijom. Ovo je u našem dosadašnjem iskustvu jedini teren u kojem nas je netko trebao doslovno uvesti u kuću da bismo mogli razgovarati s lokalnim stanovništvom, našim kazivačima, izvorima naših podataka. Stoga su teme naših interesa ciljano bile „neutralne“, dakle, bez ispitivanja o ratnim sukobima. No kazivači u Islamu Latinskom u većini su slučajeva razgovore započinjali s pričama o ratnoj prošlosti, poginulima, te teškoj životnoj svakodnevici i sporom oporavku nakon rata. Kazivači u Islamu Grčkom više su govorili o problemima svakod-

<sup>7</sup> Vidi više na: <http://www.ief.hr/hr/aktualno/index.php>.

<sup>8</sup> Vidi više u *Studia ethnologica Croatica* vol. 12/13 iz 2000/2001.

nevice, samoći, izoliranosti i uvelike su žalili za prošlim vremenima blagostanja. Često su navodili da su prije rata bili toliko *bogati da su djetetu kod rođenja mogli kupiti avion ako treba, a sada zbog rata nemaju ništa i žive sami i stari*. Svaku večer, tijekom večernjih sastanaka istraživača, osim stručnih tema nesvjesno su se započinjale teme o posljedicama rata u kojima su istraživači nerijetko iznosili svoja ratna iskustva i pokušali suošjećati s kazivačima i s njihovim ratnim traumama. No, mi ovdje nismo došli istraživati etnografiju rata, već tradicijsku kulturu i način života lokalnog stanovništva. Ovaj teren zaista nije bio „samo“ teren, za mnoge etnologe najdraži dio istraživačkoga rada! *Danas se rado govori o „globalizaciji“ gospodarstva, kulture, društva. Ali, pod prividnom ličnošću diskursa skrivaju se dva različita pitanja i dva različita postupka. Jedan želi proučavati pojave koje potječu iz prošlosti; to je hitno jer one nestaju. Nasuprot tome, drugi se nikuda ne žuri, jer je na njemu da razumije kulturni i društveni razvoj koji mu s odvija pred očima, koji je obilježen nastanjnjem, a ne znakovima vremena* (Segalen 2002:12). Ovakva razmišljanja mogu se primjenjivati u praksi društava koja idu nekim civilizacijski drugačijim tijekom. No, na našem prostoru, barem onim ratom zahvaćenim područjima, proces globalizacije nagle je zaustavljen. Kao što su sami kazivači kazivali nisu *oni ratovali s nekim dalekim narodima, već s prvim susjedima*. Postoji li strah od različitosti, ali i znatiželja saznati o „egzotičnosti“ onih Drugih? Možda će ovaj Zbornik ukazati što je to slično, a što različito između ove dvije zajednice te u kojoj mjeri je susjedna tradicijska kultura u prošlosti bila Druga, a kako je to danas?

Tijekom akademske godine 2005./06. studenti etnologije i kulturne antropologije obradivali su sakupljene podatke: transkribirali razgovore, komparirali ih i sintetski oblikovali buduće radeve pod mentorским vodstvom urednika. Radom u kolegiju *Seminar iz opće etnologije*, studenti su na konkretnom istraživačkom zadatku uspješno prošli sve faze istraživačkog rada, od pripreme i provođenja terenskog istraživanja do teorijskog i metodološkog koncipiranja znanstvenog rada na unaprijed zadalu temu. U 2006. godini pridružilo im se i dvoje studenata povijesti. Danas je većina njih završila studij i započleni su u struci.

Tijekom istraživanja kazivačima smo objasnili da čemo njihova kazivanja objaviti. Umjesto imena i prezimena u Zborniku su korištene oznake. Primjerice oznaka kazivanja ILŽ30 označuje da je kazivač iz Islama Latinskog, žena, rođena 1930. godine. Ako su dvije žene rođene 1930. godine, druga ima oznaku ILŽ30a, poredane su prema abecednom redu prezimena. Prema tome za muškarca iz Islama Latinskog iste godine rođenoga oznaka je ILM30. Ako podatke nismo uvijek mogle strogo razgraničiti u odnosu na mjesto rođenja i mjesto življenja pa se u tim slučajevima koristi oznaka, primjerice

ILIGŽ31 što znači da kazivačica živi/udala se u Islamu Latinskom i da se rodila se u Islamu Grčkom. Kada je netko rođen u drugom lokalitetu naveo bi se lokalitet na koji se podatak odnosi. Stoga je naglasak u tekstovima stavljen na podatke i na razdoblje na koje se oni odnose. Navođenjem autentičnih iskaza kazivača autori pojedinih priloga nastojali su predočiti njihovo življeno iskustvo i kontekstualizirati pojave iz perspektive kazivača.

### 3. PREGLED TEMATSKIH CJELINA

Namjera je Zbornika, koji sadrži radove iz područja etnologije i kulturne antropologije, povijesti i muzeologije, povezati pristupe i metode navedenih disciplina – kako u samom istraživačkom procesu tako i u iskazanim rezultatima. Zbornik se sastoji od deset tematskih cjelina.

Povjesničarka i prof. talijanskog jezika i književnosti Olga Diklić te dr. sc. povjesničarka i prof. filozofije Tea Mayhew napisale su prilog: *Mletački katastar iz 1709. godine za Rupalj, Islam Latinski i Islam Grčki*. Nakon završetka Kandijskog i Morejskog rata protiv Osmanskog Carstva (1645. - 1699.) i nakon uspostave novih granica (Grimanijeva linija) veći dio Dalmacije prema unutrašnjosti došao je pod mletačku upravu. U okviru Mletačke Republike nastao je katastar za područje Zadra i Šibenika. Zadarski katastar sadrži arhivsku gradu za povjesna istraživanja navedenih sela, čiji su detaljan prikaz napravile autorice. Zahvaljujemo se djelatnicima Državnog Arhiva u Zadru na suradnji.

Povjesničarka i etnologinja Martina Krivić Lekić istraživala je *toponimiju područja Islama Grčkog, Islama Latinskog i Kašića*. Autorica prikazuje nazive pojedinih toposa te njihovo značenje u lokalnim zajednicama. Na osnovu razgovora s lokalnim stanovništvom dobiveni su mnogobrojnih podaci o samim mjestima, primjerice nazivi za lokalne putove i dijelove mjesta. Ponajviše podataka zabilježeno je o vodama (rijeke, potoci, izvori) i zemljama (livadama, oranicama, pašnjacima). Kroz rad se kronološki prate promjene u okolišu, primjerice isušivanje močvara, krčenje šuma.

Povjesničar Stipe Kljaić napisao je rad: *Mletački katastar iz 1709. godine i suvremena toponomastika kao izvori za ekohistorijsku i sociodemografsku sliku Islama u 18. stoljeću*. Na osnovu razgovora s lokalnim stanovništvom, autor je prikupio mnogobrojne podatke o toponimiji ovoga kraja. No, u ovome radu autor najviše podataka donosi o patronimiji i migracijama stanovništva iz područja okoline Benkovca na područja Ravnih kotara početkom 20. stoljeća. Komparacijom ovih podataka s katastarskim podacima iz 17. stoljeća dobiven je uvid u kretanje stanovništva, broju kućanstva, prezimenima i sl.

Nakon ovih uvodnih povjesnih radova slijede radovi o tradicijskoj kulturi istraživanih sela. Etnologinja i povjesničarka umjetnosti Sanja

Lončar napisala je rad naslovjen: *Prilozi poznavanju ruralnog graditeljstva i kulture stanovanja*. Autorica prikazuje ruralno graditeljstvo i kulturu stanovanja: izgled okućnice, razmještaj prostorija, načine gradnje, nabavku i obradu kamena (osnovnog građevnog materijala), alate s kojima se obrađuje i njihove nazive; daje opise i fotografije interijera i pojedinih predmeta; uočava kronološke promjene u tehnikama gradnje, različitost lokalnih naziva za pojedine lokalitete (obzirom na konfesionalnu pripadnost stanovništva). Kroz rad se daju naznake o komunikaciji sa susjednim zajednicama, primjerice na benkovačkom *pazaru* nabavljala se većina predmeta koji su se koristili u kućanstvu. U radu se upućuje na nestajanje kompleksa starih kuća uslijed građenja novih kuća (Kašić). Podaci su komparirani s arhivskim podacima prikupljenim šezdesetih godina 20. stoljeća te podacima iz literature prikupljenim početkom osamdesetih godina 20. stoljeća. Riječ je o gradi iz Upitnica Etnološkog atlasa, koja je prikupljena šezdesetih godina 20. stoljeća u tadašnjem Etnološkom zavodu u okviru kojega je bio oformljen *Centar za pripremu Etnološkog atlasa Jugoslavije* (kasnije: *Centar za etnološku kartografiju*), na inicijativu istaknutoga hrvatskog etnologa Branimira Bratanića. Upitnice su danas pohranjene u Arhivu Odsjeka za etnologiju i kulturnu. Ove je podatke koristila jedino S. Lončar, jer ih je posudila iz Arhiva prije nego što su zbog privremenog preseljenja našeg Odsjeka one bile nedostupne za javnu uporabu, za razliku od ostalih autora, koji to nisu na vrijeme učinili i kojima ta građa više nije bila dostupna.<sup>9</sup>

Etnologinja i dipl. indolog Tamara Nikolić bavila se *poljoprivredom, opskrbom vode i navodnjavanjem*, čiji prikaz daje za razdoblje 20. stoljeća, s time da je naglasak stavljen na šezdesete godine kada se ovaj prostor bogat vodom i plodnom zemljom izrazito razvio uvođenjem suvremenije tehnologije u poljoprivredi. U radu se prikazuju sljedeće teme: poljoprivreda, obrada tla i ratarskih kultura, alati korišteni pri radu, sorte koje su se uzgajale, tehnike sadnje odnosno sjetve pojedinih biljaka, opskrba vodom, prenošenje vode, načini navodnjavanja, o bunarima, izvorima ili barama te običaji i vjerovanja vezana poljoprivredne poslove i/ili uz vodu. Kroz sve teme provlači se priča lokalne zajednice o višežnačnom pojmu Bašćica: ime za rijeku, potok, mlin na rijeci Bašćici, poljoprivredna tvrtka, gospodarsko dobro...

Etnologinja i dipl. filozof Mira Kokotović autorica je dvaju rada. Prvi je posvećen *maslinarstvu*. Maslinovo ulje koristilo se gotovo isključivo za potrebe obitelji. Novija je pojava masovnija sadnja maslina zbog visoke cijene ulja na tržištu. U radu se promatra odnos koji su stanovnici imali prema maslinama u razdoblju kada ih nisu obradivali, obrezivali niti podmlaćivali, već se sav posao oko maslina svodio na usputne radnje za vrijeme obrade vinograda. Drugi rad naslovjen je: *Tradicija lova i lovнog turizma* i u njemu autorica pri-

<sup>9</sup> O etnografskoj bazi podataka i etnološkoj kartografiji više vidi u: Daković 1999.

kazuje tradicijski način lova bez vatrenog oružja koji je uglavnom bio krvolov, te dječja igra i zabava. Također je prikupila podatke za suvremene oblike lova unutar organiziranih lovačkih društava i na zaštićenim lovnim područjima.

Etnologinja i profesorica talijanskoga jezika i književnosti Valentina Baćac istraživala je *tradiciju prehranu*. U tradicijskoj prehrani istraženog područja zabilježeni su tradicijski prehrambeni proizvodi karakteristični za ovo područje Ravnih kotara, primjerice: *smokvenjak* (slastica od sušenih smokava), *orahovac* (rakija komovica s plodovima oraha), *prisnac* (pogača punjena svježim sirom i vrhnjem te pečena ispod peke). Upravo ovi proizvodi mogu se koristiti u budućoj turističkoj ponudi, kako gastronomskoj tako i u obliku ekoetno suvenira. Pažnja je posvećena postojanju mnogih podudarnih elemenata kod kazivača iz različitih mjesta stanovanja, ali i postojanje različitosti u prehrani i načinu pripremanja hrane kod sumještana. Kroz rad se također nastojao utvrditi društveni kontekst kako bi se dobio što cjelovitiji prikaz navedene teme istraživanja.



Slika 1: Etnološka istraživačka ekipa, s lijeva na desno: Sanja Lončar, Tamara Nikolić, Valentina Baćac, Mura Kokotović, Sanja Galović, Ivan Galić, Milana Černelić, Marijeta Rajković, Augustin Perić u Zadru 2005. godine; snimila Anita Mršić.

Apsolventica etnologije i filozofije Sanja Galović istraživala je i napisala rad: *Tradicijska medicina, vjerovanja u nadnaravna bića, porodaj i higijena* u kojemu se iznose podaci o zdravlju ljudi na selu, o tradicijskim lijekovima (uključujući ljekovito bilje, prehrambene proizvode, domaće pripravke), o prisutnosti samoukih *namještača* kostiju, masera, babica; o trudnoći i porodaju. Osim o raznim ljekovitim pripravcima autorica donosi recepture o pravljenju sapuna i o higijeni. Prilikom istraživanja navedenih tema zabilježena su vjerovanja u nadnaravna bića i pojave, primjerice urokljivog oka, mòre, vještice i/ili враћare te nešto podataka o vampirima, vukodlacima i vilama.

Etnolog i prof. hrvatskoga jezika i književnosti Ivan Galić te etnologinja i dipl. anglist Milana Černelić koautori su priloga o godišnjim

*običajima.* U radu se prikazuje ciklus godišnjih običaja s naglaskom na obilježavanju najvećih kršćanskih blagdana Uskrsa i Božića. Prikazuju se promjene u izvođenju pojedinih običaja tijekom 20. stoljeća, ali i razlike s obzirom na različitu etnokonfesionalnu pripadnost stanovništva ovih sela.

Osim temeljnog cilja etnoloških istraživanja, kojih na ovome području do sada nije bilo, jedan je od ciljeva objavljanja Zbornika ukazati na važne elemente tradicijske kulture i povijesti istraženih sela sa svrhom vrednovanja revitalizacijskih potencijala ovog povijesno i kulturno izuzetno bogatoga prostora, te na njihovo moguće primjenljivosti kroz revitalizaciju segmenata tradicijske kulture na ovom području, koji je bio teško pogoden i ljudski i materijalno u Domovinskom ratu s obje strane, a u kojem su osobito narušeni međuljudski odnosi pripadnika različitih narodnosti i vjeroispovijesti. Već je objavljen rad pod naslovom *Prilog za razvoj ekomuzeja u Ravnim kotarima* u kojem su autori Darko Babić i Marijeta Rajković Iveta daju konstruktivni prilog muzeološkoj teoriji i praksi, objedinjen provedenim etnološkim i antropološkim istraživanjima. Kroz teorijski dio prikazuju povijest i razvoj eko-muzeja koji ima svrhu trajnog podsjetnika stvarateljima budućeg eko-muzeja. Konkretni segmenti tradicijske kulture istraživanih sela u drugom su dijelu rada prezentirani i istovremeno postavljeni u idejni kontekst, formirajući tako korpus mogućih aktivnosti i akcija ekomuzeja na području Ravnih kotara (2009: 307). Stoga nismo željeli davati konkretne smjernice za moguća korištenja ovih istraživanja kroz oblike ekomuzeja već smo Zbornik odlučili završiti s teorijskim radom i ostaviti čitatelju da sam promisli o sprezi njihove buduće primjenjivosti. Naslov toga rada je *Muzeološki rakurs: ekomuzeji*, autora Darka Babića (Katedra za muzeologiju, Odsjeka za informacijske znanosti Filozofski fakultet Zagreb), a koji je ujedno i jedini pregledni rad o ovom vidu muzealizacije na području Hrvatske. Rad analizira fenomen ekomuzeja, specifične forme muzeja izvorno nastale u Francuskoj početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća. Ne bi li nas bolje upoznao s tim fenomenom, autor se vraća u povijest (u vrijeme nastanka muzeja na otvorenom, heimat muzeja...) i daje prikaz razvoja i odrednica ekmuzeja stvorenih u Francuskoj. U završnom dijelu ukazuje na glavne karakteristike ekmuzeja, osnove razlike u odnosu na 'klasične' muzeje te se na taj način ističe njihova vrijednost i primjenjivost.

Projekt je tako osmišljen da se provođenjem terenskih istraživanja nastojalo poticati mlade istraživače, studente, uglavnom dvopredmetnih studija, za timski rad i na interdisciplinarnu suradnju. Primjerice, tijekom zajedničkoga boravka na terenu studenti su koristili znanja stečena na drugim studijskim grupama. Tako je kolegica V. Baćac pomagala kolegama povjesničarima S. Kljaiću i M. Krivić u prevodenju mletačkoga katastra s talijanskoga i latinskoga jezika na

hrvatski jezik. Na taj je način koncipiran i sam Zbornik. Nastojale smo da ovaj Zbornik bude doprinos i istraživački usmjerenoj nastavi. Rad na Zborniku uvelike je premašio studentske obveze, a radni entuzijazam ove grupe studenata, ujedno i autora priloga u ovome Zborniku, doveo je do iznimnih rezultata na temelju kojih su oni nagrađen studentskom nagradom *Franjo Marković* Filozofskoga fakulteta u Zagrebu za 2006./07. akademsku godinu. Radovi okupljeni u ovom zborniku donose novu kvalitetu nizom novih temeljnih spoznaja iz etnologije, povijesti i muzeologije.

#### 4. ŠIRI KONTEKST ISTRAŽIVANJA I PREZENTACIJA IZVORA

Za područje Ravnih kotara objavljeni su povijesni radovi po raznim lokalnim časopisima, na koje se nećemo posebno osvrati, no važno je istaknuti novije doprinose povijesnim istraživanjima Ravnih kotara napose one koji su vezani za djelatnosti projekta „*Triplex Confinium*“, *koje smo najbolje upoznale. Zbornik Triplex Confinium (1500 - 1800): Ekohistorija* (Split - Zagreb, 2003), koji su uredili Drago Roksandić, Ivan Mimica, Nataša Štefanec i Vinka Glunčić-Bužančić, izravno nas je uveo u problematiku povijesti tradicijske culture i to u ekohistorijskom kontekstu, što je i nas posebno zanimalo. Drago Roksandić je u spomenutoj knjizi „*Triplex Confinium*“ objavio studiju „Stojan Janković u Morejskom ratu ili o uskocima, robovima i podanicima“ (117-172). Tea Perinčić Mayhew je zahvaljujući suradnji projekta *Triplex Confinium* sa Sveučilištem u Padovi kroz povijesna istraživanja u sklopu projekta INTERREG III A Transfrontaliero Adriatico – Progetto INTERADRIA „Eredità culturali dell’ Adriatico: conoscenza, tutela e valorizzazione“ napisala doktorsku disertaciju pod naslovom *Behing Zara. Contado di Zara between Ottoman and Venetian Rule 1645-1718.* pod mentorstvom prof. dr. sc. Egidia Ivetića na Sveučilištu u Padovi, Odsjek za povijest i 2008. godine stekla stupanj doktora znanosti. Iste godine je na osnovi doktorata objavila i knjigu pod naslovom: *Dalmatia between Ottoman and Venetian Rule. Contado di Zara 1645-1718.*, Rim. Područje Ravnih kotara istraživano je, primjerice, i u sljedećim radovima: Dubravka Mlinarić obranila je doktorsku disertaciju pod naslovom: „*Mala aria*“ i socio-migracijska kretanja u sjevernoj Dalmaciji u 18. stoljeću 2004. godine na Odsjeku za povijest Filozofskog fakulteta u Zagrebu pod mentorstvom prof. dr. sc. Drage Roksandića; Ivan Basić autor je rukopisa: *Od domus episcopi do kule Desnicâ: prostorni razvoj Kule Stojana Jankovića u Islamu Grčkom*, koji je upravo objavljen u istoj seriji kao i ovaj Zbornik. Važno je spomenuti i recentnu knjigu autora Josipa Brtana o župi Islam Latinski iz 2002. godine, u kojoj se daje prikaz zemljopisnog položaja župe, prirodno-geografskih obilježja, nadalje povjesno - zemljopisni pregled života i naseljenosti od prapovijesnog razdoblja zaključno s Do-

movinskim ratom, a slijede poglavlja o stanovništvu, gospodarstvu i o društvenim djelatnostima. U njoj ima relevantnih povijesnih podataka pa se autori pojedinih povijesnih priloga u ovome Zborniku pozivaju na te podatke. Cijeli jedan broj *Zadarske revije*, bio je posvećen Kuli Stojana Jankovića u Islamu Grčkom.

Etnološka literatura je i za šire područje Ravnih kotara dosta oskudna, te se u ovome Zborniku objavljaju rezultati prvih sustavnih etnoloških istraživanja kako u istraživanim selima tako i uopće na prostoru Ravnih kotara. Budući da je riječ o početničkim rado-vima studenata (s iznimkom rada Sanje Lončar), u nekim od njih ili u njihovim pojedinim dijelovima ima i nedostataka, na koje i oni sami upućuju. Međutim to ne umanjuje njihovu vrijednost te svi pri-lozi u Zborniku mogu biti poticaj za daljnja istraživanja i dopunjavanjem pojedinih istraženih tema na ovome užem ravnokotarskom području i šire. U svojim prilozima autori su se pozivali na rad već spomenutog autora J. Brtana. Premda nije riječ o etnološkom radu, u njemu autor iznosi kratak osvrt na važnije godišnje običaje u župi Islama Latinski, a za druge etnološke teme pruža osnovne uvide i daje mogućnost njihove kontekstualizacije u široj povijesnoj perspek-tivi. Objavljenih etnoloških radova o ovom području iznimno je malo. Pojedini etnološki radovi objavljeni su u *Zadarskoj reviji*, časopisu koji je od 1992. preimenovan u *Zadarsku smotru*, u kojemu se gotovo kontinuirano objavljaju radovi s etnološkom tematikom, (a najviše je radova posvećeno pojedinim životnim i godišnjim običajima u Novigradu i Pridragi), tako šireg područja sjeverne Dalmacije autorice Jasenke Lulić-Štorić, koja je također autorica nekoliko kataloga izložbi u Narodnom muzeju Zadar, koje pokrivaju ovo šire područje. U prvim svescima *Zbornika za narodni život i običaje južnih Slavena* objavljen je dio rukopisne grade JAZU (danasa HAZU) autora Mate Zorića koji se odnosi na selo Visočane u Ravnim kotarima; od 1889.- 1935. godine objavljuje se monografski rad Vladimira Ardalića posvećen susjed-nom području Bukovici, a u kasnijim izdanjima *ZbNŽO* također ima i nešto objavljene folklorističke grade. Valja još spomenuti i rad Baltazar-a Bogišića *Zbornik sadašnjih pravnih običaja u Južnih Slavena* iz 1874. godine, koji općenito i objedinjeno donosi podatke za područje Bukovice i Ravnih kotara. U Zborniku 1: *Benkovački kraj kroz vjekove* iz 1987. godine (gl. urednik Julijan Medini), u kojemu prevladavaju povijesni tekstovi, jedan je rad posvećen plesnom folkloru Ravnih kotara i Bukovice (autora Ive Brkića).

Pojedini etnološki radovi bave se širim područjem sjeverne Dalmacije ili čitave Dalmacije, te se autori dotiču i Ravnih kotara, ali se pritom nisu sustavno bavili istraživanjima na ovome području (Milovan Gavazzi, Vesna Čulinović-Konstantinović, Jasenka Lulić-Štorić, Jelka Vince-Pallua). Objavljeni su u raznim dalmatinskim lokalnim časopisima, a rad J. Vince-Pallua i u časopisu *Studia ethnologica Croatica*.

Jedini objavljeni rad, koji u okviru šireg područja Ravnih kotara obrađuje i sela, obuhvaćena u ovome Zborniku je članak Jadranke Puntarović-Vlahinić *Prilog proučavanju narodnog graditeljstva na području Ravnih kotara* iz 1989. godine u časopisu *Studio ethnologica*, sv. 1. Rad je nastao na temelju magistarskoga rada autorice iz 1983. godine: *Materijali i tehnike gradnje zidova stambenih zgrada na području Ravnih Kotara*. Filozofski fakultet, Zagreb. Na ovaj se rad kritički osvrće i koristi u svrhu komparacije Sanja Lončar u svojem prilogu o narodnom graditeljstvu istraženih sela Islam Grčki i Islam Latinski jer donosi iscrpniye podatke relevantne za usporedbu.

Valja spomenuti i rukopisnu gradu Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, u čijem se Arhivu, za razliku od objavljene građe, nalazi nekoliko važnih monografskih pregleda tradicijske kulture, koje su se istraživale prema naputcima Antuna Radića. Jedan takav rad je već spomenuti rad Mate Zorića, čiji su pojedini dijelovi objavljeni: *Visočane u Ravnim Kotarima (po „Osnovi“)*, 1897. SZ 8, 306 str.; nadalje u arhivu HAZU pohranjeni su sljedeći rukopisi - Grga Petković (samouki seljak): *Budak - narodni život i običaji*, 1899-1904. SZ 88, 184 str. (okolica Benkovca); Frano Ženko Donaldini: *Bukovica i Ravni kotari - narodni život i običaji*, 1902-1961. NZ 107, 222 str.; te jedan kraći rad studentice etnologije Božene Živković: *Svadbenni običaji u mjestu Čista Velika*, 1953-1954. NZ 54, 4 str.<sup>10</sup>

U Arhivu Matice hrvatske čuva se nešto folklorne građe iz Ravnih kotara, bez preciznog navođenja lokaliteta istraživanja. U Arhivu Instituta za etnologiju i folkloristiku pohranjeno je nekoliko rukopisa s gradom iz pojedinih ravnokotarskih naselja. Riječ je o rukopisnoj građi autora Nikole Bonifačića Rožina u sljedećim naseljima: Petrčane, Kožino, Diklo, Arbanasi, Zemunik (rkp IEF 260); Novigrad, Karin, Privlaka (rkp IEF 274); Privlaka, Ražanac i okolica (rkp IEF 278).

Autori priloga u ovome zborniku nisu koristili spomenuto literaturu i izvore u svojim prikazima pojedinih etnoloških tema. Iznimka je spomenuti magistarski rad J. Puntarović-Vlahinić jer se u njemu donose podaci i za sela, na koje se odnose prilozi u ovome zborniku. Ostali lokaliteti u Ravnim kotarima nisu obuhvaćeni komparativnim postupkom jer je Zbornik tako koncipiran da se komparativno prikazuju sve zastupljene teme samo unutar užeg područja istraživanih sela. Zbog manjkavosti i fragmentiranosti raspoložive građe (iznimka je monografska rukopisna građa HAZU) nije bio cilj komparativno analitički prikazati iste teme na širem području Ravnih kotara. Takav komparativni postupak ne bi bio metodološki svrsihodan te se u ovome Zborniku nije primjenjivao.

<sup>10</sup> Zahvaljujemo kolegici Klementini Batina na ustupljenim podacima o rukopisnoj građi o Ravnim kotarima pohranjenoj u Odsjeku za etnologiju HAZU i Arhivu Matice hrvatske.

## 5. PRAKTIČNA I ZNANSTVENA PRIMJENA ISTRAŽIVANJA I PROJEKCIJE ZA BUDUĆNOST

Zbornik je namjenjen znanstvenoj, ali i široj društvenoj javnosti te lokalnom stanovništvu. Stoga su i radovi napisani terminologijom pristupačnoj široj publici. Naime, jedan od ciljeva projekta „Mostovi“ je i popularizacija znanstvenih spoznaja o Ravnim kotarima i njihova primjenjivost u gospodarske svrhe. Terenski rad studenata i znanstvenika te komunikacija i dijalog s članovima lokalne zajednice pokazao se iznimno produktivnim u osvješćivanju kulturnopovijesnih vrijednosti i potencijala ovoga, ratom razorenog i traumatiziranog, kraja. Naime, tijekom ratnih sukoba većina inventara je spaljena i uništena i nije mogla biti spašena tijekom prisilnih migracija stanovništva. Nakon povratka pojedinačni predmeti zatečeni su u jako lošem stanju. Mnogi od njih bačeni su ili sklonjeni u pomoćne prostorije. S našim dolaskom i propitivanjem o materijalnoj kulturi lokalno stanovništvo je uočilo važnost tih predmeta, počelo im posvećivati veću pažnju, postalo svjesno da ih treba sačuvati. Najviše takvih predmeta pronađeno je u Grguricama, prostoru koji je najmanje bio pogoden ratom.

Nadamo se da će se rezultati prikazani u ovom zborniku moći koristiti i za revitalizaciju područja i to na više načina: obogaćivanjem kulturno-turističke ponude kroz turizam baštine i kreativni turizam (primjerice u maslinarstvu, vinogradarstvu; narodnoj medicini - branje ljekovitih trava, izrada ljekovitih pripravaka); interdisciplinarnе radionice na kojima bi se izlagalo rezultate istraživanja i davalо smjernice za revitalizaciju pojedinih grana tradicijske baštine, kao primjerice: tradicijsko graditeljstvo i kultura stanovanja, sa svrhom obnove i revitalizacije ruralne cjeline; tradicijsko iskorištavanje energije i prirodnih resursa općenito (povezivanje s alternativnim izvorima energije, primjerice, solarna energija, opskrba vodom i njezino korištenje u različite svrhe: mlinice, stupe itd.); ljudski rad i prakse, kroz istraživanje tradicijskog gospodarstva; saznanja kako živi lokalno stanovništvo (boravak na seoskom domaćinstvu ili gospodarstvu) tradicijska prehrana, narodna medicina. Saznanja se mogu koristiti i u radionicama u kojima bi se nastojalo senzibilizirati lokalnu zajednicu za baštinu, za osmišljavanje izvornih ekoproizvoda, suvenira i obogaćivanje kulturno-turističke ponude, te kao polazište za osnivanje ekomuzeja u Kuli Jankovića. Provedena etnološka istraživanja, odnosno konkretni segmenti tradicijske kulture istraživanih sela postavljeni u idejni kontekst, mogu formirati korpus mogućih aktivnosti i akcija kao konstruktivni prilog muzeološkoj teoriji i praksi za osnivanje ekomuzeja na području Ravnih kotara. Moguće je i dodatni razvitak lovnog turizma, osmišljavanje sportsko-rekreacijskog, kongresnog turizma i mnogih drugih. Jedan od važnijih rezultata dosadašnjih istraživanja je edukacija studenata i interdisciplinarni timski rad.

Tijekom razgovora svi su se kazivači, bez obzira na lokalitet, žalili zbog posljedica rata. Kazivači su nam zavidjeli i govorili: *Kako je lako nama pisati o tome kada nismo proživjeli što i oni.* Upravo je ovaj prostor Tromedje prostor na kojem su se vodili mnogi ratovi i gubili životi. Možda se možemo suočiti s prošlošću i pokušati izgraditi mir te iskoristiti upravo tu povijesnu tromeđu za razvoj bolje budućnosti. Svojom bogatom povijesnom i kulturnom baštinom ona može privući posjetitelje, turiste, znanstvenike i ostvariti bolju gospodarsku svakodnevnicu, a time i lagodniji život, zašto ne i suživot kad se jednog dana za to steknu potrebni uvjeti, a ovakve inicijative mnogo upravo tome doprinijeti. Pritom ne mislimo da je lako zaboraviti ljudske žrtve i oprostiti izgubljene godine u progonstvu, već smatramo da se greške trebaju zapisati da se ne zaborave i da se opet ne bi ponovile za pedeset ili dvjesto godina. *Historia est magistra vitae...* Ovaj prostor svakako je neiscrpan za istraživanje kulture pamćenja i društvenog sjećanja.<sup>11</sup> Zbog svoje zanimljive prošlosti života na ovom području mnoge teme iz tradicijske i suvremene kulture mogle bi se istraživati i kroz prizmu pograničnih kultura (*border culture, border studies*). Ove teme su već dva desetljeća u istraživačkom interesu kulturnih antropologa,<sup>12</sup> dok se na području Hrvatske ovim pristupima ne pridaje dovoljno pažnje. Vidnih rezulata ima samo u okviru istraživanja hrvatsko-slovenskih paralela. Hrvatsko-slovenski etnološki susreti pod nazivom *Hrvatsko – slovenske etnološke paralele* održavali su od 1981. do 1991. naizmjence u Hrvatskoj i Sloveniji. Etnološke paralele obnovljene su 2004. godine. Ciljevi ovih okupljanja su upoznavanja s aktualnim zbivanjima struke, te etnološko proučavanje pograničnih regija. Jednako tako propituje se uloga etnologa i dosezi etnologije u suverenim društvima Hrvatske i Slovenije (usp. Munda Hirnök i Ravnik 2006).

No osim suvremenih državnih granica hrvatski etnički i povijesni prostor upravo zbog bogate povijesti obiluje područjima koja su bile granice i koji su neiscrpne teme za istraživanje. Kada pogledamo kulturološku sliku Žumberka, hrvatske i slavonske Posavine, Like, Dalmatinske zagore vidimo mnoge utjecaje četiristoljetna pripadanja ovih prostora Vojnoj krajini. Preko današnjeg političkog prostora Republike Hrvatske bile su mnoge „granice“, primjerice Mletačkoga, Osmanlijskoga, Ugarskoga i drugih carstava i kraljevstava koje su ostavile vidnog traga u hrvatskoj etničkoj strukturi stanovništva, doprinijele multietničnosti i multikulturalnosti, a time otvorile put mnoštvu tema koje su zanimljive suvremenoj kulturnoj antropologiji. Jedno od takvih područja sigurno je područje Tromedje Islam-a Latinskog i Grčkog. Svi ti fragmenti „kulturnih različitosti“ i njihovi nositelji bogatstvo su hrvatske kulture. U zaključnom poglavljvu zbornika radova *Drugi i sličan*, Pitt-Rivers pokušava dati odgovor na pitanje: *Kakvu etnologiju možemo priježjkivati za suvremena društva, u*

<sup>11</sup> O kulturi pamćenja i historiji, te društvenom sjećanju vidi više u: Brkljačić i Prlenda 2006.

<sup>12</sup> Vidi radove: Gupta i Ferguson 1992, 1997; Hastings et al. 1994.

*budućnosti?* Propitujući i nabrajajući mnoge teme koje su u žarištu interesa suvremenog antropologa na kraju se pita: *Koliko još kultura manjinskih grupa etnografi trebaju istražiti..Ne samo kulturu Roma, nego i kulturu podzemlja, ne samo kulturu ribara, nego i kulturu drugog naraštaja useljenika. Sve dok „iznutra“, „očima domorodaca“ ne razumijemo kulturu tih različitih ako ne i otpadničkih skupina, nećemo razumjeti pojave koje predstavljaju. Nije li to općenita pouka socijalne antropologije od Malinowskog pa do danas?* (2002:265) A mi bismo dodali da ne možemo dobro razumjeti hrvatsku kulturu, ako zanemarimo njezinu prošlost i povijesne granice, te napokon ljudе koji su dijelili zajedničku sudbinu u svim njezinih granicama.

Na ovom prostoru, i to kako na istraživanim selima, tako i na širem području mogu se još niz godina provoditi etnološka istraživanja istih i drugih tema čiji se rezultati mogu koristiti u muzealizaciji i turizmu. Mogu to, primjerice, biti neke druge teme iz tradicijskog gospodarstva (vinogradarstvo, pčelarstvo, stočarstvo), životni običaji (rođenje djeteta, svadbeni običaji, pogrebni običaji...), razne manifestacije i festivalizacije, tradicijsko rukotvorstvo (tekstilno rukotvorstvo, lončarstvo) stari obrti i zanati, sajmovi; ali i druge etnološke i socijalnoantropološke teme. Svaka tema može se promatrati u mnogo širem jadranskom, mediteranskom i raznim drugim kontekstima na marginama, odnosno granicama carstava, država, etnija ... Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju započeo je 2004. godine s Ljetnim školama etnologije i kulturnog, odnosno ruralnog turizma te bi na ovaj način dugoročno mogao nastaviti s izmještanjem ovakvog vida nastave iz fakultetskih predavaonica. Ovdje bi studenti mogli slušati teorijska predavanja u kombinaciji s terenskim radom. Osim naših studenata i profesora mogao bi sudjelovati veći broj studenata drugih studijskih grupa, kako iz Hrvatske tako i stranih polaznika. Ovakvu praksu već smo započeli, ali bi je svakako trebalo nastaviti, pa i s interdisciplinarnim predznakom s naglaskom na upravljanju baštinom i marketingom u kulturi. U planu je osnivanje i Medusveučilišnog centra kojem je jedan od nositelja *Centar za kulturno historijske i interkulturne studije* u okviru kojega će se moći odvijati međunarodne ljetne škole, radionice i razne suradnje domaćih i inozemnih književnika, studenata i znanstvenika. Mogućnosti su velike, treba ih samo početi provoditi u djelu.

#### LITERATURA I IZVORI:

- ALTHABE, Gérard, Jacques CHEYRONNAUD, Béatrix LE WITA (2002): Propitivanje drugoga. U: *Drugi i sličan. Pogledi na etnologiju suvremenih društava*, ur. Martine, Segalen. Jesenski i Türk, Zagreb, 69-78.
- BABIĆ, Darko; Marijeta RAJKOVIĆ IVETA (2009): Prilog za razvoj ekomuzeja u Ravnim kotarima. *Studia ethnologica Croatica* 21, 307-329.

- BELAJ, Vitomir (1992): Umjesto predgovora. U: Hrvatska Baranja. *Studia ethnologica Croatica* 4, 7-9.
- BRATANIĆ, Branimir (1957): Regionalna ili nacionalna i opća etnologija. *Slovenski etnograf* 10, 7-18.
- BRKLJAČIĆ, Maja i Sandra PRLENDIĆ, prir. (2006): *Kultura pamćenja i historija*. Golden marketing - Tehnička knjiga, Zagreb.
- COHEN, P. Anthony (2002): Britanska tradicija i pitanje drugoga. U: *Drugi i sličan. Pogledi na etnologiju suvremenih društava*, ur. Martine Segalen. Jesenski i Turk, Zagreb, 43-67.
- ČAPO ŽMEGAČ, Jasna (1991): Hrvatska etnologija znanost o narodu ili o kulturi? *Studia ethnologica* 3, 7-15.
- ĐAKOVIĆ, Branko (1999): O etnografskoj bazi podataka i i etnološkoj kartogarafiji. *Etnološka istraživanja* 6, Zagreb, 329-344.
- FALIŠEVAC, Dunja; Krešimir NEMEC, Darko NOVAKOVIĆ ur. (2000): *Leksikon hrvatskih pisaca*. Školska knjiga, Zagreb, 165-167.
- GAVAZZI, Milovan (1978): *Vrela i sudbine narodnih tradicija*. Sveučilišna naklada Liber, Zagreb.
- GRBIĆ, Jadranka (2003): „Pojam 'naroda' u starijoj etnološkoj literaturi.“ U: *Narodne i / ili nacionalne čipke*, ur. Tihana Petrović Leš. Zbornik radova 7. međunarodnog festivala čipke, Lepoglava. Turistička zajednica Lepoglave, 9-18.
- GUPTA, Akhil i James FERGUSON (1992): Beyond "Culture": Space, Identity, and the Politics of Difference. *Cultural Anthropology* 7 (1), 6-23.
- GUPTA, Akhil i James FERGUSON (ur.) (1997): *Anthropological locations: boundaries and grounds of a field science*. University of California Press, Berkeley, London.
- HASTINGS, Donnan i Thomas M. WILSON (ur.) (1994): *Border Approaches: Anthropological Perspectives on Frontiers*. University Press of America, Lanham, MD.
- JACKSON, Anthony (ur.) (1987): *Anthropology at home*. Tavistock, A.S.A., London-New York.
- MESSERSCHMIDT, A. Donald (1981): On anthropology at home. U: *Anthropologists at home in North America: methods and issues in the study of one's own society*, ur. A. Donald Messerschmidt, C.U.P., Cambridge, 7-15.
- MUNDA HIRNÖK, Katalin i Mojca RAVNIK, ur. (2006): *Etnološka dediščina in kulturna podoba Slovencev na Hrvaškem*. Slovensko etnološko društvo, Ljubljana.
- PITT-RIVERS, Julian (2002): Kakvu etnologiju možemo prijelekivati za suvremena društva, u budućnosti? U: *Drugi i sličan. Pogledi na etnologiju suvremenih društava*, ur. Martine Segalen, Jesenski i Turk, Zagreb, 257-266.
- RAJKOVIĆ, Marijeta (2006): Terenska nastava na studiju etnologije i kulturne antropologije. *Studia ethnologica Croatica* 18, 123-136.
- ROKSANDIĆ, Drago (1998): The Triplex Confinium. International Research Project: Objectives, Approaches and Methods. U: *Microhistory of the Triplex Confinium*, ur. Drago

- Roksandić. Institute of Southeastern Europe, Central European University, Budapest, 7-25.
- ROKSANDIĆ, Drago (2003): *Triplex Confinium ili o granicama i regijama hrvatske povijesti*. Barbat, Zagreb.
- RIHTMAN-AUGUŠTIN, Dunja, Aleksandra MURAJ (1998): Prvih pedeset godina etnološke misli u Institutu. *Narodna umjetnost* 35/2, 103-124.
- SEGALEN, Martine (2002): Uvod. U: *Drugi i sličan. Pogledi na etnologiju suvremenih društava*, ur. Martine Segalen. Jesenski i Turk, Zagreb, 11-21.
- VINCE-PALLUA, Jelka (1985): *Etnografska građa dalmatinskih pisaca druge polovice 18. i prve polovice 19. stoljeća*. Magistarski rad. Zagreb, Filozofski fakultet.

### INTERNETSKE STRANICE:

- [www.ffzg.hr/etno/index.php?cid=2007](http://www.ffzg.hr/etno/index.php?cid=2007); (zadnji puta pregledano 02.11. 2009.)
- [www.znanje.org/lektire/i24/01/04IV01041421/materijal/Biografija.htm](http://www.znanje.org/lektire/i24/01/04IV01041421/materijal/Biografija.htm); (zadnji puta pregledano 10.11. 2009.)
- [www.ffzg.hr/files/008807\\_1.doc](http://www.ffzg.hr/files/008807_1.doc). (zadnji puta pregledano 12.11. 2009.)
- [www.hdpisaca.org](http://www.hdpisaca.org); (zadnji puta pregledano 02.11. 2009.)
- [www.ffzg.hr/pov/zavod/triplex/homepagetch.htm](http://www.ffzg.hr/pov/zavod/triplex/homepagetch.htm). (zadnji puta pregledano 10.12. 2009.)
- [www.ffzg.hr/pov/zavod/triplex/kratkapovijest.htm](http://www.ffzg.hr/pov/zavod/triplex/kratkapovijest.htm) (zadnji puta pregledano 12.11. 2009.)
- [www.kulajankovic.hr](http://www.kulajankovic.hr) (zadnji puta pregledano 14.12. 2009.)
- [www.ief.hr/hr/aktualno/index.php](http://www.ief.hr/hr/aktualno/index.php) (zadnji puta pregledano 12.11. 2009.)
- [www.dzs.hr](http://www.dzs.hr) (zadnji puta pregledano 12.12. 2009.)

### NOTES FROM A THREE UPPER RAVNI KOTARI (LOWE LANDS). ETHNOLOGICAL, HISTORICAL AND MUSEOLOGICAL ARTICLES ON ISLAM LATINSKI, ISLAM GRČKI, KAŠIĆ AND PODGRADINA.

#### SUMMARY

The introductory article of this Collection of papers, explains the reasons, premises, purpose and goals of the ethnological/cultural anthropological research in Islam Latinski (Grgrice, Rupalj), Islam Grčki, Kašić and Podgradina. The research was initiated by Drago Roksandić, full professor at the History Department of the Faculty of Humanities and Social Sciences, proposing to the editors of this Collection of papers who work at the Ethnology and Cultural Anthropology Department to conduct ethnological research on the abovementioned villages in Ravnici Kotari. Collection of papers, presents the results of the field research in which six fourth-year students

participated as part of the elective course in Seminar on General Ethnology of the graduate course in Ethnology and Cultural Anthropology, as well as two History students. Two field researches were conducted, one in November 2005 and another in April 2006, each in the duration of seven days, and the methods of semi-structured and structured interviews were used. By citing authentic statements, the authors of individual articles have tried to illustrate their experiences and to put the facts into perspective from the point of view of the interviewee. Most of the data collected in the field research refers to the period approximately from World War I to the 1970s. Some of the data refers to the period between late 19th century and World War I, as well as the period from the 1980s to the present. The Collection of papers also contains a museological paper, which is also the only coherent paper on this type of musealisation in Croatia. In the introductory article, the editors also recall the earlier work of ethnologists who focused on the Homeland War and its impact on the „common man“. The students' and scientists' field work and their communication and discussions with the members of the local community proved to be extremely productive in terms of raising awareness of the cultural and historical values and potentials of this war-ruined and traumatized region. The article briefly summarizes the previous ethnological studies on the Homeland War and points to the diversity of approaches to post-war research in regions that experienced the war, and the difficulties faced by ethnologists when starting this kind of research: how to study two confronted communities whose mutual relationship is more complex than the general theoretical premise of the „us“/„them“ binary opposition. The editors comment on the relative lack of ethnological literature and archive material related to the heritage of Ravni Kotari. They highlight the importance of such and similar research (education of the students, interdisciplinary teamwork). The results of the research presented in this Collection of papers can be used for the revitalization of the region in more ways than one: by identifying authentic local ecological products; enriching the cultural and tourist offer; through heritage tourism; for the development of creative tourism; through workshops and courses, e.g. for souvenir manufacture; through learning about the life of the local people, it may also be used in the establishment of the museum in the Janković Tower. Finally, it is possible to conduct further research, e.g. related to border cultures, and cultural memory, and to conduct field work as part of summer schools which could take place in the future inter-university centre in the Janković Tower. This Collection of papers is the first in the series of planned editions of the Inter-University Centre supported by the Centre for Cultural, Historical and Intercultural Studies and others.

**Keywords:** field research, traditional culture, rural tourism, Islam Latinski, Islam Grčki



**OLGA DIKLIĆ**

Universita' degli Studi di Trieste  
Dottorato in Scienze Umanistiche  
Indirizzo Storico  
olga@post.t-com.hr  
olga.diklic@phd.units.it

**TEA MAYHEW**

Pomorski i povijesni muzej  
Hrvatskog primorja Rijeka  
tea@ppmhp.hr

## **MLETAČKI KATASTAR IZ 1709. GODINE ZA RUPALJ, ISLAM LATINSKI I ISLAM GRČKI**

*Mletačka Republika je 1709. godine, po završetku dugogodišnjeg ratovanja protiv Osmanskog Carstva (1645. - 1699.) i utvrđivanju novih granica (linija Griman) čime se prostor dalmatinskih obalnih komuna pod mletačkom upravom znatno proširio u dalmatinsko zalede, provela izradu katastra za zadarsko i šibensko područje. Unutar dokumenata katastra zadarskog područja, čuvanih u Državnom arhivu u Zadru, nalaze se i dokumenti kataстра za sela Rupalj, Islam Latinski i Islam Grčki u gornjim Ravnim kotarima. U tekstu se daje detaljna analiza tih dokumenata kao i pripadajućih katastarskih karata.*

**Ključne riječi:** mletački katastar, zadarsko zalede, Rupalj, Islam Latinski, Islam Grčki

### **1. UVOD**

**V**endraminov katastar za sela Rupalj, Islam Latinski i Grčki iz 1709. prva je sustavna katastarska zemljšna evidencija toga područja i čini dio novoformiranoga mletačkog kataстра Nove stečevine (*acquisto nuovo*) i Zadarskog područja (*contado di Zara*) (Prilog 1 i 2). Nastao je nakon Morejskog rata u svrhu neophodne nove agrarne reforme, ubiranja poreza i opće stabilizacije novog teritorija, a prema njemu čitavo je područje Nove stečevine proglašeno državnom imovinom.

Skromniji kartografski dio i daleko sustavniji tekstualni dio katastra donosi niz različitih podataka o zatećenom stanju te gospodarskom potencijalu teritorija i stanovništva.<sup>1</sup>

## 2. NOVOOSVOJENI MLETAČKI TERITORIJ I MLETAČKI KATASTAR IZ 1709. GODINE

Organizacija teritorija kroz distribuciju vlasništva nad zemljom jedna je od najočiglednijih demonstracija i primjena snage političke vlasti u praktičnom smislu. Upravo na taj način Mletačka je Republika 1709. godine krenula s organizacijom svojega novog posjeda u zaleđu Zadra i Šibenika koji joj je pripao uspostavom nove granice s Osmanskim Carstvom (tzv. Grimanijeva crta ili *linea Grimani*) nakon okončanog Morejskog rata 1699. i mirovnih pregovora u Sremskim Karlovциma. Naime, široki pojas dalmatinskog zaleđa dugi je niz godina bio poprište intenzivnog ratovanja Osmanskog Carstva i Mletačke Republike, a ni susjedna Habsburška Monarhija, koja je svoje teritorijalne pretenzije protezala na područje Velebita, nije stajala prekriženih ruku (Roksandić, *Triplex Confinium*, 2003). Osobito su velike tragove u humanom i teritorijalnom smislu ostavili Kandijski i Morejski rat koji su s kratkim prekidom (1669. - 1684.) trajali gotovo sedamdeset godina od 1645. do 1699. godine. Mletačka Republika uspjela je po okončanju ovog dugog razdoblja ratovanja protiv Osmanlija proširiti zalede svojih dalmatinskih obalnih komuna i osigurati njihovu egzistenciju, kao i egzistenciju mnogobrojnih novih podanika – mahom kršćanskih prebjega s osmanskom teritorijom, koji su u mletačkim izvorima bilježeni pod zajedničkim imenom *Morlacchi*. Organizacija teritorija kroz katastarsku izmjenu, osim što je trebala demonstrirati političku moć upravljanja novim teritorijem, trebala je učvrstiti i odnos vlasti prema novim podanicima. Svrha je katastra da se organizira život na određenom teritoriju u odnosu na posjedovanje i nasljeđivanje, a još više u smislu stvaranja pravnih i političkih preduvjeta za gospodarsku aktivnost kao osnove za ubiranje poreza tj. punjenja državnih riznica. Takav je bio stav mletačkog generalnog providura za Dalmaciju (*Provveditore Generale*), Giustina Da Rive, koji je izrazio u svom izvještaju mletačkom senatu o početku katastarskih izmjera na području zadarskog kotara (*Contado di Zara*). Prema njegovu mišljenju sa stvaranjem katastra trebalo je započeti odmah po ustanovljenju nove vlasti (mletačke, koja je zamijenila osmansku) kako bi se demonstrirala politička i gospodarska snaga Republike.<sup>2</sup> Potreba da se ustanovi mirnodopski način života i pacificira novo stanovništvo – Morlaci (Vlasi) čiji je dotadašnji glavni izvor preživljavanja bio ratni plijen, te da ih se preusmjeri na sustavnu poljoprivrednu proizvodnju, ubrzala je mletačko stvaranje katastra za vrijeme providura Giustina Da Rive i njegova nasljednika Vicenza Vendramina koji je i potpisao završnu verziju katastarskih dokumenata 1709. godine (Slukan Altić, 2000:181).

<sup>1</sup> Autor poglavljia 1, 2.1, 3 te sažetka je Tea Meyhew. Poglavlja 2.2., 2.3, uvod i zaključak napisala je Olga Diklić.

<sup>2</sup> Državni arhiv Zadar, Giustin Da Riva, Dispacci 1705-1706, I, f. 33r.

## 2.1. PODJELA TERITORIJA ZADARSKOG KOTARA

Prema katastarskim dokumentima sačuvanim u Državnom arhivu u Zadru u zbirci *Katastri Dalmacije XVII i XVIII stoljeća*, kutija 64, pod naslovom *Catastico del Contado<sup>3</sup> di Zara diviso nell'inferiore, medio e superiore ad uso della Provincia esistente nell'Archivio per commissione dana alli Publici Periti di Illustrissimo et Eccellenissimo Signor Vicenzo Vendramin, Provveditore Generale in Dalmazia et Albania l'anno MDCCIX* (Katastik Zadarskog okružja podijeljen na donje, srednje i gornje na uporabu postojećoj pokrajini u arhivu učinjena po komisiji javnih stručnjaka presvjetlog i odličnog gospodina Vicenza Vendramina, generalnog providura u Dalmaciji i Albaniji 1709. godine) cijeli je teritorij nove mletačke akvizicija u zadarskom zaleđu bio podijeljen na tri dijela, slijedom logike geomorfoloških karakteristika tamošnjeg krajobraza (Mayhew, 2008:129). *Contado Supperior* ili Gorjni kotari obuhvaćali su sela: Visočane, Radovin, Slivnicu, Posedarje, Poličnik, Suhovare, Rupalj, kaštel Islam i selo Islam, Kašić, Biljane, Korlat, Veljane, Smilčić, Kula Atlagića, kaštel Benkovac, Buković, Novigrad, Karin, Popović, Brušku, Radaljice, Brgud, Podgrade, Lisičić, Kožulovac i Lepure, Bulić, Lišane, Zažvić, Dobro Polje, Oštrovicu, Đevrske, Medvidu, Beline, Kostomirić, Parčić, Modrino Selo, Zmistač, Biočino Selo (gornje i donje), Nunić, Kistanje, Međupače, Trosela, Rudele, Suplia Cernja, Ivoševci, Radušić, Mokropolje, Ervenik, Žegar, Belišane i Kruševo.<sup>4</sup> Većina spomenutih sela u novom katastru nalaze se na području Bukovice (u mletačkim i ranijim srednjovjekovnim izvorima spominjana kao *Banadego* tj. banat ili zemlja koja pripada banu), koja je pripala Mletačkoj Republici kao novoosvojeni teritorij nakon razgraničenja 1700. godine.

Duž obale protezao se *Contado Inferior* ili Donji kotari sa selima: Gorica, Raštane, Tinj, Bubnjane, Lišani, Turanj i Sveti Filipjakov, Biograd, Pakoštane, Vrana, Radošinovac i Dobravoda, Banjevci, Jagodnje, Ceranje, Perušić, Usilnica, Stankovci te Betina i Murter na istoimenom otoku. Oko Vranskog jezera prostiralo se plodno područje koje su Mlečani, zahvaljujući uglavnom morlačkim ratnicima uspjeli preoteti Osmanlijama tijekom Morejskog rata 1684. godine. Tu je ujedno prolazila i administrativna granica između Šibenskog i Zadarskog okružja.

Najmanje područje zadarskog zaleđa obuhvaćao je *Contado Medio* ili Srednji kotari sa selima: Grusi i Bršjevo, Murvica i Brinjusi, Smoković, Zemunik, Škabrnja, Ambar i Prkos, Sukošan i Galovci, Biljane Donje, Nadin, Raštević, Šopot, Perušić, Kolarina, Vučić, Prović i Morpolaća.

U katastarsku razmjeru pa prema tome i katastarske dokumente uključena su i sela velebitskog Podgorja gdje se mletačka vlast postepeno stabilizira nakon Kandijanskog rata 1669., a proširuje prema izvoriu Zrmanje tijekom Morejskog rata. Razgraničenje nakon tog rata podrazumijevalo je ne samo pregovore između Mletačke Republike i Osmanskog Carstva već i Habsburšku Monarhiju koja se smatrala

<sup>3</sup> Talijanski naziv *contado* označava administrativnu teritorijalnu jedinicu, okružje ili grofoviju (*conte tal. grof.*), no u konkretnom slučaju izravno se reflektira u nazivu kotari tj. Ravni kotari kako je nazvano nisko i plodno područje između velebitskih padina, visoravni Bukovice i neposredne jadranske obale. To područje jedno je od najplodnijih nizina Jadrana s tisućljetnom tradicijom poljoprivrede.

<sup>4</sup> Pojedina sela i naselja izgubila su svoj kontinuitet i danas više ne postoje ili su integrirana u nova naselja pod drugim nazivom. Pojedini toponiimi održali su se samo kao imena zaselaka ili područja.

legalnom nasljednicom srednjovjekovnog hrvatsko - ugarskog kraljevstva, pa time i teritorija koji su prije osmanskih osvajanja bili hrvatski, što je uključivalo i diskutabilnu zonu južnog velebitskog primorja i padina oko izvora Zrmanje. Tu je na vrhu Medvida glavica, u blizini utvrde Keglević, 1700. uspostavljena Tromeda (*Triplex Confinium*) iako su mletačko-habsburške nesuglasice oko velebitske granice nastavljene (Holjevac, 2003:243-269). Kako bi potvrdila svoju političku vlast u toj diskutabilnoj podvelebitskoj zoni, Mletačka Republika uključila ju je u katastarsku podjelu. Bio je to način da se kroz katastarsku organizaciju zemljišta ujedno pridobije i podanike, tj. ljudi koji su nastanjivali to područje, a radilo se uglavnom o doseljenicima s osmanskog pa čak i habsburškog teritorija (Mayhew, 2008:75-85). U taj dio katastra uključena su sela: Tribanj, Starigrad, Vinjerac, Jesenice, Zaton, Zavanjani, Golubić (dio Žegara), Ervenik i Mokropolje.

## 2.2. PODJELA VRSTA ZEMLJIŠTA

U katastarskim dokumentima zemljište je podijeljen prema kvantiteti i kvaliteti. Tako se razlikuju ove kategorije zemljišta: oranice (*arrativi*), vinogradi (*vignati*), livade (*prattivi*), neobrađeno (*incolti*). Daljnja podjela zemljišta uključivala je: neobrađeno javno zemljište (*incolti publici*), šume s dobrom osnovom (*bosco con buon fondo*), močvarno zemljište (*paludi*), šumovito (*boschivo*), pašnjačko (*pascolino*). Zemljište je nadalje podijeljeno između javnog tj. državnog i privatnog. Naime, odmah nakon završetka Kandijskog rata 1670. mletački providur Antonio Barbaro počeo je dodjeljivati pojedine posjede, one odbjeglih osmanskih aga, zaslužnim morlačkim vojskovodama. Međutim, razgraničenjem koje je uslijedilo (uspostavom tzv. linije Nani) mletačke trupe morale su se povući sa svih područja koje su tijekom rata zauzeli, tako da ni oni mletački podanici kojima je po ratnim zaslugama dodijeljeno zemljište nisu mogli uživati svoje nove posjede. To se dogodilo i obitelji morlačkog serdara Stojana Jankovića Mitrovića kojem je bilo dodijeljeno zemljište s ostacima kaštela u Islamu, tj. nekadašnji posjed Jusuфа age Tunića (Desnica, I, 1951:145; Roksandić, 2000:239-288; Mayhew, 2008:121-122). Svakako, Mlečani su pri kreiranju novog katastra nakon Morejskog rata uvažili te prijašnje investiture tako da je dio zemljišta u katastru 1709. upisan kao privatno, a podaci vlasnika, uglavnom zaslužnih morlačkih vojskovoda, unijeti su u dokumente i pripadajuće katastarske karte.

## 2.3. KATASTARSKE RAZMJERE NA TERENU

Cijeli proces katastarskih izmjera na terenu, izrade katastarskih karta i dokumenata bio je veoma spor. Generalni providur Giustin Da Riva 1706. pozvao je svih pet inženjera mjernika koji su bili na raspolaganju u dalmatinskoj pokrajini kako bi pomogli u katastar-

skim izmjerama.<sup>5</sup> Da Riva je žurio s katastarskim izmjerama kako bi između ostalog spriječio bilo kakve nesuglasice među stanovnicima oko zemljšnjih međa te zajedničke uporabe pašnjaka, izvora i šuma. Inženjeri su mjerili zemlju svakog sela, poštujući stare međe i vlasništvo tamo gdje su takve činjenice bile utvrđive i prepoznatljive na terenu. Ukoliko bi naišli na bilo kakve nedoumice morali su uzeti u obzir sva svjedočenja. Svaki tjedan izvještavali su providura o svojem napredovanju. Usپoredo s upisivanjem podataka u posebne formularne, morali su crtati terenske karte.<sup>6</sup>

Pored crteža upisivani su podaci s opisima svakog pojedinog sela, broj obitelji, broj potencijalnih vojnika, žena, djece (često podijeljenih na dječake i djevojčice), stoke krupnog i sitnog zuba, zemlje podijeljene na oranice, pašnjake, vinograde, šume i nekorisnih terena. Svakiji je takav dokument sadržavao podatke o količini pojedinih vrsta zemljšta koje je svaka obitelj posjedovala. Veličine zemljšta izražene su u padovanskim poljima (*campi padovani*) tj. kanapima. Jedan je *campo* odgovarao veličini 3 655,077 kvadratnih metara (Zanimović Rumora, 1993:132). Sve zajedno u zadarskom je distriktu, s izuzetkom Bukovice i Podgorja, bilo oko 56 700 *campi* od čega je 11 051 bio nekoristan.<sup>7</sup> Većina se zemljšta prema tome koristila, a vrlo je malo zemljšta bilo navedeno kao neobrađeno.

Svakoj je obitelji dodijeljen dio zemljšta, a obitelj je u dokumentima identificirana prema imenu glave obitelji, najčešće odraslog muškarca, ocu obitelji. U rјedim slučajevima nositelji obiteljskog vlasništva bile su žene – udovice čija je obitelj ostala bez odraslog muškarca. Popis obitelji pisan je abecednim redom, ali prema imenu, ne prezimenu glave obitelji. Imena su upisivana onako kako ih je mletački činovnik u tom trenutku čuo tako da se u dokumentima nalazi nekoliko verzija prezimena i imena. Važno je napomenuti da se u to doba još uvijek nisu ustalila prezimena. Ona su se mogla promjeniti na primjer da je nad patronimičkom formom prevladao nadimak ili jedan patronimički oblik zamjenjuje drugi, kao kod prezimena obitelji Janka Mitrovića čije je prezime zamijenjeno imenom tog slavnog morlačkog vođe, prešlo u Janković tako da su njegovi naslijednici bilježeni pod tim novim prezimenom, dok je eventualno ostatak obitelji po drugoj naslijednoj liniji zadržao prezime Mitrović. Ponekad se u dokumentima susreću obje verzije prezimena i Mitrović i Janković, ali se kasnije ustaljuje oblik Janković za naslijednike Janka Mitrovića i njegovih sinova Stojana, Ilike i Zaviše. Isto tako dvije su obitelji mogle imati jednak prezime bez ikakve rodbinske povezanosti. Prema tome, kontinuitete određenih porodica na ovom teritoriju potrebno je promatrati imajući na umu činjenicu da su prezimena bila varijabilna, što implicira da ukoliko se, idući unatrag, nekom prezimenu gubi trag, ne znači da te obitelji prethodno nije bilo na istom teritoriju, već je moguće da su u određeno vrijeme bili bilježeni pod drugačijim

<sup>5</sup> Archivio di Stato di Venezia, Senato Dispacci, Provveditori da terra e mar, Busta 400, Giustin Da Riva, No. 48, Zara, 1706, 6 Marzo.

<sup>6</sup> Državni arhiv Zadar, Dispacci, Giustin da Riva 1705-1706, I, f. 36v.

<sup>7</sup> Radi se uglavnom o izrazito krševitu zemljštu, koje se nije moglo koristiti ni za ispašu koza, ili pak trajno poplavljénim područjima.

prezimenom nastalom od dominantnog nadimka ili imena slavnog pretka (Bjelanović, 1988; Bjelanović, 2003:265-273).

#### 2.4. PODJELA ZEMLJE I DRUŠTVENO RASLOJAVANJE

Količina zemljišta koja je dodjeljivana ovisila je o poziciji i službi koju je muškarac – glava obitelji obnašao, a ta se titula upisivala uz njegovo ime, kao na primjer *harambassa*, kapetan, sudac, svećenik. Svaka od obitelji koja je dobila određenu količinu zemljišta bila je dužna plaćati daće. Zemlja je bila nasljedna po muškoj liniji pod obvezom da svi upisani odrasli i zdravi muški članovi obitelji služe mletačku vojsku (Slukan Altić, 2000:181-182). Dakle, investiture su bile strogo vezane uz vojnu obavezu. Prema tome, oni koji su osim vlastite službe garantirali mletačkim vlastima da mogu za njihove vojne potrebe okupiti veće skupine vojno sposobnih muškaraca, identificirani su kao vođe tj. *harambaše* ili serdari. Te su vode skupina definirani još tijekom Kandijskog i Morejskog rata jer su upravo ti pojedinci bili vode većih skupina imigranata tj. prebjega s osmanskom na mletački teritorij, zadržavajući ujedno i osmanski naslov za poglavare (serdari i *harambaše*). Među njima su se u zadarskom zaledu isticali Mitrovići i Smiljanići. Dok su Smiljanići obnašali svoju dužnost serdara u donjim Ravnim kotarima, Mitrovići, nasljednici Janka Mitrovića i njegovih sinova koji su po njemu dobili prezime Janković (Stojan i Zaviša), imali su nasljedni status serdara u gornjim Ravnim kotarima sa svojim glavnim posjedom u kuli u Islamu Grčkom koja je dodijeljena Stojanu Jankoviću s nasljednim pravom (Milutinović, 1968:12).

Zemlja je bila podijeljena po kategorijama kvalitete tako da su zemlju najbolje kvalitete dobivali serdari i *harambaše* čija vojna i administrativna dužnost nije strogo bila vezana uz teritorij na kojem su uživali zemlju. Tako je serdar kninskog okruga Sinobad dobio dio zemljišta u gornjim Ravnim kotarima obzirom da je u Bukovici, gdje su se Sinobadi naselili, zemljište bilo puno slabije kvalitete pa je prema tome donosilo i slabije prihode.<sup>8</sup> Zemljište je procjenjivano s predviđenim prihodima od njegove poljoprivredne obrade. Čestice koje su dodjeljivane nisu nužno bile u istoj općini (*comune*) u kojoj je stanovao onaj kojem je zemlja dodijeljena. Serdari i *harambaše* na svojoj su zemlji imali zakupnike koji su obradivali njihovu zemlju i za to im pod ugovorenim obvezama davali dio prinosa što u katastarskim dokumentima nije moralo biti navedeno, iako se takvi podaci ponegde bilježe. Niži vojni i društveni status imaju kapetani, čija je služba vezana uz područje jednog sela ili više zaselaka, ovisno o broju ljudi. U području koje ovdje razmatramo (sela Islam Latinski, Islam Grčki i Rupalj) početkom 18. stoljeća ulogu kapetana obnašali su i članovi obitelji Parenta (Parentić) što je vidljivo iz dokumenata katastra.

Što se pak vjerskih institucija tiče, njima je također katastrom određivano zemljište potrebno za njihovo izdržavanje i to bez obzira

<sup>8</sup> Archivio di Stato di Venezia, Senato Dispatacci, Provveditori da Terra e Mar, Busta 402.

je li se radilo o katoličkim ili pravoslavnim crkvama, samostanima i manastirima. Time se uzima u obzir važnost vjerskih institucija unutar određene zajednice, a Mletačka Republika respektirala je činjenicu da su brojne skupine osmanskih prebjega pristigle na njen teritorij upravo zahvaljujući katoličkim i pravoslavnim svećenicima, te je stoga bila svjesna njihova utjecaja u lokalnim zajednicama što se očitovalo i u podijeli zemlje.

### 3. MLETAČKI KATASTAR 1709. ZA SELA ISLAM GRČKI, ISLAM LATINSKI I RUPALJ

#### 3.1. ARHIVSKI FONDOVI

U Državnom arhivu u Zadru u spomenutom fondu *Katastri Dalmacije XVII i XVIII stoljeća*, knjiga 1, nalaze se mletački katastarski dokumenti za sela Islam Grčki, Islam Latinski<sup>9</sup> i Rupalj iz 1709. godine. Taj mali podfond sastoji se od rukopisnih knjižica koje sadrže podatke o stanovništvu sela i to kao abecedni sažetak *duša* sela Rupalj (*Cadastro Rupaglie summario alfabetico delle anime*), bilješke o *dušama* sela Islam (*Cadastro Islam nota delle anime di Islam*) i njihov abecedni popis (*Alfabetico delle anime Islam*) te količinu i vrstu dodijeljene zemlje svakoj pojedinoj obitelji (*Nota delle terre coltivate Islam*). U sklopu toga su i rukom crtane terenske karte područja Islama Grčkog, Islama (Latinskog) i Ruplja koje, na žalost, nisu posve čitljive s obzirom na slabiju očuvanost. Karte se čuvaju u fondu Mape Grimani pod brojevima 183, 186 i 375. Karta Islama Grčkog podrazumijeva nekoliko različitih karata. Postojeći kartografski izvori najvjerojatnije čine dio šireg sklopa kartografskog materijala koji nije sačuvan. Sačuvani dio čini nekoliko karata: karta naslovljena *Ristretto della parte [...]d'Islan fata dal [Camozini]*, karta *Copia] tratta in parte d'altro simile Disegno già estratto dal Publico Spolvero 1709 della Villa Islam Greco esistente nell'Archivo Generale* te nekoliko drugih karata s popratnim tekstualnim popisom zemljišnih čestica, posjednika te vrstom i količinom zemljišta. Na jednoj od karata ucrtane su granice pojedinih posjeda te je upisana granica prema susjednom području Posedarja kao i bivša granica između Mletačke Republike i Osmanskog Carstva, tj. granica Stare stečevine (*acquisto vecchio*). To je ujedno bila i granica prema teritoriju ninskog distrikta. Označene su i pojedine vrste zemljišta i naznačene na karti, kao na primjer *incolto* ili *bosco*. Posjedi su označeni brojevima koji odgovaraju tablici s listom vlasnika koja se nalazi u ugлу karte s označenom veličinom posjeda. Lista je podijeljena na vlasnike vinograda (*Lista dei proprietari di vigne*) i vlasnike zemljišta (*Lista dei proprietari di terreni*).

#### 3.2. KARTOGRAFSKI IZVORI

Uspoređujući kartografske izvore primjećuje se da katastarska karta iz 1782. godine ima jasan prikaz zemljišnih čestica, posjednika i pri-

<sup>9</sup> Podjela na Islam Grčki i Islam Latinski pojavljuje se u katastarskim dokumentima, ali ona nije konzistentna pa se da zaključiti da se još uvijek radi o istom naselju. U istim katastarskim dokumentima česta je i podjela na kaštel Islam i selo Islam (Bianchi, II, 1879:310 i Jelić, 1988:551).

rodnog okružja (na spomenutoj karti ucrtana je rječica koja je prolazila selom pod nazivom *Acqua detto Potoch*. Ista ta rječica na samom donjem dijelu karte označena je i kao granica sa susjednim Rupljem. Na istoj karti ucrtana je s dodatnim tekstualnim objašnjenjima na lijevoj strani karte i seoska prometna infrastruktura: glavne ulice kojima su se služili seoski i područni glavari, poput serdara, seljani te njihove životinje. Isto tako ovdje je ucrtana tzv. *Brestoua Vizza* (Brestova ulica) koja je na zapadnom dijelu sela činila granicu između Islama Grčkog i Islama Latinskog. Na kartama Islama Grčkog iz 1709. (Prilog 3), skoro da nema, što zbog primijenjene metodologije što zbog slabe očuvanosti karte, detaljno izrađenog plana sela s ucrtanim domaćinstvima, kućama i podvornicama kao ni topografskih oznaka glavnih obilježja prirodne sredine poput reljefnih i hidrografskih elementa, odnosno krških oblika na terenu: uvala i ponikva, rječica, izvora, vrela ili sličnih egzistencijalnih elemenata u kršu. Izuzetak čini prikaz valovitih linija na zapadu, u predijelu šumskog područja i pašnjaka Islama Grčkog i Poličnika kao naznake blago brežuljkastog područja te tekstualni i grafički prikaz jedne rječice i drveta u istom smjeru kao granice s Rupljem, odnosno spornim područjem u Poličnikovoj šumi. Ono što u tom smislu prevladava jesu osnovni grafički prikazi zemljišnih čestica i njihovih granica te tekstualno izraženi temeljni elementi u pejsažu, poput područja šuma (*bosco, boscoso, incolto boschivo*), pašnjaka (*pascolo*), stijena (*croda*) i trnovitog područja (*spinada*). Dakle, tip agrarnog pejsaža može se prepoznati iz pravilno iscrtane granice različito dimenzioniranih i neujednačeno formiranih i preraspodijeljenih zemljišnih čestica.

Gotovo ista obilježja imaju katastarske karte za sela Islam (Latin-ski) i Rupalj. Ondje su gotovo na istovjetan način s neznatnim razlikama obilježene zemljišne parcele s pripadajućim brojem zemljišne čestice, posjednici te područje cjelokupnog sela. Jasno su tekstualno obilježena granična, vanjska i unutrašnja područja sela s njihovim osnovnim prirodnim i geografskim odrednicama. U tom pogledu selo Rupalj obilovalo je šumovitim i stjenovitim područjem (*boscoso e crodoso*) u smjeru granice Stare stečevine, šumama i zemljom pogodnom za obradivanje (*terra da coltivar*) na granici s Poličnikom, te prostranim područjima pašnjaka i šuma u predijelu samog sela i ostalog graničnog područja (*boscoso, pascolo buono, spinoso, boschetto si potrebbe coltivar*). Ista obilježja imalo je selo Islam (Latin-ski). Na području gotovo cjelokupnog sela bile su rasprostranjene velike površine pašnjaka, šuma, stijena i trnovitog područja (*pascolo, boscoso, crodoso, spinada, sassoso*), a u samo dva predijela zemlja pogodna za obradivanje (*terra da coltivar*). Topografskih oznaka i ovde je vrlo malo. Na karti Islama Latinskog tek je s nekoliko šturih grafičkih rješenja obilježeno brdovito granično područje sela u blizini Poličnikove šume, rječica kao granica s Rupljem te vodenii izvor

(*fontana*) na suprotnoj, odnosno istočnoj strani sela. U neposrednoj blizini fontane ucrtano je još nekoliko topografskih oznaka od kojih bi jedna mogla označavati zgradu mjesne crkve. Kartografski prikaz stanja na terenu za selo Rupalj, odnosno za granično područje sela u smjeru granice Stare stećevine obilježava djelomice bogatiji topografski izraz, iako slabo uočljiv.

Dakle, za sva tri sela vidljivo su označeni prevladavajući elementi u prirodnom okolišu kao što su neobradene površine šuma, pašnjaka i stjenovitog područja, kao i površine koje su neobradene, međutim pogodne za obradivanje (*boscoso con buon fondo, terra da coltivar*). Jednako tako vidljivo su označene granice zemljjišnih čestica domaćinstava i obrađenih površina. Uz naznačeni broj zemljije čestice i novije dopisane evidencijske brojeve, na samoj karti najčešće je upisano ime posjednika zemlje, ali općenito bez detaljnijih naznaka o vrsti obrađenog zemljišta, kući i podvornici. Na karti Islama Grčkog ti se podaci nalaze u popratnom tekstualnom dijelu koji prati kartografski prikaz sela.

Iako dakle, grafički dio za spomenuta sela dobrom dijelom zaoštaje za rješenjima primjenjivanima u Vendraminovim katastarskim izmjerama tog doba (čak i redovito puno šturija izrada katastarskih planova u vrijeme Grimanija pedesetih godina istog stoljeća - za primjer dovoljno je navesti sela Mirilović Polje i Zagora na području Tromede - nudi mnogo više informacija u tekstualnom dijelu katastra: npr. detaljna i raznolika tekstualna obilježja prirodne sredine prema opisu granica), 46 stanica tekstualnog dijela orginalnih fragmenata mletačkog kataстра za spomenuta sela nudi dugi niz numeričkih podataka kao što su vrsta i količina zemljjišnog fonda, populacijski popis, podaci o stočnom fondu, temeljem kojih je moguće izraziti određeni broj neizravnih pokazatelja: prosječnu veličinu zemljišta i zemljije čestice, stupanj fragmentacije, količinu zemlje po stanovniku, prosječnu veličinu obitelji te odnos između domaćih i vanjskih posjednika (Fürst-Bjeliš, 2003:89-93).

Minimum koji se može iščitati iz postojećih kartografskih izvora iz 1709. naznaka je osnovnog oblika agrarnog naselja i sustav njegove zemljije razdiobe odnosno tip agrarnog pejsaža. Ono što ga je obilježavalo jesu nepravilno formirane parcele, geometrijski pravilno iscrtanih granica, često izduženih oblika, ali različitih dimenzija i proporcija. Budući da se većinom radilo o grupiranim i međusobno povezanim parcelama, dok je agrarni prostor domaćinstava bio raspršen po gotovo cjelokupnom području sela i uklopljen u područja pašnjaka, šuma i krša, izvjesno je da je takav oblik organizacije agrarnog prostora bio uvjetovan različitim mogućnostima i nemogućnostima teritorija te predstavlja znak dugotrajnijeg formiranja zemljjišnih čestica, odnosno zabilježbu zatečenog stanja. S takvom vrstom agrarnog pejsaža usko je bio povezan egzistencijalni tip

polikulture u kombinaciji sa stočarstvom (Fürst-Bjeliš, 2003:94). Tome svjedoči i nemali stočni fond Ruplja (s naglaskom na ovčarstvo)<sup>10</sup> u odnosu na onaj u Islamu Latinskom i činjenica da je onđe obitavalo samo nekoliko obitelji i tridesetak stanovnika te da je omjer između obrađenih i neobrađenih površina bio gotovo podjednak, za razliku od susjednih Islamu Latinskog i Grčkog gdje je obrađeno zemljište činilo prevladavajući dio, a ukupna površina posjeda u Islamu Latinskom imala znatno niže vrijednosti. Da odnos između obrađenih zona i područja šuma i pašnjaka nikad nije bio stalan i da je imao tendenciju širenja obradenih površina na uštrb onih neobrađenih, precizno određuju naznake u katastarskim popisima pri definiranju zona pašnjaka i šuma popisanih u kategoriju neobradenog zemljišta te govore o iskoristivom potencijalu spomenutih zemljišta, posebice onog u Ruplju.

Kartografski izvori ipak se u potpunosti ne podudaraju s onim tekstualnim što govori o općoj fragmentiranosti katastarskih izvora odnosno o neujednačenoj metodologiji primjenjenoj pri izradi tekstu-alnog odnosno grafičkog dijela katastara. To se prvenstveno odnosi na katastarsku kartu Islamu Grčkog. Evidentne razlike nalaze se u popisu posjednika koji prate grafički dio karte, a čija imena u potpunošti ostaju nespomenuta u tekstualnim izvorima i obrnuto. Koliko su izvori necjeloviti, posebice kartografski dio, pokazuje i nesrazmjer u podacima koji donosi tekstualni dio katastra u odnosu na grafički prikaz stanja na terenu: dok je tekstualni dio daleko sustavniji i bogatiji podacima, kartografske izvore prati necjelovitost te opća šturost grafičkog i tekstualnog izraza. Cjelovit kartografski zapis stanja na terenu imaju katastarske karte za selo Rupalj i Islam Latinski gdje su ucrtane i popisane sve zemljišne čestice kao i njihovi posjednici.

### 3.3. ANALIZA TEKSTUALNOG DIJELA KATASTARSKIH IZVORA

Unatoč činjenici da je u izradi tekstu-alnog dijela kataстра za područje Islamu Grčkog primjenjena ponešto drugačija metodologija, način evidentiranja stanja na terenu za sela Rupalj i Islam Latinski sukladan je, a s tim u vezi i vrsta podataka unesenih u katastarsku izmjeru. Ona se sastoji od nekoliko različitih tabelarnih popisa: 1. popisa zemljišnih čestica i njezinih posjednika (*Rubrica di Islam/Ruppalie*) prema vrsti zemljišta s naznačenim brojem čestice i količinom zemljišta; neiskoristivo zemljište kao i ono sporno posebno je navedeno; 2. popisa *duša* (*Notta delle anime di Ruppalie/Islam*) prema posjedniku odnosno glavi obitelji s brojčanim podacima o članovima obitelji (supruga, djeca: dječaci i djevojčice) te domaćim životinjama (volovi, krave, telad, ovce, konji); 3. abecednog popisa (*Alfabeto di Ruppalie/Islam*) posjednika prema vlastitom imenu odnosno, ukoliko se radi o šumskom području, općinskoj zemlji, crkvi ili pašnjacima, abecednog

<sup>10</sup> U Ruplju je popisano 285 ovaca, 39 krava, 33 volova i 14 teladi. U Islamu Latinskom 16 obitelji sveukupno je posjedovalo 60 ovaca, 46 krava, 36 volova, 23 teleta i 4 konja.

popisa vrste zemljišta s točno naznačenim brojem čestice i količinom zemljišta; 4. konačnog zbroja (*Suma sumarum della rubrica di Ruppalie/Islam*) prema vrsti zemljišta; 5. abecednog popisa (*Suma sumarum dell'alfabeto di Ruppalie/Islam*) posjednika s konačnim zbrojem prema vrsti zemljišta. Katastar za Islam Grčki sadrži samo jednu vrstu tabelarnog iskaza: abecedni popis (*Alfabetto di Islan Greco*) posjednika, na prezimenskoj osnovi, i njihovih zemljišnih čestica s točno naznačenim brojem čestice i količinom zemljišta. Ondje ne nalazimo standarnu tabelarnu podjelu prema vrsti zemljišta, na oranice (*arrativi*), vinograde (*vignadi*), livade (*prativi*) i neobradene površine (*inculti*). Vrsta zemljišta kao što su vinogradi i livade ovdje je posebno naznačena, u produžetku nekolicine u tom svojstvu definiranih zemljišnih čestica. Za ostali dio zemljišnih parcela ne postoji egzaktno navedena vrsta zemljišta. Izvjesno je međutim da se radi o oranicama, budući da su neobradene javne površine posebno navedene u katastarskom iskazu zemljišnih posjeda Bože Bošnjaka i Jakova Jakotića. Ovi katastarski izvori za Islam Grčki ne donose populacijske podatke kao ni podatke o stočnom fondu.

Veličina zemljišnih posjeda ovih triju sela, iako međusobno različita, svrstavala ih je, ako se uzmu u obzir sela s kninskog područja tog vremena, u red malih sela, odnosno veće selo kad je u pitanju Islam Grčki. Sam Islam Grčki imao je u posjedu 1801 kanapa<sup>11</sup> što preračunato iznosi 648,36 ha, a što ga pak čini selom većeg značaja u odnosu na susjedni Rupalj koji je imao 266,04 ha (739 kanapa) zemljišnih posjeda, odnosno Islam Latinski s tri puta manjom veličinom od 551 kanapa ili 198,36 ha. Islam Grčki bio je i daleko naseljeniji. Ondje je obitavalo sveukupno 56 obitelji, odnosno 75 posjednika ondje je imalo zemlju. Iako katastarskim izmjerama Islama Grčkog nije priložen i popis *duša*, izuzećem izvanmjesnih posjednika zemljišta može se zaključiti da se ovdje radi barem o približnom broju obitelji koji je ondje bio nastanjen, uzimajući u obzir činjenicu da nisu sve obitelji nekog mjesta ondje i posjedovale zemlju, kao što to npr. proizlazi iz katastarskog popisa za Islam Latinski. U konačni zbroj uključeno je i zemljište jednog preminulog posjednika, kao i obitelj pravoslavnog svećenika. Po broju stanovnika, vrlo malim selima mogli su se okarakterizirati Rupalj i Islam Latinski. Za razliku od posjedovno manjeg Islama Latinskog gdje je popisano 16 obitelji i 58 stanovnika, za skoro 200 kanapa veći Rupalj brojao je tek 5 obitelji i 36 stanovnika. Ovdje je očita i razlika u brojnosti obitelji. Dok Rupalj u prosjeku broji 7,2 člana po glavi obitelji, brojniji Islam Latinski ih ima tek 3,6%: ovdje najbrojnija obitelj ima samo 6 članova dok su najbrojnije one s 3 člana, njih čak 8. To ih čini daleko manje nastanjenim selima i u odnosu na sela kninskog područja (Fürst-Bjeliš, 2003:96).

Vrsta zemljišta, odnosno kapaciteti obradenih i neobradenih površina (uz prostrana područja nepogodnog tla za kultiviranje) u

<sup>11</sup> Preračunato u hektare jedan padovanski kanap iznosi 0,36 ha. Kanap se dijelio na 4 kvarta, a 1 kvarat sastojao se od 210 tavola. Kod pretvaranja kanapa u hektare u izražavanju sveukupne veličine zemljišta kanapi su zaokruživani na višu vrijednost kada su uz njih stajala najmanje 2 kvarta zemlje. Npr. posjed Islama Grčkog točno je iznosio 1801 kanap 1 kvarat i 115 tavola. Međutim, budući da dodana količina zemlje kanapima, a izražena u kvartima i tavolama nije sveukupno prelazila 2 kvarta, posjed Islama Grčkog zaokružen je na 1801 kanap.

odnosu na broj stanovnika i posjednika iz drugih sela, nudi složeniju sliku o iskoristivim mogućnostima i datostima prirodne sredine. U Ruplju, uz nemalu površinu neiskoristivog ili beskorisnog zemljišta (pašnjaka, šuma, stijena) veličine 274 kanapa (što preračunato iznosi 98,64 ha)<sup>12</sup> i koji je u sveukupnom odnosu između iskoristivog i neiskoristivog zemljišta zapremao čak 27,08% teritorija, omjer između obrađenog i neobrađenog zemljišta<sup>13</sup> kao potencijalno iskoristive zemlje za proizvodnju hrane bio je gotovo podjednak i iznosio je oko 60 kanapa u korist neobrađenih površina: 122,04 ha ili 339 kanapa obuhvaćalo je područje obrađenog tla u što možemo ubrojiti oranice (321 kanap), vinograde (gotovo 9 kanapa) i livade (nešto povrh 9 kanapa), dok se 144 ha ili 400 kanapa odnosilo na neobrađenu zemlju. Daleko drugačiji omjeri u tom pogledu vrijedili su za sela Islam Latinski i Grčki: ondje je većina obradivog tla bila obrađena površina. U Islamu Latinskom ono se prostiralo na 148,32 ha ili 412 kanapa od čega su najveće površine uobičajeno bile tretirane kao oranice (141,84 ha ili 394 kanapa), dok su vinogradi i livade zauzimali daleko manje površine: vinova loza bila je zasađena na nešto više od 2,16 ha (6 kanapa) zemlje, dok su livade prekrivale oko 11 kanapa tla. Neobrađene površine bile su manje gotovo za dvije trećine i svedene na približno 140 kanapa ili 50,4 ha. U postocima taj je omjer iznosio 74,32 u korist obrađenih površina. Beskorisno zemljište zapremalo je gotovo 1027 kanapa ili 369,72 ha, što je u sveukupnoj slici teritorija činilo prevladavajući dio, čak 65% sveukupno popisanog zemljišta Islama Latinskog. U Islamu Grčkom ti su omjeri bili još naglašeniji. Ondje nije zabilježeno neiskoristivo tlo da bi se u potpunosti dobila slika o teritoriju, njegovim mogućnostima i datostima. Međutim, cijelokupna veličina obrađene zemlje premašivala je neobrađeno tlo i to za 77,57%: oranice su zauzimale 1327 (477,72 ha), livade 47, a vinogradi 34 (12,24 ha) kanapa zemlje.

Dakle, kad je riječ o međusobnom odnosu u kategoriji obrađenih površina, on je za sva tri sela bio gotovo jednoznačan. Izražen u postocima, taj odnos se približno kretao oko 95% u korist oranica dok je preostalih 5% zamljišnih čestica približno podjednako bilo podijeljeno između vinograda i livada, s malom prevagom na strani livada kad je riječ o Islamu Latinskom i Islamu Grčkom. Tako je u Ruplju na oranice otpadalo točno 94,69% zemljišnih čestica, dok je omjer između livada i vinograda bio gotovo podjednak i iznosio 2,65%. U Islamu Latinskom oranice su zapremale 95,86%, livade 2,67% a vinogradi 1,45% obrađenih površina. Za selo Islam Grčki vrijedili su gotovo podjednaki omjeri i oni su iznosili: 93,58% u korist oranica; 3,31% zemljišta prekrivale su livade dok je 2,38% zemljišnih parcela bio pod vinogradima.

Pod nazivom neobrađenih površina obično se radilo o javnim površinama pašnjaka i šuma. U Ruplju ono je iznosilo 118,8 ha

<sup>12</sup> Ono je u katastru popisano zasebno, kao i sporno područje pašnjaka s ukupnom površinom od 191 kanapa ili 68,76 ha u Poličnikovoj šumi na granici s Jaićem na koje je pravo polagao Rupalj. Na katastarskoj karti na tom zemljištu upisan je kavaljer Janko t.j. Stojan Janković.

<sup>13</sup> Ovdje je izuzeto spomenuto sporno područje pod označom pašnjaka.

(330 kanapa) u korist šuma, odnosno 24,84 ha (69 kanapa) u korist pašnjaka. U Islamu Latinskem popisani su pašnjaci, zapušteno zemljište i zemljište općenito pogodno za obradivanje. Sveukupno, ono je iznosilo oko 140 kanapa ili 50,4 ha. U Islamu Grčkom radilo se o javnim površinama bez daljnje naznake o vrsti zemljišta u posjedovanju dvaju stanovnika sveukupne površine od 393 kanapa.

Količina zemlje po glavi stanovnika značajan je pokazatelj iskoristivih mogućnosti teritorija i stanovništva. Iako za Islam Grčki nigdje nije naveden ukupan broj stanovnika - poimenično su navedeni samo posjednici, mjesni i izvanmjesni tako da je izračun nemoguć - podaci za Rupalj i Islam Latinski nude relativno niske vrijednosti, iako znatno više u odnosu na sela kninskog područja gdje su te vrijednosti doista slabe (od 0,57 ha ili 381 kanapa do 1,83 ha ili 842 kanapa) (Fürst-Bjeliš, 2003:95-96). Za posjedovno značajno veći i vrlo slabo naseljeni Rupalj on iznosi značajnih 7,39 ha ili 20,52 kanapa po glavi stanovnika dok za zemljишno manji i *dušama* brojniji Islam Latinski on je upola manji i iznosi 3,42 ha ili 9,5 kanapa po glavi stanovnika.<sup>14</sup>

Više vrijednosti u odnosu na sela kninskog područja iskazuje i prosječna veličina zemljишnih čestica ili fragmenata posjeda koja se kretala od oko 8 padovanskih kanapa ili 2,86 ha za selo Rupalj do skoro 15 ili 5,39 ha za Islam Latinski. Za Islam Grčki spomenut prosjek iznosio je oko 5,74 kanapa (2,07 ha). Prosječna veličina zemljишnih posjeda međutim ipak nije prelazila 10 ha, što ih je općenito svrstavalo u kategoriju vrlo sitnih posjeda (Fürst-Bjeliš, 2003:95), iako je nešto više vrijednosti u tom pogledu nudio Islam Latinski.

*Tabela 1. RUPALJ, ISLAM LATINSKI, ISLAM GRČKI 1709.*

PODRUČJE	Veličina zemljишta kanapi	Ukupan broj fragmenata	Prosječna veličina fragmenata kanapi	Broj stanovnika	Broj posjednika	Prosječna veličina obitelji
RUPALJ	739	93 <sup>15</sup>	7,95	36	16	7,2
ISLAM LATINSKI	551	37	14,89	58	17	3,6
ISLAM GRČKI	1801	315	5,74	(br. obitelji 56)	75	

Prosječna veličina zemljишnih posjeda po obitelji pokazuje vrlo slične omjere, iako nešto niže vrijednosti, budući da su ovdje izuzete javne i crkvene površine te čestice izvanmjesnih posjednika: u Ruplju<sup>16</sup> ona je iznosila 4,71 kanapa ili 1,69 ha gotovo isto kao i u Islamu Grčkom (4,73 kanapa ili 1,70 ha); u Islamu Latinskem<sup>17</sup> te su vrijednosti bile daleko veće: 14,37 kanapa to jest 5,17 ha po domaćinstvu. Prosječna veličina zemljишnih posjeda u kategoriji vanjskih posjednika

<sup>14</sup> Čak 5 glava obitelji u Islamu Latinskem nisu navedeni kao posjednici mjesnog zemljишta. To su bili Mihael Štilić (Štiglić), Vicenco (Vinko) Tomišić, Josip Lelić, Jakov Masar i Petar Masar.

<sup>15</sup> Na zemljишnoj čestici broj 11 upisan je pašnjak, ali i Martin Japunčić s vrlo malom količinom zemlje u svojstvu oranica.

<sup>16</sup> Uz vanjske posjednike iz konačnog zbroja odnosno prosjeka ovdje je izuzeta općinska zemlja. Ovdje su izuzeti vanjski posjednici, neobradene površina šuma i pašnjaka te posjed crkve sv. Nikole iz Islama.

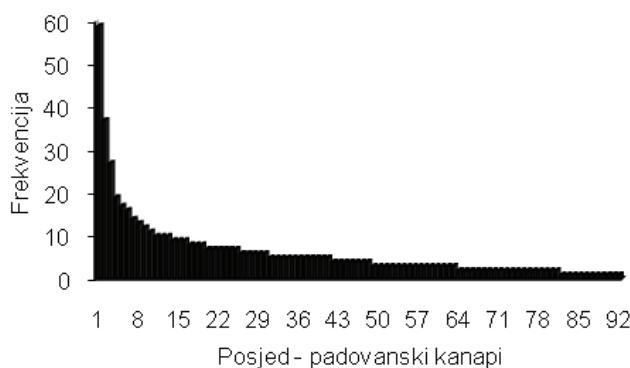
<sup>17</sup> Ovdje su izuzeti vanjski posjednici, neobradene površina šuma i pašnjaka te posjed crkve sv. Nikole iz Islama.

zemljišta pokazuje iste omjere i tek nešto niže vrijednosti, izuzev Islama Latinskog gdje su te vrijednosti na razini ostala dva sela.

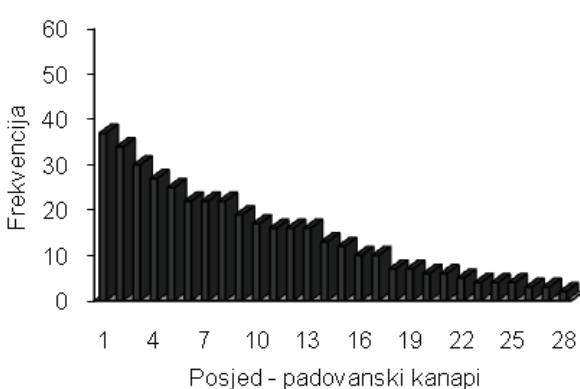
Prosječan broj fragmenta posjeda u odnosu na sveukupan broj uživatelja zemlje, uključivši čestice u svojstvu javnih površina poput šuma i pašnjaka koji ulaze u kategoriju neobrađenih površina, iznosi je između 1,76 – 5,47, odnosno, ako se uzme u obzir prosječna vrijednost za sva tri sela, 3,81 zemljišnih čestica po posjedniku. Tako su zemljišni posjedi u selu Ruplju bili prosječno isparcelirani na 5,47 fragmenata, u Islamu Latinskom na 1,76, u Islamu Grčkom na 4,20. Islam Latinski imao je najujednačeniju isparceliranost, od 1 do 3 zemljišne čestice po posjedniku. Relativno uravnoteženu preraspodjelu parcela imao je i Islam Grčki: ona nije prelazila 10 zemljišnih čestica po posjedniku (s iznimkom jednog posjednika koji je imao u posjedu 19 zemljišnih čestica), za razliku od Ruplja gdje su te razlike bile daleko očitije. Dok su pojedini posjednici, i to redom oni mjesni, imali u posjedu čak i do 17 zemljišnih čestica, oni izvanmjesni, iako ne i malobrojni (8), uživali su od jedne do najviše četiri, ali na sveukupno malim površinama zemlje. Iz tog proizlazi da je najnižu razinu fragmentacije imao Islam Latinski, dok je onu najvišu imao Rupalj što može biti posljedica različite dužine i tipa naseljenosti odnosno nasljeđa.

Sukladno sveukupnoj veličini u okviru obrađenih površina, najnižu razinu fragmentacije imali su vinogradi: 1 - 2 zemljišne čestice po obitelji. Livade su bile nezantno više fragmentirane, dok je neobradeno zemljište poput pašnjaka i šuma koje se moglo dovesti u stanje obrađenog zemljišta (*buono da coltiuar, si puo ridur al Colluabile, si potrebbe coltiuar*) imalo znatno višu razinu fragmentacije: u Ruplju površine pod šumom pokrivale su 13 gotovo odvojenih parcela dok su se pašnjaci prostirali na njih 7; u Islamu Latinskom neobradene su površine, među kojima i pašnjaci, zapremale 7 odvojenih zemljišnih čestica; u Islamu Grčkom neobrađeno je zemljište sveukupno bilo podijeljeno na 8 izoliranih fragmenata od čega je preko 90% tog zemljišta bilo u okviru jedne zemljišne čestice te definirano kao djelomično dobro (*in parte buono*).

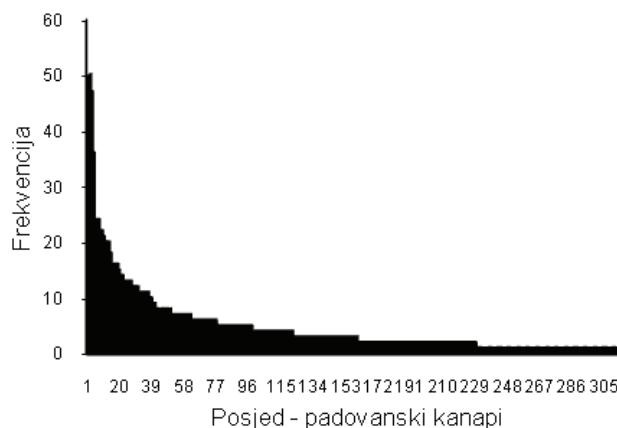
Pa ipak, značajniji pokazatelj predstavlja raspodjela frekvencije stvarnih veličina fragmenata posjeda. Islam Latinski i ovdje je iskazao značajniji otklon u odnosu na sela Rupalj i Islam Grčki, budući da je imao daleko ravnomjerniju preraspodjelu zemljišnih čestica prema veličini (od najmanjih fragmenata veličine 2 kanapa (0,72 ha) do onih najvećih od 37 kanapa (13,32 ha). Islam Grčki i Rupalj obilježili su u tom pogledu gotove istovjetne tendencije. Najvišu frekvenciju imali su najmanji fragmenti zemlje, slično kao i Mirilović Polje i Zagora kojih četrdesetak godina kasnije (Fürst-Bjeliš, 2003:96-98).



Slika 1: Distribucija veličina fragmenata posjeda - Rupalj 1709.g.



Slika 2: Distribucija veličina fragmenata posjeda - Islam Latinski 1709.g.



Slika 3: Distribucija veličina fragmenata posjeda - Islam Grčki 1709.g.

Ništa manje zanimljiv odnos u posjedovnom smislu vladao je između mjesnih i izvanmjesnih posjednika zemljišta, kao i omjer između sveukupne količine i stupnja fragmentacije zemljишnih čestica u odnosu na posjednike koji su obnašali neku važnu javnu ili crkvenu službu. U Ruplju je brojčani odnos, iako ne i onaj što se tiče sveukupne količine posjeda, između domaćih i vanjskih posjednika (većinom iz Islama Latinskog i Poličnika) bio u veliku korist potonjih: 9 prema

5, uključujući i posjed crkve sv. Nikole iz Islama. U Islamu Latinskom bilo je 6 izvanmjесnih posjednika. Izvanmjesni posjednici zemljišta ovdje nisu posebno navedeni, međutim izvjesno je da se ne radi o stanovnicima Islama Latinskog, budući da nisu navedeni u popisu *duša* sela. Dvojica od njih, Todor Radanić - *Teodoro Radouich* (u katastru Islama Grčkog naveden kao *Todor Radognich*) i kapetan Zane Parentić - *Zuane Parentich* navedeni su i kao posjednici zemljišta u susjednom Islamu Grčkom, dok je Toma *Jadrević/Jadrijević/Jadrijev* (*Vicenzo Andreuich*) temeljem prezimena vjerojatno bio rodbinski povezan s Islmom Latinskim. U Islamu Grčkom taj je omjer iznosio 57 prema 18 (Kašić, Bukovica, Gornje Biljane, Ervenik, Kistanje)<sup>18</sup> u korist mještana. Unatoč različitim tendencijama, najveće količine zemlje u svojim rukama imali su mjesni stanovnici. U Ruplju prednjačili su, iako relativno na parceliranom zemljištu, Zane i Toma Šušić s oko 70 kanapa (25,2 ha) zemlje svaki, podjeljenih u 11 odnosno 17 zemljišnih čestica. Imali su i vinograde, a za njima za gotovo 20 kanapa (7,2 ha) zaostajao je Martin Japunčić. Relativno manje količine zemlje uživali su vanjski posjednici, iako ne i kapetan Ilijan Ivanković iz Islama Latinskog koji je, uz 22 kanapa zemlje i 2 zemljišne čestice u Islamu Latinskom, u Ruplju posjedovao oko 14 kanapa (5,04 ha) zemlje na samo dvije zemljišne čestice. Da manja fragmentiranoz zemljišta nije bila slučajna i da je bila povezana s privilegiranim društvenim položajem svjedoče i najbogatiji posjedima u Islamu Latinskom, kapetani Zane i Zorzi Parentić s ukupno 78 kanapa i 3 zemljišne čestice (uz 18 kanapa i 4 čestice u Islamu Grčkom u posjedu kapetana Zane Parentića,) te serdar Gozdić (ili Gospić) iz Islama Grčkog koji je na samo dvije zemljišne parcele uživao približno 41 kanap (14,76 ha) zemlje u svojstvu oranica. Analognu tendenciju u posjedovanju imale su i crkvene strukture. Crkva sv. Nikole iz Islama u Ruplju posjedovala jednu česticu zemlje veličine samo 3 kanapa, međutim pravoslavni svećenik iz Islama Grčkog, pop Marko Mitrović, uživao je na 4 zemljišne čestice 70 kanapa oranica što ga je činilo 10 puta većim posjedom od onog koji je posjedovala pravoslavna crkva i koji je imao nešto više od 7 kanapa (2,52 ha) zemlje. Veće količine zemlje u Islamu Grčkom posjedovali su i kapetani Nikola Mrkić (22 kanapa na 5 čestica) i Mijo Ivanković iz Ervenika (18 kanapa ili 6,48 ha i 4 čestice) te serdar i kapetan Ivan Sinobad zvan Perić (9 kanapa i 3 čestice zemlje), dok su u Islamu Latinskom to još bili Vinko Šalina (41 kanap i 3 čestice), Zorzi Antonić (34 kanapa ili 12,24 ha na samo 1 čestici), Nikola Kinez (35 kanapa na 3 čestice) i Ilijan Tomišić (32 kanapa na 2 parcele). Najmanje veličinom zemljišne čestice imali su izvanmjesni korisnici te, uz poneku rijetku obitelj, udovice i žene, u prosjeku od 1 do 4 kanapa zemlje, na jednoj do dvije zemljišne čestice.

<sup>18</sup> Iako to u katastarskom popisu nije pobliže navedeno, dvojica stanovnika Islama Latinskog, Josip Lelić - *Iseppo Lelich* (*Gioseppe Lielich*) i Petar Masar - *Pietro Mazar* (*Piero Mazar*) upisani su kao posjednici zemljišnih čestica u Islamu Grčkom.

## 4. KASNIJE INFORMACIJE O PRIMJENI KATASTRA IZ 1709. GODINE

Mletački katastar iz 1709. godine za područje zadarskog zaledja tj. Ravnih kotara, Bukovice i Podgorja bio je u upotrebi do kraja postojanja Mletačke Republike. Međutim, zbog izmjena situacije na terenu, bilo je potrebno unositi izmjene i u katastar, odnosno provjeravati njegovu primjenu.

### 4.1. IZVJEŠTAJ ŠIMUNA BORTOLAZZIJA

Pedesetak godina od nastanka katastra serdar Šimun Bortolazzi (Simon Grisigono Bortolazzi) obišao je teritorij zadarskog distrikta i u svojem izvještaju napisao da se odredbe kataстра veoma slabo primjenjuju. Seljaci su izgubili vlasničke listove tj. investiture ili su se pretvarali kako su ih izgubili kako bi izbjegli prikazati koliko zapravo zemljišta posjeduju i na taj način umanjili porez koji su morali plaćati. Štoviše bili su uvijek spremni prikazati prihod sa zemlje puno manjim nego što je to doista bilo. Sam Bortolazzi primjetio je da se sela nisu puno promijenila tijekom godina te da je zemlja dobro obrađena i korištena, jedino su kuće i ceste bile u jadnom stanju odajući nagriženost vremenom, a želio se i na lošu disciplinu stanovnika (Znanstvena knjižnica Zadar, *Rukopisi*, No11174, Ms. 169, *Informazione del Serdar Co. Simon Grisigono Borrtolazzi*).

### 4.2. KOPIJA KATASTARSKE KARTE IZ 1782. GODINE

U puno je boljem stanju od izvorne katastarske karte Islama Grčkog iz 1709. godine karta iz razdoblja mletačkog providura u Dalmaciji Paola Boldu nastala 1782. godine i koja također prikazuje stanje kataстра sela Islam iz 1709. godine.<sup>19</sup> Kao što je naznačeno u naslovu karte radi se o kopiji jednog sličnog crteža kataстра sela Islama Grčkog koja je bila pohranjena u arhivu u Zadru. Crtež je napravljen najvjerojatnije kako bi se prikazalo stanje i eventualne promjene koje su nastale s vremenom i izmjenom vlasnika. Karta je nastala uslijed provjera investitura tj. dokumenata o dodijeli zemljišta 1709. godine. Autor karte, Pietro Signorelli, unio je promjene na osnovu terenskog uvida pri čemu su mu veliku pomoć pružali kapetan *Vagnach* i seoski suci Islama Grčkog. Dokument se sastoji od karte područja sela Islam Grčki s ucrtanim granicama posjeda. Zanimljivo je zamijetiti da su granice zapravo pravilne, ravne crte. Kako se radi o relativno nizinskom, ravnom terenu, takve granice nije bilo teško provesti i u stvarnom terenu. Na pojedine posjede upisana su imena vlasnika. Ucrtane su čak i kuće braće Matić. Ostali posjedi imaju upisane brojeve koji odgovaraju tablici s popisom vlasnika. U tablicu su unošena imena s naznakama radi li se o oranicama (*arattivo*) ili livadama (skraćenica *pra* od riječi *prativo* ili *prado*). Jedan dio zemljišta naznačen je kao

<sup>19</sup> Karta se čuva u Državnom arhivu u Zadru, Mape Grimani, br. 183.

neobraden obrastao grmovima uz napomenu da služi za ispašu. Očigledno se radi samo o dijelu katastra za koji je trebalo unijeti pojašnjenja koja su označena u crvenoj i zelenoj boji. Crvenom bojom bile su označene investiture zemljišta za vrijeme generalnog providura Giacoma Gardeniga, a zelenom bojom označeni su dijelovi identificirani za vrijeme očevida.

## 5. ZAKLJUČAK

Sukladno osnovnim obilježjima zemljišnih evidencija novostečenog teritorija, analiza mletačkog kataстра za sela Rupalj, Islam Latinski i Grčki pruža temeljni uvid u gospodarski i društveni potencijal teritorija i stanovništva. Rupalj i Islam Latinski mogu se svrstati u relativno mala sela, ako se uzme u obzir njihov broj stanovnika te sveukupna veličina posjeda i teritorija, za razliku od daleko snažnijeg i značajnijeg Islama Grčkog s posjedom od gotovo 650 ha i 56 domaćinstava. Iako daleko brojniji stanovništвом, Islam Latinski imao je samo 3,6 člana po glavi obitelji, što ga je bitno razlikovalo od susjednog Ruplja u kojem je živjelo jedva 5 obitelji, dok je prosjek članova po glavi obitelji iznosio visokih 7,2 člana. Međutim, u odnosu na Islam Latinski, kao i na neka sela susjednog kninskog područja, Rupalj je bio daleko bogatiji sveukupnom obradivom površinom (266 ha ili 739 kanapa). Pa ipak, ondje je zbog malog broja stanovnika i unatoč znatnog broja izvanmjesnih posjednika zemljišta, tek polovica teritorija pogodna za kultiviranje bila obrađena površina. Dakle, dok je Rupalj u velikoj mjeri bio okrenut stočarstvu, posebice ovčarstvu, o čemu svjedoči njegov relativno bogat stočni fond i velike površine pašnjaka i šuma dobrim dijelom svedivih na obrađenu zemlju, u Islamu Latinskom i Grčkom, omjer između obrađenih i neobrađenih išao je u korist onih prvih. Prosječna veličina zemljišnih posjeda imala je međutim, općenito niske vrijednosti i u sva tri sela nije prelazila 10 ha. Najviša vrijednost što se tiče količine zemlje po glavi stanovnika iskazao je Rupalj, relativno visokih 7,39 ha, što je očekivajuće obzirom na veliki teritorij u odnosu na mali broj članova po obitelji. Uz prostrane površine neiskoristivog terena, pretežito krša, stjenovitog i neprohodnog područja koji je u Ruplju zauzimao oko 27%, a u Islamu Latinskom čak 65% sveukupnog teritorija, u kategoriji obrađenih površina, u sva tri sela najveći dio - oko 95%, zauzimale su oranice, dok je preostalih 5% bilo pod livadama i vinogradima. Površinom manji Islam Latinski imao je najujednačeniju isparciliранost zemljišta kao i najnižu razinu fragmentiranosti. Rupalj je u tom pogledu pokazao u potpunosti suprotnu tendenciju. Mjesnim stanovništвом siromašniji, a površinom veći Rupalj imao je daleko veći broj zemljišnih čestica neujednačeno raspodijeljnih. Ondje je bilo i više vanjskih posjednika mjesnog zemljišta u odnosu na domaće stanovništvo, iako na relativno površinski malom teritoriju. Islam Grčki imao je, iako na relativno

fragmentiranom teritoriju, uravnoteženu preraspodjelu parcela. Kod raspodjele frekvencije stvarnih veličina fragmenata posjeda Islam Grčki i Rupalj obilježile su u tom pogledu gotove istovjetne tendencije. Najvišu frekvenciju imali su najmanji fragmenti zemlje. Islam Latinski imao je vrlo ravnomjernu preraspodjelu zemljšnjih čestica prema veličini. Fragmentiranost zemljšta pokazala se usko povezanim s društvenim položajem. Znatno površinski veće, a manje fragmentirane zemljšne čestice uživali su lokalni svjetovni i vjerski vode. Fragmentirani kartografski izvori u potpunosti ne slijede tekstualni dio kataстра. Sačuvana, rukom crtana karta za Islam Grčki vrlo je skromna, grafički i tekstualno. Ona međutim pruža osnovni uvid u prirodno okružje i tip agrarnog pejsaža koji govori o staroj naseljenosti područja s kojim je bio povezan egzistencijalni tip polikulture u kombinaciji sa stočarstvom.

### **ARHIVSKA GRAĐA:**

Archivio dello Stato di Venezia, Senato Dispacci, provveditori da terra e mar, Busta 400, Giustin Da Riva

Državni Arhiv Zadar, Dispacci, Da Riva, 1705-1706, knjiga I

Katastri Dalmacije, knjiga I, katastar sela Rupalj, Islam Latinski i Islam Grčki

Mape Grimani, 183

### **LITERATURA I IZVORI:**

DESNICA, Boško ur. (1951): *Istorija kotarskih uskoka*. Knjiga I, Srpska akademija znanosti i umetnosti, Beograd.

BAČKO, Aleksandar (2008): *Porodice dalmatinskih Srba*. Udruženje građana "Srpski despot", Beograd.

BIANCHI, Carlo Federico (1879): *Zara Cristiana*. Knjiga II. Zadar: Tipografija Voditzki.

BJELANOVIĆ, Živko (1988): Antroponimija Bukovice. Književni krug, Split.

BJELANOVIĆ, Živko (2003): Antroponimi tromeđe motivirani prirodnom sredinom (u 17. i 18. stoljeću). U: *Triplex Confinium 1500 - 1800. Ekohistorija*, ur. Drago Roksandić, Ivan Mimica, Nataša Štefanec, Vinka Glunčić-Bužančić. Književni krug i Zavod za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Split – Zagreb, 265-278.

CRKVENČIĆ, Ivan, MALIĆ, Adolf (1988): *Agrarna geografija*. Školska knjiga, Zagreb.

GRGIĆ, Siniša, ur. (2008): *Enciklopedija hrvatskih prezimena*. Nacionalni rodoslovni centar, Zagreb.

FÜRST, Bjeliš, Borna, D'ALESSIOI, Giovanni, DIKLIĆ, Olga (2003): Mletački katastar 18. stoljeća i ekohistorijska evaluacija Tromeđe. U: *Triplex Confinium 1500-1800. Ekohistorija*,

- ur. Drago Roksandić, Ivan Mimica, Nataša Štefanec, Vinčka Glunčić-Bužančić. Književni krug i Zavod za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Split – Zagreb, 87-99.
- HOLJEVAC, Željko (2000): The Triplex Confinium in Habsburg – Venetian relations at the end of the Seventeenth Century. U: *Constructing Border Societes*, ur. Drago Roksandić i Nataša Štefanec. Central European University, Budimpešta, 117-140.
- HOLJEVAC, Željko (2003): Problemi habsburško-mletačkog razgraničenja u Podgorju i Pozrmanju potkraj 17. i početkom 18. stoljeća. *Radovi HAZU Zadar* (45), 243-269.
- JELIĆ, Roman (1988): Stanovništvo Islama Grčkog 1709. *Zadarska revija* (5-6), 549-553.
- MAYHEW, Tea (2008): *Dalmatia between Ottoman and Venetian Rule. Contado di Zara 1645-1718*. Viella, Roma.
- MILUTINOVIĆ, Kosta (1968): Od Stojana Jankovića do Vladana Desnica. *Zadarska revija* 1, 9-37.
- ROKSANDIĆ, Drago (2000): Stojan Janković in the Morean War. U: *Constructing Border Societes*, ur. Drago Roksandić i Nataša Štefanec. Central European University, Budimpešta, 239-288.
- ROKSANDIĆ, Drago (2003): *Triplex Confinium*. Barbat, Zagreb.
- SLUKAN ALTIĆ, Mirela (2000): Povijest mletačkog katastra Dalmacije. *Arhivski vjesnik* 43, 171-198.
- ŠIMUNOVIĆ, Petar, PUTANEC, Valentin (1976): *Leksik prezimena Socijalističke Republike Hrvatske*. Institut za jezik i NZMH, Zagreb.
- ŠIMUNOVIĆ, Petar, MALETIĆ, Franjo, ur. (2008): *Hrvatski prezimenik: pučanstvo Republike Hrvatske na početku 21. stoljeća*. Golden marketing - Tehnička knjiga, Zagreb.

## VENETIAN CADASTRE FROM 1709 FOR THE VILLAGES OF RUPALJ, ISLAM LATINSKI AND ISLAM GRČKI SUMMARY

In 1709 after the end of a long war against the Ottoman Empire (1645-1699) and the establishment of the new borders (Grimani line) which considerably expanded the territory of the Dalmatian coastal communities under the Venetian government towards the Dalmatian hinterland, the Venetian Republic conducted the creation of a cadastre for the Zadar and Šibenik areas. Within the Zadar cadastre documents are also the documents for the villages of Rupalj, Islam Latinski and Islam Grčki in upper Ravni korati. In the text is pre-

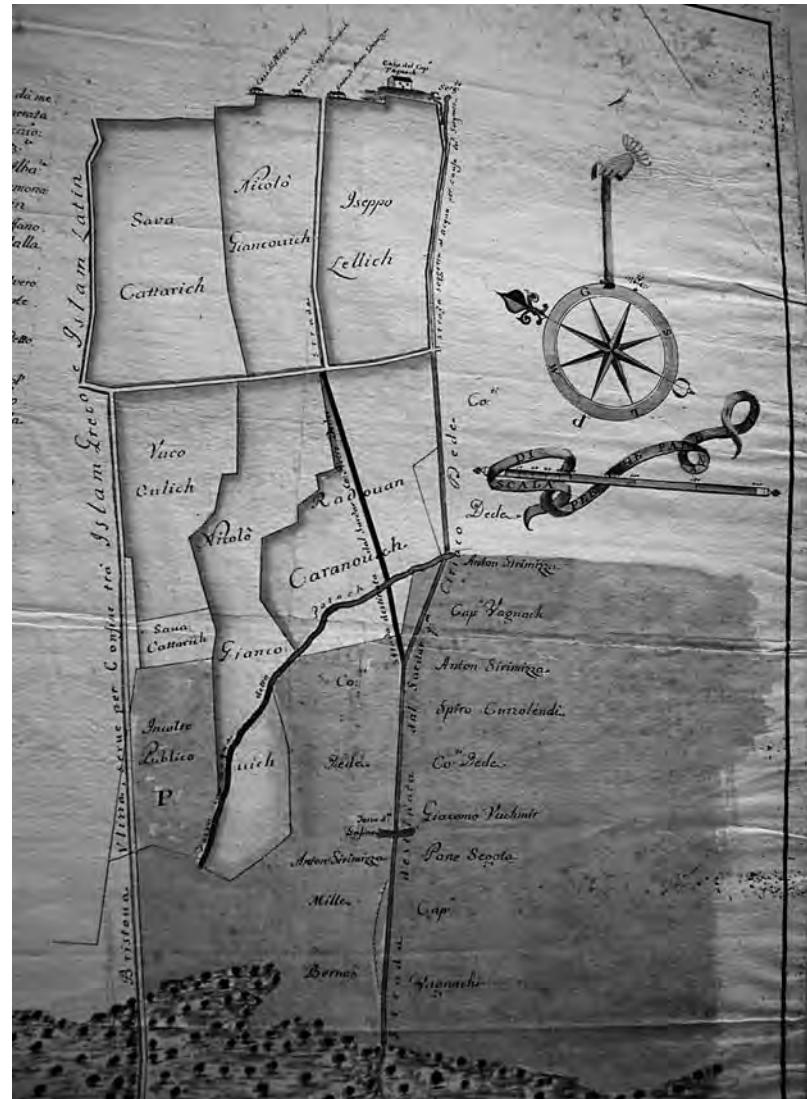
sented a detail analyses of those documents as well as of the related cadastre maps.

**Key words:** Venetian cadastre, Zadar's hinterland, Rupalj, Islam Latin-ski, Islam Grčki



*Prilog 1: Kazalo  
Islamskog katastra iz  
1709. godine.(Državni  
arhiv Zadar, Mape  
Grimani).*

Prilog 3: Karta iz  
katastra sela Islam  
1709. godine. (Državni  
arhiv Zadar; Mape  
Grimani).



MARTINA KRIVIĆ LEKIĆ  
Državni arhiv u Bjelovaru  
Trg Eugena Kvaternika obj. 3/1  
43000 Bjelovar  
martina.krivi@gmail.com

## TOPONIMIJA ISLAMA GRČKOG, ISLAMA LATINSKOG I KAŠIĆA

*Osmanska osvajanja u Dalmaciji ostavila su trajan trag u toponimima Ravnih kotara. Primjerice, kad Osmanlije odlučuju izgraditi utvrdu na granici prema posjedima Mečana, selo Vcitetgli postaje Sedd-i Islam pa selo Islam, da bi se početkom 18. stoljeća, uslijed podjele župa na katoličku i pravoslavnu, preimenovalo i podijelilo u Islam Latinski i Islam Grčki. Tijekom 2006. godine napravljeno je terensko istraživanje toponima; intervjuiralo se mještane Islama Latinskog, Islama Grčkog i Kašića. Najviše podataka prikupljeno je i zabilježeno o vodama (rijeke, potoci, izvori) i zemlji (livadama, oranicama, pašnjacima), što je važno zbog njihova velikog značenja u životu lokalnog stanovništva, a nije ih moguće pronaći iščitavanjem geografskih karata.*

**Ključne riječi:** toponimija, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Ovaj rad temelji se na terenskom istraživanju toponima provedenom na području naselja Islama Grčkog, Islama Latinskog i Kašića te referentnoj literaturi. Imajući na umu da je istraživano područje kroz povijest doživjelo velike promjene u sastavu stanovništva, naročito za vrijeme osmanskih osvajanja, autorica pokušava rekonstruirati promjene u nazivlju promatranih mjesta. Da bi se jasnije razumjela problematika nastanka, kontinuitet i promjene pojedinih toponima, u prvom dijelu rada daje se povjesni prikaz područja Islama Grčkog, Islama Latinskog i Kašića u vrijeme mletačko-turskih ratova i formiranja granice prema Bosanskom pašaluku. U drugom dijelu teksta prezentiraju se podaci prikupljeni 2006. godine na terenu - nazivi pojedinih toponima te njihovo značenje u lokalnim zajednicama. Ovaj oblik prikupljanja toponima prikladan je upravo zbog činjenice da pojedini toponimi nisu dostupni javnosti i nije ih moguće

pronaći na geografskim kartama. Najviše podataka prikupljeno je i zabilježeno o vodama (rijeke, potoci, izvori) i zemlji (livade, oranice, pašnjaci). Uvid je to u kontinuitet naseljenosti ovoga područja.

## **2. ISLAM GRČKI, ISLAM LATINSKI I KAŠIĆ KROZ POVIJEST**

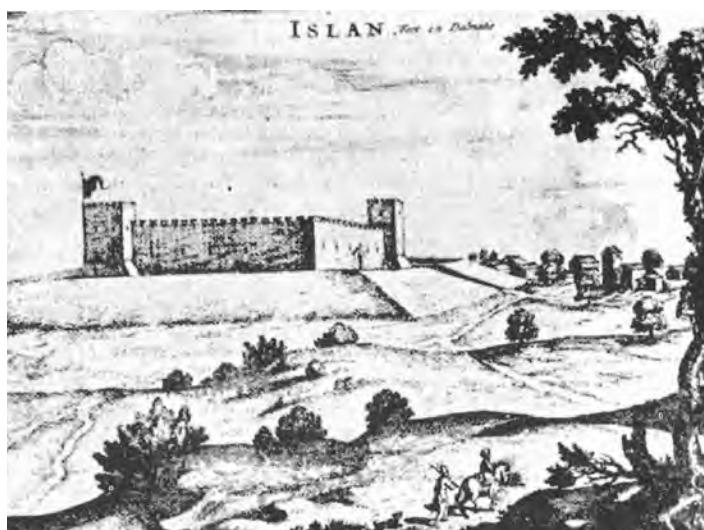
Područje Ravnih kotara u vrijeme mletačko-turskih ratova u 15. i 16. stoljeću bilo je jedno od područja na kojemu se formirala granica Mletačke Republike prema Osmanskom Carstvu što je rezultiralo ne samo promjenama u sastavu stanovništva, nego i promjenama pojedinih toponima. Nakon osvajanja Bosne 1463. godine i Hercegovine 1482. godine od strane Osmanskog Carstva počinju česti upadi Osmanlija na područje Dalmacije, koji neko vrijeme pljačkaju i odvode stanovništvo u roblje. Osmansko Carstvo počinje širenje svojih posjeda i na dijelove Dalmacije, čime dolazi do neposrednog razgraničenja, ne samo s Habsburškom Monarhijom, nego i s mletačkim posjedima u Dalmaciji. Nakon dugog razdoblja upada Osmanlija na područje pod mletačkom upravom dolazi do tursko – mletačkog rata, a otvoreni sukobi traju od 1499. do 1502. godine. Iako su sukobi prestali dvije godine prije, jer Skenderpaša svoje ratovanje okreće na drugu stranu, primirje među zaraćenim stranama potpisano je 1504. godine (Traljić 1966:206).

Povod za drugi rat između Mlečana i Osmanskog Carstva bio je prevlast nad otokom Ciprom pa je poznat pod nazivom Ciparski rat (1570. – 1573. godine). Mlečani su slavili pobjedu u bitci kod Lepanta 7. listopada 1571. godine, no izgubili su otok Cipar i nisu značajno povećali svoj posjed u Dalmaciji, a Osmanlije dobivaju važnije utvrde u zadarskom zaledu – Zemunik, Tinj, Vrčevo i Poličnik (Jakšić 1985:337). Nakon Ciparskog rata Osmanlije zaposjedaju područje Ravnih kotara 1573. godine. Razlog tomu je, osim nemogućnosti organizirane obrane, nedovoljna zainteresiranost Mlečana za zadarsko zaleđe. Kao pomorska sila, interesna zona utjecaja za Veneciju bilo je more, veći gradovi na obali i uski obalni dio, dok su redovito manje pažnje posvećivali zaleđu. Nakon što dio teritorija Ravnih kotara dolazi pod upravu Porte, Osmanlije podižu niz utvrda među kojima grade i Sedd-i Islam, tj. Bedem Islama, zbog utvrđivanja i obrane granica.

Sljedeći spor Mletačke Republike i Osmanskog Carstva zbog Krete dovodi do Kandijskog rata (1645. – 1669. godine). Borbe između zaraćenih strana odvijaju se i u Dalmaciji, gdje Mletačka Republika uspijeva Osmalijama oteti dio Ravnih kotara uz veliku pomoć Morlaka, koji su još prije objave rata prešli na stranu Mlečana, a u borbama bili uspješniji od najamničke vojske (usp. Stanojević 1962:53). Dijelovi Dalmacije, a time i mnoge važne utvrde kao što je Sedd-i Islam, dolaze pod vlast Venecije. Unatoč činjenici da su Osmanlije poražena strana, Venecija je slabo profitirala na teritoriju Dalmacije. U isto vrijeme

Osmanlije ratuju i protiv Austrije, od 1683. do 1697. godine, te bivaju poraženi. Do prvog pravog proširenja teritorija dolazi tek nakon mira u Srijemskim Karlovcima 1699. godine, koji je Osmansko Carstvo kao poražena strana potpisalo prvo s Austrijom, a zatim i s Mletačkom Republikom. Mlečani su proširili svoj posjed na poluotok između Šibenika i Trogira, te na obalu između Novigrada i Omiša, s tim da je Skradin ostao Osmanskom Carstvu (usp. Slukan-Altić 2000:176). Iako se granica kasnije mijenjala na pojedinim područjima Dalmacije, Ravni kotari, koje ovdje promatramo, ostali su unutar teritorija Mletačke Republike.

U teritorijalno administrativnom pogledu Ravni kotari pripadali su Kliškom sandžaku osnovanom 1537. godine, pod koji su uključena i novoosvojena područja nakon Ciparskog rata. Nakon 1580. godine, zbog novih stečevina i proširenja svog posjeda u Dalmaciji, Kliški sandžak dijeli se na sandžak Klis i sandžak Krka (Lika), a Ravni kotari ulaze u sastav Krčkog sandžaka. Nakon što dio teritorija Ravnih kotara dolazi pod upravu Porte, Osmanlije grade Sedd-i Islam, tj. Bedem Islam. Na mjestu utvrđenog sela, poznati putopisac Evlija Čelebi navodi da je ovaj grad podigao Gazi Husrev-beg 1538. godine, te je sada *jedna važna kula islama* (Čelebi 1973:162). No ipak taj podatak treba uzeti s rezervom, obzirom na činjenicu da Osmanlije dolaze na područje Ravnih kotara nakon Ciparskog rata. Tek tada, nakon 1573. godine, podižu vojne utvrde na granicama svog posjeda s jakim pograničnim vojnim garnizonom. Grad Sedd-i Islam bio je izgrađen isključivo kao vojna utvrda oko koje u vrijeme osmanske vlasti nije bilo naselja (usp. Spaho 1985:354), no postoje naznake naseljenosti područja prije dolaska osvajača.

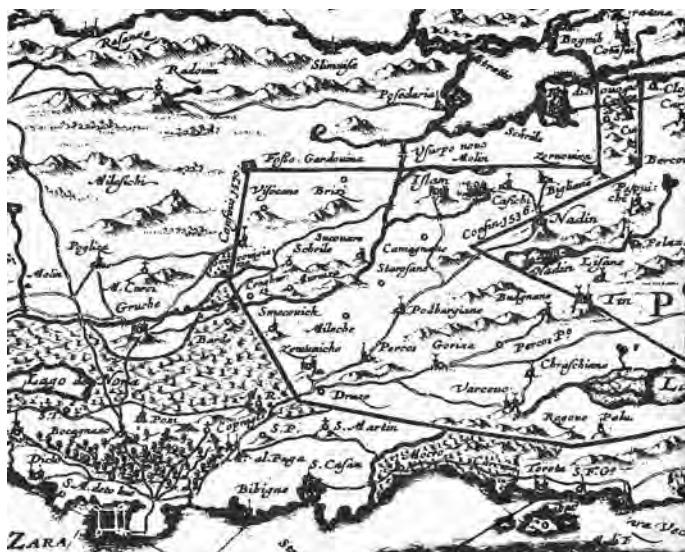


*Slika 1: Utvrda Sedd-i Islam, bakrorez 17. stoljeće.<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Bakrorez preuzet iz: Brtan 2002:115.

Nije sigurno koje se srednjovjekovno naselje nalazilo na području Islama koji podižu Osmanlije, no postoje izvori koji otkrivaju mogući odgovor na ovo pitanje. Različiti se autori ne slažu o identifikaciji toponima *Vespeljevac*, *Chetiglavaz* i *Starošane* s Islamom, te se većina argumenata svodi na nagadanje. Iako toponom *Vespeljevac* nije poznat u srednjovjekovnim dokumentima, pretpostavlja se da je to bio naziv za ruševinu turske utvrde u Islamu Latinskom, no taj se naziv danas ne spominje i ostaje neutvrđen. U ispravi iz 1266. godine spominje se posjed ninskog biskupa u selu Četiglavac (*Chetiglavaz*) kraj crkvice sv. Jurja u blizini puta za Posedarje (Gušić 1971:150, prema Jakšić 1985:337), koji identificira s Kulom Stojana Jankovića, čime ga smješta na današnje područje sela Islam Grčki. Današnja crkvica sv. Đurđa može se poistovjetiti s crkvom sv. Jurja koju spominju izvori, upravo zbog njenog položaja uz Kulu Stojana Jankovića, a naravno i zbog imena. Promjena sastava stanovništva uslijed ratovanja i naseљavanje područja pravoslavnim stanovništvom, crkvica ne gubi svoje ime i identitet, već je ono prevedeno u skladu s novoprdošlicama i njihovom vjerom. Ojkonim Islam prvi se puta spominje 1604. godine, a nakon toga sve učestalije obzirom na važnost koju je imao kao pogranična utvrda. Zbog sve nestabilnijih prilika duž zapadne granice Osmanskog Carstva do 1643. godine, dolazi do povećanja broja posada u svim pograničnim utrvdama pa tako i u Islamu koji postaje druga utvrda po važnosti iza Udbine. Mlečani osvajaju dio Ravnih kotara, čime i Islam dolazi u posjed Mletačke Republike 1647. godine.

Slika 2: Detalj geografske karte iz 17. stoljeća s ubilježenim tursko – mletačkim medama u sjevernoj Dalmaciji.<sup>2</sup>



Toponom na području Islama koji se spominje zadnjih desetljeća 16. stoljeća je *Vcitegli*, turska utvrda udaljena od Novigrada 4 milje. Spominje ju Apostol Zeno u svojoj pohvali L. Foscolu, nabrajajući što

<sup>2</sup> Karta preuzeta iz: Jakšić 1985:350.

je osvojio 1647. godine (usp. Jakšić 1985:338). Navodeći naziv *Islam Ocitegl*, postaje sasvim jasno da je upravo toponim „Islam“ kojega donose Osmanlije, raniji Vcitegli (Vcitegli – Ocitegl – Vitaljevac – Učitelja Vas). U to vrijeme zasigurno postoji znanje o prijašnjem imenu<sup>3</sup> najbližeg naselja i moguće da se tada još koristi u neslužbenoj komunikaciji. Povijesni trenutak koji je zauvijek zapečatio ime ovoga mjesta jest podizanje utvrde i utvrđivanje granice od strane Osmanlija. Današnji stanovnici Islama Latinskog stoga možda opravdano smatraju da je prijašnje ime sela bilo Učitelja Vas.<sup>4</sup> Iako postoje naznake o naselju prije osmanskoj osvajanja, u slučaju Islama prijašnji nazivi gotovo su potpuno nestali i teško je sa sigurnošću utvrditi pojedine toponime. Važnost položaja i utvrde, te sam naziv *Bedem Islama* ostavljaju dojam važnog područja kroz dug vremenski period. Jednako tako promjena stanovništva uslijed migracija nastalih zbog ratova pomogla je utvrđivanju imena Islam.

Selo Kašić ime duguje starohrvatskom rodu Kasezi od kojega su postali Kašići pleme koje je nastanjivalo ovo mjesto u 12. stoljeću (Marinović, Mitrović 2001:14). Pleme je imalo sjedište u ovome selu; tu su imali svoje posjede i upravo zato biva nazvano prema njima. Za razliku od Islama, čije ime nastaje kao posljedica dolaska Osmanlija i ostaje do današnjih dana, Kašić je na srednjovjekovnim kartama gotovo uvijek ucrtan pod istim imenom. Nakon sklapanja mira poslije Ciparskog rata, područje Kašića, kao i Islama, pripalo je nakon povlačenja crte razgraničenja Osmanskom Carstvu, te tako ostaje do dolaska Mlečana 1647. godine. Naselje se cijelo vrijeme nalazilo unutar granica Osmanskog Carstva iako samo nekoliko kilometara od Bedema Islama; nije bilo utvrda niti na prvoj crti obrane, što mu je omogućilo da zadrži svoj naziv, a time i povijesni kontinuitet i identitet.

### 3. TOPONIMI ISLAMA GRČKOG, ISLAMA LATINSKOG I KAŠIĆA

Toponimi, nazivi mjesta u prostoru, nastali su u određenom vremenu kako bi pojasnili i imenovali okolinu, te ju na taj način približili ljudima, zajednici. Geografska toponimija u skladu je s odgovarajućim sadržajem u prostoru i odražava karakteristike nekoga prostora, bilo u odnosu na smještaj, karakteristike reljefa (oronimi), hidrografske značajke (hidronimi), vegetacijski pokrov (oronimi i geonimi), nekadašnje funkcije, procese migracije, etničko religijski sastav stanovništva itd. Nije jednostavan zadatak pratiti pojedini toponim ili toponime pojedinog područja kroz povijest obzirom da ih je mnogo zaboravljeno, krivo interpretirano, izgubljeno, izmijenjeno, nedostupno ili jednostavno nezapisano.

U srednjovjekovlju do dolaska Osmanlija u zadarsko zaleđe na području današnjeg Islama spominju se nazivi naselja: Učitelja Vas, Grgurice Vas, Horuplje Velo i Malo, Tršćane i Kačina Gorica. U vrijeme

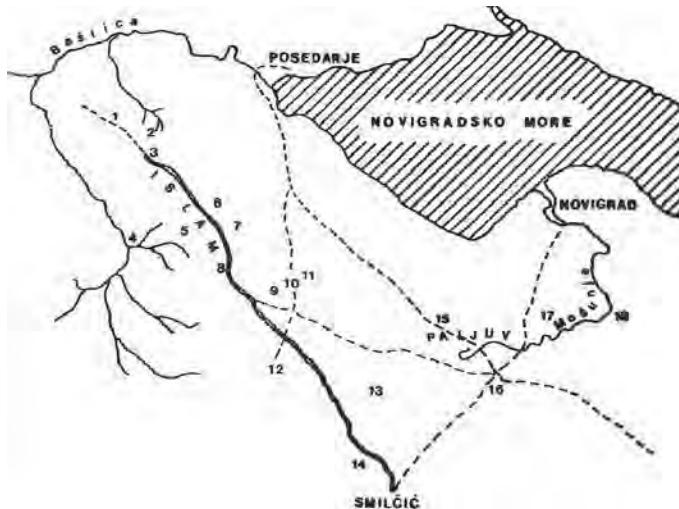
<sup>3</sup> Svakako ne utvrde, obzirom da je Osmanlije podižu na nenaseljenom mjestu.

<sup>4</sup> Svi kazivači na upit o imenu sela Islam Latinski, napominju da se prije Turaka zvala Učitelja Vas.

osmanske vladavine gradi se utvrda zvana Sedd-i Islam (Bedem Isla-ma), pa od tog razdoblja čitavo područje dobiva naziv Islam, dok su predturski toponimi Grgurice (dan danas dio Islama Latinskog) i Ru-palj (dan danas selo u općini Poličnik) preživjeli osmanlijsko razdoblje i zadržali se do danas. Iako je Bianchi smatrao da je selo Islam podijeljeno 1755. godine na katoličku i pravoslavnu župu, već su katastarske knjige 1709. godine sugerirale ovakav princip podjele (usp. Brtan 2002:12). Sviest o podjeli prema konfesionalnom principu i danas postoji kod stanovnika, no s jednostavnijom interpretacijom. Tako se često u razgovoru s lokalnim stanovništvom može čuti da su u Islamu Latinskom živjeli *Latini*, a u Grčkom *Grci*.<sup>5</sup>

Islam Latinski, Islam Grčki i Kašić smješteni su na području Ravnih kotara čiji naziv opisuje sam teren. Zemlja ovog područja iznimno je plodna i veoma bitna za prehranu stanovništva u prošlosti; mnoštvo naziva vezano je upravo uz imenovanja oranica, pašnjaka, ali i izvora i bunara bez kojih ni zemlja ne bi bila plodna. Kako je već ranije spomenuto, sela Islam Grčki, Islam Latinski i Kašić imala su burnu povijest. Obzirom da su se nalazili na području izravnih sukoba Mletačke Republike i Osmanskog Carstva, ova su područja bila pod velikim utjecajem političke situacije koja je značila neprestane migracije stanovnika ovog područja, doseljavanje novih stanovnika, čime se gubio kontinuitet naseljenosti sela, a samim time je nesta-

Slika 3: 1. Grgurice,  
2. Jankulovac, 3. Zeleni  
hrast, 4. Kamen most,  
5. Crkvice u Lakića  
podvornici, 6. Vrelo  
Mirača, 7. Kameno  
vriło, 8. Kula Stojana  
Jankovića, 9. Režane,  
10. Put za Posedarje,  
11. Bunar Lilovac, 12.  
Kašić, 13. Vučja glavica,  
14. Bunar Čerinac, 15.  
Blaćane, 16. Raskršće  
pet puteva (Petopuće) u  
Paljuvu, 17. Badanj, 18.  
Bunar Lupoglavac<sup>6</sup>



jao i ponovno se stvarao identitet ovih sela. Unatoč tome moguće je pronaći ostatke toponima, nastale prije dolaska Osmanlija, koji ukazuju na održavanje pojedinih toponima do današnjih dana, bez obzira na sve promjene koje su se dogodile u vremenu i prostoru. U radu „*Privilegium regium episcopo nonensi in villa Islam*“ Nikola Jakšić uspijeva pronaći srednjovjekovne toponime vezane uz Islam i njegovu okolicu, te ih interpretira i smješta u prostoru i vremenu.

<sup>5</sup> Prema KŽ35.

<sup>6</sup> Preuzeto iz Jakšić, N.: „*Privilegium regium episcopo nonensi in villa Islam*“ Zadarska revija 4/5, 1985., 351.

### 3.1. ISLAM LATINSKI

Stanovništvo Islama Latinskog iznimno je orijentirano na poljoprivrednu<sup>7</sup> koja je za ovaj kraj od velikog značenja i sukladno tome bitno je razlikovati, pa u tu svrhu i imenovati, oranice, livade, šume, izvore i bunare. Prostor Islama Latinskog i Islama Grčkog pripada porječju rječice Bašćice, no ovaj se kraj ne snabdjeva vodom iz te rječice, već koriste izvore koji su pritoci Bašćice i grade bunare. Pod nazivom *bunar* stanovnici Islama podrazumijevaju izvor vode koji je ozidan i uređen. Da bi se došlo do vode nije potrebno duboko kopati pa se stoga niti ne ide u dubinu, nego u širinu zbog čega pojedini bunari izgledaju kao bazeni. Svrha im je bila, ne da služe jednoj kući ili obitelji, već svima koji žive blizu toga bunara. Na bunaru su se sastajali ljudi, pojila stoka, pralo rublje i vadila voda za kućanske potrebe. S druge strane pojam *vrilo*, *vrla* vezuje se uz neuređene izvore u poljima koja su služila za navodnjavanje polja.

Hidronim *Jankulovac*, prvi put se spominje 1219. godine kao *Janina Lokva* u potvrди Andrije II. kod nabranjanja međaša posedarskog feuda, te 1266. godine kao *Gianciluc*, a tek 1826. godine kao *Janchulovaz* (Jakić 1985: 345). Bunar *Jelinovac* nalazi se u dijelu Islama Latinskog koji se zove Brig pa tako koji put kažu da je to Briški bunar.<sup>8</sup> Svaki za-



*Slika 4: Bunar Graduša u Islamu Latinskom; snimila Martina Krivić 2006. godine.*

seok imao je svoj bunar i svi iz zaseoka išli su na taj bunar i snabdjevali sve potrebe domaćinstva upravo iz njega. Za razliku od Jankulovca čija voda otječe, bunar *Jelinovac* ima vodu stajaćicu, no vrlo kvalitetnu vodu koja nikada ne presuši. Bunar *Graduša* je izvor koji je ozidan no voda ne стоји nego kanalom otječe dalje prema Novigradu. Nedaleko *Graduše* je izvor *Žukovac* koji je dobio naziv prema biljci *žuk*<sup>9</sup> koja se namaćući u vodi preradivala da bi se od nje dobila *preda* (sirovina, vrsta konca) za *tkanje* (izradu tkanina). U blizini crkve sv. Nikole nalazi se još jedan bunar koji se zove *Stublina*. Kazivači spominju i bunar *Jabukovac* koji se nalazi u Varoši<sup>10</sup>, no nije jasno na koji se bunar

<sup>7</sup> Više o zemljoradnji i navodnjavanju vidi u radu Tamare Nikolić u ovome zborniku.

<sup>8</sup> Prema ILŽ09.

<sup>9</sup> ILm35 pojašnjava postanak naziva Žukovac. Više o ovoj preradi i značenju biljke *žuke* u tradicijskom rukotvorstvu vidi u radu Andrije Stojanovića (1962): *Brnestra (žuka - Spartium junceum): upotreba i prerada duž istočnoga Jadran-a*. Etnološki zavod Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

<sup>10</sup> Prema ILŽ28.

naziv odnosi, obzirom da se pojedini nazivi razlikuju od kazivača do kazivača.

Na izvorima vode do prije pedesetak godina radili su mlinovi koji su imali nazive prema prezimenima obitelji koji su ih posjedovali. To su mlinovi Kolčega, Prigarića, Gavrana, Brkljača, Lerga i Bulića, no oni danas nisu u funkciji. Bunari i izvori za ovaj kraj značili su mnogo jer su olakšavali život ljudima koji su imali pitku vodu u svojoj neposrednoj blizini. Dolaskom javnog vodovoda značenje bunara u lokalnoj zajednici prestaje, no ne nestaje jer mještani još uvijek vole doći na bunar, koji sada mijenja svoju svrhu i iz nužne potrebe sada postaje mjesto sastajanja.

Plodnost zemlje koja se gotovo u cijelom ovom području može pretvoriti u plodne oranice, vrtove i voćnjake uvjetovala je i orijentaciju stanovništva prema poljoprivredi. Ravni kotari, poznati po svojim plodnim poljima, bili su od vitalnog značenja za stanovništvo koje je obradivalo zemlju bez obzira pod čijom se upravom nalazilo. Postoje brojni zapisi koji svjedoče o seljacima koji s uskog, neplodnog dijela Dalmacije pod upravom Mletačke Republike odlaze obradivati zemlju pod osmanskom upravom (Buzov 1993:4). Zemlja je bila podijeljena prema obiteljima, te prema prezimenima biva upisana u katastre.<sup>11</sup> Danas je stanje gotovo identično. Zemlja je podijeljena između više obitelji no, za razliku od starih katastarskih popisa čestica, moguće je saznati imena pojedinih zemalja. Tako saznajemo imena pojedinih njiva: *Vlačine*, *Piket*, *Doci*, *Masline*, *Vinogradina*, *Krčina*, *Kotlenice*, *Doci*, *Brdaševica*, *Bužonjka*, *Kod rasta*, *Repčinka*, *Jankuše*, *Salovac*. Toponim *Masline* i *Vinogradina* upućuju koja je bila namjena zemlje (maslinik, vinograd) pa, iako na toj zemlji već dugo nema maslina, ime je ostalo nepromijenjeno.<sup>12</sup> Veći dio zemlje ljudi ovog kraja nazivaju *Doci* i onda svaka zemlja ima svoj naziv: *Barice*, *Drage*, *Krivaje*. Toponički koje nam kazivači nabrajaju sugestivni su i jednostavno je uočiti kako je nastao pojedini naziv. Imena opisuju geografski položaj terena na kojemu se nalazi pojedina njiva (*Doci*, *Vlaka*), način na koji se dobila plodna zemlja (*Krčina*) ili gdje se nalazi (*Kod rasta*). Početkom 1959. godine počeli su radovi Poljoprivrednog kombinata „Zadar“ na realizaciji projekta uređenja močvarnog i neiskorištenog zemljишta uz rječicu Bašćicu u plodno tlo. Nakon što je PK „Zadar“ propao, zemlju koja mu je pripadala danas se pokušava ponovno urediti i sposobiti za proizvodnju. Mještani taj dio općenito zovu *Bašćica* unutar koje svakom dijelu daju drugo ime. U Bašćici se nalaze i gajevi i izvori i livade i oranice pa ih je potrebno razlikovati.

Zaseoci Islama Latinskog jesu *Rupalj* i *Grgurice*, koji su udaljeni nekoliko kilometara od samog naselja, no unutar samog Islama Latinskog stanovnici kažu da su varoši pojam koji se koristi i općenito za zaselak, skup kuća i kao ime dijela Islama Latinskog. Tako neki

<sup>11</sup> DAZd, katastar za Islam Latinski i Islam Grčki.

<sup>12</sup> Prema ILKŽ27. Više o maslinarstvu vidi u prilogu Mure Kokotović u ovom zborniku.

Latinjani kažu da je Varoš onaj dio gdje žive Bozze i Kokići,<sup>13</sup> a taj dio nazivaju i *Brig*,<sup>14</sup> dok drugi pod riječi varoš smatraju općenito zaselak.

Šuma na ovom području nema, osim u sklopu Bašćice sa svojim gajevima. No postoje naznake da ih je prije bilo mnogo više. U međama biskupskog posjeda iz 13. stoljeća spominje se na više mjesta šuma ili pak hrastovo stablo, tj. veliko hrastovo stablo kao granična točka posjeda. Stablo kao medaš, koje se spominje u srednjovjekovnim dokumentima, a bilo je i meda između dvaju moćnih imperija kao što su Venecija i Osmansko Carstvo u 16. stoljeću, i danas stoji na ulazu u Islam Latinski i poznato je pod imenom Zeleni hrast, te je zaštićeni spomenik prirode (Jakšić 1985:343). Ovaj hrast i danas služi kao orijentacijska točka, te se njime služe mještani kad objašnjavaju gdje imaju zemlju (*Kod 'rasta*) i u bilo kojoj drugoj situaciji koja zahtjeva orientir.

### 3.2. ISLAM GRČKI

Islam Grčki, naselje koje se nastavlja na Islam Latinski prema istoku, do početka 18. stoljeća bilo je jedno jedinstveno naselje pod nazivom Islam. Danas je vidljiv kontinuitet života naselja na tom prostoru, gotovo kao da administrativne podjele nije ni bilo. Povezanost ova dva sela očituje se i u činjenici da nije postojala podjela zemlje i izvora izričito na Latinski i Grčki. Stanovnici predjela Islama Latinskog koji je graničio s Islamom Grčkim često bi išli na bunar ili izvor susjednog sela i obratno. Ograničenja nisu postojala, već se išlo kako je kome bilo bliže, pa su na *Gradušu* u Islam Latinski išli Parente i Martići, kada bi presušio njihov bunar u Islamu Grčkom.<sup>15</sup> Znalo se po prezimenima koje su obitelji išle na koji bunar, no to ne govori o strogim ograničenjima koji je čiji bunar, već govori o tome gdje je koja obitelj živjela. Na bunar *Jorgačevac* išli su Mlinari, Novkovići, Vlakići, Jurjevići, Trinaje.<sup>16</sup> *Točak* je bio izvor; za razliku od *Jorgačevca* u prošlosti nije bio ozidan bunar, no u vrijeme terenskog istraživanja bio je uređen i betoniran, tako da je još u upotrebi. Na području Kule Stojana Jankovića postoje dva bunara, *Klokotuša* ili *Kokotluša*<sup>17</sup> i *Mirnjak*. *Klokotuša* je bila u vlasništvu obitelji Desnica, „prćijanska“ voda. Budući da je izvor u okućnici, na njega su dolazili sumještani samo uz odobrenje obitelji Desnica.<sup>18</sup> *Mirnjak* je bio izvan posjeda Desnica, a njime su se koristile obitelji Uzelac, Žagić, Obrić i Katarić. U polju je bilo izvora koji su služili za navodnjavanje zemlje, napajanje stoke i okrepnu ljudi koji su radili u polju. Poljski izvori su *Kupinovac*, *Zvijezda* i *Novakovac*, te su koristili svakome kome su bili potrebni.

Njive su se obrađivale i dijelile isto kao i u Islamu Latinskom po obiteljima, a za raspoznavanje imale su svoja imena koja prvenstveno govore o reljefu terena. Nazivi su *Doci*, *Vreline*, *Grudine*, *Luka*, *Bareline*, *Vinogradina*, *Radusinka*. *Baštica* ili *Bašćica*<sup>19</sup> proteže se i Islmom Grčkim, pa tako naziv, kao i zemlju *Bašćicu* dijele ova dva sela.

<sup>13</sup> Prema ILŽ28.

<sup>14</sup> Prema ILm32.

<sup>15</sup> Prema IGŽ36.

<sup>16</sup> Prema IGŽ29.

<sup>17</sup> *Klokotuša* ili *Kokotluša* razlikuje se ovisno o kazivaču; postoji mogućnost zabune koja se onda ponavlja.

<sup>18</sup> Prema svim kazivačima. Nakon Domovinskog rata tim izvorom služi se tko god želi pa lokalno stanovništvo čak i u baćvama prevozi vodu traktorima.

<sup>19</sup> *Baštica* ili *Bašćica* razlikuje se ovisno o kazivaču; postoji mogućnost zabune koja se onda ponavlja.

*Slika 5: Izvor Točak u Islamu Grčkom; snimila Martina Krivić 2006. godine.*



Bašćica se dijeli na *Gornju* i *Donju Bašćicu*, a kroz sredinu teče rječica koju nazivaju *Srednja Jaruga*.<sup>20</sup>

Pod predjelom *Bašćice* nalazila se i šuma koja se isto nazivala *Bašćica*, no ona je uređivanjem terena i njegovim pripremanjem za sustavno obradivanje iskrčena. Na prostoru *Bašćice* danas se nalazi šumarak *Gredelj*.<sup>21</sup>

### 3.3. KAŠIĆ

Kašić je selo koje se nastavlja na putu iz Islama Grčkog prema Smilčiću i Benkovcu. Kašić se dijeli na *Gornji Kašić* i *Donji Kašić* što u ovom slučaju govori o položaju jednoga nasuprot drugome. *Gornji Kašić* se u odnosu na *Donji* uistinu nalazi više, zajedno sa svojim zaselkom *Kožuli*. Za razliku od Islama, Kašić se spominje mnogo ranije kao naselje u novigradskom distriktu, te se javlja na kartama prije Islama. Zaselak *Kožuli* spominje se vrlo rano, prije dolaska Osmanlija, kao *Kožulovac*, pa je zanimljivo da je još danas upravo prezime Kožul jedino u tom zaselku. Snabdijevanje pitkom vodom bitnom za život u Kašiću, razlikuje se od Islama. U *Donjem Kašiću* ne postoje bunari, već stanovnici ovog mjesta grade *gušterne* i sakupljaju kišnicu. I sam položaj sela u odnosu na Islam, koji ima podzemne pritoke *Bašćice*, upućuje na nemogućnost opskrbe vodom u samom selu. No ipak u plodnim poljima koja obrađuju stanovnici Kašića pronalazimo mnogo izvora vode koji i svojim toposima svjedoče o bogatstvu vode. U gornjem selu, koje se nalazi na uzvisini, naspram *Donjeg Kašića* ipak postoje dva bunara, a to su *Bućinovac* i *Černjevac*. Hidronimi na koje nailazimo u polju su *Vreline*, *Begovača*, *Širokovac*, *Bubreg*, *Jordan*, *Brežina*, *Brdašovica*, *Vejinovac*, *Paripovac*, *Bajinovac*, *Smokovac*, *Zvečan* i *Stublina*. Na pitanje o izvorima svi kazivači su istakli *Begovaču* i *Širokovac* kao dva izvora koja nikad ne presuše. *Begovača*

<sup>20</sup> Kazivači iz Islama Grčkog.

<sup>21</sup> Kazivači iz Islama Grčkog

je bila begova zemљa za vrijeme Turaka i beg je imao i najjači izvor vode na svom posjedu.<sup>22</sup> Pučka etimologija pri objašnjavanju po-stanka toponima, svjedoči o svjesnosti ljudi o prošlosti kraja koji oni sada nastanjuju. U interpretaciji imena *Begovača* postoji velika vjerojatnost da je upravo područje terena i vodu koji nazivaju Begovača pripadala nekom begu, obzirom da su na ovom području doista bili Osmanlije, a najbolja se zemљa dodjeljivala upravo istaknutim osobama na visokim položajima.

Oronimi *Sadine*, *Begovače*, *Brdašovice*, *Novakovac*, *Krivača*, *Čegaruše*, *Dujina livada*, *Dolac*, *Podbreg*, *Gajine*, *Kulice*, *Poganac*, *Pržine*, *Zapanjuše*, *Smokovac*<sup>23</sup> različitog su podrijetla te nam svjedoče o domišljatosti ljudi pri imenovanju okoliša, a sve s potrebom označavanja prostora kao svojega, te zbog jednostavnijeg razlikovanja njiva. Većina toponima odnosi se na geografski opis terena. Zbog iznimne raznolikosti terena činjenica je da postoji potreba da on bude terminološki zastavljen, iz čega proizlaze domišljati toponimi, različitog nastanka, od toponima visoke deskriptivnosti (*Dolac*, *Podbreg*) ili vezanih za patronime (*Dujina livada*), do velikog broja metaforičkih termina (*Jordan*, *Bubreg*, *Širokovac*) koji se odnose na hidronime.

Hidronim *Lilovac* spominje se kao odrednica posjeda posedarskog feuda koji je dobio knez Slavogost za vladavine Bele III., a spominje se tek u potvrdi Andrije II. iz 1219. godine (usp. Jakšić 1985:344). Trajnost pojedinih toponima teško je utvrditi, no u slučaju *Lilovca*, bunara u Kožulima, koji se i danas zove kao i prije 800 godina, možemo reći da unatoč svim previranjima, ratovima i migracijama ipak postoji kontinuitet življjenja na ovom području.

Obitelji u Kašiću formirane su u varoši od nekoliko kuća, te se prema tome dijele po prezimenima. U Kašiću su Drče, Arčabe, Višići, Dukići, Novakovići, Đoge, Mrkšići, Lakići, Njegovani, Cebare, Olujići, Višići i Dijakoviće<sup>24</sup>, čiji sklopovi obiteljskih kuća funkcioniraju gotovo kao zaseoci. I u Kožulima je selo formirano oko prezimena, ali u ovom slučaju samo jednoga po kojem i ovaj zaselak ima ime.

#### 4. ZAKLJUČAK

Imenovanje okoliša proizlazi iz čovjekove potrebe za označavanjem teritorija kako bi ga označio svojim imenom i time približio sebi, zajednici te vremenu u kojem živi. Svako polje, brdo, izvor u jednom je trenutku povijesti bilo u sferi interesa pojedinaca ili grupa koji su ga imenovali. Tako su nastajali nazivi koji su se mijenjali i prilagodavali ovisno o onome tko ih je pamtio ili bilježio. Mnogi nazivi vremenom su nestali uslijed migracija stanovništva, slabe pismenosti ili jednostavno ne postojanjem potrebe za njihovim bilježenjem. Unatoč tome mnogi toponimi ostali su zabilježeni u dokumentima ili kolektivnom sjećanju

<sup>22</sup> Prema Km30.

<sup>23</sup> Prema Km29 i Km1.

<sup>24</sup> Prema Km1.

stanovnika i nastavljaju svoj život u istom ili ponešto izmijenjenom obliku. Ipak većina toponima ostaje nejasna upravo zbog protoka vremena koje ne dopušta da se jednostavnim izgovaranjem uoči značenje same riječi. Stanje utvrđeno na terenu, u ova tri sela, govori o kompleksnosti proučavanja toponima. Njihov nastanak, promjene i održavanje u obliku u kojem ih danas nalazimo svjedok je kontinuiteta naseljenosti ovoga područja. Toponimi čuvaju tragove nestalih jezika, naroda i okoliša, ukazuju na kontinuitet naseljenosti, ali i na pripadnost nekoj zajednici u političkom ili administrativnom smislu. Daju nam važne podatke o okolišu koji mogu pomoći u rekonstrukciji pejsaža kakav je bio u nekom povijesnom razdoblju. Zbog svega navedenog toponimi imaju neprocjenjivu vrijednost za povijest kao znanost koja traga za izgubljenim vremenom, prostorom i kulturom pojedinog naroda.

#### LITERATURA:

- BRTRAN, Josip (2002): *Župa Islam Latinski*. Matica hrvatska Sinj, Geografsko društvo Split, Sinj – Split.
- BUZOV, Snježana (1993): Razgraničenje između Bosanskog pašaluka i mletačke Dalmacije nakon kandijskog rata. *Povijesni prilozi* 12, 1-25.
- ČELEBI, Evlija (1973): *Putopis: odlomci o jugoslovenskim zemljama*. Veselin Masleša, Sarajevo.
- JAKŠIĆ, Nikola (1985): Privilegium regium episcopo nonensi in villa Islam. *Zadarska revija*, god. XXXIV 4/5, 335-352.
- MARINOVIĆ, Marinko; Marijan MITROVIĆ (2001): *Bukovićom i Ravnim kotarom*. Varaždin tiskara, Varaždin.
- MARKOVIĆ, Marinko (2002): *Hrvatska na starim zemljovidima*. Jesenski i Türk, Zagreb.
- SKRAČIĆ, Vladimir (1998): Hidronimi na zadarskim otocima i zadarskom kopnu u XIV. i XV. stoljeću. *Folia onomastica Croatica*, Knj. 7, 159-172.
- SLUKAN-ALTIĆ, Mirela (2000): Povijest Mletačkog katastra. *Arhivski vjesnik* god. 43, 171-198, Zagreb.
- SPAHO, Fehim Dž. (1985): Prilog istoriji grada Islama u Ravnim kotarima u 17. stoljeću. *Zadarska revija*, god. XXXIV 4/5, 353-361.
- STANOJEVIĆ, Gligor (1962): *Dalmacija u doba morejskog rata 1684. – 1699.* Vojno delo, Beograd.
- TRALJIĆ, Seid M. (1966): Zadar i turska pozadina od 15. do potkraj 19. stoljeća. *Radovi instituta JAZU*, sv. 11-12, 203-225.

## TOPOONYMY OF ISLAM GRČKI, ISLAM LATINSKI AND KAŠIĆ

### SUMMARY

The Turkish invasions in Dalmatia have left a permanent mark in the toponymy of Ravnici Kotari. Even though the settlements have existed long before the arrival of the Turks, the war and population shifts effected visible changes of certain toponyms. When the Turks decided to build a fort on the border with the area under Venetian reign, the village Vcitegli became Sedd-i Islam, then Islam, and was finally divided and renamed to Islam Latinski (the Latin Islam) and Islam Grčki (the Greek Islam), as the result of the division of the parish into two separate parishes, the Catholic and the Orthodox one, in the early 18th century. The fate of Kašić, the place that played a less important role in the conflicts between Venice and the Turkish Empire, was different. Although located near the line of conflict at the time, both its name and its role remained the same. The Turkish invasions have left a mark to the extent that certain toponyms referred to religion (Islam), or the title traditionally used for the leaders of smaller groups (beg), but there are no traces of words of Turkish origin. Despite major population shifts and wars, the memory and identity of this area stayed intact. In 2006, a field research on toponyms was conducted and the villagers of Islam Latinski, Islam Grčki and Kašić were interviewed. Most of the collected and recorded data refer to bodies of water (rivers, streams, springs) and land (meadows, plough-fields, pastures), which is important precisely because of the great significance of these elements (land and water) in the lives of these people. This approach to research enabled the collection of a large number of toponyms that exist in the community itself, but cannot be found on the map.

**Keywords:** toponymy, Islam Latinski, Islam Grčki



STIPE KLJAJIĆ  
Munjačka 7, Danilo  
22000 Šibenik  
stipekljaic@yahoo.com

## MLETAČKI KATASTAR IZ 1709. GODINE I SUVRMENA ONOMASTIKA KAO IZVORI ZA EKOHISTORIJSKU I SOCIODEMOGRAFSKU SLIKU ISLAMA

*Na temelju mletačkih katastara iz 18. stoljeća i suvremene toponomastike (metoda usmene povijesti), članak ukazuje na međudjelovanje sociodemografskih procesa i promjena u prirodnom okolišu Islam-a u vremenskom periodu 18. stoljeća. Ravni kotari, ekohistorijski prostor koji je do Karlovačkog mira 1699. bio integrativni dio Triplexa Confiniuma i zona sukobljavanja na imperijalnoj granici, nakon prestanka ratnih operacija i pomicanja granica mletačke države na Dinarski masiv u zalede, ulazi u 18. stoljeću u mirnodopske procese intenzivnog naseljavanja iz Bosne, Like i obližnje Bukovice te se kao posljedice toga reflektiraju promjene u prirodnom ambijentu. Zbog svojih povoljnih prirodnih uvjeta i položaja (blaga klima, hidrološka bogatstva, plodne površine) Ravni kotari, a dosljedno tome i Islam tijekom ova dva stoljeća postaju imigracijsko područje priljevi-ma stanovništva iz navedenih izrazito krških ekosustava s ograničenim resursima i „viškom“ stanovništva. Rast i novi imigracijski valovi stanovništva u Islamu doveli su do promjena u ekosustavu ovog područja ne-povratno mijenjajući njegovu prirodnu sliku prijašnjih razdoblja. Eksploraciju prirodnog okruženja proporcionalno je određivao i tehnološki i ekonomski razvoj koji je u ovom području doživio vrhunac u drugoj polovini 20. stoljeća. S industrijalizacijom poljoprivrede, kada su bile izvedene najtemeljiti transformacije islamskog krajolika.*

**Ključne riječi:** mletački katastar, 18. stoljeće, onomastika, ekohistorija, sociodemografija, Islam Latinski, Islam Grčki

**U**katastarskim izvorima iz Državnoga arhiva u Zadru iz 1709., poznatim po skupnom nazivu Vendraminov katastar, nalaze se podaci o stanovništvu, stočnom i zemljишnom fondu iskazani u kvantitativnim i kvalitativnim kategorijama. Takva vrsta izvora omogućila je istraživanje prilika u zadarskom zaleđu na početku tranzicijskog perioda nove mletačke vlasti na područjima bivših osmanskih teritorija. Upravo su ti procesi i transformacije imale značajne utjecaje na sociodemografske i ekohistorijske perturbacije u kasnijim etapama povijesti Islama i zadarskoga zaleđa. S druge strane važan element za ovo istraživanje bila je metoda usmene povijesti putem koje se ispitivalo kazivače sa šireg područja Islama u svrhu dobivanja onomastičkih, etnoloških i antropoloških podataka o stanovništvu i krajoliku toga područja. Simbiozom tih izvora i metoda izведен je pokušaj konstrukcije slike islamskog stanovništva i krajolika na temelju socioloških, demografskih, konfesionalnih i ekohistorijskih elemenata.<sup>1</sup>

Mletački katastar iz 1709. nastao je u vrijeme nakon mirovnog ugovora 7. veljače 1700. godine koji je ustanovio novu graničnu podjelu (granica nazvana *Linea Grimani* po mletačkom činovniku koji je bio voditelj mletačkog pregovoračkog tima) između Mletačke Republike i Osmanskog Carstva, označivši time povećanje mletačkog posjeda u Dalmaciji. Tako su za vrijeme mletačkog providura Vincenza Vendramina uspostavljeni katastri zadarskog, šibenskog i skradinskog okruga te katastar kninskog teritorija kao relevantna platforma mletačke integracije bivših osmanlijskim teritorijama.<sup>2</sup>

Ovdje je u razmatranje uzet katastar zadarskog okruga za šire područje Islama koje je bilo podijeljeno na tri naselja: Rupalj, Islam Latinski i Islam Grčki.<sup>3</sup> Što se tiče povjesne retrospektive toga područja, u srednjovjekovlju su se do dolaska Osmanlija u zadarskom zaleđu spominjali nazivi naselja Učitelja Vas, Grgurice Vas, Horuplje Velo i Malo, Tršćane i Kačina Gorica. U vrijeme osmanske vladavine gradi se fortifikacijski punkt zvan Sedd-Islam (Bedem Islama), pa od tog razdoblja čitavo područje dobiva naziv Islam, dok su predturski toponimi Grgurice (danasa dio Islama Latinskog) i Rupalj (danasa selo u općini Poličnik) preživjeli osmanlijsko razdoblje i zadržali se do danas. Povjesna podjela Islama na latinski i grčki dio pratila je konfesionalni princip po kojem je zapadni dio, naseljavan pretežito katoličkim stanovništvom dobio naziv Islam Latinski, dok je istočni dobio naziv Islam Grčki radi naseljavanja pretežno pravoslavnoga stanovništva.<sup>4</sup> Ovo područje pripadalo je tzv. Novoj stečevini (*Aquisto Nuovo*) koja se od Stare stečevine (*Aquisto Vecchio*), protegnute na uski obalni poljas i otoke (dobici iz zaključenja granice nakon Kandijskog rata 1671. godine), razlikovala po različitom pravnom sustavu. U pravnom sustavu Stare stečevine zemlja je bila u privatnom vlasništvu, dok je na Novoj stečevini ona pripadala državi koja ju je investiturama dodjelila.

<sup>1</sup> Multidisciplinarna istraživanja u Ravnim kotarima vođena su pod vodstvom etnologinje prof. Milane Černelić, Marijete Rajković i povjesničara prof. Drage Roksandića.

<sup>2</sup> O katastru kao važnom izvoru za povijest Dalmacije vidi više: Slukan-Altić 2000:171-198.

<sup>3</sup> Za razliku od Ruplja i Islama Latinskoga, za Islam Grčki su u istraživanju bili dostupni samo partikularni podaci o posjednicima i zemljistima, ali ne i *Suma Sumarum* s generalnim prikazom stanovništva, stoke i zemljista, tako da je izostala dublja demografska, ekonomska i ekohistorijska analiza toga dijela područja Islama.

<sup>4</sup> Jelić 1988:551. Iako je Bianchi u svojoj knjizi *Zara Christiana* iz 1859. godine smatrao da je selo Islam podijeljeno 1755. godine na katoličku i pravoslavnu župu, već su katastarske knjige 1709. godine imale takav jasan princip podjele. O različitim etno-konfesionalnim, kulturnim i upravno-pravnim podjelama tijekom povijesnih vremena šireg područja Islama vidi: Brtan 2002.

vala u zakup stanovništvu koje je tada živjelo na tom području. Tako dodijeljeni zemljisti posjedi nisu se smjeli dijeliti, mijenjati i prodavati. Kako je osmanska okupacija zadarskog zaleđa prekinula vlasnički kontinuitet vlasništva nad zemljom usporedo s izradom katastarskih popisa odvijale su se i agrarne operacije podjele zemlje.<sup>5</sup>

Rupalj (*Ruppallie*) je 1709. godine brojio 36 stanovnika i pet obitelji<sup>6</sup> od kojih su četiri prezimena Šušić (*Susich*).<sup>7</sup> Iskazi kazivača ukazuju na migracijska kretanja iz pravca Bosne, što bi vodilo tome da je stanovništvo Ruplja<sup>8</sup> naseljeno u vrijeme Morejskog rata (1684.-1699.) ili neposredno nakon njegova završetka. Antroponimi (*Zuanne, Tomaso, Martin, Niccolo, Luccia...*) jasno ističu katolički identitet stanovništva Ruplja u tom periodu.<sup>9</sup>

Iz ekohistorijske perspektive Rupalj se smjestio na brdskoj kosi iznad polja Islama Latinskog kojom dominiraju „rupe“- udubine na površinskom reljefu pa se zbog tog i mjesto naziva po tim „rupama“, dobivši ime Horupalj u vremenu prije osmanske dominacije u dalmatinskom zaleđu. Katastarski izvor donosi podatke o prirodnim površinama u Ruplju koje daju elemente za rekonstrukciju prirodne sredine i tipa agrarnog krajolika. Gotovo više od pola prirodnog ambijenta neobradeno je, a drugi značajan udio činile su površine pod oranicama što upućuje na to da su tadašnji stanovnici bili okrenutiji stočarskoj ekonomiji. Neznatan dio u Ruplju činile su tada vinogradске površine, oko 2 % prirodnog okoliša.<sup>10</sup>

Orijentacija na stočarstvo novodošnjeg stanovništva u Rupalj i njihov skroman doprinos razvoju vinogradske kulture jasno upućuju da je populacija migrirala iz krškog i brdovitog ekosustava zaleđa. I brojni usmeni iskazi kazivača na području Islama donose učestale toponime tipa „progon“, „ograde“ i „torine“ kao mjesta kud je stoka prolazila, gdje se zadržavala na ispaši i gdje je bila smještena svjedočeći time povijesnu važnost ove gospodarske grane za dotični ekohistorijski prostor.<sup>11</sup>

Što se tiče neobrađenih površina one su velikim dijelom bile prekrivene šumama i pod močvarnim površinama. Vjerljivo da je u ovom razdoblju započeo sustavni proces krčenja šumskih površina i kultiviranje zemlje za obradivanje, na što referiraju opaske mletačkog činovništva u katastru o potrebi dobivanja obradive zemlje krčenjem šuma (*Boscheto si potrebbe Coltivar, Boscheta buono da Coltivar, Boscheto Spinoso si puo vidur al Coltivable*).<sup>12</sup>

O intenzivnom procesu krčenja šuma i kultiviranju tla u prošlim vremenima svjedoče sadašnji geonimi njiva i plodnih površina kao što su „krčine“, „krčevine“, „krči“, „krč“, „krčervina“, „podkrč“, podkrčići“, „lužine“, „lug“.<sup>13</sup>

Iako se proces krčenja šuma odvijao u „dugom trajanju“, intenziviranje procesa deforestacije trebalo bi vezati uz uspostavu mletačke vlasti u Ravnim kotarima, kada pacifikacija prilika na trograničju nakon 1700. godine omogućuju mletačkim vlastima i podanicima sigurnije i temeljitije korištenje prirodnog okoliša.

<sup>5</sup> Furst-Bjeliš, D' Alessio, Diklić 2003:87-88

<sup>6</sup> DAZd, Katastar za Rupalj, *Notta delle Anime di Ruppallie*.

<sup>7</sup> Šušići prema navodima kazivača Ruž50 i Rum23 ukazuju da su *najstarije pleme u Ruplju* i da su došli iz Bosne. Prema nedokazanoj tvrdnji kazivača Rum30, Vidaci su došli nakon Šušića u Dalmaciju iz Travnika, a sva ostala današnja prezimena u Ruplju jesu naseljenici iz Bukovice, došli u kasnijem razdoblju tijekom 19. i 20. stoljeća.

<sup>8</sup> DAZd, Katastar za Rupalj, *Suma sumarum dell'Alfabetto di Ruppallie*. Ostala prezimena posjednika, uključujući i mjesto odakle su vlasnici, su *Japunschevich, Saganovich, Allich, Merchogachie da Polishaich, Covaz d'Islam, Botta da Polishaich, Jancovich da Islam, Ivancovich*.

<sup>9</sup> Ibid.

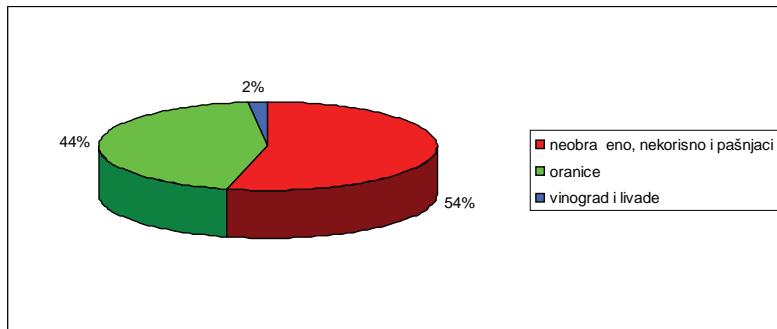
<sup>10</sup> Usp. grafikon 1. Izvor DAZd, katastar za Rupalj, *Suma sumarum dell'Alfabetto di Ruppallie*.

<sup>11</sup> „Progon“ i „ograda“ klasični su toponići kršnog i stočarskog ekosustava. Navode ih kazivači ILž35, Km30 i IGKž41. Na važnost stočarstva upućuje i stočni fond koji u Ruplju 1709. godine broji 421 grla stoke od čega Tome Šušić ima stado od 150 ovaca (DAZd, katastarski popis za Rupalj).

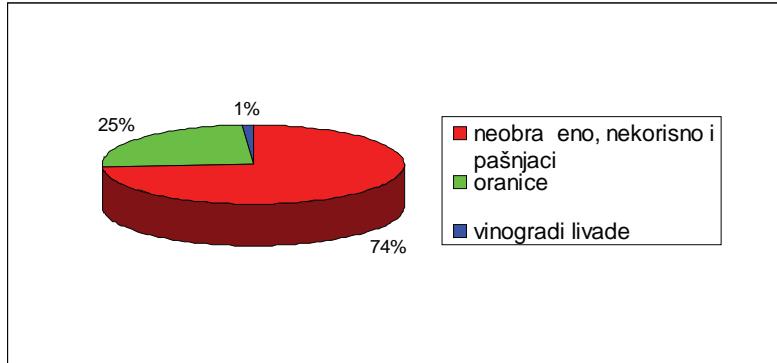
<sup>12</sup> DAZd, katastar za Rupalj, *Suma sumarum dell'Alfabetto di Ruppallie*.

<sup>13</sup> Oronimi spomenuti od kazivača Ruž50 i Ruž22 i ILž30, spominje se Lug Marčov i Lužine u polju Islama Latinskoga i Ruplja. Isto tako „krč“ i „krčine“ raširene su na

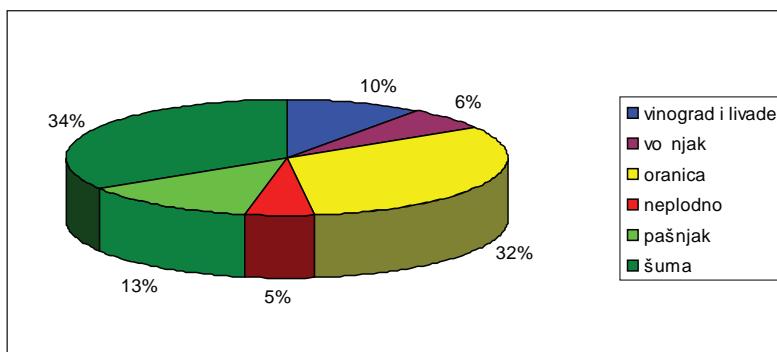
Grafikon 1. Struktura agrarnog krajolika Ruplja prema katastru iz 1709. godine. Autor: S.K.



Grafikon 2. Struktura agrarnog krajolika Islama Latinskog prema katastru iz 1709. godine. Autor: S.K.



Grafikon 3. struktura agrarnog krajolika Islama Latinskog iz 1990. godine.<sup>14</sup> Autor: S.K.



svim lokacijama u ovdje navedenim poljima prema iskazima ovih kazivača.

<sup>14</sup> Brtan 2002:225. Usporedbi radi, grafikon prikazuje radikalne transformacije koje je agrarni krajolik i prirodni okoliš Islama Latinskog doživio „traktorizacijom“ poljoprivrede, regulacijom navodnjavanja, gradnjom podzemnih kanala, isušivanjem močvarnih površina te krčenjem šumskih površina, pretvorivši ga time u drugoj polovini 20. st. u moderno i suvremeno poljoprivredno dobro.

Struktura agrarnog krajolika Islama Latinskog iz 1709. godine u Grafikonu 2. iskazuje slične karakteristike s tim da je udio nekorisnih (*inutile*) i neobradenih (*inculto*) površina još veći nego u slučaju Ruplja. Pod površinom koju katastar tipizira kao (*inculto*), razlikuje različite diverzifikacije zemljišta među kojima se ističu površine pod pašnjacima (*inculta spinosa*, *pascolo*, *pascolo buono*, *da coltiuar*), slično je i za (*inutile*) pod kojim su uvedene različite kvalitete i kvantitete šumskih površina. S druge strane, dok u Ruplju površine pod oranicama (*aratino*) zauzimaju čak 44% posta agrarnog krajolika, u Islamu Latinskom tek 25% posto, dočim površine vinograda (*vignado*)

i livada (*pratino*) u oba mjesta ne prelaze više od 2 % ukupne strukture agrarnog krajolika. Tako u Islamu postoje samo dva posjednika s vinogradima površine nešto više od 4 kampa zemlje, *Nicolo Chines* i *Vincenzo Jadrenich*,<sup>15</sup> dok u Ruplju ima 4 posjednika vinograda na površini od 8 kampi, među kojima se ističe *Tomaso Sussich* koji uz to još posjeduje i 68 kanapa oranica.<sup>16</sup>

Komparativnom analizom agrarnih krajolika Islama Latinskoga i Ruplja, površina katastarskog područja Islama Latinskoga dvostruko je veća od Ruplja (nešto više od 1570 padovanskih kampi u Islamu Latinskom prema oko 740 padovanskih kampi u Ruplju). Razlika između površina pod oranicama (*aratino*) značajno je na strani Ruplja u odnosu 44 prema 25 % obzirom na ukupnu katastarsku površinu.<sup>17</sup> Islam Latinski tada je brojio 58 stanovnika u 16 obitelji, među kojima se donose sljedeća prezimena stanovnika: *Ivancovich, Jadrinich, Tomisich, Jurcovich, Antonich, Lelich, Sarganovich, Stilich, Masar, Budesich, Seliach? (necitko), Chines? (necitko)*.<sup>18</sup> Što se tiče posjednika u oba katastarska mjesta oni nisu pripadali samom domicilnom mjestu nego su dolazili iz okolnih mjesta i krajeva kao što je slučaj Islama Grčkog. Tako primjerice u Ruplju nalazimo posjednike iz Poličnika (*Polisnich*) i Islama Latinskog (*Islam*). Iz Islama su to župna crkva sv. Nikole iz Islama (*Chiesa di S. Nicolo d'Islam*), zatim posjednici *Fillip Couaz d'Islam, Cap(ita)n(o) Ilia Iuancouich d'Islam* i *Maria Sarganouich d'Islam*, dok su posjednici iz Poličnika *Nicolo Allich da Polisnich, Pra(tino) di Radoiza Couaz di Polisnich, Radam Botta da Polisnich, Tomaso Mercogachia da Polisnich*.<sup>19</sup>

Uspoređujući demografsku sliku oba mjesta, lako je detektirati nepovoljniju demografsku poziciju Islama Latinskoga, za što uzrok iz ovoga izvora nije moguće utvrditi, pa nam ostaju samo hipotetska naglašanja. Osim lošije demografske slike i manjeg udjela oranica i vinograda u ukupnoj strukturi zemljишta, Islam Latinski imao je i inferiornije stanje stočnog fonda, što se osobito uočava u segmentu ovčarstva gdje su u Ruplju tri obitelji posjedovale 289 ovaca, dok je cijeli Islam Latinski brojio tek 60 ovaca.<sup>20</sup>

Kontrast između relativnog malog broja stanovništva u oba mjesta u odnosu na površinu prirodne okoline rezultirao je tim da je između polovine i tri četvrтиne krajolika činilo neobrađena ili šumom pokrivene površine ili pak nekorisne obrasle šikarom i trnjem te površine neplodnog kamenjara upotrebljive uglavnom za stočarstvo i potrebe svakodnevnog života.<sup>21</sup>

Iako ovaj katastarski izvor nije donio hidrološke odrednice, važnu ulogu u ekohistoriji šireg područja Islama imao je potok Baščica, koji protjeće poljima Islama Latinskog i Grčkog i ulijeva se kod Posedarja u Novigradsko more. Potok i njegovo močvarno područje stvarali su veliku prepreku stanovništvu islamskog kraja, bolestima kao posljedicama močvarne okoline i vlažnog zraka unosili su poremećaje u sociodemografski razvoj, a potencijalno obradive površine pokrivene vodom onemogućavale su znatniju gospodarsku eksplotaciju.<sup>22</sup>

<sup>15</sup> DAZd, katastar za Islam, *Suma summarum dell' Alfabetto d'Islam*.

<sup>16</sup> DAZd, katastar za Rupalj, *Suma summarum dell'Alfabetto di Ruppalle*.

<sup>17</sup> 1 padovanski kamp = 3655 m<sup>2</sup>.

<sup>18</sup> DAZd, katastar za Islam Latinski, *Notta delle Anime d'Islam*.

<sup>19</sup> DAZd, katastar za Rupalj, *Suma summarum dell'Alfabetto di Ruppalle*.

<sup>20</sup> DAZd, katastar za Rupalj, *Notta delle Anime di Ruppalle*. Isto, katastar za Islam Latinski, *Notta delle Anime d'Islam*. Ovdje treba biti oprezan obzirom na mogućnost da su vlasnici stoke u Islamu Latinskom (ne)namjerno sklonili ovce pred popisivačima.

<sup>21</sup> Pregršt geomima i oroni-ma u iskazima kazivača upućuje na izrazito krški ekosustav Ruplja, Islama Latinskog i Islama Grčkog pa su česti toponomi „dolac“ i „doci“, „kosa“, „drage“, „glavice“, „vlake“, „vlačine“, „brig“ i „brižine“.

<sup>22</sup> Kazivač Grm34 donosi podjelu današnje Baščice koja je pretvoreno u plodno polje na „latinsku“ i „grčku“ Baščicu dijeleći je tako prema principu podjele mjesta.

Vodena bogatstva izražena su i u današnjim brojnim izvorima vode i hidronimima na području Islama Latinskog, Islama Grčkog, Ruplja i Kašića (Mirača, Širokovac, Jabukovac, Gnijilovac, Zvijezda, Kupinovac, Begovac, Bućnovac, Paripovac, Jordin, Jelinovac, Smokovac, Badnjak, Begovača, Jelenkovac, Građuša, Šarića vrilo, Dragaševo vrilo, Kraljevsko vrilo, Blažino vrilo, Kamenovo vrilo, Čozino vrilo, Jaruga, Bara, Barice, Bare, Vukošin vir, Točak, Rječina, Slani potoci, Vrelina, Vriline, Lokve, Lokvina, Lokvine, Crni virovi i Bunari).<sup>23</sup>

O količini šumskih površina katastar nije donio egzaktne podatke, ali njihova površina morala je biti znatna; s jedne strane ukazuje na to činjenica učestalih primjedbi popisivača u katastru o potrebi krčenja šuma kako bi se dobine plodne površine za poljoprivrednu djelatnost, a s druge strane i suvremena toponomastika koja osim gajeva<sup>24</sup> spominje i različite vrste stabala pa tako postoje toponimi „Jasen“, „Bristi“, „Jablanja“ i „Rast“.

Prirodni okoliš Islama imao je također i veliku komunikacijsku ulogu u povezivanju lokalnih i regionalnih društvenih zajednica čemu idu u prilog toponimi poput „Kamenog mosta“, „Mostina“, „Starog mosta“ i „Stare ceste“, dok je stablo Zelenog hrasta u Islamu Latinskom imalo prometnu, graničnu i orijentacijsku ulogu u povijesti svakodnevice ranonovovjekovlja na ovom prostoru. Zeleni hrast služio je kao granični orijentir između Mletačke Republike i Osmanskog Carstva i time bio u funkciji imperijalne granice te kao kamen međa u određivanju granica veleposjeda. U 18. stoljeća Zeleni hrast dobio je značajnu prometnu ulogu jer je kraj njega išao karavanski put koji je povezivao zadarsku stočnu skelu s tržištima habsburške Like i osmanske Bosne.<sup>25</sup>

Konfiguracija šireg prostora na kojima su se razvila naselja iz katastra iz 1709. godine pokazuje krška obilježja u kojem su ravnicaarske zone zatvorene na rubovima s uzdignutim brdskim kosama, a naselja razvučena na tim niskim uzvisinama iznad polja. Oronimija tako prikazuje čitav spektar uzvisina specifičnih za krški ekosustav kao što su „brig“, „brižine“, „drage“, „gredelj“, „gradina“, „glavica“, „umac“, „strana“, a geonimi ocrtavaju plodne površine u dotičnom ekosustavu „vrtlovi“, „vlaka“, „vlačine“, „dolac“, „doci“ i „luke“.

Na migracijska kretanja stanovništva u ekosustavu i njegove uzroke i posljedice upućuje popis posjednika i stanovnika u Islamu Grčkom koji prema antroponomoj i patronimnoj građi ukazuje na prisutnost stanovništva podrijetlom iz susjedne Bukovice. Spomenuta prezimena iz područja Bukovice u Islamu Grčkom su: *Baliach da Berguda in Bocoviza, Nicollo Jaich de Segare, Covachevich da Chistagna in Bocoviza, Ivanchevich da Segar in Bocoviza, Ivancovich da Eruenisca, Narich da Segare*.<sup>26</sup> Ova migracijska strujanja iz kršnog i oskudnog krajolika zaleda imaju dugi povijesni kontinuitet, a bila su uvjetovana siromašnim prirodnim potencijalima obližnjih ekosustava (Bosne,

<sup>23</sup> Ibid. 205-207. i iskazi Grm34, Ruž50, Rum22, Rum30, Kž30, Km33, Kž29, IGm57 i ILž34.

<sup>24</sup> „Gaj“, „Gajine“, „Gajnovac“, „Gajevi“ učestali su toponimima na području Islama Latinskog, Islama Grčkog Grgorica i Kašića i to na više lokacija u ovim mjestima spominju ih kazivači Km28, Kž35 i Grm34.

<sup>25</sup> Zeleni hrast-stablo u Islamu Latinskom, nalazi se danas uz JadranSKU magistralu koja vodi od Zadra prema Riječi, a kojoj se priključuje cesta koja vodi iz pravca Benkovca i Bukovice. O važnosti zadarske stočne skele u 18. stoljeću (usp. Peričić 1998 i 1999 kao i usp. Čolak 1995: 379 – 410).

<sup>26</sup> DAZd, katastar za Islam Grčki.

Like, Bukovice) bez većih obradivih površina orijentacijom isključivo na stočarsku ekonomiju. Bolji klimatski uvjeti i veća mogućnost dobijanja obradivih površina uzrokuju tijekom 18. stoljeća pomicanje stanovništva u prirodnim resursima bogatije Ravne kotare. Gotovo svi kazivači porijeklom iz kršnog zaleda kazuju da je za njihove preteke dolazak u Ravne kotare bio ispunjenje životnog „sna“ zbog bogate i plodne zemlje. Kao važan podatak za povijest „svakodnevice“ bio je slučaj odlaska u „vlaštvo“ ili, kako još kazivači kažu, „priženiti se“, a označvalo je muškaraca koji je iz Bukovice došao na „ženino“ u Ravne kotare. Za tradicionalni patrijhalni mentalitet to je bila velika „pljuska“ muškarcu no izgleda da su s vremenom postali oportuni vidjevši u tome materijalnu korist. Kazivači ukazuju i na veliki broj „rodova“ koji su se „priženili“ i tako ostali trajno prisutni u Ravnim kotarima.<sup>27</sup>

O demografskim procesima u ovom razdoblju svjedoči jedan važan izvor o stanovništvu u vremenskom rasponu od 1747. do 1755. godine koji u komparativnoj analizi s katastarskim izvorima iz 1709. godine referiraju na važne sociodemografske promjene u stanovništvu Islama Latinskog u intervalu od pola stoljeća. Tako se od 1747. godine u župi sv. Nikole u Islamu Latinskom počinju voditi matice krštenih, pa tako taj izvor donosi u navedenom razdoblju popis skoro 200 mještana, što upućuje na znatan porast broja stanovnika s obzirom na podatke iz 1709. godine. Po popisu prezimena u matičnoj gradi uočava se pojava dolaska novog stanovništva, najbrojnija nova prezimena su Rončević, Galić, Boca, Brtan i Vanjak.<sup>28</sup>

Smjerovi migracijskih kretanja iz Bukovice i podvelebitskoga područja u Ravne kotare kontinuirano su pratili iste pravce i nakon 18. stoljeća, tako dok katoličko stanovništvo naseljava Rupalj, Grgurice i Islam Latinski, pravoslavno naseljava Islam Grčki i obližnji Kašić. Katolička prezimena, Marićići iz Deminjaka pokraj Zatona Obrovačkog, Rončevići iz Rovanske podno Velebita, Matkovići iz Jesenica i Paići iz Ervenika naseljavaju se u Grgurice, dio današnjeg Islama Latinskoga na kraju 19. i prvim desetljećima 20. stoljeća, kao i pravoslavno prezime Jokić iz spomenutoga Zatona Obrovačkoga.<sup>29</sup> Na području Islama Grčkoga doseljavaju se pravoslavna prezimena među kojima se ističu Novakovići iz Bjeline, Drče iz Parčića, te prezime Desnice također iz Bukovice koje su naslijedile izumrle Mitrović-Jankoviće.<sup>30</sup>

## ZAKLJUČAK

Mirovnim sporazumom 1699. godine Islam je prestao nakon dva i pol stoljeća biti dio nestabilnog graničnog pojasa i zone ratnih operacija, te se integrirao u sklop mletačke *Nove stečevine* s posebno reguliranim pravnim sustavom koji je dirigirao raspodjelu zemljista i privlačenje novog stanovništva u novouspostavljeni mletački krajiski

<sup>27</sup> Tako kazivač Rum30 svjedoči da su Deme i Balci došli u „vlaštvo“ kod Vidaka u Rupalj, pa se tako tamo naselili. Kazivač Gm34 spominje Kardume u Grguricama (dijelu Islama Latinskog) koji su došli u „vlaštvo“ iz Nuića kod Benkovca.

<sup>28</sup> Brtan 2002:177-178.

<sup>29</sup> Kazivač Gm34.

<sup>30</sup> Kazivači KŽ30, Km33.

sustav dalmatinskog zaleda, prostora ispraznjenog ljudskim resursima nakon povlačenja stanovništva lojalnog Osmanskom Carstvu.

Centralna vlast je, preko katastarskog popisa iz 1709. godine za Islam, htjela pravno utemeljiti promjene u stanovništvu i okolišu koje su se dogodile nakon završetka mletačko-osmanskih ratova proteklog stoljeća u svrhu kvalitetnije tranzicije i inkorporacije Nove stečevine (*Acquisto Nuovo*) u mletački imperijalni sustav. Svojim pretenzijama i aspiracijama katastar iz 1709. godine pokazao je karakter i duhovnu fisionomiju ranonovovjekovne države, koja svojim *Raison d'etat* kao vrhovnim načelom vladanja, nastoji imati što efikasnije i preciznije podatke o podanicima i teritoriju, a sve u cilju racionalizacije upravljanja i povećanja državne moći što se najočitije detektira u ovom primjeru, kada je riječ o vojnim i fiskalnim interesima mletačke države u Dalmaciji.

Prirodni ambijent Islama zabilježen od mletačkog činovništva pokazao je da je krajolik bio najvećim dijelom neobraden i zapušten, prekriven šumskim i močvarnim površinama. Takvo „surovo“ prirodno okruženje dočekalo je doseljeno stanovništvo iz Bukovice, Like i Bosne koje se u novoj sredini nastavilo baviti stočarstvom pretvarajući okoliš u najvećoj mjeri u pašnjačke zone. Iako je odsutnost ratnih prilika u 18. stoljeću omogućila stanovništvu bolje upoznavanje okoline, ona nije donijela veće promjene u krajoliku Islama, isto tako ni državne intervencije u duhu fiziokratskih reformi u svrhu unapređenja poljoprivrede u mletačkoj Dalmaciji nisu uspjеле riješiti probleme poplavljennog i močvarnog zemljišta koja su bila izvor demografskih i ekonomskih zastoja.

Demografski rast koje je ostvarilo stanovništvo Islama u 18. stoljeću utjecalo je na početak procesa krčenja šuma na što već indiciraju podaci iz katastra, a koji će trajati u dugom povijesnom hodu do druge polovine 20. stoljeću kada će se izgradnjom regulacijskog sustava navodnjavanja riješiti i problemi močvarnog zemljišta i uopće vodnog sustava. Naselja na širem području Islama razvila su se u krškom ekosustavu na kosama i dragama koja su okružena ravnim dolinama i poljima. Glavna struktura naselja iskazuje raširenost naselja duž gore spomenutih kosa i draga položenih u smjeru zapad-istok, tako da je oblik naselja verificiran u vremenu izrade katastra ostao u strukturalnoj formi identičan do danas.

#### LITERATURA I IZVORI:

- BRTAN, Joso (2002): *Župa Islam Latinski*. Matica hrvatska Sinj, Geografsko društvo Split, Sinj – Split.
- SLUKAN-ALTIĆ, Mirela (2000): Povijest mletačkog kataстра Dalmacije. *Arhivski vjesnik* 43: 171-198.
- DAZd (Državni arhiv u Zadru), Katastar popisi za Rupalj, Islam Latinski i Grčki iz 1709. (Zadarski okrug). *Ristretto della*

- ville Rupaglie e Islam Latino, Summa sumarum dell' alfabetto D'Islam, Notta delle Animi D'Islam, Summa sumarum della rubrica di Ruppalie, Notta delle anime di Ruppalie, Alfabetto di Islan Greco. Contado di Zara.*
- PERIĆIĆ, Šime (1998): *Gospodarska povijest Dalmacije od 18. do 20. st.* Zagreb.
- PERIĆIĆ, Šime (1999): Razvitak gospodarstva Zadra i okolice u prošlosti. HAZU, Zavod za povijesne znanosti, Zadar.
- BJELANOVIĆ, Živko (1998): *Antroponomija Bukovice*. Književni krug, Split.
- ČOLAK, Nikola (1995): Promet stoke u zadarskoj skeli u XVIII stoljeću. *Radovi zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 37, 379-410, Zadar.
- JELIĆ, Romano (1988): Stanovništvo Islama Grčkog 1709. godine. *Zadarska revija* 37, Zadar, 549-553.
- FURST BJELIŠ, Borna, D'ALESSIO, Giovanni, DIKLIĆ, Olga (2003), Mletački katastar 18. stoljeća i ekohistorijska evaluacija tromeđe. U: *Zbornik Triplex Confinium (1500. - 1800.): ekohistorija*, ur. Drago Roksandić, Ivan Mimica, Nataša Štefanec i Vinka Glunčić-Bužančić. Književni krug i Zavod za hrvatsku povijest FF-a, Split/Zagreb.

## VENETIAN CADASTRE FROM 1709 AND THE CONTEMPORARY ONOMASTICS AS THE SOURCES FOR THE ECO-HISTORICAL AND SOCIO-DEMOGRAPHIC PRESENTATION OF ISLAM LATINSKI AND ISLAM GRČKI

### SUMMARY

Based on the Venetian Cadastres from the 18th century and on contemporary toponomastics (the oral history method), this article discusses the interrelation between socio-demographic processes and changes that took place in the natural environment of Islam Latinski and Islam Grčki, in the 18th century Ravni Kotari, the eco-historical region that used to be part of the Triplex Confinium and a confrontation zone at the imperial border until the Treaty of Karlovac in 1699, and that, after war operations stopped and after the shifting of the border of the Venetian state back to the hinterland in the Dinarides, enters the peace process in the 18th century which included intense influx of population from Bosnia, Lika and the nearby Bukovica, resulting in visible changes in the natural environment. Due to favourable natural conditions and position (mild climate, hydrological resources, fertile land) of Ravni Kotari, during these two centuries both Islams became an immigration area for the population from the said highly rocky karst eco-systems characterised by limited resources and overpopulation.

The growth of population and new waves of immigration in Islam led to changes in the eco-system of this area, forever changing its former landscape. The exploitation of the natural surroundings was parallelly determined by the technological and economic development that reached its peak in this area in the second half of the 20th century as a result of the industrialization of agriculture, when the most profound transformations of the Islam landscape took place.

**Keywords:** Venetian Cadastre, 18th century, onomastics, eco-history, socio-demographics, Islam Latinski, Islam Grčki

SANJA LONČAR  
Sveučilište u Zagrebu  
Filozofski fakultet  
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju  
I. Lučića 3, 10000 Zagreb  
sloncar@ffzg.hr

## PRILOZI POZNAVANJU TRADICIJSKOG GRADITELJSTVA I KULTURE STANOVANJA

*Rad donosi pregled podataka prikupljenih terenskim istraživanjem tradicijskog graditeljstva i kulture stanovanja na području Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića. Iznose se podaci o osnovnim materijalima za gradnju, načinima njihove nabave i obrade, alatima korištenim pri obradi materijala i gradnji, podaci o graditeljima, tehnikama gradnje, zatim podaci o stambenim i gospodarskim građevinama i prostorima, njihovim osnovnim karakteristikama, načinima opremanja i korištenja te uz njih vezanim aktivnostima i dogadanjima, predmetima korištenim u svakodnevnom životu i radu, načinima njihove nabave i izrade. Pri tome se nastojalo utvrditi razlike koje su postojale između obitelji različitog imovinskog statusa kao i društvene promjene koje su utjecale na promjene u gradnji i stanovanju. Većina prikupljenih podataka odnosi se na razdoblje od otprilike Prvog svjetskog rata do sedamdesetih godina 20. stoljeća. Manji broj podataka zabilježen je za razdoblje od kraja 19. stoljeća do Prvog svjetskog rata, kao i za razdoblje od osamdesetih godina 20. stoljeća do suvremenosti.*

**Ključne riječi:** tradicijsko graditeljstvo, kultura stanovanja, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

**R**ad je nastao kao rezultat terenskih istraživanja provedenih u listopadu 2005. i travnju 2006. godine na području ravnokotarskih sela Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja,<sup>1</sup> Islama Grčkog i Kašića. Istraživanjem su bile obuhvaćene teme vezane uz tradicijsko graditeljstvo i kulturu stanovanja. Nastojalo se prikupiti podatke o osnovnim materijalima za gradnju, načinima njihove nabave i obrade, alatima korištenim pri obradi materijala i gradnji, podatke o graditeljima,

<sup>1</sup> Istraživanja na području Ruplja provedena su samo u travnju 2006. godine.

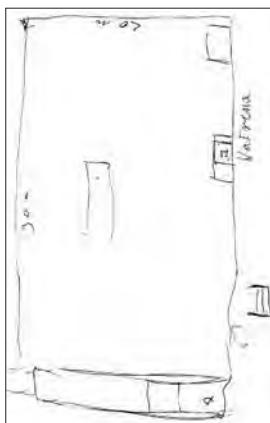
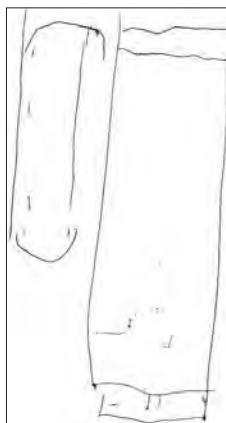
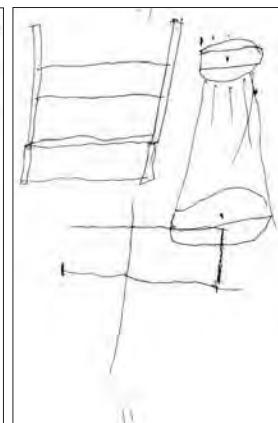
tehnikama gradnje, predmetima korištenim u svakodnevnom životu i radu, načinima njihove nabave i izrade. Nastojalo se zabilježiti podatke o stambenim i gospodarskim građevinama i prostorima koji su bili dio okućnice, njihovim osnovnim karakteristikama, načinima opremanja i korištenja, svakodnevnim i povremenim ili sezonskim aktivnostima kao i obiteljskim i blagdanskim događanjima koji su uz iste bili vezani. Dio tema iz područja kulture stanovanja, poput opskrbe vodom, prehrane i higijene, ispitivane su odvojeno te obrađene unutar drugih priloga u ovom zborniku.<sup>2</sup> Pojedine teme, usko vezane uz kulturu stanovanja, poput kulture odijevanja i svakodnevne razmjene hrane i dobara, tek su naznačene za buduća istraživanja. Tijekom istraživanja nastojalo se bilježiti razlike u gradnji i stanovanju između obitelji različitog imovinskog statusa te izbjegći stvaranje unficirane slike. Nastojalo se utvrditi okvirne vremenske granice pojedinih pojava, bilježiti one prisutne kroz cijelo 20. stoljeće te doći do podataka o društvenim promjenama koje su izravno ili neizravno utjecale na promjene u gradnji i stanovanju (usp. Muraj 1989: 3-10).

Prilike na terenu otežale su i ograničile istraživanje te utjecale na kvalitetu i opseg istraživanja pojedinih segmenata teme kao i na količinu, sadržaj i kvalitetu prikupljenih podataka. Sva navedena naselja stradala su u Domovinskom ratu, a stanovništvo je proživjelo traumatična ratna događanja. Ispitivanje ove naoko „neutralne“ teme budilo je sjećanja na prijeratni život te ratna i poslijeratna događanja koja su za stanovnike obilježena gubitkom bliskih osoba, doma i imovine. U vrijeme provođenja istraživanja veliki broj građevina u pojedinim dijelovima naselja bio je urušen i zapušten. Dijelovi naselja su, bilo zbog neraščišćenih urušenih građevina, bilo zbog opasnosti od zaostalih eksplozivnih naprava, bili nepristupačni. Također, u dijelovima naselja tradicijske su građevine poslijeratnom obnovom zamijenjene novom gradnjom čime je izmijenjen izgled okućica i naselja. U ratnim razaranjima kućni inventar gotovo je u potpunosti izgubljen, a tek su rijetke obitelji sačuvale pojedinačne predmete nekada korištene u kućanstvu ili svakodnevnom radu na okućnici. Dijelovi istraživanih sela bili su, u vrijeme provođenja istraživanja, slabo naseljeni te nije postojala mogućnost ispitivanja većeg broja kazivača kao niti mogućnost odabira kazivača po dobi, spolu, zanimanju i sl.

Podaci su prikupljeni tehnikom strukturiranog i polustrukturiranog intervjua te promatranjem. Prvo istraživanje provedeno je uz pomoć upitnika izrađenog dijelom prema Upitnici Etnološkog atlasa, a dijelom prema podacima iz literature. Nakon prvog istraživanja spomenuti je upitnik korigiran u skladu s podacima dobivenim na terenu. Time su pojedine teme potpuno izostavljene iz kontrolnog ispitivanja, a većina ih je dopunjena pitanjima o pojавama na koje su uputili sami kazivači. Spomenute okolnosti na terenu utjecale

<sup>2</sup> Vidi priloge Tamare Nikolić, Valentine Baćac i Sanje Galović u ovom zborniku.

su na promišljanje o metodologiji istraživanja. Tema o tradicijskom graditeljstvu i kulturi stanovanja dijelom podrazumijeva bilježenje podataka o izgledu određenih materijalnih pojava pa se, već pri prvom istraživanju, nametnulo pitanje kako spomenutim metodama prikupiti podatke o materijalnim pojавama kojih nema. Tek sam na terenu, u razgovoru s kazivačima, postala svjesna težine kojim sam dolazila do podataka te neizvjesnog i nesigurnog ishoda ispitivanja. Kazivači su se u razgovorima trudili opisati izgled ispitivanih pojava, ali je nemogućnost fizičkog pokazivanja istih ponekad dovodila do nejasnih i neiskoristivih podataka. Pri kontrolnim ispitivanjima su, kao pomoći materijal, korišteni crteži iz Upitnica Etnološkog atlasa i knjige Aleksandra Freudenreicha (Freudenreich 1962, 1972) među kojima su kazivači prepoznivali izgled nekada korištenih predmeta. Kada je to bilo moguće nastojala sam izbjegavati ovaj način ispitivanja kako kazivačima ne bi sugerirala odgovore. Kazivači su ponekad, na vlastitu inicijativu, uzimali olovku i pokušavali skicirati opisane pojave i predmete (Prilog 1,2,3.).

Prilog 1: Avlija<sup>3</sup>Prilog 2: Škip, naćve<sup>4</sup>Prilog 3: Škancija, vučija<sup>5</sup>

Većina prikupljenih podataka odnosi se na razdoblje od otprilike Prvog svjetskog rata do sedamdesetih godina 20. stoljeća. Manji broj podataka zabilježen je za razdoblje od kraja 19. stoljeća do Prvog svjetskog rata, kao i za razdoblje od osamdesetih godina 20. stoljeća do suvremenosti. Kazivači su u razgovorima, nerijetko i bez potpitiranja, za pojedine pojave navodili vrijeme i načine njihovih promjena. Kao dvije značajne vremenske prekretnice u gradnji i stanovanju zabilježene su godine neposredno nakon Drugog svjetskog rata te kraj šezdesetih i početak sedamdesetih godina 20. stoljeća.

Istraživanjima su prikupljeni brojni podaci o ovoj širokoj temi, ali je neistražene dijelove podtema neophodno obuhvatiti sljedećim istraživanjima. Tijekom provođenja istraživanja nisu izrađeni arhitektonski snimci postojećeg stanja građevina niti situacijski nacrti

<sup>3</sup> Crtež je izradio kazivač iz Islama Latinskog. Prikazan je raspored građevina na avlji (ILm30).

<sup>4</sup> Crtež je izradio kazivač iz Grgurica. Prikazani su škip i naćve (Grm34).

<sup>5</sup> Crtež je izradio kazivač iz Grgurica. Prikazani su škancija i vučija (Grm34).

koji bi svjedočili o arhitektonskim detaljima, prostornim odnosima i odnosima veličina opisivanih građevina i predmeta. Nije izrađen prijedlog tipologije stambenih i gospodarskih građevina, a ostale su neistražene teme i povijesni podaci o javnim prostorima, građevinama i sadržajima.

Svjesna navedenih nedostataka prikupljene grade osobno sam se dvoumila oko načina njenog prikaza. Na području ovdje spomenutih naselja, Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića, do sada su provedena tek rijetka etnološka istraživanja vezana uz teme tradicijskog graditeljstva i stanovanja. Šezdesetih godina 20. stoljeća na području sela Islam Latinski i Kašić prikupljeni su podaci za Etnološki atlas Jugoslavije, a početkom osamdesetih godina 20. stoljeća etnologinja Jadranka Puntarović istraživala je, između ostalih naselja Ravnih kotara, na području Islama Latinskog, Islama Grčkog i Kašića pojedine teme vezane uz tradicijsko graditeljstvo. Druga istraživanja kao i objavljeni radovi s etnološkom tematikom nisu poznati.<sup>6</sup> U tom kontekstu prikupljena grada, unatoč nedostacima, predstavlja određen doprinos poznавању tradicijske kulture ovog područja, a može se promatrati i kao rezultat rekognostiranja terena te pregled tema za daljnja detaljnija istraživanja. Namjera rada bila je izložiti što više podataka, prikupljenih terenskim istraživanjem, pronađenih u literaturi ili arhivskim zapisima, koji su izravno vezani za istraživano područje i čine podlogu za detaljnija istraživanja manjih podtema ili cjeline.

Prikupljena grada izložena je u manjim tematskim cjelinama pri čemu se nastojalo obuhvatiti raznolika kazivanja. Premda su kazivači nerijetko naglašavali da je tijekom prve polovice 20. stoljeća ravnekotarsko stanovništvo živjelo podjednako siromašno i bijedno te da znatnije razlike u materijalnom smislu nisu postojale, one su ipak zabilježene i u načinu gradnje, izgledu stambenih građevina, broju i izgledu gospodarskih građevina, svakodnevno korištenim predmetima i drugim pojавama. Dok pojedina kazivanja svjedoče o krajnjem mizernom načinu života, druga svjedoče o nešto većem životnom standardu. Upravo zbog bilježenja razlika u pojedinim desetljećima 20. stoljeća kao i između pojedinih desetljeća 20. stoljeće proizlaze ponekad proturječni podaci o postojanju i korištenju određenih predmeta, prostorija, njihovu izgledu i opremanju. Iz mnogih kazivanja saznajemo o razmišljanjima, vrednovanjima i odnosima kazivača prema vlastitom stanovanju i stanovanju njihovih obitelji, vlastitom vrednovanju pojedinih elemenata iz životne okoline. Vrijedna su i kazivanja Kotaraca<sup>7</sup> (kako sebe nazivaju stanovnici ovdje istraženih sela) o drugima zajednicama, posebno onima iz područja Podgorja, Gorskih kotara i Like s kojima su bili u svakodnevnim kontaktima i u odnosu na koje su gradili mišljenje o vlastitoj zajednici. Poželjno

<sup>6</sup> U Konzervatorskom odjelu u Zadru, Uprave za zaštitu kulturne baštine Ministarstva kulture, postoje tek četiri fotografije tradicijskog graditeljstva snimljene 1961. godine u Posedarju (snimila Ksenija Radulić) te dvije fotografije bez potpisa snimljene 1992. godine prilikom akcije evidentiranja ratnih šteta. Na informacijama zahvaljujem Filipu Dindiću.

<sup>7</sup> Kazivači su u razgovorima sebe nazivali *Kotarcima* zbog čega se u tekstu nerijetko koristi isti naziv. On se odnosi na stanovnike samo ovdje istraženih ravnekotarskih sela. U suprotnom postoji dodatno objašnjenje.

navođenje konkretnih primjera, događaja iz svakodnevnog života te davanje glasa pojedincima dijelom je otežano odlukom urednica o izostavljanju imena i prezimena kazivača. U tekstu su u formi priloga uneseni crteži iz Upitnica Etnološkog atlasa te fotografije snimljene na terenu. U tekstu se nalaze četiri arhivske fotografije snimljene 1957. godine na području Benkovca i benkovačkog sela, usko vezane uz obrađene teme.<sup>8</sup>

Podaci prikupljeni istraživanjem izneseni su u tekstu, dok su podaci iz Upitnica Etnološkog atlasa i literature koji se odnose na područja ovdje ispitivanih sela izneseni u *entrefilet-u*. Podaci izneseni u napomenama promatraju se kao komparativni materijal koji pojave zabilježene istraživanjima 2005. i 2006. godine potvrđuju, nadopunju ili upućuju na potrebu detaljnijih istraživanja.

Podaci iz Upitnica Etnološkog atlasa (UEA) obuhvaćaju dio tema prvog i dio tema drugog sveska,\* a odnose se na mjesta Islam Latinski i Kašić.<sup>9</sup>

\* Upitnice Etnološkog atlasa (UEA), Svezak I, teme br. 31. *Kućište (okućnica)*, br. 32. *Kuća za stanovanje ljudi*, br. 33. *Prostorije i njihova namjena u kući*, br. 34. *Neke pomoćne zgrade i pojedinosti na kućištu*, br. 35. *Skladišta za žitarice*, br. 36. *Spremište za vino, pecare, sušnice*, br. 37. *Gospodarske i stambene zgrade izvan naselja*, br. 38. *Zidovi (stijene) zgrada*, br. 39. *Krov*, br. 40. *Otvori na zgradama i visina prostorija*, br. 41. *Podovi, stropovi i unutrašnja obrada zidova*; Svezak II, teme br. 42. *Krušna peć izvan kuće*, br. 43. *Opskrba vodom*, br. 44. *Ograde*, br. 45. *Ognjište*, br. 46. *Pribor na ognjištu*, br. 47. *Pekva*, br. 48. *Peći i grijanje*, br. 49. *Pravljenje vatre*, br. 50. *Vrste osvjetljenja*, br. 51. *Raspored namještaja u glavnoj prostoriji*, br. 52. *Stol –sofra*, br. 53. *Sjedala*, br. 54. *Ležaj u kući i izvan kuće*, br. 55. *Koljevka*, br. 56. *Škrinje*, br. 57. *Zasuni, brave, katanci (lokot)*, br. 59. *Posude i mjesto za držanje pitke vode*, br. 60. *Posude iz kojih se piće voda*, Arhiv Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju, Filozofski fakultet u Zagrebu: UEA 443/2514, UEA 443/2172, UEA 443/1364, UEA 443/1784, Islam Latinski; UEA 224/1658, UEA 224/994, UEA 224/196, UEA 224/347, Kašić.

Kod unošenja podataka iz UEA nisu se, zbog opsežnosti, u potpunosti ispisivala pitanja. Odgovori iz upitnika najvećim su dijelom doslovno citirani, a kod pojedinih, gdje je procijenjeno da neće doći do utjecaja na moguće dvojbe u tumačenju značenja (kao na primjer kod negativnih odgovora) odgovori su parafrazirani. Iščitavanju i korištenju podataka zabilježenih u upitnicama treba prilaziti s oprezom, a kao preduvjet istom postavlja se poznavanje njenog izgleda i sadržaja. Pri analiziranju odgovora važno je imati na umu ne samo sposobnosti ispitivača i kazivača već način na koji su formulirana pitanja i u istima sugerirani određeni odgovori. Premda je upitnica za teme vezane uz graditeljstvo i kulturu stanovanja razrađena prilično opsežno većina

<sup>8</sup> Fotografije su dio Fototeke Arhiva Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog Fakulteta u Zagrebu (dalje: Fototeca Arhiva, EIKA, FF). Pripadaju arhivu starijih fotografija, snimanih od tridesetih do sedamdesetih godina 20. stoljeća. Fotografije su izradene u sklopu terenskih istraživanja djelatnika tadašnje Katedre i kasnije Odsjeka te brojnih stručnih suradnika (Klemen; Rubić 2006: 101).

<sup>9</sup> Za Islam Latinski podatke je zapisivala Vlasta Nikolić na osnovu kazivanja Luke Mateku i Mare Galić, a za Kašić je podatke zapisivalo Juraj Dražić na osnovu kazivanja Petra Mrkića i Bosiljke Mrkić.

pitanja postavljena je široko i nedovoljno definirano ili uključuje nekoliko potpitanja, zbog čega se za dio zabilježenih odgovora ne može sa sigurnošću tvrditi na koji se dio pitanja odnose. Tome je naravno pridonijela i nedosljednost ispitivača i zapisivača. Kod analize odgovora uočljivo je da je upitnica za Islam Latinski dijelom ispunjena prepisivanjem dijelova pitanja, a upitnica za Kašić konkretnijim podacima. Dio podataka nedovoljno je precizan i vremenski neodređen. Nerijetko nisu poštivane napomene o potrebi skiciranja svake vrste građevina ili predmeta i navođenju lokalnih naziva, razlika u karakteristikama stambenih i gospodarskih građevina kao i razlika između pojava pojedinih vremenskih razdoblja. U analiziranim upitnicama nalazi se nekoliko crteža i skica koje su, unatoč nedostatku detaljnijih podataka, u tekstu navedeni kao prilozi. Vrlo mali broj podataka bio je nečitljiv te time neiskoristiv.<sup>10</sup>

U napomene uneseni su i podaci iz literature. Etnologinja Jadranka Puntarović napisala je 1983. godine magistarski rad pod naslovom *Materijali i tehnike gradnje zidova stambenih zgrada na području Ravnih Kotara*, a na osnovu iste rad *Prilog proučavanju narodnog graditeljstva na području Ravnih Kotara*. U navedenom magistarskom radu autorica je temu obradila na osnovu vlastitih terenskih istraživanja provedenih na području Ravnih kotara 1981. i 1982. godine u 35 lokaliteta<sup>11</sup> (Puntarović 1983:3). Građa je prikupljana metodama promatrana i intervjua pri čemu su ispitani stanovnici u dobi od 40 do 90 godina (Ibid.). U magistarskom radu prikazani su podaci za 19 lokaliteta<sup>12</sup> za koje je sakupljen najveći broj podataka (Ibid.), a prikupljeni podaci dopunjeni su onima iz Upitnica Etnološkog atlasa Jugoslavije,<sup>13</sup> arheološkim i povijesnim podacima iz dostupne literature, *podacima iz Etnografskog odjela Narodnog muzeja u Zadru (arhiv, biblioteka i fototeka), te rukopisima Historijskog arhiva iz Zadra* (Ibid. 4). U uvodnom poglavlju autorica ističe kako o tradicijskom graditeljstvu na području Ravnih kotara postoje tek *poneki usputni zapisi* te kako je njen magistarski rad *prvi i jedini pokušaj sistematskog istraživanja materijala i tehnika gradnje u Ravnim Kotarima* (Ibid. 2). Naglašava kako njen interes nije usmjerjen *organizaciji života u seljačkoj kući, rasporedu i funkciji objekata na kućištu, rasporedu i namjeni pojedinih prostorija, namještaju i ukrasima* (Ibid. 1) već materijalima za gradnju zidova (vanjskih i unutarnjih – pregradnih) stambenih zgrada, tehnikama gradnje, materijalima za gradnju krovnih i podnih konstrukcija te dobivanju tih materijala (Ibid. 2). Cilj rada bio je dati što potpuniji pregled materijala i tehnika gradnji u Ravnim Kotarima, kao i prikazati nazivlje za pojedine materijale, pojedine tehnike gradnje, zidove, dijelove zida, alate koji se upotrebljavaju pri dobivanju i obradi materijala za gradnju (Ibid. 5). Poglavlje *Opća razmatranja* daje osnovne podatke o Ravnim kotarima, podatke o geografskim i geološkim obilježjima, povijesnim zbivanjima i naseljavanju te sta-

<sup>10</sup> Dio ovdje korištenih upitnica oštećen je u kolovozu 2009. godine prilikom poplave u prostorijama Arhiva Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu. Nečitki podaci naznačeni su napomenom autorice: (nečitko, op.a.).

<sup>11</sup> Privlaka, Nin, Zaton, Vrs, Ninski Stanovi, Ljubač, Ražanac, Poljica, Žerava, Kožino, Dračevac, Diklo, Briševac, Zadar, Murvica, Bokanjac, Bibinje, Sukošan, Radovin, Visočane, Poličnik, Pridraga, Novigrad, Vinjerac, Posedarje, Gradina, Rupalj, Islam Latinski, Islam Grčki, Suhovar, Kašić, Smilčić, Smokvić, Smrdelje, Zemunik Donji, Zemunk Gornji, Galovac, Prkos, Nadin, Škabrnje, Debeljak, Gorica, Podvršje, Korlat, Kula Atlagića, Benkovac – selo, Benkovac, Raštević, Lišane, Polača, Biljane Gornje (Puntarović 1983:17).

<sup>12</sup> Ninski Stanovi, Poljica, Žerava, Briševac, Poličnik, Pridraga, Posedarje, Rupalj, Islam Latinski, Islam Grčki, Suhovar, Smokvić, Zemunik Gornji, Galovac, Prkos, Škabrnje, Korlat, Raštević, Biljane Gornje (Ibid. 16).

<sup>13</sup> Navodi EAJ, upitnica I, tema 38: *Zidovi – stijene – zgrada, i to pitanja pod brojem 1, 3, 4, i 7.* (Ibid. 4)

novanju, izboru materijala i gradnji stambenih zgrada. *Posebni dio* donosi prikaz građe i pregled podataka iz Upitnika EAJ, a *Zaključna razmatranja* poglavljia o materijalima za gradnju, dobivanju i obradi materijala za gradnju, tehnikama gradnje, ukrašavanju zidova, nazivlju te poglavlja koja problematiziraju starost pojedinih materijala i tehnika za gradnju kao i daljnja istraživanja materijala i tehnika gradnje. Slijede poglavlja *Bilješke i literatura* te *Crteži i fotografije* u kojem autorica donosi vlastite crteže i fotografije (*Ibid. I*). U poglavljiju *Prikaz građe dobivene istraživanjima na terenu* autorica je za svako od 19 spomenutih sela posebno iznosila prikupljene podatke. Pri tome su bez iznimke navedeni nazivi sela i kazivači,<sup>14</sup> ali se potpoglavlja u koja su grupirani podaci (*Materijali za gradnju*, *Tehnike gradnje i vezivni materijal*, *Temelji, Bojanje i bijeljenje zidova*, *Ukrasi*, *Ukrašavanje zidova*, *Graditelji*) ne prikazuju po principu obrasca već su pojedina za neka sela obradena dok za druga nisu. U magistarskom radu Jadranke Puntarović izneseni su podaci za tri sela (Rupalj, Islam Latinski, Islam Grčki) koja se obrađuju u ovom radu.\*

\* J. Puntarović bilježi podatke navodeći da su kazivači bili: za Islam Latin-ski Luka Matek (kbr.67), za Islam Grčki Luca Begović (rodj. 1910.) te za Rupalj Luka Ždrilić. Uvodni tekst za Islam Latinski i Grčki glasi: *Ova dva mjeseta smjestila su se u sjeverozapadnom dijelu Ravnih Kotara, na blago valovitom terenu Islamske udoline, a udaljena su oko 30 km od Zadra. Njihova međusobna udaljenost iznosi samo 1 km., a razlikuje ih uglavnom vjerska pripadnost stanovništva (stanovnici Islama Latinskog su katolici, a mještani Islama Grčkog pravoslavci, 48-55).*

Obzirom da su radovi iste autorice jedina literatura u kojoj je kao zasebna tema obradeno graditeljstvo Ravnih kotara, podaci prikupljeni njenim istraživanjem prikazani su u ovom radu kao komparativni materijal. Oni ukazuju na pitanja i pojave koje je budućim terenskim istraživanjima potrebno provjeriti, a nisu zabilježena istraživanjima provedenim 2005. i 2006. godine. Rijetko su navedeni i podaci za druga naselja Ravnih kotara koja su kazivači spominjali kao važna za pojedine teme, poput Benkovca i Pridrage. Podatke je potrebno koristiti s određenim oprezom te imati na umu činjenicu da su u pojedinim naseljima prikupljeni na osnovu kazivanja samo jednog kazivača, a ipak korišteni kao materijal za izvođenje zaključaka o cijelom naselju.

U ostalim malobrojnim radovima i knjigama koji bilo donose pregled tradicijskog graditeljstva i kulture stanovanja na području Hrvatske, Dalmacije, Dalmatinske zagore ili općenito jadranske Hrvatske, bilo se bave određenim segmentom te široke teme, nema podataka koji se odnose na područje ravnokotarskih sela Islama Latinskog, Gr-gurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića. Unatoč tome oni predstavljaju okvir neophodan za istraživanja na velikom dijelu Hrvatske u kojem

<sup>14</sup> Nisu navedena godišta svih kazivača.

se kao osnovni građevinski materijal koristi kamen.<sup>15</sup> Navedeni radovi donose brojne etnografske zanimljive podatke koji su vrijedan komparativan materijal koji može pomoći pri razrješavanju nejasnoća oko izgleda pojedinih građevina ili predmeta, kao i karakteristika pojedinih pojava. Također, iznose i podatke koji su poticaj daljnijim detaljnijim istraživanjima pojedinih segmenata teme o tradicijskom graditeljstvu i kulturi stanovanja.

<sup>15</sup> Pregled tradicijskog graditeljstva i kulture stanovanja na području Hrvatske pod cijelom *Obris svakidašnjeg života* nalazimo u knjizi *Etnografija: svagdan i blagdan hrvatskog puka* (Muraj 1998). U istoj je spomenuta tema obradena u poglavljiju *Jadranska kulturna zona* koja obuhvaća široko područje priobalja od *Istre do Konavala, dalmatinskog zaleđa, od Bukovice do Imotske krajine te jadranskih otoka – od Krka do Mljet* (Ibid. 26). Pregled posvećen isključivo tradicijskom graditeljstvu i kulturi stanovanja na području Hrvatske donosi knjiga arhitekta Aleksandra Freudenerecha, (1972). Među radovima koji se bave pregledom iste teme na užem području, specifičnom po gradnji kamenom, ističe se knjiga istog autora (1962), knjiga arhitekta Mirka Milicevića (1955), knjiga arhitekta Zdravka Živkovića (1993), rad Dinke Alaušović Gjelduma (2009) te rad Sanje Buble (2009). Potrebno je spomenuti i radove pisane u svrhu davanja uputa i savjeta za gradnju s kamenom te općenito gradnju u Jadranskoj Hrvatskoj (Belamaric 2007) te knjiga autora V. Šrainera et al. (2008).

<sup>16</sup> Isti naziv upotrebljava se za mjesto na kojem se vade kamene ploče, pržina i gjilja (IGm2, IGm32, Rum1). Kava je mjesto gdje se vadi kamen za daljnju obradu; kamenolom, kamenik (raditi u kavi). – tal. cava (Anić et al. 2004: 3:565).

<sup>17</sup> ILm30; IGm2; IGm32; KŽ35; KŽ28; Km3.

## 2. MATERIJALI ZA GRADNJU

Na području Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića osnovni materijal za gradnju bio je kamen vapnenac (Sl.1,2). Manje količine kamenog moglo se sabirati, kupiti, prilikom čišćenja ili krčenja parcele predviđene za gradnju (KŽ35) dok su se veće količine i krupniji komadi vadili iz kamenoloma, *kamenog rudnika* (Km2) ili drugog mjesta na kojem je bilo kamenog. *Bilo koje mjesto* (Rum30) na kojem se vadi kamen naziva se kava (Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Islam Grčki, Kašić).<sup>16\*</sup> Stanovnici istraženih ravnokotarskih sela kamen su nerijetko vadili na vlastitoj zemlji: *tu su otvorili kavu i tu su vadili* (Pom).

\* Jadranka Punčarović za Islam Latinski bilježi: *Kamen se koristi kako za gradnju vanjskih, tako i za gradnju unutarnjih, pregradnih zidova stambenih zgrada. Mještani su kamen za gradnju svojih domova nabavljali iz obližnjeg kamenoloma, „kave“* (1983:48), a za Islam Grčki: *Kamen je materijal koji se najčešće upotrebljavao za gradnju seljačkih domova u ovom mjestu. Mještani su ga nabavljali iz istog kamenoloma „kave“, kao i stanovnici Islama Latinskog, a dovozili su ga na gradilište volovskim i konjskim zapregama. Uglavnom su to bili manji lomljeni komadi koji nisu zahtijevali neku komplikiraniju daljnju obradu. Za razliku od drugim mjestima ovog područja, čak su i komadi koji su „držali čoškove“ bili manjih dimenzija.* (Ibid. 51). Za Rupalj bilježi: *Prizemnice, „pološke“ i katnice, „kule“, građene su od kamenog sakupljenog u okolini mesta (bilo ga je u izobilju)* (...). (Ibid. 53).

Kazivač iz Ruplja za vađenje kamenog kaže: *kamen je svatko vadio negdi, najviše u svome. U moje žene strici i čača su imali svoje gumno, i tu su otvorili kavu i tu su vadili i pomalo zidali di su našli teren* (Rum39). Kazivač iz Ruplja prisjeća se da je 1956. godine, na vlastitoj parceli ispod oraha, prilikom kopanja podruma, otkrio kavu iz koje je izvadio pet kamiona kamenog. Kamen je koristio za gradnju vlastite kuće, ali ga je davao i susjedima koji ga nisu imali (Rum39). Potvrđeno je da su pojedinci na čijoj je zemlji bilo kamenog, kamen vadili i prodavali (ILm44). Stanovnici Islama Latinskog, Islama Grčkog i Kašića kamen su vadili u kavi u Kašiću<sup>17</sup> koja se nalazila otprilike dva kilometra od centra sela na općinskoj zemlji zvanoj Gajine (Km3) (Sl.3). Kamen se mogao vaditi u Ruplju (Grm27) na brdašcu Redine i u Docu (Grm34) te na brdu Kosa (Grž39), a često su se kao mesta nabave kamenog izvan područja ovdje

obrađenih sela (Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Islam Grčki, Kašić) navodili Poličnik (Grm27)\*, Pridraga (Grž, Ilm32)\*\* i Benkovac (Ilm32).

\* J. Punтаровић за Poličnik bilježi: *Kao osnovni građevinski materijal u Poličniku se oduvijek upotrebljavao kamen, kojega u okolini mjesta ima u izobilju. Kamen za gradnju vadio se i dovozio iz kamenoloma („kava“) na prostoru zvanom Grm, oko 2 km udaljenom od Poličnika. Svatko je za svoju kuću sam kamen vadio „capunom“ i prevozio materijal na gradilište volovskim zapregama (1983:55).*

\*\* J. Punтаровић za zaselak Kokiće u Pridragi bilježi: *Kameni blokovi kao i kamene ploče za pokrivanje krovova i podova kuća, dopremali su se iz obližnjeg kamenoloma „kave“. Alati koje su mještani Kokića upotrebljavali pri vađenju kamena, lomljenju ploča bili su „capun“, „čuskija“, željezni „klini“ i „maca“ ili „malj“. (Ploče su se ručno lomile i to na sljedeći način: ispod ploče odignite od tla postavljala se „čuskija“ – željezna poluga, metalni „klin“ se zabiju duž linije po kojoj ploča treba puknut. Ploča se „protuteži“, tj. oteža s obje strane i tako puca na željenom mjestu.) U selu su postojali posebni „meštri“ koji su se bavili jedino vađenjem kamena i lomljenjem kamenih ploča u kamenolomu. (Ibid.42).*

Jedna kazivanja navode da se kamen uzimao bez naknade i u neograničenim količinama, dok druga spominju obaveznu naknadu za izvadeni kamen. Kazivač iz Grgurica navodi kako su u Ruplju i Poličniku postojale kave u kojima se kamen plaćao (Grm27).



Slika 1: Oskudna vegetacija visoravni Ravnih kotara iznad Benkovca (pogled prema Novigradskom moru). S Oko Benkovac; snimio Andrija Stojanović, 1957.<sup>18</sup>



Slika 2: Kamenito tlo u neposrednoj blizini stambene zgrade, Kašić; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.

<sup>18</sup> Fototeka Arhiva, Eika, FF, br. 1578.

*Slika 3: Pogled prema Gajinama, Kašić; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*



U kavama se kamen vadio iz zemlje<sup>19</sup> ili cijepao od stijene.<sup>20</sup> Kamen se nastojao što više otkriti, oslobođiti zemlje, kako bi se lakše izvadio (IGm2). Pri cijepanju kamena (IGm32, IGm2) koristio se *capun* (kramp) i *ćuskija* (željezna poluga kružnog presjeka promjera pet centimetra te težine otprilike pet kilograma)<sup>21</sup> (Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Islam Grčki, Kašić) (Sl.4,5). S vrhom *capuna*, *prijukom*, kamen ili kamera ploča se mogao *otkopati* (Grm27), a *ćuskijom odvaliti* (Rum1), *cijepati* (IGm32).

Kamen se u kamenolomu *sjekao* pomoću željeznih, gvozdenih *klinova* (IGm32, Pom), a potom razbijao. Na stijeni se bušilo nekoliko rupa u pravcu u kojem se željelo sasjeći kamen. U rupe se stavljalo željezne klinove, a potom klinove naizmjence nabijalo kako bi po-

*Slike 4, 5, 6: Capun, ćuskija, maca, Grgurice; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*



<sup>19</sup> KŽ35; KŽ28; Km3.

<sup>20</sup> IGm32; Km2; Km3.

<sup>21</sup> Zabilježeno je da se *ćuskija* koristila i prilikom radova u vinogradu. Pri dnu može imati proširenje, *petu*, s urezom pomoću kojeg se moglo vaditi *brukve* (cavle) (Pom).

djednako ulazili u kamen, širili ga i tako razbijali (Pom). Nakon što se sasjeklo, veće se kamenje ručno razbijalo korištenjem različitih čekića. Kazivači su najčešće spominjali *malj(u)* i *macu* (Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Islam Grčki, Kašić). *Malj(a)* je veći čekić težine pet, sedam, deset kilograma, s drškom dugačkom otprilike jedan metar. Njime se tukao i *razbijao* kamen.<sup>22</sup> *Macu* je manji čekić, s kraćom drškom, težak *dva, tri ili pet, šest kila* s kojim se kamen *tuče, šteluje* (sl.6).<sup>23</sup> Grublja obrada kamena obavljala se u *kavi*, a završna prilikom *zidanja*. U Kašiću je zabilježeno: *dva dijela u kavi se obrađuje, trećina kad se zida* (Km3).

Dio kazivača potvrdio je da se za razbijanje stijena koristio barut (Grž39, Pom, Grm27). Kazivačica iz Grgurica navodi da se *prvo* (prije, op.a.) za *minavat ručno bušilo* rupe u kamenu (Grž39). Rupe su se bušile pomoću željeza zvanog *stamp* (Grž39, Grm34). U njih se stavljao barut i palila *korda* nakon čega je dolazilo do eksplozije. Prisjeća se da se na opisani način *minavalо* prilikom gradnje magistrale. Dio kazivača naveo je kako se za razbijanje stijena rijetko koristio barut (IGm32, Km3) jer je pri tome dolazilo do rastresanja i pretjeranog usitnjavanja kamena; *barut sve prska* (Km3). U novije vrijeme kamen se siječe strojevima.

Po kamen je odlazila svaka obitelj za sebe. *Muški* su, nerijetko uz pomoć *komšija*, kamen vadili i *lupali* iz zemlje (Kž28), a zatim *tovarili* na zaprežna kola, *kar*.<sup>24</sup> Kola je vukao par konja ili volova zbog čega su kazivači navodili da se po kamen *išlo konjim i karom* (ILm44, ILž28), *konjskim karom* (Grm27), *volin* (Km3), *volujskim kolima* (ILm30). Ta-kva su se kola koristila prevoženje sijena i snopova slame (ILm30). U prevoženju kamena od kamenoloma do mjesta buduće gradnje sudjelovale su obično dvije, tri ili četiri osobe, muškarci i žene, ponekad jedna osoba. Utovar i istovar kamena obavlja se ručno pa se cijeli postupak brže i lakše odvijao ako su sudjelovale barem četiri osobe; *dva idu istovarat, a dva tamo čekaju (...) nije lako dignut kamen* (IGm2). Kazivačica iz Kašića prisjetila se sudjelovanja u prevoženju kamena kada su kamen vadili muškarci, a ona ga je *na vole* vozila kući (Kž35). Dodaje kako se kamena brzo *navadilo*, ali ga je bilo sporo *voziti u karu*. Na *kar* se mogla natovariti različita količina kamena što je, prema riječima kazivača, ovisilo o kvaliteti konja i seoskih putova (Km3). Tako je zabilježeno da se na *kar* moglo natovariti oko 600 (Km3), ali i oko 1500 kilograma kamena (IGm32). Kazivači nisu mogli procijeniti koliko je točno kamena potrebno za gradnju jedne kuće. Pojedini su se prisjetili da su kamen za gradnju prevezli *u tri, četri ture* (IGm32), dok su drugi naglašavali da se po kamen *išlo tijekom* jedne ili dvije godine objašnjavajući: *kad je kuća od kamena to treba more kamena* (Km3). Majstori su tijekom gradnje, prema potrebi, ponovno odlazili po kamen (Grm27).

<sup>22</sup> *Malj* se koristio i u druge svrhe, npr. prilikom izrade limene peke ili cijepanja drva pri čemu se njime *udara u sikiru* (IGm32).

<sup>23</sup> Jedan od kazivača spominje korištenje *macole*, *male mace* – čekića teškog jedan kilogram (Pom).

<sup>24</sup> Kž28, ILž28; ILm44.

Za prenošenje kamena i drugog gradevinskog materijala, s jednog na drugo mjesto, koristile su se *kariole* (kolica) i *tralje/tragač* (nosila). Zabilježeno je da su prije metalnih u uporabi bile *drvene kariole*, kolica, koje su imale *drvni točak* i *metalnu žinju*.<sup>25</sup> Nosila izrađena od *rastova drveta*, za koja su zabilježeni nazivi *tralje* (Km3) i *tragač* (Igm2), bila su jednostavnog četvrtastog oblika s ručkama na obje strane (Km3). Zabilježeno je kako su *tralje* bile *60 centimetara duljine i širine* (Igm2), a prilikom rada su ih nosile dvije osobe. Koristile su se i prilikom poljodjelskih radova, na primjer prenošenja đubra. Stanovnici ovdje istraženih sela su ih kupovali od Podgoraca (Km3).

Kamen se iz kave odovozio na mjesto gradnje te dodatno obrađivao prilikom *zidanja* (Kž28, Igm32).<sup>26</sup> Obradivale (*klesale, tesale, razbijale*) su ga vještije osobe, obično majstori angažirani oko gradnje kuće (Km3). Za obradivanje kamena koristilo se različit alat; *martelina, špica/špicalj, puntarol, maca, sječica/sječivica/sičivo*.<sup>27</sup>

\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: Veće kamene blokove obrađivali bi odmah u „kavi“, pomoću zidarskog čekića, „marteline“, dok bi se drugi, manji komadi, neobrađeni odvozili volovskim zapregama na gradilište i tamo „špicali špicom“ (1983:49).

*Martelina* je vrsta čekića, koji na drvenom držalu ima nasađenu, s jedne strane zašiljenu, a s druge plosnatu, glavu. *Martelinom* su majstori *klesali* (Igm32), *kresali* (Grm27) kamen. Za oblikovanje, *štemanje* (Pom) kamena koristili su se čekići i željezni klinovi. Kazivači su navodili *macun* (Grm34) ili *čekić* (Ilm30, Kž28) te dvije vrste klinova: klin šiljastog vrha pod nazivom *špica*/*špicalj* (Grm34) te klin plosnatog i oštrog vrha sličan *dilitu* pod nazivom *sječica* (Km3)/*sječivica* (Km3)/*sičivo* (Pom). Udarcima čekića o klin odbijali su se suvišni dijelovi i ravnale plohe kamena (Kž28, Grm27). Veći, pravilno oblikovan komad kamena naziva se *kantun* (mn. *kantuni*).<sup>28</sup> *Kantuni* su mogli biti različite veličine. Jedan od kazivača navodi da su dimenzije kantuna bile 40, 50 centimetra dužine i 20 centimetara visine (Ilm32). Koristili su se za gradnju uglova kuće, *čoškova* (Kž28) zbog čega ih se nerijetko nazivalo *čoškovi*. Pravilno oblikovani komadi kamena koristili su se i za gradnju prozorskih i vratnih otvora tj. kao dovratnici/doprozornici i nadvratnici/nadprozornici za koje se koristio naziv *prag* (mn. *prazi*).<sup>29</sup> Izrada *kantuna* bila je mukotrpan i spor posao koji je u velikoj mjeri ovisio o sposobnosti majstora. Zabilježeno je da je majstor u jednom danu mogao izraditi tek jedan, dva (Igm2), ali i tri, četiri ili pet *kantuna* (Km3). Jedan od kazivača, koji se bavi gradevinom, ističe da takva obrada kamena danas *ne dolazi u obzir* jer je *preskupa* (Pom).

<sup>25</sup> Igm57; Km3; Grm27; Pom.

<sup>26</sup> Potrebno je detaljnije istražiti izgled i konkretnu upotrebu svakog pojedinog alata.

<sup>27</sup> Rum1; Rum39; Radnik; Grm27; Igm2; Igm32. Jedan od kazivača navodi da su *špice* bile dugačke 12 ili 15 cm te da su ih izradivali kovači (Pom).

<sup>28</sup> Ilm30; Ilm32; Igm57; Kž28; Grm34; Ilm44; Rum1; Gm2; Grm27. *Kantun* je „ugao ulice; kut sobe, tal cantone“ (Anić et al. 2004: 5:37).

<sup>29</sup> Igm57; Kž28; Rum1; Km3.

Osim kamena stanovnici Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića koristili su u gradnji i druge materijale iz svoje neposredne okoline, prije svega *gnjilu* i *pržinu*.

*Gnjila*<sup>30</sup> je zemlja, vrsta ilovače, gline (IGm57) koju su stanovnici nazivali i *bila zemlja*.<sup>31</sup> Zabilježeno je da se *gnjilu* moglo pronaći i kopati na nekoliko lokacija u Islamu Latinskom, u Gajinama u blizini Kašića (Km3, IGm32) te u Ruplju u polju (Rum1, Grž39). Kazivači su je opisivali kao materijal koji teško propušta vodu, lako se oblikuje, a sušenjem zadržava oblik (ILm32). *Gnjila* je otporna na vatru i visoku temperaturu pa se upotrebljavala za izradu *ognjišta*, *komina*. Koristila se za izradu poda u *vatrenici/kužini* i *podrumu* te za *omazivanje* pregradnih pletenih zidova (IGm57). Danas se *gnjila* više ne koristi u gradnji, ali kazivači i dalje ističu da je zdravija od *cimenta* (ILm44).

*Pržina*<sup>32</sup> je žuta zemlja, pijesak koji se mogao pronaći u gajevima i poljima ravnokotarskih sela. Zabilježeno je da se dovozila iz Kašića<sup>33</sup> i Smilčića (ILGrž43, Rum39) zbog čega se nerijetko mogao čuti izraz *smilčićka pržina, pijesak* (IGm57). Kazivač iz Kašića kaže da je *pržine* bilo kod Glavice, na Kašićkom polju, u blizini Smilčića (Km3). Kazivač iz Ruplja navodi kako su *pržinu* za gradnju njegove kuće 1956. godine, konjima i *karom*, dovozili iz Smilčića (Rum39). *Pržine* je bilo u Islamu Grčkom (IGž30) te u Grguricama na lokalitetu Slašnice (Grm27). *Pržina* se kopala bez novčane naknade na mjestu koje se naziva *kava*. Stanovnici su je pronalazili u slojevima, ponekad i na tri metra dubine. Prilikom kopanja *pržine* ponekad je dolazio do odrna gornjih slojeva zemlje i do stradavanja ljudi zbog čega su kazivači isticali opasnost ovog posla (Rum1). *Pržina* se tovarila *badijem* (lopatom) te prevozila *karom* kao i kamen (IGm2). *Pržina* je, uz *klak* i vodu, bila osnovni sastojak *malte* koja se koristila kao vezivno sredstvo pri zidanju.

Jedan od osnovnih materijala korištenih u gradnji bio je *klak*,<sup>34</sup> gašeno vapno ili kreč. Dobivao se paljenjem, sagorijevanjem kamena vapnenca. Premda na području ravnokotarskih sela nisu postojale pečane kazivači su poznавали postupak pečenja kamena vapnenca kojim je nastajalo živo vapno. Zabilježeno je da su Kotarani iz ovdje istraženih sela živi *klak* kupovali u Kruševu (ILž34), Ličkom Lešću (ILm32),<sup>\*</sup> Jasenicama (Grm34) i Kosi (šumi u Škabrnji) (Km3) od ljudi koji su ga sami *palili* u *klačinama*.

\* J. Punтарović za Islam Grčki bilježi: *Stanovnici Islama nisu sami palili „klačine“ i prodavali klak, već su ga kupovali iz okolice Zemunika.* (1983:52). Mesta u kojima se palio *klak* postojala su i na području Ravnih Kotara. Autorica bilježi da su stanovnici Zemunika Gornjeg *klak sami pravili u tzv. „klačinama“*. U mjestu su postojali posebni ljudi koji su se bavili isključivo paljenjem *klačina* i prodavanjem „*klaka*“. (*Klačine su palili u okolini Raštana, na mjestu gdje je bilo „dosta šume“*). (ibid. 29). Ista autorica za Poličnik bilježi: „*Klak* su pravili sami mještani u za tu svrhu posebno iskopanim jamama, tzv. „*klačinama*“. (ibid. 56).

<sup>30</sup> ILm30; ILm32; ILGrž43; Grž; Rum1; Rum39; IGm32.

<sup>31</sup> ILGrž43; Grž; Grm34.

<sup>32</sup> Kž28; ILž34; Grž; Grm34; Rum1; Rum39.

<sup>33</sup> Grž; IGm57; ILm32; Kž28; IGm2.

<sup>34</sup> ILž34; Kž28; Kž35.

Otvaranjem tvornica u okolini Biograda počelo se kupovati i upotrebljavati vapno iz vreća,<sup>35</sup> a zabilježeno je da su pojedini *klak* kupovali u trgovinama i dovozili iz Bosne (Km3). Kazivači navode kako su *kamen od klaka* stavljali u za to pripremljenu rupu u zemlji, *klačardu* (Grž39), a potom gasili ulijevanjem vode (IGm2). Kazivačice ističu: *to bi kipilo, raspalo bi se* (Grž39), *rastopi se i ki mlijeko bude* (Kž28). Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se kako se prilikom građenja škole u Islamu Latinskom koristio *klak* nabavljen u Kruševu (ILž34). Gašeno vapno je, uz *pržinu* i vodu, bilo osnovni sastojak *malte* koja se koristila kao vezivno sredstvo pri zidanju. *Klak* se koristio i za *farbanje, biljenje* prostorija. Kazivačica iz Grgurica kaže da se prilikom bijeljenja prostorija koristilo *metlice od sirka* (Grž39). Njima se *klak* nanosio na zid, a potom dodatno ravnomjerno špricao korištenjem *pumpa za vinograd*.

Područje Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića oskudijevalo je drvom i drvenom građom. Kazivači su navodili da se drvena, *jelova*,<sup>36</sup> građa za krov nabavljala na području Velebita (Rum1, Grm27), Like, Gorskega kotara (IGm32) i Bukovice (Ruž1). Kupevala se na pilanama već obrađena i ispitljena (IGm32). Osim spomenutog, građa se brodovima dovozila u Starigrad i Novigrad, odakle se *volovin, konjin* prevozila u ravnokotarska sela (Km3). Tek su pojedini kazivači istaknuli da su za građu koristili vlastite jablanove koje su *pilali*, te potom vozili na pilanu ili ručno obrađivali *sikirama*.<sup>37</sup> Majstorima s područja Velebita građa se plaćala hranom, najčešće kukuruzom, što jedan od kazivača objašnjava riječima: (...) *oni su to nami davali, jer su oni bili gladni, oni su davali za što bilo, što mu daš* (Grm27). Daske i ostali drveni elementi korišteni u graditeljstvu najčešće su se kupovali na *pazarima* u Zadru i Benkovcu odakle su se prevozili zaprežnim kolima.

Kazivači su nerijetko isticali da je cigla bila skupa te da se tijekom prve polovice 20. stoljeća koristila u maloj mjeri (Km3). Kazivači za *tikulu* kažu da je *uska mala* cigla koja se koristila za dimnjake i pregrade (Km3).

*Cimenat*,<sup>38</sup> *ciment* (IGž70) se značajnije počeo koristiti nakon Drugog svjetskog rata kada postepeno zamjenjuje *klak* kao sastavni dio *malte*. Najčešće se nabavljao cement proizveden u splitskoj tvornici cementa (Km3). Kazivači su potvrdili da se od pedesetih godina 20. stoljeća, istovremeno s korištenjem *pržine* i *klaka* (Grž), za nadogradnju starih kamenih kuća i gradnju novih kuća, postepeno sve više koristi beton. Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se da je njegova obitelj pri gradnji jedne od prostorija u obiteljskoj *kuli* bila među prvima koji su koristili beton (ILm30). U drugoj polovici 20. stoljeća postepeno se počinju koristiti *betonski blokovi*.<sup>39</sup> Pojedini kao vrijeme njihove pojave navode kasne šezdesete godine 20. stoljeća (Kž28,

<sup>35</sup> ILž34; IGm32; Grm27.

<sup>36</sup> Km3; Grm27; IGm41.

<sup>37</sup> IGm32; IGm41; Km2.

<sup>38</sup> Kž35; Grm34; ILž28; ILm44.

<sup>39</sup> Kž35; ILž28; Kž28.

Km3). Koristili su se za nadogradnje ili izgradnje novih kuća, a prevozili su se u autu ili karu. Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se obitelji iz Posedarja koja je, koristeći *cimenat i šoder*, samostalno izradivala blokove za prodaju (ILž27). Razliku u korištenju novih materijala u odnosu na stare jedan od kazivača komentira riječima: *blokovi su jeftiniji od kamena, ali je ukras, šugovanje, kamen ljepši, i topliji, ne treba peći* (Km3).

### 3. TEHNIKE GRADNJE I KONSTRUKCIJE

Nakon što se kamen prevezao na mjesto buduće gradnje tražili su se majstori (Grm27). Kazivači su riječima *nije to svaki čovik zida* (Kž28) objašnjavali kako su umijeće građenja posjedovali pojedinci. Majstori koji su *zidali* kuće obično su bili samouki ljudi koji su se, više od ostalih, *putili* u taj posao. Njihovo znanje i iskustvo, stečeno bez školovanja, kazivači su opisivali riječima: *majstori bez kvalifikacija, samouki, oni su se putili u to, ali bez škole* (ILm30, IGm57).\*

\* J. Puntarović za Islam Grčki bilježi: *Gradnjom zidova, a ponekad i obradom kamena, bavili su se domaći „meštri“, od kojih se u Islamu Grčkom najčešće spominje i hvali Dušan Uzelac.* (1983:51-52).

Kazivač iz Islama Grčkog dodaje: *Bilo je priučenih majstora, slabi majstor ali puti se, nešto se razumije, nije to bio stručan, ko sada, baš pravi majstor* (IGm57). Kazivači su isticali kako je među takvim majstorima bilo malo Kotaraca. Ukoliko su majstori bili iz sela, uvek je to bio onaj *koji je malo više s otim radija* (ILGrž43). U takvima slučajevima majstore se nije plaćalo, već im se, kao i ostalim *seljanim* okupljenima radi ispomoći oko gradnje kuće, oduživalo na isti način – pomaganjem. Tako su kazivačice objašnjavale: *jedan drugom pomaga, nije tu niko nikom plaća, mi njima, jedni drugima* (Kž28); (...) *ti ćeš pomoći meni ja ču tebi* (IGž70). Ovakvo udruživanje seljana radi međusobne pomoći bilo je uobičajeno kod gradnje kuće i gospodarskih poslova.<sup>40</sup> Zabilježeno je korištenje izraza *zajam, zajmili se* (Grm34) i *moba* s objašnjenjem: *više ljudi, to ti je moba* (Grm34). Kazivači su naveli da se znalo reći: *sutra moram ići u mobu, idem u mobu* (Grm34); *idemo vidit što moba radi* (IGm57). Zabilježeno je da su stanovnici Islama Latinskog, Islama Grčkog i Kašića sudjelovali i pri gradnji javnih seoskih građevina. Kazivač iz Islama Latinskog navodi kako je njegov djed, rođen 1876. godine, vozio kamen i kantune iz Kašića za gradnju zvonika crkve u Islamu Latinskom (ILm30). Kazivači iz Kašića prisjećaju se da su mještani Kašića sami donijeli odluku i 1949. godine izgradili školu (Kž35, Km3); *mještani dovezli kamen, iskopali kamen, sami zidali, sve sami radili (...) i karovim sve vozili* (...) (Km3). Kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se da su prilikom gradnje škole u selu svi mještani, pa tako i on i svaki od njegove

<sup>40</sup> Kž28; Kž29; IGž70; IGm57.

trojice braće, bili obavezni dovesti pred školu po četiri kubika kame- na, četiri kantuna te *dati sedam dnevica, sedam dana radit* (IGm2). Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se kako su domaći radili i pomagali oko gradnje škole 1953. godine uz napomenu da je to ipak bilo *malo modernije. Bio je poslovoda koji je bio kvalificiran i onda je on vodio, on je upućiva na sve* (ILm30).

Kazivači su često spominjali majstore koji su dolazili iz drugih mesta. Najčešće su spominjali Podgorce te navodili; *Podgorci* (IGm2), *iz Podgorja* (Km3), *Ijudi ispod Velebita* (ILm30, Grm27), *iz Šibujna pa do Jasenica* (ILm30), *iz Starigrada,<sup>41</sup> iz Selina* (ILž27), *ispod Velebita do Senja* (Grm27), *Like* (ILž28).\*

\* J. Puntarović za selo Žerava bilježi: *Stare prizemnice mještani su gradili sami. Izučenih zidara u Žeravi nije bilo. Danas, međutim, seljaci gradnju svojih domova u većini slučajeva povjeravaju majstorima koj prolaze kroz ovaj kraj, a nitko pravo ne zna odakle u stvari dolaze* (Kažu: „*Dolaze podno Velebita ili iz Bosne, ko će znati?*“). *Grade brzo i jeftino, a to je seljacima važno.* (1983:68), dok za Rupalj bilježi: *U Ruplju nije bilo domaćih majstora zidara, pa su mještani posao oko gradnje svojih domova povjeravali „meštrima“ iz sela podno Velebita, koji su radili za hranu sve što je bilo vezano uz gradnju i to od lomljenja i kresanja kamena do gradnje samih zidova, i postavljanja krova na kuću. Budući vlasnik kuće imao je zadatak jedino da „zabiliji“, tj. da pripremi teren i napravi plitki „fundament“, koji se zatim zatrپavao sitnim kamenjem, „škaljem“ i zalijevao „maltom“.* (Ibid. 53-54).

Pojedini su isticali da su stanovnici sami odlazili po majstore (Grm27), a drugi da su *Podgorci* svakodnevno prolazili ravnokotarskim selima i bili u kontaktu sa stanovništvom (IGm2). Za *Podgorce* se nerijetko isticalo da su bili *bijeda, gladni* (Grm27) te *jeftinija radna snaga* (Km3). Radili su za *ranu* (hranu), a ne za novce (ILm44). Hrana (pšenica, žito, ječam, vermet [kukuruz]) se mjerila posebnom mjerom – *okom* koja je iznosila *kilogram i pol* (ILm44) ili *kilogram i dvadeset deka* (Km3). *Oka* se mjerila pomoću drvene ili limene posude koju su nazivali *polunčak*, a koja je mogla zaprimiti 10, 11 kila (Km3). Kazivači su nerijetko naglašavali: *za dvi oke cili dan radiš* (ILm44, Grm27). Zabilježeno je da je gradnja kuće od petnaest metara mogla trajala otprilike dva mjeseca pri čemu se majstore *Podgorce* moglo plaćati svaki dan (IGm2). Kazivač iz Islama Grčkog navodi kako su kuću obzidali i pokrili za *tri pulčaka kuruza* (IGm2).

Među majstорima je uvijek postojao jedan glavni (Kž28) koji je pronalazio ostale radnike. U Islamu Grčkom je zabilježeno da je majstor obično pronalazio još tri majstora i *tišljara* (IGm2). Nije postojao uobičajen broj ljudi potreban za gradnju kuće već je on ovisio o veličini kuće i obujmu radova (Igm32). U Grguricama je zabilježeno da su kuću mogla zidati dva majstora, ali da je to ipak bilo malo (Grm27). Isti kazivač dodaje: *kad se salijeva, miješa cimenat i pržina treba najmanje deset ljudi, na ručno treba miješati, ne u mješalicu.*

<sup>41</sup> ILm30; ILž28; ILž27; Grm27.

Prilikom gradnje pazilo se na položaj i orientaciju stambenih građevina (ILm30, IGm57). Kazivači su naglašavali da je bura ponekad rušila krovove pa se prilikom gradnje razmišljalo o položaju koji je u zavjetrini kako bi zgrade bile manje izložene udarima bure (IGm57). U Islamu Grčkom zabilježeno je da su svi išli ispod brda (ILm30) te, prema mogućnostima, kuće ukopavali u zemlju (IGm57).\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da *nije redovita* pojava da se kuća prislanja uz obronak (padinu, stranu) tako da je s jedne strane prizemna, a s druge na kat (UEA, I, 32, He 443/2514). Za Kašić je zapisan negativan odgovor: *nije, to je vrlo rijetko.* (UEA, I, 32, he 224/1658).

Ulaz u kuću okretao se od bure prema istoku ili prema jugu (Ružl) što su kazivači potvrdili vlastitim primjerima (IGm32, IGm57). Pojedini su isticali da je teško bilo osigurati zaklon zbog nedostatka prirodnih uvjeta koji bi to omogućavali (Ružl). Kazivači navode kako danas svi izlaze s kućama gore, bliže cesti (IGm57), kuća se vadi, diže se gore (Igm32).

Prije početka gradnje gazda kuće davao je upute o željenom broju prostorija prema čemu su majstori određivali količinu potrebnog materijala te širinu kuće (ILž28). Prema tome su vršili mjerena metrom te postavljali špak, zidarski konac koji je označavao položaj zida i osiguravao ravninu (Kž28).

Pri gradnji zidova razlikovale su se dvije osnovne tehnike: *u suvo-zid*\* i *maltom*\*\*/ *u maltu* (Pom).\*\*\*

\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *najraširenija tehnika gradnje je u prošlosti bila tehnika suhozida, odnosno gradnje „u suvozid“.* Stare „pološke“ građene u suhozidu danas uglavnom više ne služe kao stambene zgrade već kao pojate za blago. (1983:49).

\*\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *Novije „pološke“, isto kao i „kule“ građene su redovito tehnikom „u živo“, tj. pomoću vezivnog materijala od „japna“ i „pržine“.* („Vezalo se samo malo, toliko da kamen drži zajedno“). (ibid. 49-50).

\*\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *građa zidova je od kamena, nove kuće rade od cigle ili betonskih blokova.* Zidovi prizemlja nisu drugačije građe nego na katu. (UEA, I, 38, He 443/2514). Za Kašić je zapisano: *zid od kamena ili cementa ili blokovi od pečene opeke zvane tikula.* Najstarije kuće su zidane i u *suvo* ili poslije u *klaku* (*klak*=gašeno vapno). (UEA, I, 38, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Nema razlike u građi zidova kuće i drugih zgrada.* (UEA, I, 38, He 443/2514), a za Kašić: *kuća za stanovanje je izvana malterisana. Malta: klak, pjesak i voda.* (UEA, I, 38, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Kuća ima kameni temelj.* (UEA, I, 38, He 443/2514), a za Kašić: *fundamenat je od većeg kamenja, ukopan u zemlji.* (UEA, I, 38, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski zapisano negativan odgovor

na pitanje jesu li zidovi prizemlja od drugačije građe nego na katu (UEA, I, 38, He 443/2514), a za Kašić je zapisano: sve je zidano (UEA, I, 38, he 224/1658).

*U suvozid<sup>42</sup> ili suvozid (Islam Grčki, Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Kašić) podrazumijeva tehniku gradnje kamenom bez vezivnog materijala što su kazivači opisivali rječima: *kamen bez cimenta i kreča* (ILm30), *usuvo* (Rum1), *kamen na kamen* (Rum39) (Sl.7). Korištenjem izraza *u suvozid* kazivači su naglašavali nestabilnost i lošiju kvalitetu tako izgrađenih građevina. *U suvozid* su se obično gradile skromnije prizemne stambene zgrade građene tijekom prve polovice 20. stoljeća, a najviše zgrade za životinje te zidovi između kuća (Km3). Za *suhozid* se upotrebljavao kamen manje kvalitete, nerijetko neobrađen te prikupljen prilikom krčenja parcele (Km3). Za temelje zida osiguravalo se veće i pravilnije kamenje, a pri gradnji zida pazilo se da se kamenje slaže na način da jedan drugoga vata. Ako jedan drugog ne uvati onda će se to odvaliti odma (Grž). Zbog osiguranja stabilnosti zidovi su se gradili široki barem pola metra (ILGrž43). Kazivačica iz Grgurica navodi kako su zidovi *jare* za životinje, građeni *kamenom na suvozid*, bili nestabilni te se pri jačoj grmljavini ponekad urušavali zbog čega se gradnja nekoliko puta ponavljala (Grž).*

Slika 7: Zid graden u suvozid, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.



Gradnja *maltom* podrazumiјeva gradnju vezivnim materijalom (Sl.8,9,10). *Malta* (Islam Latinski, Grgurice, Rupalj, Islam Grčki, Kašić) / *maljka* (Grm27) / *malter* (IGm32) nastajala je miješanjem *pržine* (pijeska), *klaka* (kreča, vapna) i vode.<sup>43</sup> Kazivači su se, bez iznimke, žalili na kvalitetu *pržine*, posebno nedovoljnu čvrstoću (ILž34, ILm32). Nerijetko se u razgovorima naglašavalo da su stare kamene kuće *u pržinu zidane* (ILž34, Rum1) te da se, unatoč dodavanju *cimenta*, *malta* mogla *prstima iskopat* (Rum1). Kazivač iz Ruplja navodi primjer prizemnice koja se urušila te lošu kvalitetu gradnje opisuje: (...) nije

*u suho, ali jadna malta, da možeš prstima kopat, nije usuvo ali isto ka i usuvo* (Rum1). Upravo su zbog toga kazivači nerijetko izraz *suvozid* koristili i za zidanje ovakvim, nedovoljno čvrstim vezivnim sredstvom. *Malti* je bilo poželjno dodati *cimen(a)t*, ali su kazivači isticali da se koristio ovisno o finansijskim mogućnostima, obično vrlo rijetko (Km3, Grm27).

<sup>42</sup> ILGrž43; ILm30; Rum39.

<sup>43</sup> ILGrž43; ILm44; ILž27; Grž; Grm34; IGm57; IGm1; Kž28; ILm32; IGm2.



Slika 8: Detalj zida gradenog maltom, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Slike 9, 10, 11: Zidovi, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Gradnja zida počinjala je postavljanjem kantuna na čoškove (Grm34) (Sl.11). Potom se naizmjence slagalo veće i manje kamenje (Kž28) te škalj (sitni kamen) (Kž35). (...) metneš kamen pa metneš te malte, onda drugi kamen da prione jedno uza drugo onda iznutra

*pržinom i klakom* (Kž28). Škalj se podmetao (IGm2) ili miješao s pržinom (Grm2), a potom stavlja u nastale praznine. Jedan od kazivača kaže: *bez škalja zid ne valja* (Grm34). Pri gradnji zida malton mogao se koristiti šalung, obloga od dasaka (Ružl, Pom). Jedan od kazivača navodi: (...) te dvije daske i sve se kamen unutra poslaže, a do daske rijetki beton tako da kamen poveže, što manje materijala, ciment je bio skup. Zid građen na ovaj način bio je ljepši i uži (Km3) od onoga građenog u suvozid. Kazivači su istaknuli da su oni s većim finansijskim mogućnostima gradili s više kreča čime je kamenje bilo čvršće povezano, a zid stabilniji: (...) tko je bio siromašan on je stavljao malo kreča i to je bilo eto samo tako da nije u suhozid (ILm30). Kazivač iz Islama Latinskog navodi kako je njegova obiteljska kula u doba gradnje, 1925. godine, bila najbolja zgrada u selu dok je danas među najgorima (ILm30). Obzirom da se radi o katnici, kula se nije mogla graditi u suvozid, a zbog nedostatka cimenta u maltu se stavljalio dosta kreča. Zidovi su bili široki 60 cm, premda je kazivač naglasio kako su negdje znali biti široki i do jednog metra. Kazivači nisu navodili da su se prilikom zidanja izvodili ukrasni arhitektonski elementi.<sup>44\*</sup>

\* J. Puntarović za Islam Grčki bilježi: *Ponekad se na vanjskim zidovima kuća, naročito katnica mogu zapaziti neki ukrasni arhitektonski elementi kao na pr. profilirane izbočene kamene konzole ispod prozora na katu koje služe kao police za cvijeće, ili kamene ploče pokraj ulaznih vrata „podloške“ za ostavljanje kabla s vodom ili za hlađenje hrane, te veći izbačeni kameni blokovi na uglovima kuće, pod nazivom „privežalj“ koji služe „za vezati kuću na kuću“.* (1983:53).

Majstori su posjedovali i prilikom rada koristili alat kao što je *badij* ili lopata, *špica, kramp, fangla* (Grm34)/*vangla* (Grm27) i žlica za bacanje malte (Grm27)/ *mistrija* (Pom).

Kazivači su naglašavali da su, zbog skromnih mogućnosti, stambene zgrade nerijetko bile bez unutarnje i vanjske žbuke (ILm32)\*\* ili su se unutrašnji zidovi *omazivali* smjesom *pržine* i *klaka* (Grž) ili smjesom *pržine* i manje količine cementa (Km3, IGm32).

\*\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *Vanjski zidovi kuća građenih u kamenu ne „inkartaju“ se niti bojadišu. Jedino se ponekad bijele dovratnici i doprozornici. Nove katnice, građene od betonskih blokova, tzv. „armadure“, redovito se bojadišu.* (ibid. 50). Za Islam Grčki bilježi: *Ožbukane, obijeljene ili obojane vanjske zidove imaju u Islamu Grčkom jedino nove katnice građene od betonskih blokova.* (ibid. 53), a za Rupalj: *U Ruplju je vrlo rijetko ukrašavanje vanjskih zidova stambenih zgrada bijeljenjem ili bojadisanjem. Kamen ostaje vidljiv. Bojadišu se jedino vanjski zidovi novijih katnica, građeni od betonskih blokova.* (ibid. 55).

<sup>44</sup> Na zabatima i pri vrhu krova stambenih zgrada u Kašiću i Islamu Grčkom zabilježeni su ukrasni arhitektonski elementi (npr. nizovi četvrtastih niša) koje je potrebno detaljno istražiti.

Skromnost i nužnost takve gradnje kazivač iz Grgurica opisuje riječima: *nije onda bilo nego samo da ne vrije voda u kuću* (Grm27), a kazivačica objašnjava: *tko je ima veću kuću, ljestvu, taj je žbuka* (Grž39). Za žbukanje vanjskih i unutarnjih zidova koristila se *malta* (Grž, Kž28). Kao podloga se nanosio *špric*, osnovni vezivni sloj čiji sastav i namjenu kazivači opisuju riječima: *sami cement s malo kreča* (Pom), *cimenat koji drži jače ... povezuje* (Grm27). *Špric* se baca s *vanglom*, a po njemu se baca *malta* (Grm27). (...) *špric se muti rijedi, a malta dode gušća za nabacivanje* (IGm32). Kazivači objašnjavaju da je svrha stavljanja *šprica* stvaranje zubaste površine koja će bolje vatati žbuku (Grm34) te zatvaranje *fuga, takozvanih rupica, između blokova* (Pom).

Pojedini kazivači istaknuli su da se kuća nije bijelila vapnom već samo omazivala (Grž) dok su drugi isticali da se unutrašnjost obično bijelila jednom na godinu ili svake druge godine.<sup>45\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano *zidovi se mažu iznutra vapnom* (UEA, I, 41, He 443/2514), a za Kašić je o unutrašnjim zidovima zapisano da su *malterisani i obiljeni* (UEA, I, 41, he 224/2514). U UEA je za Islam Latinski za bijeljenje zidova izvana zapisano: *To oni prema mogućnostima vlasnika kuće.* (UEA, I, 38, He 443/2514). Za Kašić je zapisano: *izvana redovno objeljeni zidovi.* (UEA, I, 38, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje *da li se pridaje kakvo značenje bojama na vanjskoj strani zida (...).* (UEA, I, 38, He 443/2514; UEA, I, 38, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje o oblaganju zidova izvana (UEA, I, 38, He 443/2514; UEA, I, 38, he 224/1658).

Zabilježeno je da su se prostorije pregradivale kamenim zidovima za koje je zabilježen naziv *pregradni zidovi* (IGm57) ili pletenom pregradom – *perdom* (Km3, Ruž1)/*pleterom* (ILGrž43)/*prigradom* (Grm27).\*\*

\*\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *Unutarnji, pregradni zidovi se-ljačkih kuća u Islamu građeni su najčešće također od kamena (manjih dimenzija, „u suvozidu“ ili „u živo“), ali ima i primjera gradnje takvih zidova od pletera („perda“). „Perdom“ su bile „priperdjene“ prostorije „na podu“ (na katu „kula“), dok su „pološke“ uvijek imale pregradne zidove od kamena. „Perdilo“ se tako da su se između okomitih prutova od jasenovine, „proštaca“ preplitale šibe „loze“. „Perda“ se „zabacila gnjilom“, omazala zemljom i bijelila. Iako se drvo kao građevinski materijal vrlo rijetko i štedljivo koristi, zamjetili smo nekoliko katnica sa „perdom“ od drvenih dasaka, užljebenih na okviru pričvršćenom za zidne stijene. Ovakva „perda“ se rijetko nabacivala zemljom ili bijelila (ponekad su sikirom „narezivali“ daske da bi „gnjila bolje prihvatile“).* (1983:50). Za Islam Grčki bilježi: *Unutarnji, pregradni zidovi između prostorija građeni su, osim u kamenu, (koji je manjih dimenzija, gotovo potpuno neobrađen ili tek malo pritesan, vezan „klakom“) od pletera, pod nazivom „perda“. „Perda“ od pletera se ovđe rjeđe upotrebljavala nego u ostalim mjestima Kotara. „Kamare“ na katu „perdile“ su se mnogo češće „drvori“, tj. pregradni zid se sastojaо*

*od drvenog okvira na kojem su bili užlijebeni „jelovi morali“, tanke jelove daske. Dok se „perda“ od pletera obavezno omazivala i bijelila, „perda“ od jelovine ostajala bi neobjeljena. (Ibid. 52). Za Rupalj bilježi: Pregradni zidovi unutar prostorija gradili su se također od kamena (nekad u suhozidu, danas „u maltu“). Upotreba pletera ili drvenih dasaka za pregradne zidove ovdje nije poznata. (Ibid. 55).*

Konstrukcija pregrade izrađivala se od greda ili jasenovih kolaca koji su se zabijali u zemljani pod, a zatim preplitali jasenovim<sup>46</sup> ili grabovim šibljem (ILGrž43, Ruž1) ili lozom od vinograda (IGm32). Za jasenove prutove zabilježen je izraz pruteljice (Grm27). Kazivač iz Grgurica navodi da se takvo jasenovo šiblje moglo nabaviti u šumi kraj Grgurica, ali i iza kuća (Grm27). Tako izrađena pletena pregrada zabacivala se gnjilom<sup>47</sup> ili u kreč i pržinu (ILGrž43, Grm27), a zbog nedostatka vapna rijetko se bijelila (Ruž1). Pleter od šiblja potvrđila je u svojoj obiteljskoj kući kazivačica iz Grgurica (ILGrž43). Zabilježeno je da se pregrada mogla napraviti i od dasaka (Km3). Kazivači su isticali da su se prostorije pregradivale rijetko i prema mogućnostima, navodeći slučaj kad su se braća dili. Prema riječima pojedinih kazivača prostorije su se više počele pregradivati poslije pedesetih godina 20. stoljeća kada su stanovnici počeli više zaradjavati (ILm32) te su bili u mogućnosti kupovati ciglu i betonske blokove.

Kazivači su naglašavali da je veličina stambenih građevina ovisila o količini raspoloživog materijala (ILž27). Visina prostorija razlikovala se kod prizemnica i katnica. Kod prizemnih građevina koje su se pokrivale kamenim pločama prostorije su bile niske što su pojedini slikovito opisivali riječima: *ljudi su se morali saginjat ispod greda da bi uša do komina* (ILm30). U katnicama je visina prostorija iznosila oko 2,5 metra.<sup>48\*</sup>

U vatrenci te u prostorijama smještenim u prizemlju katnica (najčešće vatrenci i konobi) pod je bio od zemlje ilovače, *gnjile*.<sup>49\*\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da je visina prostorija od poda do stropa oko 2,5 m (UEA, I, 40, He 443/2514), a za Kašić oko 250 cm (UEA, I, 40, he 224/1658).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *pod je od nabijene zemlje* (UEA, I, 41, He 443/2514), a za Kašić da je pod od *nabijene gnjile* (ilovače) ili od dasaka (UEA, I, 41, he 224/1658).

*Gnjila se nabijala u pod batom, tj. tukla, stupala. Sušenjem je pod postajao tvrd ko cimenat* (ILGrž43). Uslijed svakodnevnog korištenja i čišćenja pod se oštećivao te ga je nakon nekog vremena trebalo ponovno kopati i popravljati (ILm30). Zabilježeno je da se pod u prizemlju, vatrenci i konobi, izrađen od *gnjile*, mogao cimentati (Grž, ILm30). Ponekad se za takav cement koristio pijesak s krupnijim

<sup>46</sup> ILm32, Ruž1, Grm27.

<sup>47</sup> ILm32; Ruž1; IGm57.

<sup>48</sup> ILm30; Grm34; IGm41.

<sup>49</sup> ILm30; IGž30; ILGrž43; ILm44; Grž; IGm57; ILž34; Grm27; Grž39; IGm2.

kameničićima zbog čega se dobivala hrapava površina (Grž39). U prostorijama smještenim na katu kuće, sobama i kužini, pod se izradivao od dasaka.<sup>50</sup>

U starijim jednoprostornim i dvoprostornim prizemnim stambenim zgradama nije bilo stropa već se ostavljalo otvoreno krovište.<sup>51\*</sup>

Kazivačica iz Grgurica ističe: *vidilo se krovište, nije bilo ni dasaka ni ničega, to je puvalo sa svih strana* (ILGrž43). Pojedini su potvrdili da je i na katu kula ponekad bilo otvoreno krovište, opisujući na koji način se nastojala ublažiti hladnoća: *Bože sačuvaj kad bura puhne, ali mi smo gore po tim gredama metnuli neke kolce, žice i onda bi kuruze obisili, pa bi oni zatvarali nešto tu hladnoću (...)* (ILm32). Pojedini kazivači potvrdili su da su se na grede pribijale daske (ILm44, Grž) za što je jedna od kazivačica istaknula: *to je bila tobiože zaštita* (Grž). Kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se da je njegov čača 1954. godine bio drugi u selu koji je imao *plafon* i *šporet* (IGm1). *Plafon* se radio tako da su se na grede *prišivale* daske, na njih *trska* (Km2)/*pruće* (ILm30), a potom navlačila *žbuka*,<sup>52</sup> *pržina* i *klak* (Km3).

Prozorski i vratni otvori na zgradama gradili su se od pravilno tesanih komada kamena koji su se nazvali *prag* (mn. *prazi*), a korišteni su i izrazi *lijevi i desni prag, gornji i donji prag*.

U ovdje istraženim ravnokotarskim selima uvijek je bilo majstora koji su znali izraditi prozore i vrata (Kž28). Kazivač iz Islama Grčkog navodi kako je vrata, prema narudžbi i uzetim mjerama, izradivila *seoski tišljari, stolar* (Sl. 12). Isti kazivač dodaje kako mu se po isporuci plaćalo novcima ili *hranom, šenicom kukuruzom, masti (...)* kako je ko što ima (IGm1). Za stambene i gospodarske zgrade izrađivala su se drvena dvokrilna (Grž39, IGm41) ili jednokrilna (IGm32) vrata. Kazivači su skromne dimenzije i izradu nerijetko opisivali kao *jadne* (ILž28, Grž39). U Grguricama su zabilježene dimenzije dvokrilnih vrata na *konobi* ukupne visine 163 cm, ukupne širine 125 cm (jedno krilo široko 75 cm, a drugo 50 cm) te dvokrilnih vrata na *vatrenci* ukupne visine 180 cm, a ukupne širine 100 cm (svako krilo široko 50 cm) (Grm34).\*\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *u novijim kućama postoji strop, a u starijim ga nema* (UEA, I, 41, He 443/2514), a za Kašić: *samo diljene grede i daske ili olijepljeni i obljeni* (UEA, I, 41, he 224/1658).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *vrata na pojedinim prostorijama su oput onih na sl. 1.* (UEA, I, 40, He 443/2514), a za Kašić je zapisano: *Vrata su većinom puna, a okreću se na brutvelama i očetlama. Zaokruženi su brojevi 1 i 2. Skicirana je brutvela.* (UEA, I, 40, he 224/1658).

<sup>50</sup> Kž; ILm44; Km2; ILž34; Grm27; IGž30; IGm41.

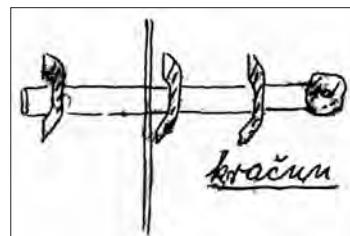
<sup>51</sup> ILGrž43; Grž39; IGm57.

<sup>52</sup> IGm1; IGKm41; ILm30; Grm27.

*Slika 12: Vrata s kračunom na gospodarskoj zgradi, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 13: Kračun na vratima gospodarske zgrade, Grgurice; snimila Sanja Lončar.*



*Prilog. 4. Drveni kračun<sup>53</sup>*

Vrata su se zaključavala *kračunom* (Sl.13). *Kračun* se sastojao od tri obruča pričvršćena *brukvama* za vrata te poluge koja se provlačila kroz obruče. Znalo se reći da su se vrata *zakračunala* (IGŽ70, KŽ35), *zakrečila* (Kml). Nisu zabilježeni drveni *kračuni* dok su metalni još uvijek prisutni i u upotrebi (Prilog 4). \*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Kućna i sobna vrata bez ključa zatvaraju prečkom. Naziv „PREČKA“, Prečka je drvena i kreće se gore – dole, a smještena je na sredini vrata. Prečke su radili sami seljaci. Skiciran je izgled prečke. zapisano je da brava (ključanica), visećih brava s ključem (katanaca, lokota, ...) nema, te da je nepoznato otkad se upotrebljavaju pojedini oblici zasuna, brava, katanaca (UEA, I, 57, He 443/2172). Za Kašić je na pitanje *Čime se bez ključa zatvaraju dvorišna, a čime kućna i sobna vrata, (...)* zapisan odgovor: *Kračunom, ključanicom i katancem*. Slijede odgovori: *Kračuni su nekada bili od drva, Drveni kračun su radili sami seljaci*. Na pitanje *Ima li umjesto zasuna brava (ključanica ili ?)? (...)* zapisano je: *Ima starih ključanica koje su pribijene iznutra na vrata*. Zapisano je da je bilo visećih brava s ključem za koje se koristio naziv *katanac*, a na pitanje *otkad se upotrebljavaju pojedini oblici zasuna, brava i katanaca* zapisan je odgovor: *Najstariji je kračun* (UEA, I, 57, he 224/994).*

*Brava s ključem* nije postojala na svim prostorijama već na onima koje je obitelj smatrala važnijima (Sl. 14). Jedna od kazivačica iz Islamskog navodi kako se u njenoj obitelji zaključavala prostorija s ognjištem (ILŽ27). Prostorije su se dodatno mogle zaključati *lokotom*<sup>54</sup> ili *katancem*.<sup>55</sup> Pojedini kazivači istaknuli su da su imali *lokote*,

<sup>53</sup> Crtež iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 57, he 224/994).

<sup>54</sup> IGŽ70; Rum1, Grž39.

<sup>55</sup> KŽ35; IGM32; IGM2.

ali da su brave bile rijetke (Grž39). U Islamu Grčkom je zabilježeno da su se *katanci* počeli kupovati prije otprilike 30, 40 godina (IGm32).

*Kračune* i *brave* su pravili kovači (Kž35). Spomenut je kovač Dušan Gagić iz Islama Grčkog koji je brave i kračune radio do otpriješi šezdesetih godina 20. stoljeća (IGm32). *Brave* s ključem i *katance* kupovalo se u trgovinama (IGm2).

Zabilježeno je da se u obiteljima s većim brojem članova, u kojima je uvijek netko bio kod kuće, kućna vrata nije zaključavalo (IGž70). Prostorije sa životinjama nije se zaključavalo (Grž39).



Slika 14: Lokot ili katanac, Rupalj; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.

Za prozor je zabilježena riječ *balkun* (Pom).<sup>\*</sup> Prozorski otvori nerijetko su se zatvarali samo punim dvokrilnim ili jednokrilnim priklopima rađenim od jelovih dasaka, *škurama* (Grm34, Pom) (Sl.15). Jedan od kazivača objašnjava da su *škure* bile napravljene od *duple daske*, jedne postavljene okomito i druge vodoravno (Pom). *Škure* su se otvarale prema van te učvršćivale letvom provučenom preko krila što je jedan od kazivača objasnio riječima: *da ne bi lupali kroz dan* (ILm30). Zatvarale su se *manjim kračunom* (Grž39), a ugodač u prostoriji sa zatvorenim *škurama* jedan od kazivača opisuje riječima: *drvo, zakuljiš kad uđeš unutra, tama* (Rum30). Premda su zabilježena kroz cijelo 20. stoljeće (Grm34, ILm44) prozorska krila sa staklima su u prvoj polovici 20. stoljeća, prema riječima kazivača, imale rijetke kuće (IGm32, Grm2). Kazivačica iz Grgurica naglašava: *malo tko je imao staklo* (Grž39). Obično su takvi prozori bili dvokrilni, a svako krilo bilo je šprljcima podjeljeno na dvije ili tri kvadratne staklene površine (Sl. 16). S vanjske strane nalazili su se dvokrilni ili jednokrilni priklopi, *škure*. Danas se više koriste rebrasti priklopi, *grile* (Grm34, Pom).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *prozori su poput onih na sl. 9, a=60, b=70. Nemaju ni reške ni kapke.* (UEA, I, 40, He 443/2514). Za Kašić je zapisano: *Balkun ili prozor ima većinom dva krila sa dva stakla i izvana su škuri* (sl. 10). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisano da vrata i prozori imaju gornji i donji prag. (UEA, I, 40, he 224/1658).

Vatrenica je obično imala barem jedan prozor manjih dimenzija koji je nerijetko bio otvoren i služio za izlazak dima iz prostorije. Za takav prozor manjih dimenzija zabilježen je naziv *penderak* (Grm34), *penderica* (ILGrž43). U Grguricama su zabilježene dimenzije jednog

*Slike 15, 16: Prozori na nekad stambenoj, a danas gospodarskoj gradevini, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*pendera*, visine 56 cm, a širine 36 cm (Grm34). Isti naziv zabilježen je u svim ispitanim mjestima za četvrtaste niše u unutarnjim zidovima *vatrenice* ili gospodarskih prostorija (Sl.17). Unutrašnjost *pendera* nije rijetko se koristila za odlaganje sitnijih stvari. Kazivačica iz Grgurica navodi da je tu ostavljala *vino i lonec* (Grž). Prozori na *vatrenici* su se obično *kroz dan* otvarali, a uvečer zatvarali. Izuzetak je bilo vjetrovito vrijeme; *ako je bura onda nema otvaranja cili dan* (ILm30). Prozori su se s unutrašnje strane zatvarali *kračunom*. Sobe u katnicama su imale prozore većih dimenzija. Na gospodarskim zgradama prozori su se zatvarali samo zimi (ILm30).

*Slika 17: Penderi, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



Na stambenim zgradama najčešće se radio dvostrešni krov (IGm2, Ružl) za kojeg je zabilježen naziv krov *na dvi vode* (Grm34) ili *na lastavicu* (IGm32, Ruml).\*

Zabilježeno je postojanje četvorostrešnih krovova koje je jedan od kazivača opisao riječima: *takozvana turska gradnja, (...), turski sistem gradnje, na četiri vode* (Ruml). Isti kazivač potvrdio je da je takav tip krova, kakav je imao na vlastitoj kući, novija pojava iz razdoblja nakon Drugog svjetskog rata.\*\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Krov je dvovodan, Krov nije strm nego je srednji, krov jednak visini zidova, Oblik zabata je kao na sl.* (nečitko, op.a.). Osnovica je građena kao na sl. 19. Na crtežu su zapisana tri naziva: *prlj, grede, lastavica* (UEA, I, 36, He 443/2514). Za Kašić su zapisane vrste: *Na jednu vodu, lastavica (2-vode) i krla (4-vode)*. Zaokruženi su brojevi 1, 2 i 4. O visini krova je zapisano: *srednji, niži od zidova, Uža strana je većinom puni zid*. Za okosnicu krova je zapisano: *Postoji samo jedan način, slika na str. 142*. Skicirana je konstrukcija (Prilog 5) (UEA, I, 36, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski i Kašić na pitanje da li je krov podruprt stupovima zapisan negativan odgovor. U UEA za Islam Latinski i Kašić nisu zabilježeni ukrasi ni znakovi na krovu. U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje o postojanju ljestava koje leže na krovu zbog požara (UEA, I, 36, He 443/2514; UEA, I, 36, he 224/1658).

\*\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *Kuće građene u kamenu imaju redovito dvovodne krovove, dok na nekim novim katnicama zamjećujemo četvorovodne krovove. Krovna konstrukcija je u osnovi drvene građe, a sastoji se (kod krova „na dvi vode“) od uzdužnih greda pod nazivom „konji“ koje završavaju u „slimenu“. Kao pokrov je u prošlosti upotrebљavana „ražova slama“, ili „ševar“, dok se danas susreće nešto manje „kupe“ i mnogo industrijskog crijeva.* (1983:51).

Na gospodarskim zgradama češće se javlja jednostrešni (ILm44), a rijede dvostrešni krov (Km3). Krov su izradivali majstori zaposleni na gradnji kuće (Grm2). U Grguricama je spomenut majstor iz Rovanjske koji je jedno vrijeme živio u selu (Grm2).

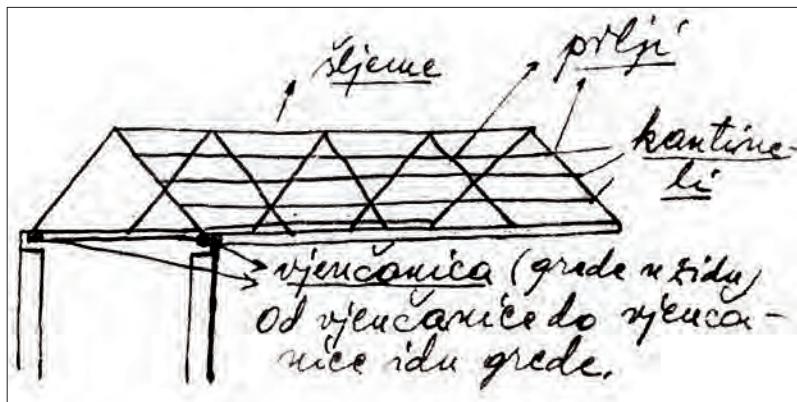
Drvenu konstrukciju dvostrešnog krova činili su: greda na vrhu konstrukcije *sljeme* (IGm32, IGm2)/ *šljeme* (Km3)/ *slime* (Grm34), greda položena na kameni zid *vjenčanica* (IGm32, Km3)/ *greda* (Grm27). Zabilježeno je da se posljednja spomenuta greda prilikom oslanjanja na zid kuće *zamazala* kako bi čvrsto stajala (Grm27). Za *slime* i *gredu/vjenčanicu* poprijeko su se pribijali *prlj<sup>56</sup>/prljici* (Grm27)/*ražnjici* (IGm32)/*rogovi* (IGm32). Kazivač iz Grgurica navodi da se danas za iste grede koristi naziv *konjići* (Grm34). Na njih su se poprijeko pribijale *žioke<sup>57</sup>/živke* (IGm32)/*letve* (Km3) na koje se naslanjala *cigla* ili *crijep*. *Prliji* i *žioke* su se trebali *izdubiti* tj. *nazubiti* da *lipa* leže. *Prliji* su se zabijali *brukvama* (čavlima) dugačkim 15 cm, a *žioke brukvama*

<sup>56</sup> Grm27; IGm32; Km3; Grm2; IGm2.

<sup>57</sup> Grm27; Grm34; Grm2; Ružl.

dugačkim 10 cm (Grm34). Zabati su u potpunosti bili zidani kamenom. U Grguricama je zabilježeno da se unutar prostorija na katu pojavljuje *noseća greda što drži krov* (Grm27). Kazivač postojanje spomenute jelove grede objašnjava riječima: *drži grede i prlje i ciglu i sve, ..., di je na kat i di je teža kuća i kuća veća da ne bi pošemerilo.*

Drvenu konstrukciju jednostrešnog krova činili su *slime, prlji, žioke i vjenčanica*.



Prilog. 5: Konstrukcija krova<sup>58</sup>

Zabilježeni su različiti materijali korišteni za pokrivanje krova, za koje su kazivači uglavnom mogli odrediti okvirne vremenske granice korištenja.\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Pokrivač krova je cigla (crijep)*. Zapisani su negativni odgovori na pitanja o drvenom ili slamnatom krovu kao i o učvršćivanju sljemena posebnim komadima drveta (UEA, I, 36, He 443/2514). Za Kašić je zapisano: *kupa ili kamene ploče (kalani kamen) vezani maltom od klaka, a ima i sa ciglom* (francuski crijep). Zapisani su negativni odgovori na pitanja o drvenom ili slamnatom krovu kao i o učvršćivanju sljemena posebnim komadima drveta (UEA, I, 36, he 224/1658).

Jedan od prirodnih materijala koji se koristio za pokrivanje krova je ražova slama ili ševar. Raž je bila pogodna za pokrivanje krova upravo zbog stabljike dugačke i do dva metra. Nakon ručne žetve srpom te sušenja na njivi biljka se nije vršila na gumnu, kao pšenica, već se tukla tj. trunila kako bi iz nje izišlo sime (Grm34, Grm2). Sjeme se mljelo u brašno te koristilo za kuvanje kruva (Grm2), a stabljika bez sjemena se vezivala na snope (Grm34). Jedan svežanj, snop slame nazivao se *jedna ručica* (Grm2). Ručice su se u debelom sloju slagale na krovne daske ili žioke (Grm2) pa se kišnica slijevala, *cidila*, niz snopove koji nisu propuštali vodu u unutrašnjost prostorija.<sup>59</sup> Za pokrivanje kuća ševarom nisu se trebali angažirati majstori već su

<sup>58</sup> Crtēz iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 39, he 224/1658). Uz crtež je zapisano: *sljeme, prlji, kantineli, vjenčanica* (grede u zidu). *Od vjenčanice do vjenčanice idu grede.*

<sup>59</sup> ILGrž43; ILž28; Grm34.

taj posao obavljali sami Kotarci (Grm2). Pojedini kazivači prisjećaju se da su i sami sudjelovali u pokrivanju prostorija ševarom (Grm34) objašnjavajući kako su za taj posao bile potrebne barem dvije osobe, jedna koja je stajala u unutrašnjosti građevine i druga koja je bila na krovu. Pri radu se koristila velika drvena igla u koju se provlačila žica, a koju su spomenute osobe naizmjence provlačile oko snopova i tako ih vezivanjem učvršćivale (Grm34). Kuća pokrivena ševarom nazivala se *kuća pod ševar*, *ševarica* (Km3, IGm32) ili *slamnata kuća* (ILm44). Takvih je kuća na području Grgurica, Posedarja, Islama Latinskog, Islama Grčkog i Kašića bilo otprilike do sredine pedesetih godina 20. stoljeća.<sup>60</sup> Kazivačica iz Kašića prisjeća se kuće pokrivene ševarom: (...) *hiljadu devetsto pete, šeste su to ljudi pravili, a onda kasnije su počele ploče, onda poslije cigla* (Kž35). Kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se ševarice u selu uz riječi: *ima tu jedan, pod ševarom, ima ševaricu kuću ... malu kućicu pod ševar pokrita i uzidanu skoro u suvozid* (IGm32). U Kašiću i Islamu Latinskom se istih sjećaju iz razdoblja tridesetih i četrdesetih godina 20. stoljeća (Km1, ILž28). Kazivač iz Kašića sjeća se dvije kuće pokrivene *pod ševar*, neposredno prije Drugog svjetskog rata, 1940. godine, navodeći kako je jedan od vlasnika bio 1913., a drugi 1911. godište (Km3). Za jednog od suseljana navodi da se oženio *pod ševar* (...) *pod ševaricu* (Km3), govoreći pri tom, kao i ostali kazivači, o siromaštvu i skromnim životnim uvjetima takvih obitelji (IGm2). Kazivačica iz Grgurica o istome kaže: *bome je, bilo je naših ljudi di su pod ševar stanovali, tamo u Grguricama, jako siromašni, bijedni ljudi* (ILGrž43).

Za kuće koje su kao krovni pokrov koristile kamene ploče govorilo se da su pokrivene *pod ploču* (ILž28). Ploče su se nabavljale u Pridragi,<sup>61</sup> Benkovcu,<sup>62</sup> Karinu (Km3) i Bukovici (IGž70, Km3) gdje su se vadile *u kavami*.<sup>63</sup> Upravo je mjesto nabave određivalo, u razgovorima često, korištene nazine: *pridraški kamen, ploče iz Pridrage* (ILGrž43), *benkovački kamen* (IGž70) (Sl. 18, 19, 20). Kazivačica iz Islama Latinskog dodaje kako su oni koji su bili u mogućnosti sami vadili ploče *iz kava*, dok su ih ostali plaćali (ILž28). Komadi ploča su se slagali i lijepili, *zamazivali maltom* (ILž28, Rum1). Nerijetko se naglašavalо da je krov pokriven pločama bio težak te time prikladan za pokrivanje samo niskih kamenih kuća, prizemnica (ILm30). Pojedini kazivači prisjećaju se svojih rodnih kuća pokrivenih *pod ploču* (IGm41), a pojedinačni, danas razrušeni primjeri istih, zabilježeni su u Islamu Grčkom i Kašiću. Većina kazivača isticala je da kuća pokrivenih *pod ploču* i danas ima u Pridragi i Bukovici (IGm32, Rum1). U Kašiću je zabilježeno da su se kamene ploče kao pokrov koristile otprilike do Drugog svjetskog rata (Kž28). Premda se na području ravnokotarskih sela već tijekom prve polovice 20. stoljeća kao krovni pokrov koristila *cigla* (crijep) i *kupa* (valjkasti crijep), u skromnijim obiteljima duže se zadržala upotreba kamenih ploča kao jeftinijeg materijala (ILž28).

<sup>60</sup> ILm44; ILGrž43; Kž35; Km1; Km3; IGm2; IGm32.

<sup>61</sup> ILGrž43; ILm44; IGž70; ILž28; Km3, Ruž1; ILm30.

<sup>62</sup> ILm44; IGž70; Rum1; IGm2.

<sup>63</sup> IGm32; IGm41; Kž35.

<sup>64</sup> Fototeka Arhive, EIKA, FF, br. 1525.

<sup>65</sup> Fototeka Arhive, EIKA, FF, br. 1552.

Valjkasti crijepl – kupa nabavlja se u Kninu, Benkovcu i Zadru (Kml) (Sl. 21). Komadi su se slagali okrenuti jedan u drugi te dodatno učvršćivali *maltom* u koju se znao stavljati *sirak* (Ruml). Pojedini kazivači istaknuli su da su na vlastitim kućama stari pokrov od kupe zamjenjivali *ciglom*.<sup>66</sup> U Kašiću je na jednoj od kuća *kupa* 1957. go-

Slika 18: Kamene ploče za pokrivanje krova, Benkovačko selo (kod Benkovca); snimio Milovan Gavazzi, 1957.<sup>64</sup>



Slika 19: Kamene ploče za pokrivanje krova, Benkovačko selo (kod Benkovca); snimio Milovan Gavazzi, 1957.<sup>65</sup>



dine zamijenjena polovnom *ciglom* (Kž35). Zanimljiva su zapažanja kazivača prema kojima je u kućama pokrivenim *kupom* bilo toplije (Grž39, Ružl), zdravije i ljudi su živjeli duže (Ružl).

Za crijepl se koristio izraz *cigla*, *krovna cigla*, a za kuće se gorovilo da su pokrivene *pod ciglu*<sup>67</sup> (Sl. 22). Prilikom pokrivanja krova *ciglom*, na sljeme su se stavljali *kupini* (Grm27). *Cigla* i *kupini* učvršćivali su se jakim *cimentom* i sitnom *pržinom* (Grm27). U Islamu Latinskom je jedna od *kula* 1925. godine pokrivena *ciglom* (ILm30). Pojedini su istaknuli da se *cigla* počela više upotrebljavati četrdesetih godina 20. stoljeća (Kž35), a istaknuta je kao najčešće korišten materijal za pokrov tijekom druge polovice 20. stoljeća. Pokrivanje krova *ciglom* bilo je, prema riječima kazivača, skuplje od pokrivanja kamenim pločama (ILž28, Ružl), ali jeftinije od pokrivanja *kupama*, zbog korištenja manje količine materijala (IGm41, Ruml).

Slika 20: Krov pokriven kamenim pločama, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Slika 21: Krov pokriven kupom, Rupalj; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.

<sup>66</sup> ILGrž43; ILm44; Kž28.

<sup>67</sup> Grž39; ILž28; Grm34; IGž30; IGž70; IGm41.

Zabilježeno je da su se kao materijal za pokrivanje krova koristio valoviti salonit te ravne eternit ploče za koje su zabilježeni izrazi *ternit*,<sup>68</sup> *ternita*,<sup>69</sup> *ternite* (ILŽ28), *salonit table* (IGKm41).

Zabilježeno je da su jaki vjetrovi, *bura*, ponekad *rušili krovove*. Upravo se zbog toga na pokrov ponekad stavljalio kamenje: *to se pritiskalo da ne bi bura načela* (IGŽ70), *da ih bura ne ponese* (IGm32). Danas se *cigle* dodatno pričvršćuju *brukvama*, *ekserima* (IGm57).



*Slika 22: Krov pokriven ciglom (crijepom) i otežan kamenom, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

Gospodarske prostorije pokrivale su se svim navedenim materijalima: *ševarom*, kamenim pločama, *cigлом*, *kupama*, *salonit* pločama i limom. Kazivači su isticali da se *ševar* koristio više za pokrivanje gospodarskih prostorija nego stambenih.<sup>70</sup> Događalo se da su stare niske kuće pokrivene kamenim pločama, nakon izgradnje nove kuće,



*Slika 23: Krov pokriven limom i otežan kamenom, Rupalj; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*

<sup>68</sup> ILŽ28; KŽ28; IGm41.

<sup>69</sup> ILm44; Ruml; IGŽ70.

<sup>70</sup> Grm27; ILŽ28; Grm34; Grž39.

korištene za smještaj životinja (IGž70, Kž28). Kazivačica iz Islama Latinskog navodi da su se gospodarske građevine najviše pokrivale pod ševar, pod lim, limetinu (ILž28) (Sl. 23) i ternit (ILm44, Kž28).

Zabilježeno je da su se svinjci pokrivali limom (IGž70, ILž28).

Zabilježeno je da kod kamenih kuća nije postojao sustav odvodnje vode s krova (IGm1). Kazivač iz Kašića naveo je kako su tek rijetke kuće imale *gusternu* (Km3). Dodaje kako se najstarija *gusterna*, zidana bez *cimenta*, nalazi na *povoj kući* u Kašiću. Na pojedinim stambenim zgradama zabilježeni su betonski oluci (Sl. 24) te limejni oluci građeni u novije vrijeme (IGm1).\*



\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da nema odvoda vode sa krova (UEA, I, 36, He 443/2514), a za Kašić da se voda odvodi sa *limenim gurlama* (UEA, I, 36, he 224/1658).

#### 4. KUĆA ZA STANOVANJE

Veličina kuće određivala se prema broju članova te financijskim mogućnostima obitelji. Broj ljudi koji je živio na jednoj okućnici razlikovao se od obitelji do obitelji. Tako je, na primjer, kazivačica iz Kašića navela dvadeset i troje (Kž), kazivač iz Islama Latinskog devetnaest (ILm30), kazivači iz Grgurica devet (Grm27) i devetnaest (Grm34) članova obitelji. U Islamu Grčkom je na pojedinim okućnicama živjelo dvanaest (IGm57), ali i trideset osoba rodbinski povezanih: ... *bilo je 4 brata, njihove žene, onda svekar, svekrva, stari, babe, didovi, pa unučad ...* (IGž70). Za članovima brojne obitelji koje žive na zajedničkoj okućnici zabilježen je naziv *zajednica* te izraz *živi u zajednici* (IGž70). Prilikom ženidbe mladi bračni par dobivao je zasebnu prostoriju ili prostor dobiven pregradivanjem postojećih stambenih prostorija ili iseljavanjem životinja. Zabilježeno je da su mladi bračni parovi prve godine zajedničkog života provodili i u *kobobi*, spavajući na krevetu smještenom između bačava. Kazivačica iz Islama Grčkog navodi da su se *mladi* snalazili na različite načine *da bi bio koliko odvojen od drugih, da baš nisu u istoj prostoriji* (IGž70).

Kazivači su nerijetko isticali da su tijekom prve polovice 20. stoljeća na području ravnokotarskih sela prevladavale prizemne

kuće<sup>71</sup> za koje su zabilježeni izrazi: *pozemljuša* (Km3), *pozemljušica* (IGm32), *podloškica* (ILm30), *pološka* (IGm32) *prizemna kuća* (IGm2), *prizemnica*<sup>72</sup> (Sl. 25, 26).\*

\* J. Puntarović za Islam Latinski bilježi: *U Islamu su se u najvećem broju gradile prizemnice – „pološke“.* „Pološke“ nisu imale temelj, već se samo „razgrtala sipina“ kako bi se došlo do tvrđeg tla ili živog kamena na koji bi se tada prislanjale zidne stijene. Početak zida tvorili su veći komadi kamena, dok je ostali dio zidnih stijena građen od komada različitih dimenzija. Veći blokovi upotrebljavali su se i za „kantune“ (uglove kuće) jer se govorilo da „kantuni drže kuću“. Isto tako pridavala se veća pažnja obradi i izboru blokova za dovratnike i doprozornike, te kućne pragove. (1983:49). Za Islam Grčki bilježi: *U Islamu Grčkom mnogo su se gradile prizemnice, „podloške“, ali je bilo i nekoliko katnica, „kula na tavan“, također građenih u kamenu. Neke starije prizemnice bile su građene tehnikom suhozida, „u suvozid“, no većina je ipak građena „u klak“, tj. pomoću vezivnog materijala od „klaka i pržine“, vapna i pijeska. (...) Katnice su redovito građene „u klak“. (Ibid. 52).* Za Rupalj bilježi: *Prizemnice, „pološke“ i katnice, „kule“, građene su od kamena sakupljenog u okolini mjesta (bilo ga je u izobilju), tehnikom „suvozida“ (samo prizemnice), ili uz pomoć vezivnog materijala (prizemnice i katnice) od vapnenog morta („klaka i pržine“). (Ibid. 53).* Za Rupalj bilježi: *“Podloške“ građene tehnikom suhozida nisu imale temelj. „Razgrnula se sipina“ i odmah se započinjalo sa gradnjom zidova. Najprije se slagao red nešto većih komada kamena, pažljivije otesanih. Isto se tako pazilo pri izboru i obradi kamenih blokova namijenjenih „kantunima“ kuće. Ostali dijelovi zidova, kao i unutarnji, pregradni zidovi građeni su od nepravilnih komada kamena, različitih dimenzija. Nepravilnost blokova uvjetovala je i nepravilnost sljubnica među njima, koje su se naknadno ispunjavale „škrapom“, manjim komadima. (Ibid. 54).* U UEA je na pitanje je li kuća prizemna ili na kat za Islam Latinski zapisano: *kuće su prizemnice* (UEA, I, 32, He 443/2514), a za Kašić: *prizemnica ili na tavan (pod) i to najviše na jedan, na dva gotovo da nema* (UEA, I, 32, he 224/1658).

Prizemnice građene u prvoj polovici 20. stoljeća nerijetko su bile građene *u suvozid* potpuno neobrađenim ili slabije obrađenim kamenom te pokrivene kamenim pločama ili ševarom. Gradile su se kao jednoprostorne ili višeprostorne zgrade (Km3) skromne visine (ILm30, IGŽ70). Njihovu skromnost jedna od kazivačica opravdava riječima: *a kakva bude samo da bude krov nad glavom* (ILŽ28).

Najjednostavnija zgrada za stanovanje bila je jednoprostorna kuća u kojoj je živjela cijela obitelj i domaće životinje.\*\*

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *prije je i stoka spavala zajedno s ljudima, a sada toga više nema* (UEA, I, 32, He 443/2514), a za Kašić: *stoka je u posebnoj štali* (UEA, I, 32, he 224/1658).

<sup>71</sup> Rum1, Km3, IGm32.

<sup>72</sup> Grm27; Ruž1; IGm2; Rum1; Grž39.

*Slika 25: Danas gospodarska, a nekada stambena zgrada, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 26: Danas gospodarska, a nekad stambena zgrada, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



Kazivači su potvrdili da takve kuće nisu bile rijetkost sve do kraja Drugog svjetskog rata. U Kašiću jedan od kazivača navodi: *bogami i ja, ja sam spava de su spavala dva vola i bila je kuća vatreonica, poslije su bila dva konja. Ne samo ja, nego dosta* (Km3). Kazivačica iz Ruplja prisjeća se da je kao dijete živjela u jednoprostornoj kući veličine dvanaest puta šest metara: *najprije smo bili ovdje u otoj kući, ovdje smo isto ležali, i svinje, (...), jedan magarac, dvi krave i par ovaca, svi smo zajedno ležali* (Ruž1). Jednoprostorne kuće mogle su se pregrađivati pregradom od pruća – *perdom* (Km3, Ruž1)/ *pleterom* (ILGrž43)/*pregradom* (Grm27). Kazivačica iz Grgurica navodi kako je bilo jednoprostornih kuća bez pregrada dugačkih i do 15 metara (Grž39). Kazivač rodom iz Posedarja za kuću u kojoj je rođen u šali kaže da je bila dugačka *ko lokomotiva željeznička od 20 vagona* (Pom).

Kazivači su potvrdili postojanje dvoprostornih kuća koje su se sastojale od prostorije s otvorenim ognjištem (vatrenice) i prostorije za spavanje (sobe) (Ružl, Grž39), koje međusobno nisu bile povezane (Ružl). U svakoj od prostorija spavao je veći broj članova obitelji što jedna od kazivačica iz Ruplja ističe riječima: *tu je bilo po četvoro petoro naroda u jednoj sobi* (Ružl).

Prizemne kuće su se, ovisno o mogućnostima i potrebi, dogradivale vertikalno ili horizontalno. Na terenu su zabilježeni primjeri prizemnica koje su podizanjem zidova postajale prostranije i više (Sl. 27) kao i one koje su pregradivane u katnice (Sl. 28). Često se stambeni prostor proširivao horizontalnom dogradnjom. Kazivačica iz Ruplja objašnjava da su tada dva brata, *diljenici*, imali odvojene ulaze (Ružl). Spomenute nadogradnje nerijetko su se izvodile korištenjem novijih građevinskih materijala npr. betonskih blokova. Prilikom gradnje potpuno nove kuće stara kuća se nerijetko ostavljala te, kao i danas, preuzimala funkciju gospodarske građevine za životinje. Nerijetko je stara kuća zadržavala funkciju vatrenice u ko-



*Slika 27: Primjer dogradivanja kuće, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 28: Primjer dogradivanja kuće, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

joj se peče hrana pod pekom, kuha hrana za životinje, priprema voda za pranje rublje i sl. (Ružl). Kazivačica iz Ruplja kaže da su ljudi nakon što bi sagradili novu kuću staru ostavljali za vatrenicu: *većinom su rušili i sa strane gradili, većinom su ostavili za vatrenicu, ovo si napravio, a ovdje si koristio za vatrenicu* (Ružl).

Zabilježeno je da se tijekom prve polovice 20. stoljeća za kuće na kat koristilo nazive *kuća na tavan* (Km2, Grž39) i *kula*,<sup>73</sup> a kasnije nazivi *kuća na kat*<sup>74</sup> i *katnica* (Ružl).\*

<sup>73</sup> Rum1; Grm27; Km2; Rum39; Grž39.

<sup>74</sup> Km3, Grm27, Km2, IGrm32

\* J. Punčarović za Islam Latinski bilježi: *Osim „pološki“ u Islamu su gradili i katnice – „kule“, ali od bolje otesanog ili sasvim pravilno tesanog kamena („kvadri“).* „Kule“ su obično imale samo jedan „pod“, osim jedne na „dva poda“. (1983:49). Za Rupalj bilježi: *Katnice ili „kule“ građene su ili od istog materijala kao prizemnice, ili u novije vrijeme (naročito iza II svj. Rata) sve više od cigle i betonskih blokova, ali uvek tehnikom „u maltu“, tj. pomoću vezivnog materijala (nekada od „klaka i pržine“, a danas cementnim malterom).* (Ibid. 54).

U Islamu Grčkom zabilježeno je: *kad je prvi kat to se zvalo „idemo na kulu“* (IGm32). Naziv *kula* koristio se za veće katnice građene kamnom tijekom prve polovice 20. stoljeća (Rum1, Grm27) (Prilog 6; Sl. 29). Kazivači su isticali da se nije svaka katnica nazivala *kula* te objašnjavali: *kula, to je više razlika, koji su bogati ljudi bili* (Ruž1), *kula je koja je veća na kat* (Grm27). U Kašiću je zabilježeno tumačenje korištenja riječi *kula* za spomenute građevine: *pošto imamo Kulu Stojana Jankovića, pa eto, prema toj kuli mi (smo, op.a.) nazvali i svaku malo veću kuću kula* (Km2).

Da se svaka katnica nije nazivala *kula* potvrdila su i neslaganja kazivača o tome koje se katnice u selu nazivalo *kule*, a koje ne. Tako kazivačica iz Ruplja, nabrajajući kule u svom selu, za jednu katnicu kaže: *nisu nju zvali kula* (Ruž1). U Ruplju su spomenute *kule* Šušić, Vrkić, Vašić, Lulić (Ruž1, Rum1), Bašić i Štrkalj (Rum1), u Islamu Grčkom *kule* Čose i Nokovići (IGm32), a u Islamu Latinskom *kule* Galić i Kolčeg.



Prilog 6: Kuća na tavan\*\*

\*\* Crtež iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 33, he 224/1658). Uz crtež je zapisano: *Kuća na tavan (kat) sa dvorišne strane. Balkuni su prema putu.*

Kazivači ističu da su prije Drugog svjetskog rata na području ravnokotarskih sela kuće na kat bile rijetkost (Km3) te da su ih gradile članovima brojnije i bogatije obitelji. Kazivač iz Islama Latinskog svjedoči o velikom broju članova obitelji navodeći kako su u njegovoj obiteljskoj *kuli* živjele tri familije, svaka u svojoj sobi, ukupno dva desetipet ljudi: (...) *ćača i mater i nas deset dice, i stric jedan, a onda od strica su bili jedan sin, pa drugi sin, dica, sedmoro od jednoga,*



*Slika 29: Kula, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 30: Trijem kule pod kojim se nalazi ulaz u podrum ili konobu, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

*Slika 31: Stepenice kule, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

petoro od drugoga (ILm44). Kazivač iz Kašića pak svjedoči o velikom gospodarstvu svoje obitelji navodeći kako su njegov djed i otac, vlasnici obiteljske *kule*, imali po trista ovaca (Km3).

Na osnovu kazivanja, *kule* su u prizemlju imale gospodarske, a na katu stambene prostorije. U prizemlju se nalazila prostorija za čuvanje hrane i pića (*podrum* ili *konoba*), a ponekad i prostorija s ognjištem (*vatrenica* ili *kužina*) (IGm2).\*

\* U UEA je za Kašić zapisano da se prizemlje koristi *kao podrum ili konoba* (UEA, I, 32, he 224/1658), dok je za Islam Latinski zapisan negativan odgovor (UEA, I, 32, He 443/2514). U UEA je za Islam Latinski zapisano: *podrum imaju novije kuće* (UEA, I, 32, He 443/2514), a za Kašić: *stare prizemnice imale su podrum i konobu ukupane malo u zemlju* (UEA, I, 32, he 224/1658).

Prostorija s ognjištem mogla je biti izdvojena zgrada, a u prizemlju su se mogle nalaziti i prostorije za životinje. O relativnom shvaćanju bogatstva obitelji koje su gradile *kule* jedan od kazivača kaže: *zname kako je to bilo bogato kad su tu, gore su spavali i ložili vatrnu, dolje su bili konji, goveda, ovce, svinje, eto kakav je život bio* (Rum39). Na tavanu su se nalazile prostorije za spavanje (*sobe*) (IGm2), a ponekad i kuhinja (*kužina*).\*

Prizemni gospodarski i katni stambeni dio *kule* bili su povezani kamenim stepenicama. Nerijetko su se stepenice pred ulazom u katni dio *kule* proširivale u manji (natkriven) trijem, *boluturu* ili *taracu* (Rum1) (Sl. 30, 31). Pod trijemom se, pred ulazom u *konobu*, nerijetko gradio *volat*.\*\*

\* U UEA je na pitanje o broju zatvorenih prostorija u kući za Islam Latinski zapisan odgovor: *postoje 3-4 prostorije, negdje više. To su kuhinja i sobe* (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić: *Kužina ili kuhinja i kamara. Kod kuća na tavan (kat) kužina je ili u prizemlju ili gore* (UEA, I, 33, he 224/1698).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisan negativan odgovor o postojanju trijema (UEA, I, 32, He 443/2514), a za Kašić: *stare kuće na tavan (kat) imale su taracu i ispod nje volat za ulaz u konobu* (UEA, I, 32, he 224/1658). U UEA je na pitanje o postojanju otvorenih prostorija za Islam Latinski zapisan negativan odgovor (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić: *taraca* (UEA, I, 33, he 224/1698). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje da *li je gornji kat izbočen iznad prizemlja (...)* (UEA, I, 32, He 443/2514; UEA, I, 32, he 224/1658).

Nakon Drugog svjetskog rata postepeno se gradi više kuća na kat ili više katova (Grm27), *sprotova* (IGm2) za koje su zabilježeni izrazi: *visoka prizemnica* (Ruž1), *katnica*, *dvokatnica* (Ruž1), *trokatnica* (Ruž1). U kazivanjima se ističu dva bitna preduvjjeta za gradnju takvih kuća. Poslijeratna situacija omogućavala je stanovnicima, uz zapošljavanje u poduzećima i obrtima, dodatnu zaradu poljoprivrednim radom. Gotovo u isto vrijeme u upotrebu ulaze novi građevinski materijali koji su omogućavali veću čvrstoću zidova i gradnju složenijih konstrukcija. Cement je postao dostupniji i pristupačniji, a koristili su se i betonski blokovi. U Grguricama jedan od kazivača kaže: *ali poslije Drugog svjetskog rata mi smo dobili sve, kad je rat pa(o) 45.-te ljudi su počeli praviti kuće visoke, ljudi su počeli raditi cimentom, drugim kapacitetom* (Grm27). Kazivač iz Islama Grčkog objašnjava: *prije je bilo same prizemnice, kad su ljudi počeli na rad, sadili papriku, sadili paradajz, sadili katrune, sadili breske, na posa, od tuda smo na spratove pravili* (IGm2). Kazivač iz Kašića veliku promjenu u odnosu na predratno stanje opisuje riječima: *poslije rata je krenula obnova ... jedna Švicarska je bila ispred nas 130 godina, a mi smo nju stigli za*

30 godina, razumite, koliko smo mi bili vrijedni, koliko smo mi išli brzo, jer nije ovdje bilo kuće koja nije imala kamion, dva traktora, kultivatore, ljudi su naglo pokupovali, to su sve pokupovali u 10 godina, sve kuće pogradiili, nama država nije asfaltirala, mi smo to sami, nismo čekali, struju smo isto platili sve sami, ne znam jesu država dala, mi smo prodavali vole, konje za struju (Km3). Zabilježeno je da su se otprilike od sredine sedamdesetih godina 20. stoljeća počele graditi kuće velikih dimenzija za koje jedan od kazivača iz Islama Grčkog koristi izraz kućetine. Pojavu objašnjava riječima: *Ijudi nisu znali što će od para pa su ulagali ... može u kući biti dvoje, ali on gradi kuću sa 10, 15 soba* (IGm57).

Svaka kuća imala je kućni broj koji se farbom ispisivao kraj ulaza, na kamen (Kž28) (Sl. 32) ili lim (Grm27). Prema riječima kazivača kućni brojevi uvedeni su poslije Drugog svjetskog rata, kada ih se dobivalo u općini (Grm27).

#### 4.1. VATRENICA ILI KUŽINA

Prostoriju u kojoj se nalazilo otvoreno ognjište nazivalo se *vatrenica*,<sup>75</sup> *kužina*,<sup>76</sup> *vatrena kuća* (ILm30), *kuća* (Km3, IGm2), *crna kužina* (IGž70, IGm32, Grž39), *stara kuća* (Grž).\*

\* U UEA je za prostoriju u kojoj se kuha i loži za Islam Latinski zapisan naziv „kužina“ ili „vatrenica“ (UEA, I, 45, He 443/2172), a za Kašić „kuhinja ili kužina“ (UEA, I, 45, he 224/994).

Vatrenica je mogla biti jedna od prostorija u kući ili zasebna građevina na okućnici. Kazivač iz Islama Grčkog navodi kako je u njegovoj *kuli vatrenica* bila prostorija u prizemlju, smještena uz *konobu* (IGm2), dok kazivač iz Islama Latinskog navodi kako je *vatrenica* njegove obitelji bila samostojeca građevina, odvojena od *kule* (ILm30). Veličina *vatrenice* ovisila je o veličini i finansijskim mogućnostima obitelji pa su kazivači navodili različite veličine: *osam puta šest* (ILm30), *šest puta četiri* (metra, op.a.) (Rum1). Oba navedena primjera su *vatrenice*, slobodnostojeće građevine. *Vatrenica* je imala vrata te manje prozore zvane *penderi* koji su se mogli zatvoriti *škurama*. Isti naziv (*pender, penderica*) koristio se i za četvrtaste niše u unutrašnjim zidovima *vatrenice* koje su služile kao prostor za odlaganje sviće, predmeta korištenih u *vatrenici* ili kao prostor u kojem su kokoši nesle jaja (IGm32). Pod *vatrenice* bio je izrađen od zemlje (IGž30; IGž70; IGm1; IGKm41; Grž), *gnjile* (ILm32, Grž).



Slika 32: Kućni broj isписан na kamenu, Kašić; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.

<sup>75</sup> ILm30; Km3; IGm2; Rum1; Grm27.

<sup>76</sup> ILm32; ILm44; IGm2.

Prilikom čišćenja zemlja se dizala (Grž) pa ju je povremeno trebalo kopati i popravljati (ILm30). Pojedini kazivači su pedesetih godina 20. stoljeća pod vatrencice *cimentali* (Grž).

U vatrencici se obavljala većina svakodnevnih kućanskih poslova. Na otvorenom ognjištu se pripremala hrana, *peko kruv pod pekom* (IGm1, ILm30), janjci i pečenice (Km3, IGm2) te blagovalo za zajedničkim stolom. U vrijeme ručka i večere u vatrencici su se okupljali svi ukućani pa su kazivači nerijetko isticali da je prilikom objeda bilo prisutno 14 (Km3) pa i 20 ljudi (Kž35). Žene su u vatrencici zakuvavale vodu i pripremale *lukšiju* za pranje rublja te ga potom u istom prostoru sušile (Grž). U vatrencici se, korištenjem škafa i lavora (Grm27), obavljala osobna dnevna i tjedna higijena. Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako je 1958. godine svoje prvo dijete rodila u vatrencici, kraj ognjišta, ležeći na slami i *čobanskom aljku* (Grž).

Vatrencica je bila jedina grijana prostorija pa je ukućane privlačila posebno u zimskim večerima kada se uz *komin sidilo i grijalo* (ILž34),\* nerijetko i *pivalo* (ILž27).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da se grije samo *kuhinja* (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić: *samo kužina sa pročelja (ognjište)* (UEA, I, 33, he 224/1698). U UEA je na teme *Upotreba kamenja i sličnog za grijanje* za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor (UEA, I, 73, He 443/2172; UEA, I, 73, he 224/994). Na temu *Peći i grijanje* je na pitanja vezana uz postojanje peći za grijanje za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor. Negativno je odgovoreno ili neodgovoreno i na pitanja koja su vezana uz pribor koji se koristi uz peć (žerač, lopar, ...) (UEA, I, 48, He 443/2172; UEA, I, 48, he 224/994).

Osim što je bila jedina grijana prostorija vatrencica je bila jedina prostorija s više osvjetljenja pa su ukućani u njoj boravili do odlaska na počinak. Koristila se i kao prostorija za spavanje.<sup>77</sup> Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako je u vatrencici, na jednom krevetu spavala zajedno sa dvije sestre (Grž39). U vatrencici se moglo spavati i povremeno, za vrijeme leda i bure (ILm30) ili posjeta. Tada su ukućani, u nedostatku drugog, ovdje priređivali ležaj (ILm32). U siromašnjim obiteljima, koje su živjele u jednoprostornim kućama vatrencica je bila mjesto za spavanje ukućana i boravak životinja. Pojedini kazivači prisjećaju se skromnih životnih uvjeta riječima: *bilo je, nije za pričanje, čovik i žena i dica na krevetu, (...), a ispod kreveta prase* (ILm30). I u onim obiteljima u kojima se nije spavalo u *kužini* događalo se da se povremeno dio *kužine* koristi kao prostor za smještaj životinja. Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se kako se tijekom veljače ili ožujka, kad su se ovce *janjile*, uz jedan kraj *kužine* znao *prigraditi* prostor za janjce (ILm30).

U vatrencici su se susjedi posjećivali o Božiću i o Uskrsu (ILm30). Običaji vezani uz spomenute blagdane poput unošenja panja Bad-

<sup>77</sup> ILm32; ILž28; ILm30; Grž39.

njaka i božićnog ručka odvijali su se u vatrenici,<sup>78\*</sup> kod vatre (Grm27). Pojedini su istaknuli da se održavanje istih, pojavom i uređenjem kuhinje, preselilo u kuhinju.

\* U UEA je na pitanje u kojim prostorijama se vrše obredi i svečanosti (...) za Islam Latinski zapisan odgovor: *Obredi* (nečitko, op.a.) u *kuhinji* (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić: *u kužini i kamari* (UEA, I, 33, he 224/1698).

Po lošijem vremenu ukućani i susjedi okupljali su se u vatrenici radi druženja, ali i radi pomaganja u povremenim ili sezonskim poslovima, posebno kad se *runio kukuruz*, češljala vuna za biljce ili pravili jastuci od perja (IGž70). U vatrenici se okupljalo *prelo* (Grm27, IGm32) na kojemu su žene *prele, vezle i šile* (Rum39). Kazivači iz Grgurica kažu: *tu smo mi svi sidili koliko smo mogli stat* (Grm27), *i prelo je tu bilo, tu su ljudi* (Grž39). Jedna od kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se kako se uvečer, posebno pri hladnom vremenu, odlazilo susjedima i prijateljima: *odi jedan drugome uveče, nije bilo ko sada svaki se zabuša u svoju televiziju, nego ajmo na prelo, ženske su išle presti ... jedne s drugom, cure, mi kad bi bile, i odi tamo, predimo i pletimo do ponoći* (ILž28). Kazivač iz Islama Latinskog prisjećajući se nekadašnjeg života kaže: ...*pa bi uvečer došli i okolo naokolo sidili, bile su klupe, onda bi tu sjedili i grijali se, pekli krumpire, kuhali gra(h), i tako te svoje mogućnosti iskoristavali, bilo je puno naroda, nije ko sad dvoje, (...) ima tri familije u jednoj kući i tri kužine, (...), sad radi hranu svako za sebe, više нико не trpi nikoga, došla je civilizacija, kultura sasvim druga, normalno da je to danas sasvim različit život na odnosu onoga, osamdeset posto bolji život* (ILm32).

U vatrenici se nije izradivo strop već se ostavljalo otvoreno krovište zbog čega su kazivači nerijetko isticali da je puhalo sa svih strana (ILGrž43). Na pitanje kuda je odlazio dim nerijetko su kroz smijeh odgovarali: *po svoj kući* (ILGrž43), svukuda (Grž39) objašnjavajući kako se dim s ognjišta širio po cijeloj prostoriji (ILGrž43), a zatim izlazio kroz otvor *na cigli* (ILm32) ili *na lastavici od kuće* (Grž39). Neke kuće imale su u tu svrhu tri, četiri razmaknute *cigle* (crijepa) (ILm32), a druge su držale otvorena vrata (ILž28) ili prozorčić (ILž34, Grž). Jedan od kazivača iz Islama Grčkog je, nabrajajući načine izlaženja dima iz prostorije, uz smijeh istaknuo: *u oči, najviše bi u oči išlo* (IGm57). Premda je loše vrijeme nerijetko bio razlog okupljanja u vatrenici, kazivači su isticali da se za vrijeme kiše i bure dim zadržavao u prostoriji, pekao za oči te tjerao ukućane van (ILm30, Kž28). U Ruplju je zabilježeno: (...) *ako dim pada dolje onda izadeš vanka, ako ide gore onda si još unutra, i onda pomalo trljaš oči* (Rum30). Vatrenica je znala biti prilično zadimljena, a čada i pepeo s otvorenog ognjišta širili su se cijelom prostorijom pa su zidovi vatrenice bili su žuti i crni

<sup>78</sup> IGm2; Ruž1; IGm32; ILm30.

(ILž34, ILm30). Kazivačica iz Islama Latinskog kaže kako se vatrenica ponekad *farbala*, *izbilia klakom*, ali ne svake godine (ILž34). Zid bi požutio već prvim loženjem jer su drva često bila zelena i mokra. Zbog toga se na zidove vatrenice nisu stavljaše (svete) slike, raspela, ukrasi ili zavjese. Zabilježeno je da su neke obitelji u *vatrenici* na zidu imale ogledalo u drvenom okviru (Grž39). Tek su rijetki kazivači spomenuli da se iznad ognjišta zidala *mapa* (ILm32, ILž34).<sup>\*</sup> Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se da je *nad kominom* bila *uzidana mapa* od *tanke cigle* (ILž34), a kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se mapu izrađene od *fleke*, *lima* (IGm32).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Dim se slobodno odvodi kroz cijelu kuću* (UEA, I, 45, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *vrlo je rijetko da iznad pročelja ima napa, većinom su bez, dim ide ravno ispod grede. Dim se odvodi kroz krov ili kroz vrata, a tamo gdje ima napa ima i dimnjak.* (UEA, I, 45, he 224/994).

Otvoreno ognjište u *vatrenici* bilo je pogodno za sušenje mesa, *mrsa*, koje se visilo nad ognjištem. Tako su kazivači, gotovo bez iznimke, isticali kako su, nakon što bi *ubili prase*, u *vatrenici*, *pri jednom krajju* sušili *mrs, prsut*.<sup>79</sup> I danas se vatrenica koristi u istu svrhu.

#### 4.1.1. OGNJIŠTE I PRIBOR KORIŠTEN NA OGNJIŠTU

Otvoreno ognjište kazivači su jednostavno opisivali riječima: *Ognjište je di se vatra ložila* (Grž). Za isto su zabilježeni nazivi *ognjište*<sup>80</sup> / *komin*<sup>81</sup> / *pročelje* (IGm1, Km3)\*\* (Sl. 33, 34).

Kazivačica iz Grgurica navodi da su izraz *komin* više koristili *gornjii krajevi* misleći pritom na naselja s pravoslavnim stanovništvom (Grž39). Ognjište je bilo kvadratnog oblika, široko i dugačko otprilike 150 cm, do 200 cm.\*\*\*

\*\* U Kašiću je za nisko ognjište zapisan naziv „*pročelje*“ (UEA, I, 45, he 224/994).

\*\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Postojalo je otvoreno ognjište. Danas ga više nema u svim kućama već samo u nekim. Ognjište se je nalazilo na sredini i moglo mu se prići sa sve 4 strane. Ognjište je 10 cm uzdignuto od tla. Četverouglasto je i u omjeru prema cijeloj prostorji 1:5. Na ognjištu nema klupa. Sredina ognjišta je od zemlje, a oplata od kamena. Ognjište nema zaštitu od iskara. Nema posebnog mesta za pepel* (UEA, I, 45, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da otvorenog ognjište *ima i danas naročito tamo gdje je stara kužina sačuvana kao ljetna, ognjište se nalazi većinom u kutu, može mu se pristupiti sa dvije strane, pročelje je (ne)čitko, op.a.) nisko, do 30 cm od zemlje., Građeno je od tikula=cigli, rubovi negdje od tesanog kamena. Nema posebnog mesta za pepel* (UEA, I, 45, he 224/994).

<sup>79</sup> ILm30; Grž; ILž27; ILGrž43; Kž35; Rum39; IGm32.

<sup>80</sup> Grž; ILm32; ILž27; Grž39; IGž30; IGm57; IGm1; IGKm41; Kž35; IGm2.

<sup>81</sup> ILž34; ILm32; IGm57; IGKm41; Rum1.



Slika 33: Otvoreno ognjište, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

U Grguricama je izmjereno ognjište dimenzija 150x147 cm (Grm34). Ognjište je bilo visoko otprilike 20 cm. Kazivači su uglavnom navodili visinu između 20-30, 25 cm (ILm30; ILm32) (Sl. 34, 35). Pri izradi ognjišta prvo se, korištenjem kamena povezanog *maltom* (ILž34, IGž30), gradio okvir (podzid),<sup>82</sup> a potom, nabijanjem zemlje (*gnjile*<sup>83</sup>), ispunjavala unutrašnjost. Na središnji dio ognjišta na kojem se ložila vatra i pripremala hrana stavljala se, ovisno o mogućnosti, puna cigla zvana *tikula*.<sup>84</sup> Tek su rijetki imali dovoljno cigle za cijelo ognjište (ILm32). Jedna od kazivačica ističe: *tko je prije za ciglu zna!* (Grž39). Nakon Drugog svjetskog rata, pojava novih materijala odrazila se i na gradnju ognjišta. Napuštena je upotreba *gnjile* koja se kod starijih ognjišta svake godine morala obnavljati (ILm30), a sve su se više koristili cigla, beton i betonski blokovi (Sl. 36).

Ognjište se moglo nalaziti na sredini prostorije<sup>85</sup> ili uza zid<sup>86</sup> što su kazivači opisivali riječima: *uz gornji kraj* (IGž30), *pri zidu* (IGm57), *pri kraju* (IGm32), *po strani* (Grž39) (Sl. 37). Zabilježeno je da su ognjište na sredini prostorije imale velike obitelji (ILm32) čijim je ukućanima na taj način bio omogućen pristup vatri (ILm30). Takav smještaj ognjišta uvjetovao je veću prostoriju (ILž28). U ma-



Slika 34: Otvoreno ognjište, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

<sup>82</sup> ILž34; ILm30; IGž30.

<sup>83</sup> ILm30; Grž; IGž30; IGm1; Kž35.

<sup>84</sup> ILm32; ILž34; Km3; Ruž1.

<sup>85</sup> ILm32, ILž27, IGm2.

<sup>86</sup> ILž34; ILm32; ILGrž43; Grž39; IGž30; Km2; Ruž1; Grm27.

njim vatrenicama ognjište se iz praktičnih razloga gradilo uza zid te time osiguravalo dovoljno prostora za stol (Ružl). Kada je u obiteljima dolazilo do *dilenja* tj. ženidbe jednog brata, nova obitelj radila je novo ognjište, unatoč tome što je ostajala živjeti na istoj okućnici (Grm34). Zbog toga je na okućnici ponekad bilo više od jedne vatrenice. Danas u ravnokotarskim selima gotovo nema obitelji koja nema otvoreno ognjište. Ona se nalaze u starim kućama ili u pomoćnim prostorijama zidanim u tu svrhu (ILm32). Za nova ognjišta navode da se rade kao *i stara samo visočije, da ne bi noge gorile* (IGž70) i da se ne treba saginjati (Ružl).

Osnovni pribor koji se koristio na otvorenom ognjištu za loženje vatre i pripremu hrane uključivao je: *peku* (Sl. 35), *bronzin* (Sl. 36), *tavu*, *gradele* (Sl. 37), *lopar* (Sl. 37), *tronoge* (Sl. 38), *komoštare* ili *verige* (Sl. 39), *ožeg* ili *mašu* (Sl. 40). Isti pribor je i danas u upotrebi. Dok se ne koristi pribor stoji sa strane, *na jednom mistu, u čošku* (Grm34), a najčešće pojedini predmeti vise o čavlu (Grž39) ili o kukama, *kukicama za mrs* (Sl. 41).

Kazivači su, bez iznimke, navodili *peku*<sup>87</sup> kao dio pribora koji se koristi na ognjištu.\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Postoji poseban predmet na ognjištu pod kojim se peče kruh. Upotrebljava se za pečenje redovito. Bio je izrađen od zemlje ili od lima i kupovao se gotov od majstora. Zemljana se je pekva zrađivala samim rukama. Izrađivali su je muški, Nije se izrađivala na određeni dan, Sa strane ima „ODUŠKU“.* Nema pojase. *Pod pekvom se peklo na samom ognjištu* (UEA, I, 47, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da i danas postoji predmet pri ognjištu pod kojim se peče kruh, izrađen je od zemlje, *nabavljen iz Like, većinom sa sajma u Gospiću*. Nepoznato je na koji način se izrađivala, tko je izrađivao te na koji dan. Imala je ručku jednu na vrhu ili dvije sa strane. Ima odušku, ima pojaseve: *ima dva, na njima se zadržava žar, peče se na samom ognjištu* (UEA, I, 47, he 224/994). U UEA je za spomenuti predmet za Islam Latinski i Kašić zapisano naziv *peka* (UEA, I, 47, He 443/2172; UEA, I, 47, he 224/994 ).

Slika 35: Peka pokrivena lugom, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

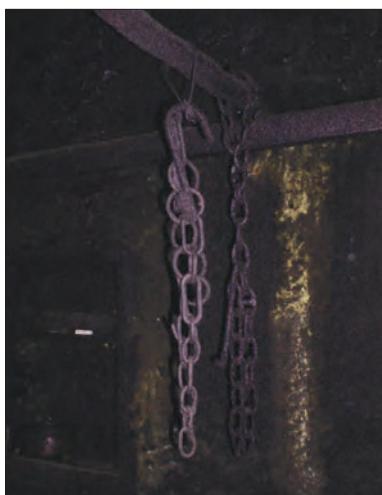
Slika 36: Bronzin, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

<sup>87</sup> IGml; ILž27; ILm30; ILž34; ILm32; ILGr43; Grž, Grm27; Grž39; IGž30; IGž70; IGml; Km2; Kž29; Kž28; Kž35; Rum1.





*Slika 37: Gradele i Lopar, Rupalj; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*



*Slika 38: Tronoge, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

*Slika 39: Komoštare, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

*Slika 40: Ožeg, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

Korištenje *zemljanih peka*<sup>88</sup> uglavnom su povezivali uz razdoblje prve polovice 20. stoljeća, generacije svojih roditelja, djedova i baka. Nerijetko su ih se prisjećali iz djetinjstva, ali najčešće negirali njihovo korištenje u drugoj polovici 20. stoljeća.<sup>89</sup> Iznimka je kazivanje zabilježeno u Ruplju koje potvrđuje da se *zemljana peka* koristila i 1959. godine (Rum39). Kazivači su kao lošu stranu isticali krhkost materijala te napominjali da *zemljane peke* brzo propadnu, *izgore* (ILŽ34) i *razbiju se* (Grž39, ILm30) zbog čega ih se nerijetko opletalo žicom (ILŽ34). Pojedini su kao pozitivnu stranu *zemljanih peka* naveli ukusnost priredene hrane te mišljenje da je kruh *sladi* iz *zemljane* nego iz *željezne peke* (ILŽ34). Na području ravnokotarskih sela nitko nije izradivao *zemljane peke* (ILŽ34, ILm32), a stanovnici su ih kupovali od lončara koji su svoju robu prodavali subotom na zadarskom ili svakog desetog u mjesecu na benkovačkom sajmu, gdje se i danas prodaju.<sup>90</sup> Potvrđeno je da su *Cigani* prolazeći kroz ravnokotarska

<sup>88</sup> ILŽ34; ILm30; ILŽ27.

<sup>89</sup> IGŽ30; IGŽ70; KŽ29.

<sup>90</sup> ILm30; ILm32; ILŽ27.

Slika 41: Pribor koji se koristi na ognjištu, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



su, prema riječima kazivača, trajale duže od *glinenih* (ILm30). Dio kazivači potvrdio je da su se *limene peke* pojavile četrdesetih godina 20. stoljeća, dolaskom rata (Km3, ILm30). Pojedni su kao vrijeme početka njihove izrade navodili razdoblje neposredno nakon Drugog svjetskog rata (Kž35), kada su ih, zbog nemogućnosti drugaćije nabave, samostalno izrađivali od bačava. Zabilježeno je da su u Islamu Latinskom, Grguricama i Ruplju *limene peke* izrađivali upućeniji pojedinci (ILž34), pa je nekoliko kazivača istaknulo da je takve *peke* izradivao njihov otac (ILž34) ili djed (Grm27). Na području Islama Grčkog *peke* je izradivao kovač Jovo Suvuđ (IGm2), a na području Kašića kovač Drča (Km2, Kž29). Prema riječima kazivača zabilježen je postupak izrade *peke*. U zemlji se kopala rupa u koju se stavljao lim. U tu se svrhu najčešće koristilo dno bačve (IGm2, Km3). Jedna od kazivačica navela je da se korištena *debela lima* zvana *flek* (ILž34). Lim se velikim *maljem* ili srednjim čekićem težine kilogram i pol lupao dok se ne bi udubio, a potom, u završnoj fazi, poravnavao. *Peke* su široke oko 50 cm (Grž39). U Grguricama su izmjerene dimenzije dviju *peka*. Jedna promjera 46, a druga 56 cm (Grm34). Danas se *limene peke* kupuju na benkovačkom i zadarskom sajmu.

Obitelj je obično imala jednu *peku* (Kž28) koja je trajala i do deset godina (Kž28). *Pod pekom*<sup>91</sup> se *peko kruv*,<sup>92</sup> *meso u tepsiji* (Kž28, ILž34), *tuka* (Kž28), *koka* (ILž27), *krumpir* (ILž27, ILž34). Pojedini su istaknuli da je prednost *limene peke* u tome što je viša pa se ispod nje, *u tepsiju*, mogla *nametati* i peći veća količina hrane. To je bilo korisno u obiteljima s većim brojem članova (ILž34). Potvrđeno je da se *peka* mogla koristiti i za prženje žita, pri čemu se morala okrenuti te osloniti na tronoge ili *sipke* (drva) (IGž70).\*

<sup>91</sup> IGm32; Ružl; Ruml.

<sup>92</sup> ILm30; Kž29; Grž; Grž39; IGml.

<sup>93</sup> ILm30; ILž34; ILGrž43; Grž; Kž35; Kž29; Grž39; ILž27; IGml.

sela prodavati lončarske proizvode kupljene na benkovačkom sajmu (Km3).

Tijekom druge polovice 20. stoljeća u upotrebi su bile *limene peke* (Kž29, ILž27), *peke od bakra*, *gvozdene* (Kž35), koje se i danas koriste. *Limena peka* imala je ručku (IGm2, Grm27), ali nije imala pokretne *limene obruče* za *zadržavanje luga* koji su danas u upotrebi.<sup>91</sup> *Limene peke* su, zbog visoke temperature, znale pregoriti na središnjem dijelu što je zahtijevalo *krpanje* (ILm30). Unatoč tome, one

Na otvorenom ognjištu kuvalo se u brončanom lončiću za kojeg su zabilježeni izrazi: *bronzin*<sup>94</sup>/ *brozin*<sup>95</sup>/ *brunzin* (Grž)/ *bruzin* (Km3)/ (crni) *lonac*<sup>96</sup>/ *lončić* (ILž27). Kazivači ga opisuju kao *debeli, jaki, teški* lonac (ILm44) koji se izradivao od *gize* (ILm32), željeza (Grm27), metala (ILž27), koji dobro zadržava temperaturu (ILm32). Pri korištenju se vjesio *o komoštret* (IGž30, Grž39) ili *verige*<sup>97\*\*</sup> nad vatrom ili stavljao na *tronoge* (Grm27).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Kod loženja se naslaže drvo na drvo* (UEA, I, 46, He 443/2172), a za Kašić: *na deblje drvo ili na prijeklad* (1) (UEA, I, 46, he 224/994).

\*\* U UEA je za mjesto Islam Latinski zapisano: *Lonac BRUNZIN se vješa na željezni lanac KOMEŠTRE. Karike komoštra su okrugle, obješene na drvenu gredu* (UEA, I, 46, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *Bruncin se vješa na željezni lanac: verige. Karige veriga su bile okrugle kao na sl. 5. Verige su obješene na posebnu gredu* (UEA, I, 46, he 224/994).

Kazivačice su se nerijetko pri spomenu *bronzina* prisjećale kako su u njemu *mišale tulu, pulu, palentu*.<sup>98</sup> Na području ravnokotarskih sela nije bilo proizvođača takvih posuda već su se one kupovale na zadraskom sajmu (ILm32). Većina kazivača i danas posjeduje *starinske bronzine* (Grž) koje nerijetko koristi za kuhanje hrane za životinje.

Za pripremu hrane koristila se *tava* ili *tepsija*,<sup>99</sup> a kao roštilj za pečenje mesa i ribe *gradele*.<sup>100</sup>

Prilikom pečenja kruha koristili su se *lopari*.<sup>101</sup> Na području ravnokotarskih sela zabilježeno je par lopara korištenih kroz nekoliko generacija (Km1, Rum39).

Pri pripremi hrane koristile su se i *tronoge*,<sup>102</sup> metalno pomagalo kružnog ili trokutastog oblika na tri noge. Na njih se stavljalas posuda u kojoj se trebala *zakuvati* voda (Grž) ili u kojoj je trebalo *ishuvati robu*.<sup>103</sup> Na *tronoge* se oslanjala preokrenuta peka u kojoj se peklo žito (IGž70).

Lanac koji je visio nad ognjištem nazivao se *verige*<sup>104</sup> ili *komoštret*.<sup>105</sup> Bio je obješen o gredu i jako željezo, a na kraju je imao kukicu o koju se mogla objesiti peka, *bronzin* ili drugi pribor.

Za žerač su zabilježeni nazivi *ožeg*<sup>106</sup> i *maša*.<sup>107\*\*</sup> Njime se odgrtao lug, razmicale žeravice te pomicala peka ili obruči na peki (Rum1, Ruž1).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Ognjištu još pripada žerač, naziv „OŽEG”*. Zaokružen broj 5 (UEA, I, 46, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *U pročelje (ognjište) uz prijeklad i verige još dolazi: maša i tronoge* (10) ili ovakve. Postoji crtež. (UEA, I, 46, he 224/994).

*Lug* (pepeo) se odlagao u posudu, obično staru kantu, *limnjak*, (Grm27, Km3) za koju je zabilježen naziv *lužnjak* (Grm27).

<sup>94</sup> ILm30; Grm27; Grž39; IGž30; ILm44; Rum39.

<sup>95</sup> Kž29; Kž28; ILGrž43; ILm44.

<sup>96</sup> IGž70; Kž35; ILž28.

<sup>97</sup> Kž29; Kž28; Kž35; IGm2; Km3.

<sup>98</sup> Kž35; Rum39; ILž27.

<sup>99</sup> Kž28; ILž34; ILž27; Grž39, Km3.

<sup>100</sup> ILž27; Kž29; Kž28; ILm30; ILž34; Grm27; Grž39; IGž70; Rum39; IGm32.

<sup>101</sup> ILm32, ILž27; IGž70; Kž29; Kž35; Rum1; IGm2; Km3.

<sup>102</sup> Kž28; Grž; Grm34; Grm2; IGž70; Km3; Grm27.

<sup>103</sup> Kž28; Grm34, IGž70.

<sup>104</sup> Kž35; IGž30; IGm1; Kž29; Kž35; Kž28.

<sup>105</sup> ILm30; ILž34; ILž27; ILGrž43; Grž, Grm27; Grm34; Grž39; Rum1; Grm27; Ruž1.

<sup>106</sup> ILž27; ILm30; ILž34; ILm32; ILž27; ILGrž43; Grm34; Grž39; IGž70; Rum1; Grm27; Ruž1.

<sup>107</sup> Kž29; Kž28; IGž30; IGm2; IGm32; Km3.

Potvrđeno je postojanje neke vrste željeza na koju su se naslanjale cjepanice (Km3). Nije potvrđeno postojanje željeznih klješti namijenjenih pomicanju stvari na ognjištu (IGm2, Km3).

#### 4.1.2. POSUDE I PRIBOR ZA JELO

Kazivači su potvrdili da je prije upotrebe keramičkog posuđa i metalnog pribora za jelo u svakodnevnoj upotrebi bilo drveno posuđe i drveni pribor. Najčešće su spominjali drvenu zdjelu (*zdjelu, zdilu*<sup>108</sup>) te drvene žlice<sup>109</sup> (*kašike*) i vilice (*pinjure*<sup>110</sup>). Brojni kazivači prisjetili su se kako su u djetinjstvu zajedno s ostalim članovima obitelji jeli iz jedne drvene zdjele (*zdile, teče*) zapremine 10 litara (Grž39, Grm34), koristeći drvene žlice.<sup>111</sup> Pojedini su istaknuli da se u njihovim obiteljima nije jelo iz drvenog posuđa, ali se takvih primjera sjećaju iz drugih obitelji. Teško je odrediti kada je napušteno korištenje drvenih posuda i drvenog pribora za jelo, ali je potvrđeno da je ono nakon Drugog svjetskog rata postepeno izlazilo iz upotrebe. Tako se u pojedinim obiteljima zadržalo do početka četrdesetih (ILm30), a u pojedinima do šezdesetih godina 20. stoljeća (Km2). Kazivač iz Kašića prisjeća se kako je 1953. godine krenuo na školovanje prvo u Benkovac, koji je prema njegovim riječima tada bio *mali gradić*, a potom u Zadar. Razliku između života u Kotarima i života u Benkovcu i Zadru slikovito opisuje riječima: (...) *vidio si tu razliku, živio si na selu, imao si tu drvenu žlicu i jednu činiju, svi zajedno. Ovamo si doša i ima si zasebno svoj tanjur i svoju pinjur, žlicu, viljušku, kašika mi zovemo* (Km2). Kazivačica iz Kašića objašnjava da su se drveni predmeti počeli postepeno napuštati nakon Drugog svjetskog rata: (...) *sve drveno bilo, i onda kad je taj Drugi svjetski rat, kad se zero počelo živjeti, te tvornice i to, fabrike, onda počela plastika i to, onda smo odbacili drvenariju i to, drvene žlice, (...) drvene zdjele* (Kž35). Kazivači su istaknuli da su predmete za kućanstvo kupovali kad su išli na pijac prodavati voće ili povrće (Kž29). Na pijac se išlo u Zadar i Benkovac, ali i u udaljenija mjesta, npr. Ljubljjanu (Kž29).

<sup>108</sup> ILm30; ILm32; Grž39; IGž30; Kž; Kž29; Grm34; ILž34; ILGrž43; ILž28; Km2. Zapisani su i izrazi: *teča, lonac* (ILGrž43), *činija* (Km2), *orcul* (Grm2), *terina* (Rum1) koje je potrebno dodatno razjasniti.

<sup>109</sup> ILm30; ILž27; IGž30; ILm32; ILž28; Grm34; Km2; Grž39.

<sup>110</sup> Grm27; Km3; Ruž1.

<sup>111</sup> Rum39; ILž28; IGž30; Km2.

<sup>112</sup> Rum39; Rum1; Ruž1; Km3.

Drvene žlice su, prema riječima kazivača, bile slične današnjim žlicama (IGž30, ILm32). Pojedini su ih uspoređivali s drvenim kuvačama za miješanje hrane navodeći da su bile manje i dublje (više užljebene). Pojedini kazivači upotrebu drvenih žlica potvrdili su tijekom četrdesetih (IGKm41, GRž39), a pojedini do šezdesetih godina 20. stoljeća (Km2). Godine neposredno iza završetka Drugog svjetskog rata navodili su kao razdoblje u kojem se počelo koristiti *aluminijiske* žlice i vilice.<sup>112</sup> Pojedini su se prisjetili da su *aluminijiske* (žlice i vilice, op.a.), *bile ... lagane ka igla ... one budu sjajne dok se kupuju onda poslije zardaju* (Ruž1). One zardale su se prale *brušnjakom* (Rum39) ili čistile pepelom (Grž39). Tijekom šezdesetih i sedamdesetih godina 20. stoljeća Kotarci su počeli koristiti pribor za jelo kakav je i danas

u upotrebi.<sup>113</sup> Kazivačica iz Grgurica navodi kako je postojala drvena posuda u koju su se stavljale i čuvele žlice i vilice (Grž39). U kuhinji su se koristile drvene kuvače ili *mišaje* za miješanje hrane (Grm34) (sl. 47). U upotrebi je bila drvena *kaciola* (Km3, ILm32), *šeflja*, *zaimaća*, *kutlača* (ILž28, Grm34, Grm2), a potom *kalajisana kaciola* (ILm32) (Prilog 7). Ona je mogla zaprimiti između pola litre i litru tekućine. Koristila se za *zaimanje* hrane (ILm32).

Prema pojedinim kazivačima drvene zdjele ostale su u upotrebi duže od drvenih žlica (Km3). Pojedini su nostalgiju za tim vremenom izražavali riječima: *onda je bilo više zadovoljstva nego sad kad svatko svoj pijat ima* (Rum1). Noževe su, prije mogućnosti kupovine, najviše izradivali kovači (Grm27). Spomenuti su kovači Nikola Parenta iz Islama Latinskog (Grm27), Stevan Parenta iz Islama Latinskog (Grm34), Šime Zurak iz Posedarja (Grm34), kovač Lulić iz Ruplja (Rum30), kovač Drča iz Kašića (Km2), kovač Dušan Gagić iz Islama Grčkog (IGm32) i kovač Jovo Suvud iz Islama Grčkog (IGm2). Kovači su *kovali lemeše, oštili sikire, kosore, pravili plugove* (Grm27, Rum30). Kazivač iz Grgurica navodi da je kovač Stevan Parenta iz Islama Latinskog radio *klišta, lemeše, oštiro crtala, radio daske za plug, komoštare, klepao sikire, kosore* (Grm34). Kazivačica, za svog supruga kovača, kaže: *kovao je motike, sikire, lemeše od traktora, potkiva konje (...)* (Kž29). Kovačke poslove radio je za cijelo selo, a plaćalo mu se hranom ili novcem.

Na području istraženih ravnokotarskih sela bilo je pojedinaca koji su samostalno, za vlastite potrebe, izradivali *kutlače* (ILm32) i drvene žlice (Grm34). Kazivač iz Grgurica prisjeća se kako je njegov otac spomenute predmete izradivao od klena koristeći alat koji mu je izradio kovač (Grm34). Međutim, Kotarci su drveno posuđe (zdjele, posude), drveni pribor za jelo (žlice) i općenito drvene predmete (*naćve, škipove, lopare*) najčešće kupovali na zadarskom i benkovačkom sajmu ili od putujućih trgovaca.<sup>114\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski i Kašić na pitanje o ukrašavanju drvenih predmeta, načinu rezbarenja, izgledu šara i predmetima koji se ukrašavaju zapisan negativan odgovor (UEA, I, 152, He 443/1364; UEA, I, 152, he 224/196).

Tako su isticali da su *drveninu* (Grž39) kupovali od *Podgoraca*, *Gornjaka* iz Starigrada (ILm30), *od ovih iz Starigrada* (ILm32), *Selina* (ILž27, Km2), *Rovanjske* (Km2), *Ijudi iz Velebita* (Grž39), *ispod Velebita* (IGm41), *Ličana* (ILž28), *Ijudi iz Obrovca* (ILž28, Km2). Jedan od kazivača iz Grgurica spominje pokojnog Franju Botića iz Starigrada koji je, za *kilu dvije kukuruza ili pšenice ili brašna*, izradivao drvene predmete (Grm34). Kazivač iz Kašića spominje selo Žegar kraj Obrovca čiji su se stanovnici isključivo bavili izradom *drvenih činija, žlica i češljeva*, te mjesta Seline i Rovanjsku na čijem je području bilo

<sup>113</sup> Rum39, ILž28, Km2, Grž39.

<sup>114</sup> Nije potvrđeno ukrašavanje drvenih predmeta, osim škrinja.

kvalitetnog drveta od kojeg su stanovnici izradivali drvene predmete (Km2). Spomenuti izradivači drvenih predmeta obilazili su ravnokotarska sela i predmete prodavali za kukuruz, žito ili novce (ILm30, ILž27). Kazivači objašnjavaju da *ljudi iz Velebita* nisu imali *gdje sijati* (poljoprivredne kulture, op.a.) pa su izradivali predmete i *nosili u Kotare. Tako su to oni zvali, Ravni kotari* (Grž39). Kazivač iz Kašića objašnjava da su stanovnici Selina i Rovanske živjeli od prodaje spomenutih predmeta sve do sedamdesetih godina 20. stoljeća kad je krenuo turizam. Objašnjava kako je prije toga sve bilo *jadno*. (...) *ti ljudi* (su, op.a.) *uvijek zavisili od nas i mi od njih, a sad su oni okrenuli ploču, oni žive od turizma i sad su bogatiji nego mi* (Km2).

Rijetke su bile teme u kojima kazivači nisu spominjali *Podgorce*. Nerijetko su isticali one podatke koji su govorili o njihovim životnim uvjetima, naglašavali njihovu bijedu, ali priznavajući da bez njihove pomoći nisu mogli živjeti: *nisu imali polja i hrane, a mi nismo imali drvenine* (Grž39). Jedna od kazivačica navodi: *a Podgorci, mi zvali Podgorje, pod Velebitom, oni su jadni gore imali dobre šume i tesali i donosili nami u Ravne kotare, (...) imali su jadni mazge, na mazge natovare škipe, lopare, pa drvene žlice ..., drvene češljeve, sve su to oni izradivali, onda su kod nas dobivali rane (h) po Ravnim kotarima, jer ovo su Ravni kotari, onda šenicu, žito...* (Kž35). Kazivači su navodili da su *Podgorci* bili *jadni prosjaci* (Grm34); *ljudi su bili prisiljeni da kopa za dvi oke kukuruza da bi donija dici da pojdu, (...) onda je taj težak život bija. ... ali bile su gladne godine, ne nađe se slanine, (...) dodu ljudi, nisu mogli, takmičili se ko će doć nekome radit da se najede slanine, (...)* (Rum1). Jedna od kazivačica prisjetila se izreke sve su *cure (od)volile more, a ja sama nesretno Podgorje dodajući: krš, dobro su ljudi živili, ali to je krš veliki* (Kž28). Drugi su pak isticali razliku u odnosu na danas: (...) *najsiromašnije kraj, ali sad je najbogatiji, sad su blizu mora, imaju velike vikendice i dočekivaju turiste i to je sad prebogato* (Kž29) te izražavali mišljenje da su *Podgorci* danas *velika gospoda* (ILm32).

Prema riječima kazivača, *pijati*<sup>115</sup> (tanjuri) su se počeli kupovati nakon Drugog svjetskog rata (IGž30). Pojedini su istaknuli da su se u drugoj polovici četrdesetih godina 20. stoljeća kupovali *limeni, aluminijski*, a tek kasnije keramički tanjuri (IGKm41). Tanjuri su se kupovali u dućanima, od kojih je jedan bio i u Islamu (IGž30). Kazivači su nerijetko isticali da *pijata* nije bilo i da su svi jeli *iz jedne zdile* (ILž34, ILm44), *teče* (IGm32). To su potvrdili i pojedinci u čijim se obiteljima nije koristilo drveno posuđe (IGm32).

Pojedini kazivači prisjetili su se da se *jedno vrijeme*, prije upotrebe *bronzina* koristilo i *zemljane lonce, zemljane zdile*, koje su bile kvalitetnije od drvenih, ali su već tijekom prve polovine 20. stoljeća rijetko bile u upotrebi (ILm32, ILž34). Pojedini su istaknuli da su,

<sup>115</sup> ILž34; ILž28; GRm27; IGž30; ILm44; Kž; Kž29; Km3.

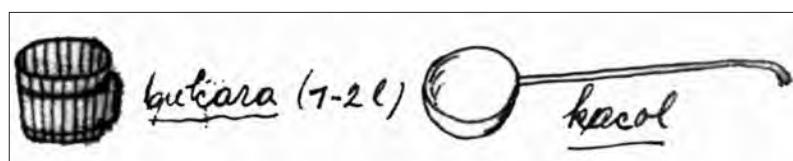
ovisno o mogućnostima, obitelji nastojale kupiti *lipšu zdilu, lakši, lipši pijat* (ILm44).

#### 4.1.3. OSTALE POSUDE I POMAGALA KORIŠTENA U DOMAĆINSTVU

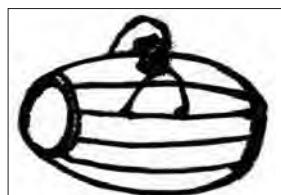
Kazivači su spominjali niz posuda koje su se koristile u domaćinstvu.<sup>116</sup> Zabilježeni su podaci o nekoliko vrsta posuda koje su se koristile za pijenje vode.\* Voda se mogla *zaimati* i piti iz *kaciele* (ILm32, ILž34) / *kaciolice* (ILž34) (prilog 7), čikare (Grm34, Grž39), *bukare*,<sup>117</sup> *pićuna* (ILž34, ILž28), *važa* (ILž28).\*\* Pojedini kazivači prisjetili su se kako su kao djeca znali nagnuti glavu u *kaba* i napiti se vode bez korištenja posuda (ILm30).

\* U UEA je za Islam Latinski na pitanje *iz kakvih se sve posuda kod kuće normalno piye voda i kako se one zovu (...)* zapisan odgovor: *voda se piye ili iz drvene BUKARE ili iz raznih plastičnih i staklenih „ČAŠA”, slijede odgovori: Pri radu se voda piye isto iz „BUKARE” i „ČASE”, Bukara je drvena, a čaše su plastične ili staklene. Sve se posude kupuju gotove. Na pitanja o ukrasima na posudama, korištenju posuda pri izvođenju nekih običaja ili čaranja te postojanju posuda za pijenje na izvorima ili na javnim česmama zapisani su negativni odgovori (UEA, I, 60, He 443/2172).* Za Kašić je na pitanje *iz kakvih se sve posuda kod kuće normalno piye voda i kako se one zovu (...)* zapisan odgovor *Čaša (mala je bićerin), vrč od zemlje, stakla ili (nečitko, op.a.) , bukara od drvenih dužica, kacol od lima i lončić.* Zapisano je da se pri radu piye *iz barila* gdje je i skiciran je izgled posude (prilog. 8). Na pitanja o ukrasima na posudama, korištenju posuda pri izvođenju nekih običaja ili čaranja te postojanju posuda za pijenje na izvorima ili na javnim česmama zapisani su negativni odgovori (UEA, I, 60, he 224/994).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Voda se zaima iz posude uz pomoc BUKARE.* Nacrtana je bukara (UEA, I, 59, He 443/2172). Za Kašić je zabilježno da se voda zaima *bukarom* od dužica ili *kacolom*. Nacrtana je bukara i kacol (UEA, I, 59, he 224/994).



Prilog 7: *Bukara i kacol*<sup>118</sup>



Prilog 8: *Barilo*<sup>119</sup>

<sup>116</sup> Pri analizi prikupljenih podataka uočeno je da kazivači iste nazive koriste za različite vrste posuda te različito objašnjavaju korištenje pojedinih posuda.

Prikupljene podatke se na provedenim istraživanjima nije vremenski stiglo provjeriti tako da su ovdje izneseni podaci tek polazište za daljnja istraživanja.

<sup>117</sup> ILm30; ILž27; IGž70.

<sup>118</sup> Crtež iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 59, he 224/994).

<sup>119</sup> Crtež iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 60, he 224/994).

Slika 42: Bukara,  
Grgurice; snimila Sanja  
Lončar, studeni 2005.



Slika 43: Pot, Islam  
Latinski; snimila Sanja  
Lončar, studeni 2005.



Bukara je drvena posuda s ručkom (Islam Latinski, Rupalj, Grgurice, Islam Grčki, Kašić) (Sl. 42, prilog 7). Iz nje se pilo vino i vodu (Rum1, IGm32). Zabilježeno je da je mogla zaprimiti pola litre<sup>120</sup> ili dvije litre tekućine (Grm27, IGm2). Bukare se i danas prodaju na Benkovačkom pazaru (ILž27). Kazivač iz Islama Grčkog za istu posudu spominje i izraz *bujol* (IGm2).

Za *lonac*, *lončić*, koji je mogao zaprimiti litru, dvije ili tri tekućine, zabilježeno je nekoliko izraza: *pićun*,<sup>121</sup> *važ* (Grm27), *važić* (Grm34), *pot*<sup>122</sup> (Sl. 43), *gamelia* (Rum1, IGm32), *lončić* (Grm27).<sup>123</sup> Kazivačica iz Islama Latinskog objašnjava da se za *pot* u njezinoj obitelji koristila riječ *važ*, a u obitelji njezinog supruga *pićun* te da su se općenito za istu vrstu posude koristile riječi *važ*, *pot* i *pićun* (ILž28). Kazivač iz Ruplja za *gamelu* kaže: *ja se iz nje najslade napijem, napravim bevandu i u njoj ima dosta* (Rum1).

Čikara je naziv za šalicu. Kazivačica iz Grgurica objašnjava: *čaše za bilu kavu* (Grž39). Čikare su se kupovale u Zadru (Grm34). Staklene čaše počele su se koristiti nakon Drugog svjetskog rata (ILm44, ILm32).

Pojedini kazivači spominjali su drvene posude, nalik maloj buradi pod nazivom *burač*, *dižva* (Km3), *maštel* (Grm2)<sup>124</sup> te *kablove* (jed. *kaba*) (Rum1) (Prilog 9).<sup>125</sup>



Prilog 9: Vučija i kaba<sup>126</sup>

U svakodnevnoj upotrebi bile su i druge posude. Zabilježeno je da se mast čuvala ranije u drvenim posudama (Grm34), a kasnije u limenim kantama (IGm1, Grm34). Općenito su u upotrebi bile lime-

<sup>120</sup> ILm30; ILž27; IGž70.

<sup>121</sup> ILž34, IGm32, Grm27.

<sup>122</sup> Rum1, IGm32, Grm27, Grž39.

<sup>123</sup> Premda su kazivači za navedene izraze govorili da su *isti*, potrebno je daljnijim istraživanjima utvrditi razlike između navedenih izraza.

<sup>124</sup> Kazivač iz Grgurica navodi: *jelovi maštelki, od jedno l5 litera, to s žene nosile na glavi s bunara, s izvor vode, ali to nije bilo daleko, to je bilo blizu*. Kaže da taj maštel nije imao ručke.

<sup>125</sup> Zapisano je da su te posude danas plastične (Rum1).

<sup>126</sup> Zapisano je da su te posude danas plastične (Rum1).

ne kante (Grm27) za koje je zabilježen naziv *cigalj* (IGŽ70) i *sigalj* (Grm27, GrŽ39) (Sl. 44). Plastične posude počele su se koristiti sedamdesetih godina 20. stoljeća.<sup>127</sup> Nije zabilježeno korištenje stolnjaka pa su kazivači znali reći da se jelo na drvetu misleći na nepokriven *stol* ili *stolicu* (ILŽ34, KŽ).

Tek su rijetke obitelji imale predmete poput mlinčića za kavu, ribeža za zelje i sl.



Slika 44: Cigalj, Kašić;  
snimila Sanja Lončar,  
studeni 2005.

Kazivač iz Grgurica sačuvao je *mlinčić* za mljevenje kave kojeg je njegov pokojni djed kupio u Zadru prije otprilike 90 godina, za vrijeme Talijana (Grm34). *Mlinčić* je stajao u kuhinji, po penderkin, malim prozorima, *prozorčićima* koji su se mogli zatvoriti. Kazivač navodi kako su obično ženske, u nedostatku drugog posla, *mlile* kavu. Mlinčić za kavu nije imala svaka kuća pa se obično međusobno posudjavao (IGŽ30, IGŽ70). Kazivačica iz Islama Grčkog prisjeća se kako se u *mlinčiću* mljelo i pečeno žito od kojeg se kuvala kava (IGŽ30). Žito se pržilo u preokrenutoj peki na otvorenom ognjištu, mljelo u mlinčiću, a potom se od njega pripravlja napitak zvan kava *žitova* (IGŽ70).

Među predmetima koji su se koristili u *vatenici* često su se spominjali *škip* i *naćve*. Prema riječima kazivača *škip* je posuda u kojoj se *kuva(o)*,<sup>128</sup> *mijesio krv* (IGŽ70, Ružl) i u kojoj su se kupala mala djeca<sup>129</sup> (Sl. 45). Pojedini su istaknuli da se *škip* mogao koristiti i pri drugim poslovima, prenošenju opranog veša na šušenje (Ružl) ili prenošenje gnoja kroz vinograd (IGŽ30). Zabilježeno je da se *škip* kupovao u posebnoj prigodi. Mladenki na majka je kćeri za prvo dite donosila *kolivku* i *škip* (GrŽ39). U Grguricama su zabilježene dimenzije jednog *škipa*, dugačkog 60 cm, širokog 30 cm, dubokog otprilike 12 cm (Grm34).



Slika 45: Škip, Grgurice;  
snimila Sanja Lončar,  
studeni 2005.

*Naćve* su se sastojale od drvenog postolja s poklopcom i drvene posude koja se mogla odvojiti od postolja. Postolje je bilo za-

<sup>126</sup> Crtež iz UEA za Islam Latinski (UEA, I, 59, He 443/2172).

<sup>127</sup> IGŽ30; KŽ28; KŽ29.

<sup>128</sup> Grm34; GrŽ39; Grm27; Ružl.

<sup>129</sup> GrŽ39; IGŽ30; KŽ28; KŽ29; KŽ35; ILm44; IGm32.

tvoreno, slično dvokrilnom ormariću u kojem se mogao čuvati kruh (Km3). Pojedini su navodili da se žene, zahvaljujući postolju, prilikom miješenja kruha nisu morale saginjati (IGm32). Posuda je bila dugačka otprilike jedan metar, izradena dubljenjem jednog komada drveta. U njoj se *kruv misio*<sup>130</sup> pa su, vjerojatno zbog slične upotrebe, ali i izgleda, kazivači u razgovoru nerijetko izjednačavali *škip* i *naćve*.

Najčešće se *škipove* i *naćve*, kao i ostale drvene predmete nabavljalo od Podgoraca.<sup>131</sup> Iznimno je u selu bilo ljudi koji se bili vještiji i bavili se izradom pojedinih drvenih predmeta. Kazivač iz Grgurica prisjeća se da je njegov djeda četrdesetih godina 20. stoljeća sam izradio *škip* (Grm34).

#### 4.1.4. NAMJEŠTAJ

U *vatrenici* se nalazila *stolica*,<sup>132</sup> drveni niski okrugli stol na tri<sup>133</sup> ili četiri (ILž34) noge, promjera otprilike jedan metar, a visine otprilike pola metra (ILž28, IGm32) ili metar (IGm2). Izradivala se od bukve (Grž). U Islamu Latinskom je zabilježeno: *Stolica je s koje se ilo* (jelo), *umjesto stola* (ILm30). *Stolica* je bila praktična jer je za nju mogao sjesti već broj ljudi, osmero (Grž) pa čak i petnaestero (IGm41). Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se da su u obitelji imali višu i nižu stolicu. Za manjom su sjedili svi odrasli osim *dida i babe*. Oni su sjedili za višom stolicom za što kazivačica navodi objašnjenje da se za starije uvijek nastojalo *bolje spremiti* (ILž34). Potvrđeno je da su neke obitelji za djecu imale manju *stolicu* i male klupe – *bančice* (IGm32). Za vrijeme ručka *stolica* se postavljala na sredinu *vatrenice* kako bi se mogla obići. U nekim obiteljima *stolica* se nakon upotrebe pomicala na mjesto gdje je obično stajala, najčešće *u čošak*, dok se u drugima prala te potom naslanjala *iza zid* gdje nikome nije smetala.<sup>134</sup> Pri tom se gornji dio stolice okretao prema zidu kako bi se izbjeglo padanje prašine i čade (ILž34). Nije zabilježeno da se *stolica* vjesila o nešto. *Stolica* se prala *pržinom* (IGž30) ili uz pomoć *sirkove metlice* (ILž28). Kazivač iz Islama Grčkog prisjetio se da su prije otprilike četrdeset godina kupili stol, a *stolicu* slupali i *položili* (IGm32).

Za *stolicom* se sjedilo na malim drvenim stolicama s polukružnim sjedalom i tri noge<sup>135</sup> koje se nazivaju *stočići*<sup>136</sup> / *stoci*<sup>137</sup> ili *sidalice* (ILm30, ILž34) / *sjedalice* (IGm2) (Sl. 46, 47).\*

\* U UEA za Islam Latinski je zapisano: *U kući kraj stola postoje i „STOLCI“. Stolci su 30 cm mali od tla do sjedala. Izgledaju kao na slici 8. Stari domaći stolci izgledaju kao na slici 8. Imaju 3 noge koje su usaćene u sjedalicu. Izrađuju se od klenove biljke i favora. Stolac je polukružan i nema ukrasa. Postoji samo jedna vrsta stolaca. Naziv „STOLAC“. Nema naziva za noge.* (UEA, I, 53, He 443/2172). Za Kašić je potvrđeno postojanje stolica *kraj pročelja i oko stola*. *Ima niskih i visokih stolica. Niski stolac na 3 ili 4 noge, koje su usaćene u sjedalicu polukružnog ili četvrtastog oblika. Visoka katriga ima naslon.* Za niski stolac zapisan je naziv *stolac*, a za visoki *katriga* (UEA, I, 53, he 224/994).

<sup>130</sup> ILm32; Kž35; ILm44; IGm32; IGž30.

<sup>131</sup> Grž39; IGž30; Kž28; Kž29; Kž35; Km1; ILm44; Igž70.

<sup>132</sup> ILm30; Grž; Grž39; ILž27; ILm44; ILž28; Grm34; Grm27; IGm41; IGm1; IGž70; IGž30; Kž35; Grž.

<sup>133</sup> Grž; Km2; Grm34; Kž35; IGž30; Grž; Rum1.

<sup>134</sup> Kž35; IGž30; ILž34.

<sup>135</sup> Kž29; Grž; ILž34; ILm32; ILGr43; Grm34; Kž35.

<sup>136</sup> ILm30; Kž35; IGm41; Kž29; IGž30; IGž70; ILž34.

<sup>137</sup> Grž; ILž28; ILž27; Km2; ILm32; ILGr43; ILm44; ILm32.

U razgovoru se nerijetko govorilo *stoci starinski*. *Stočići* nisu imali svoje stalno mjesto već su se, prema potrebi, premještali po prostoriji. Za vrijeme ručka primicali su se *stolici*, a nakon večere ognjištu.

Pojedini kazivači potvrdili su da su *stočiće* izradivali njihovi očevi (Grm34) ili da su ih izradivali sami (Rum1). Češće su isticali da su *stolice* i *stočiće* donosili *Podgorci*<sup>138</sup> iz Jasenica ili Selina te ih ovdje *davali za ranu* (ILž28). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se da su im zauzvrat *davali* smokvenjake, vina, rakije ili kukuruza (ILGrž43).



Slika 46: Stočić, Rupalj; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Slika 47: Stočić, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Za sjedenje u *vatrenici* i na *avlji* koristile su se i male klupe na dvije noge izrađene od dasaka – *bančići*<sup>139\*</sup> (Sl. 48). Pojedini navode kako su na *bančićima* *sidile babe* (Grm27). *Bančiće* su stanovnici ovih sela obično izradivali samostalno od jelovine (Grm27).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *pred kućom se sjedi također na klupama, a isto tako i na ulici* (UEA, I, 53, He 443/2172), a za Kašić je zapisano da se sjedi na kamenim *klupama* (UEA, I, 53, he 224/994).



Slika 48: Bančić, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Slika 49: Katriga, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Pojedini kazivači isticali su da stolica s naslonom nije bilo<sup>140</sup> dok su drugi navodili da se takva stolica, *katriga*, mogla kupiti od *Podgoraca* te da je bila skuplja od *stočića* (Kž35, ILm30) (Sl. 49). Za istu je zabilježen izraz *podgoračka katrica* (Kž35, ILm30). Premda su kazivači isticali da se stolica gazde nije razlikovala od stolica ostalih ukućana (Kž35, IGm32), nije imala gazda nego isto ki sluga (Kž35), zabilježeno je

<sup>138</sup> ILm30; ILGrž43. ILž34; Grž; IGm2.

<sup>139</sup> ILž34; Grm27; Rum1; Ruž1.

<sup>140</sup> ILž34; ILm32; Grm34.

iznimno kazivanje koje navodi kako je jedino *gospodar* imao stolicu s naslonom (ILm30).\*

\* U UEA za Islam Latinski i Kašić je zapisan negativan odgovor na pitanje o postojanju stolice namjenjene samo kućevlasniku ili viđenjem gostu (UEA, I, 53, he 224/994).

Na zidu vatrenice nalazila se *škancija* – polica izrađena od drvenih dasaka na kojoj su stajali *pijati, zdile, žlice, pinjuri*.<sup>141</sup> *Škancija* je imala dvije ili tri police te letvice koje su sprječavale ispadanje posuđa. Na niže police stavljalo se teže, a na više lakše posuđe (ILm32). Pojedini kazivači isticali su da su *škanciju* sami izradivali: *zabi daske i onda objesi o žice na gredu*,<sup>142</sup> dok su se drugi prisjetili da je *škancije* izradivo čovjek koji je izradivao ljesove za mrtvace (ILm32). Kazivači napominju da se *škancija* nalazila kod ognjišta pa se od luga ponekad opašila, zaprašila zbog čega se morala čistiti i ribati (Kž35). *Škanciju* nisu imale sve obitelji, a danas su u upotrebi modernije varijante takve police.

Lonci su se mogli posjetiti o *brukve* zabijene na dasku pričvršćenu uza zid (Grž39).

Za čuvanje posuđa i namirnica koristila se i vrsta ormara, *armara* pod nazivom *kom* (ILž34). *Kom* je bio izrađen od dasaka. Bio je dug otprilike jedan metar i imao tri ladice, *škafa*. U jednom *škafu* držale su se žlice i kaciola, *šupljača*, a u najdolnjem luk, *kapula* (ILž34). Pojedine obitelji su za čuvanje posuđa i namirnica imale *kredence* (IGm32), a u razgovoru su kazivači nerijetko izjednačavali *škanciju* i *kredenac*.

Pribor za jelo čuvao se na *čistom* (Grm27). Žlice, vilice, kaciole se operu i otaru (Grm27), a potom stavljaju u neku posudu (Rum1), u *kredenac* (Grm27) ili se obise o čava na gredi (Grž39).

Pojedini kazivači potvrdili su da je u *kužini* postojao ormar za čuvanje kruha.<sup>143</sup> Zabilježeno je nekoliko različitih izraza; *drveni ormarić za kruh* (Kž35), *neki ormarić, armari za kruh* (IGž30), *armari* (ILž34), *armarić* (Ruž1) (Sl. 50, 51). Ormar je bio izrađen od drvenih dasaka (ILž34). Mogao je biti visok jedan metar te se zatvoriti jednokrilnim ili dvokrilnim vratima. Njegova unutrašnjost bila je podijeljena policama (IGž30, ILž34) pa su se u njemu moglo čuvati i druge stvari, npr. žlice i *pinjuri* (Ruž1).

Pojedini su pak, ne navodeći poseban ormar za čuvanje kruha, navodili kako je uvjek postojala neka *kredenca*, *neki ormar* gdje se stavljao kruh (Grm34). Pojedini su navodili da se kruh mogao čuvati u *načvama* (Kž, Kž28) gdje se mogao poklopiti (IGm2), ladici (Ruž1), na dasci (ILž27), u *škanciji* ili na *stolici* (ILm30). Pojedini su isticali, šaleći se na račun nekadašnjih skromnih uvjeta života, kako kruh nije bilo potrebno čuvati: *čim ga ispeče pojede* (Grm34). Nakon što se ispekao, kruh se hladio na stolu (Ruž1, ILm30) ili na velikom kamenu viso-

<sup>141</sup> ILm30; Grž; IGm1; IGKm41; Kž; Kž29; ILm32; IGž30; Rum1; IGm2; Km3; Grm27.

<sup>142</sup> Grž; Kž; Kž29.

<sup>143</sup> ILž34; IGž30; Kž; Kž28; Kž35; ILž27.

kom 40 cm (ILm30), a prije spremanja zamatao u krpu (Kž35, ILž27). Premda se u nekim obiteljima ormar nije zaključavao jer je kruha bilo dovoljno i moglo ga se uzimati (IGž30), pojedini su potvrdili da se kruh zaključavao *od dice* (Ruž1). Kazivačica iz Ruplja prisjeća se: *pa kad dođu iz škole* (djeca, op.a.), *mast svinjske i zeru cukra, potrusi to, to ti je sendvič bija* (Ruž1).



Slika 50: Ormar, Kašić;  
snimila Sanja Lončar,  
travanj 2006.

Slika 51: Ormar, Kašić;  
snimila Sanja Lončar,  
travanj 2006.

\* U UEA je na pitanje u čemu стоји вода за Islam Latinski zapisano: *Voda ostaje u posudi u којој се доноси, посуде у којима се stalno држи вода је дрвена*. Skicirane су dvije посуде: *VUČIJA* и *KABA* (prilog 7.). *Posуда са питком водом нema niti ljeti niti zimi stalno mjesto* (UEA, I, 59, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da вода *остаје у истој посуди*. *Posуда у којој се stalno држи вода је kaba od drvenih dužica ili limeni sigo*. Posуда са питком водом има у кући своје stalno mjesto *na klupi u kužini* (UEA, I, 59, he 224/994). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisano да вода и лjeti i zimi стоји на истом месту. U UEA je za Islam Latinski i Kašić nije zapisano да се посуда с питком водом ставља преко ноћи на друго место те да се пази да буде покрivenа. Nisu zapisano postupci s питком водом која се ноћу уноси у кућу (UEA, I, 59, He 443/2172; UEA, I, 59, he 224/994).

U vatrenici/kužini se čuvala voda.<sup>144\*</sup> Mjesto za vodu nalazilo se uz jedan kraj prostorije, podalje od ognjišta kako bi se spriječilo padanje pepela u vodu (ILž34). Voda je mogla ostajati u posudi u kojoj je donesena ili se prelijevati u drugu posudu (Rum1). Kazivači su isticali da se voda obično ostavljala u drvenoj posudi, *kablu* ili *vuciji* (Grm34), a kasnije u *kanti* (IGž70), u kojoj je i donesena s bunara. Po donošenju u vatrenicu voda se pokrivala drvenim poklopcem *od jelovine, daske* (Grm27). Posuda u kojoj je stajala voda stavljalala se na poviseno mjesto, obično na neki kamen (ILž27, Rum1), ploču (IGm32), panj (ILž34), na koji od prozorčića – *pendera* (ILž28), malo jači stolac (ILm30) ili izrađenu drvenu konstrukciju od stupova i daski (ILm32). *Vučije* su

<sup>144</sup> ILm30; ILž34; ILm30; ILm44.

Slika 52: Kameni stol za vodu, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



vodom (ILž34). Za mjesto na kojem je stajala ploča za posudu s vodom zabilježen je naziv *vodnica* (IGm32).

Prema riječima kazivača sol se čuvala u drvenoj četvrtastoj posudi, *kutijici*, koja se vjesila o zid.<sup>145</sup> Za istu su zabilježeni nazivi *solenka* (IGm32) i *solnjača* (IGm32, Rum30). U posudu je, prema riječima kazivača iz Islama Latinskog, moglo stati otprilike dva kilograma soli (IGKm41). Općenito su se namirnice poput soli i šećera (*cukra*) spre male u zatvorene posude ili u *kredenac* kako ne bi bile dostupne miševima (Grm2).

#### 4.1.5. ODRŽAVANJE ČISTOĆE

Žene su drveno posuđe (*zdile, pijati, piruni, žlice*) i drveni namješaj (stolove, stolice, stope) prale pomoću kamena *brušnjaka*<sup>146</sup> koji se kopaо iz zemlje *capunom* ili *odbijao čuskijom* (Grž39) na nekoliko lokaliteta: u Islamu Latinskom (Grž39), Ruplju (Rum39, Grm2), u polju u Islamu Grčkom (IGž30). Kazivačica iz Grgurica navodi da ga se kopalo *kod mosta, iznad Kose* (brda) (Grž39). Kazivačica iz Ruplja objašnjava da se *brušnjak* koristio umjesto *vima* (Ruž1), a druga iz Islama Latinskog opisuje: (...) *vodom se polivalo i s otim se pralo, i onda se to lipo operi, ražentaj se, i to bi se lipo bililo* (ILž34). Drveno posuđe i namješaj pralo se jednom tjedno, obično subotom.<sup>147</sup> Kazivačice su isticale da je kamen *brušnjak* bio ka *brus* (ILm30)

Slika 53: Metle od sirka (lijevo) i vrištike (desno), Grgurice; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.



<sup>145</sup> IGKm41; IGm32; Rum30.

<sup>146</sup> ILm30; ILž34; Grž39.

<sup>147</sup> ILž28; Grž39; Rum39.

te da se pri čestom pranju trošila i zdjela i kamen (ILm30). Drvenina se, osim *brušnjakom*, prala pijeskom, *pržinom* (KŽ35) ili *lugom* (Ružl), uz polijevanje vrućom vodom (IGŽ30).

Za čišćenje su se koristile metle koje su Kotarci, prema potrebi, sami izradivali te drvene i željezne lopate (IGm1, IGm41). Metle su se izradivale od samonikle biljke *vrištike*<sup>148</sup> koju se moglo naći u šumi ili od *sirka*<sup>149</sup>/*sjerka* (Km3) kojeg se moglo naći u polju (Sl. 53). Pojedini kazivači navode da su *metle sirkove* služile za pranje *stolice* (ILŽ28), čišćenje *lopara* (ILŽ27). Jedna se metla koristila za čišćenje *avlje* (Grm34) ili štale, a druga čista za ognjište. Zabilježeno je da se ranije metla nije *nasadivila* pa se prilikom čišćenja moralo saginjati. Danas metle nerijetko *nasaduju* (Grm34) te oblikuju *sikirom* kako bi imale bolji rukohvat (ILGrž43).

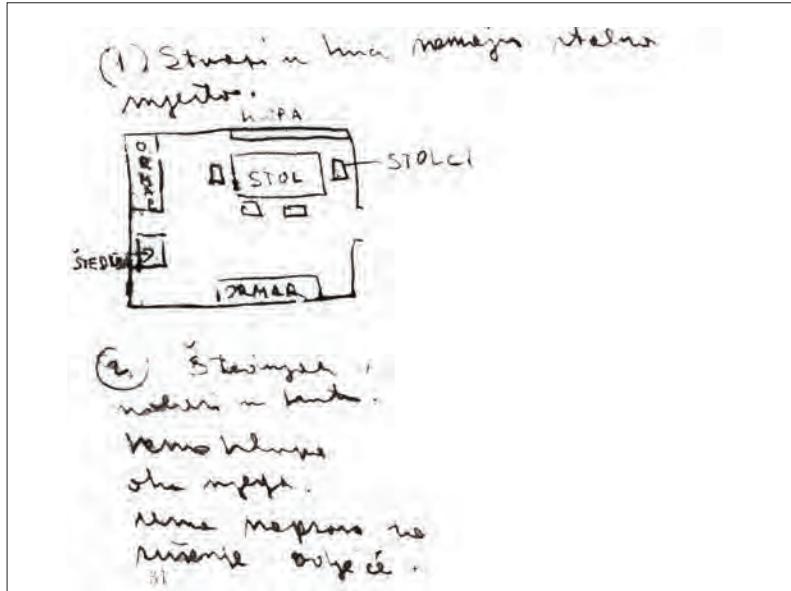
#### 4.2. KUHINJA ILI KUŽINA

Gradnjom dodatnih prostorija i novih kuća, najčešće nakon Drugog svjetskog rata, jedna od novih prostorija uređivala se u kuhinju. *Vatrenica* s otvorenim ognjištem obično se zadržavala u upotrebi. Kao prednosti novouređene prostorije, kuhinje, kazivači su isticali njenu toplinu i nezadimljenos, a razliku u odnosu na ranije uvjete u *vatrenici* opisivali riječima: *onda je to bila Amerika kad je to došlo!* (ILm30). Kazivači su u razgovorima riječ *kužina* koristili za *vatrenicu* u kojoj se nalazilo otvoreno ognjište, ali češće za kuhinju u kojoj se nalazio štednjak. Ponekad su, da bi istaknuli razliku, *vatrenicu* nazivali *crna kužina* (IGŽ70, IGm32, Grž39)/ *seljačka kužina* (ILm32)/ *stara kuća* (Grž), a kuhinju *kužina* (Prilozi 10, 11). Pojedini su navodili da su *vatrenica* i *kužina* jedno te isto (Rum39, Km3), a da je prostorija u kojoj se nalazi *šporet kuhinja* (Rum39, Km3). Da se pojmovi nejasno koriste potvrđuje kazivanje: *kuhinja, kužina, to je isto. Moja žena kaže kužina, a ja će reći kuhinja* (Km3). Zabilježeno je na koji način kazivači tumače razliku između te dvije prostorije: *a kužina ti je kuhinja, di se ilo. (...) crna kužina, tu se kruv peka, tu se vatra ložila* (IGŽ70). Kazivač iz Grgurica objašnjava da je kuhinja *soba koja je lipo izređena, kuhinja*, u kojoj nema ognjišta već *špaker* (Grm27).\*

\* U UEA je na pitanja o postojanju posebne kuhinje za Islam Latinski zapisan odgovor: *postoji posebna kuhinja, jede se u kuhinji i za pranika* (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić potvrđno (UEA, I, 33, he 224/1698).

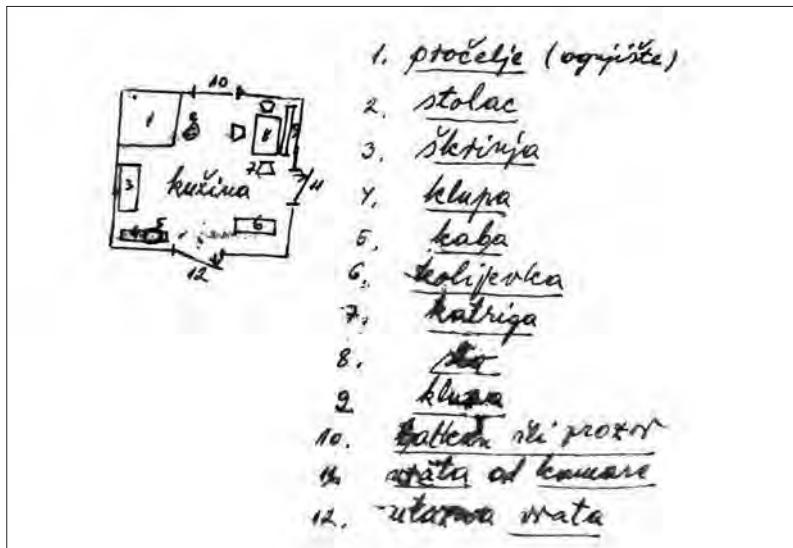
<sup>148</sup> IGm2; IGm32; Grm27; Ružl; Rum30.

<sup>149</sup> IGm2, Grm27, IGm1, IGm41; Ružl; Rum30.



Prilog 10: Raspored namještaja u glavnoj prostoriji\*

\* Crtež iz UEA za Islam Latinski (UEA, I, 51, He 443/2172). Uz crtež je zapisano: *ORMAR, KLUPA, STOL, STOLCI, ORMAR, ŠTEDNJAK*. Zanimljivo je usporediti crteže iz Upitnica Etnološkog atlasa za Islama Latinski i Kašić. Na crtežima je vidljivo da su ispitivači pod naslovom kuhinja zabilježili dvije različite prostorije. U Islamu Latinskom zabilježena je kuhinja ili *kužina* sa štednjakom dok je u Kašiću zabilježena *vatreница* ili *crna kužina* u kojoj se nalazi ognjište, pojedini stariji komadi namještaja (škrinj, katriga), ali i noviji komadi namještaja poput stola i stolaca. Crteži svjedoče o promjenama koje su se pedesetih i šezdesetih godina 20. st. događale gradnjom novih prostorija i uvođenjem novog namještaja. U UEA je o rasporedu namještaja u glavnoj prostoriji za Islam Latinski zabilježeno: *Stvari u kući nemaju stalno mjesto, štednjak se nalazi u kutu. Nema klupu oko njega. Nema napave za sušenje odjeće, stol stoji s desne strane vrata, nema kreveta u glavnoj prostoriji. Kreveti su u sobama (zajedno za muške i ženske), nema kuta sa slikama, raspelom ili ikonom, kod stola su klupe, tesani ormari stoje za posuđe stoje u kutu. Nema ormara s ladicama, na zidu nema obješenih ili ugrađenih manjih ormarića, ništa nema stalno mjesto u glavnoj prostoriji. Postoje i kupovni zastori, nema motki za vješanje odjeće, nema stalaka za posuđe.* (UEA, I, 51, He 443/2172). Za Kašić je o istoj temi zabilježeno da stvari u kući imaju svoje stalno mjesto. Nema peći već samo *procelje* (*ognjište*), stol ima svoje stalno mjesto: *prema zidu od kužine, nema kreveta: kreveti su u kamari, nema kuta sa slikama, raspelom ili ikonom, pobrojani su komadi namještaja: a) klupa kraj stola (sto), b)stolci na 3 ili 4 noge oko procelja, c) kolijevka danju u kužini, d) škrinja za hranu, nema ormara već samo škancija ili polica za suđe, na zidu nema obješenih ili ugrađenih manjih ormarića, stalno mjesto ima i klupa za kaba za vodu kraj vrata, nema motki za vješanje odjeće ali postoji kuka s unutarnje strane nape, nema stalaka za posuđe* (UEA, I, 51, he 224/994).

Prilog 11: Raspored stvari u staroj kužini<sup>150</sup>

Štednjak, šporet na drva (ILm32)/šporet<sup>151</sup>/špaker (ILž27, Kž28)/špaker (Grm27), špatlja (IGm57)/ špakla (Grž39) su stanovnici postupno počeli nabavljati već od sredine 20. stoljeća (IGm32). Tako su pojedini kazivači istaknuli da su štednjak nabavili pedesetih (ILm30, Kž35), a drugi sedamdesetih godina 20. stoljeća. Potvrđeno je da su se uvođenjem špaker-a počeli graditi dimnjaci (ILž28, Grm2). Štednjak je bio manjih dimenzija i mogao je primiti manju količinu drveta. Pojedini ističu da se u njega nije moglo staviti drvo duže od dvadeset i šire od deset centimetara (ILm32). Koristio se za kuhanje, a u manjoj mjeri za pečenje kruha. Naime, gradnjom nove kuće i uređenjem kužine kuhalo se u novoj kuhinji, ali je većina obitelji, kao i danas, imala vatrencu u kojoj se pekao kruh i meso. Dodatan razlog istaknuo je kazivač iz Islama Grčkog: *ognjište je uvijek bilo za sušionu mrsa, uvijek se to imalo* (IGm32).

U kuhinju, u kojoj nije bilo dima, postepeno su se unosili novi, nerijetko industrijski proizvedeni komadi namještaja. Potvrđeno je da su se nakon Drugog svjetskog rata počeli kupovati kredenci (Grž, Grm27), a jedna od kazivačica iz Grurica prisjetila se da je svoj polovni kredenac kupila na zadarskom sajmu (Grž) (Sl. 54). U kuhinju, ali i vatrencu, se otprilike u isto vrijeme, pedesetih godina 20. stoljeća, unose četvrtasti ručno rađeni drveni stolovi za koje se koriste nazivi *stol* (Grm27, Ružl) / *sto* (ILž27) / *astal* (IGm41).<sup>152\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *U glavnoj prostoriji u kutu ili sredini je „stol“*. Visok je oko 50 cm. Stol je četverouglast, a izgleda kao na slici 10. Gornja je ploča debela 3 cm. Stol nema ukrasa. U stolu nije mjesto ili ladicu za jedaći pribor, kruh i sl. Za stol se ne upotrebljava

<sup>150</sup> Crtež iz UEA za mjesto Kašić (UEA, I, 51, he 224/994). Uz crtež je zapisano: 1. *Pročelje (ognjište)*, 2. *Stolac*, 3. *Škrinja*, 4. *Klupa*, 5. *Kaba*, 6. *Količevka*, 7. *Katriga*, 8. *Sto*, 9. *Klupa*, 10. *Balkun ili prozor*, 11. *Vrata od kamare*, 12. *Ulazna vrata*.

<sup>151</sup> IGm1; IGm41; Kž35.

<sup>152</sup> ILm44; IGm41; KM2; Grm27.

poseban krevet koji se prekriva drvenim pokrovom. *Stolovi se kupuju gotovi u drugim mjestima, izrađuju ih majstori, rade se od klena, javora i bukve. Prodaju se u radionici.* (UEA, I, 52, He 443/2172). U Kašiću je potvrđeno postojanje stola *Ima u kužini u kutu: sto, četverouglast, kao na sl. 6..* Potvrđeno je da je u stolu mjesto za jedači pribor koje se zove *ladica*. Za stol se ne upotrebljava poseban krevet koji se prekriva drvenim pokrovom. *Stol je bio oduvijek, Radi ih stolar u Smilčiću ili Novigradu* (UEA, I, 52, he 224/994).

Slika 54: Kredenac, Kašić;  
snimila Sanja Lončar,  
studenzi 2005.



Slika 55: Stolica ili  
katriga, Grgurice; snimila  
Sanja Lončar, studeni  
2005.



Takvi stolovi imali su četiri noge i ladicu za pribor (Grm27). Stol tada preuzima ulogu *stolice* koja izlazi iz upotrebe.<sup>153</sup> Kazivač iz Islama Latinskog navodi kako je njegova obitelj bila jedna od prvih koja je napravila takav stol (ILm44), a drugi se prisjeća kako se veliki četvrtasti stol, koji je stajao u podrumu, iznosio za Božić (ILm30). Nerijetko su se stolu pridruživale drvene klupe za sjedenje,<sup>154\*</sup> te visoke drvene stolice s naslonom – *katriga*<sup>155</sup> ili *sidalice* (IGm32, Grm27) (Sl. 55).

\* U UEA je za mjesto Islam Latinski zapisano da se osim na stolicama sjedi i na „KLUPAMA“. *Klupe su pokretne, smještene uza zid i nemaju naslon* (UEA, I, 53, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da se osim na stolicama i katrigama sjedi na drvenim klupe i na rubu pročelja. *Klupa je pokretna, bez naslona* (UEA, I, 53, he 224/994).

<sup>153</sup> Km2; Grž39; Grm27.

<sup>154</sup> IGm41; IGm57; Kž29; Rum1.

<sup>155</sup> ILm44; Grž39; IGm32.

Jedan od kazivača iz Islama Grčkog navodi kako je *banke*, klupe za svoju *kužinu* sam izradivao (IGKm41). Zabilježeno je da su se spomenute stolice s naslonom izradivale u Karinu i Bukovici (Grm27).

Svete slike obično su stajale u *kužini* ili *sobi* (ILm32, IGŽ70). Pojedini su istaknuli da se takve slike drže u *sobi* kraj kreveta (Grž). Kazivačica iz Islama Latinskog potvrđuje da se raspelo moglo kupiti od putujućih trgovaca, a svete slike, *svetog Nikolu, Gospu od Zdravlja, Gospa Velika, Mala, sveta Stošija, pa sveti Šime*, u Zadru na sajmu (ILŽ27). Kazivač iz Grgurica i danas u *kužini* čuva slike koje je nabavila njegova supruga: sv. Nikolu, Srce Isusovo, Gospu Medimursku (Grm34). U Kašiću je zabilježeno da je obitelj obično imala sliku onog sveca čiju Slavu slavi, na primjer sliku svetog Jovana ili svetog Nikole (KŽ29). U *sobi* je obično stajalo i ogledalo u drvenom okviru, koje se prilikom obavljanja dnevne higijene iznosilo u *vatrenicu* ili na drugo mjesto (Grm34).

#### 4.3. PODRUM ILI KONOBA

Naziv *podrum* koristio se kao naziv za *konobu*, prostoriju koja je namijenjena čuvanju hrane i vina (Sl. 56, 57). Sami kazivači su isticali: (...) *to je posebna prostorija za prehranu i vino* (ILm32). S obzirom da se *konoba* uvijek nalazi u prizemlju kuće (IGm32) kazivači su nerijetko naziv *podrum* koriste i za prizemnu etažu kuće katnice (Rum1, IGm32).<sup>156\*</sup> Načini čuvanja namirnica u određenoj su se mjeri razlikovali od obitelji do obitelji, ali je moguće govoriti o nekim zajedničkim karakteristikama.

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Vino se čuva na tavanu, nema posebnog spremišta za vino.* (UEA, I, 36, He 443/2514). Za Kašić je zapisano da se vino čuva u *podrumu ili prizemlju kuće za stanovanje u prostoriji zv. konoba*. Naziv za takvo spremište je *konoba*, a koristi se samo za čuvanje vina i vinskog posuđa. (UEA, I, 36, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje o postojanju glinenih čupova zakopanih u zemlji u kojima se čuva vino. (UEA, I, 36, He 443/2514; UEA, I, 36, he 224/1658).

Vino se čuvalo u drvenim bačvama<sup>157</sup> koje su se kupovale na *pazarima* u Benkovcu (Km3), Zadru (Grm27) ili od bačvara koji su dolazili s područja Kastva, od Rijeke (Grm27, Km3), Gorskog kotara (Km3) i Like (Grž). Bačve su bile različitih veličina, od 50, 200, 500 litara (Km3). Kazivač iz Kašića prisjeća se velike *konobe* u obiteljskoj *kuli* uz čije su zidove bile nanizane bačve vina od tisuću do tisuću i petsto litara (Km2). Drugi su pak istaknuli da nisu imali puno bačava, možda jednu ili dvije (Rum1). Pojedini su se prisjetili da su drvene *sirotinjske* bačve *puštale* zbog čega su ih mazali krećom (Rum1). Osamdesetih godina pojavile su se plastične bačve (Km3), a danas su u upotrebi i bačve od *rosfaja* (Grm27). U obiteljima koje su živjele u jednoprostor-

<sup>156</sup> Rum1; ILm30; ILm44; Km2.

<sup>157</sup> ILm44; ILm32; Grž; Grm27; Grž39; Grm2; Km2; ILm30.

Slike 56: Podrum ili konoba, Grgurice; snimila Marijeta Rajković, studeni 2005.

Slika 57: Podrum ili konoba, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



nim kućama i nisu imale odvojenu *konobu* vino se čuvalo u *kužini* ili *vatrenici* (Grž39, ILGrž43).

U *konobi* se čuvalo i suho meso. U Kašiću je zabilježeno: (...) po starinskom pravilu, našem ovdje u Dalmaciji, gdje je vino tu je i svinjetina, suho meso (Km2). Razgovor o čuvanju svježeg mesa redovito je započinjao šaljivim komentarom da se, zbog brojčanih obitelji, meso moglo gotovo u jednom danu pojesti (Grm34). Mesu se nije imalo gdje čuvati pa se kokošje odmah *varilo* (kuhalo) (IGm2), a svinjsko solilo i sušilo. Prilikom pripreme svježeg mesa za sušenje koristio se drveni *kašun*, *maštel*.<sup>158</sup> *Maštel* je drvena široka okrugla posuda sa željeznim obručima, slična bačvi (ILž34, Kž35) koja se koristila i za kiseljenje kupusa, a koju su izradivali i prodavalili bačvari. Mesu se vjesi nad ognjište u *vatrenici* gdje se šusi (ILž34, Kž35), a nakon 10 ili 15 dana skida se s dima i odlaže u prostoriju u kojoj se ne dimi, najčešće *konobu*.<sup>159</sup> Osušeno meso ili *mrs* (ILž34) skida se s dima, a zatim pomoću žice vezuje za gredu ili vjesi o *brukvu* zabijenu u gredu (ILž34). Pojedini kazivači naveli su da su u podrumu, uza zid, mogle biti i daske na kojima se čuvalo suho meso (IGž30). Pojedine obitelji su u tu svrhu koristile *maškariolu*, posebnu posudu za čuvanje suhe hrane (mesa i sira).<sup>160</sup> I danas se suho meso čuva u *podrumu* ili *konobi*, ili pak visi u *vatrenici* u kojoj se vatra ne loži svakodnevno. U Grguricama je zabilježeno da se iznad obješenih *panceta* postavlja razrezana plastična boca koja sprječava dolazak miševa (Grm2) (Sl. 58).

U *konobi* su se čuvale i posude s maslinovim uljem, nerijetko *kalmenice* (ILm32, ILm30), *urne* (ILm32), *kante* (ILž34).<sup>161</sup> Od sedamdesetih godina 20. stoljeća u istu svrhu se počinju koristiti plastične, a u novije vrijeme i *inoks bačve*.

Žitarice i brašno čuvali su se u drvenim sanducima za koje se koristio izraz *kašun*<sup>162</sup> ili *ambar* (Sl. 59).<sup>163</sup> Sanduk je mogao imati ra-

<sup>158</sup> Više u radu Valentine Bačac u ovom zborniku.

<sup>159</sup> ILž27; Kž35; ILž27; Kž; Km2; Grž39.

<sup>160</sup> ILm32; Grm34; Kž28. Više u radu Valentine Bačac u ovom zborniku.

<sup>161</sup> Više u radu Mure Kokotović u ovom zborniku.

<sup>162</sup> Grm27, Ružl; Grž39.

<sup>163</sup> ILm44; ILž34; IGm41; Km2; Ružl.

van poklopac (ako je bio manji) ili kosi poklopac (ako je bio veći) te unutrašnjost pregrađenu prigradama na nekoliko oka. U svakoj oka čuvala se jedna vrsta žitarica: *vrmenta* (kukuruz), šenica, *žito* (ječam) ili brašno doneseno iz mlina (ILŽ34, IGm32). Ambari su bili različite veličine i imali različit broj pregrada, najčešće četiri ili tri. Pojedini kazivači navode kako je njihova veličina ovisila o veličini familije. Zabilježeno je da su *ambare* obično imale bolje stope obitelji (ILm30, IGm41). U jednoj od *najjačih* obitelji u Islamu Latinskom *ambar* je bio dugačak čak šest metara (ILm30, ILm32) te imao četiri *oke* od kojih je u dvije stajala šenica, a u dvije kukuruz (ILm30). Kazivač iz Grgurica navodi da su u njegovoj obitelji takav sanduk s četiri *oke* zvali *četroka* (Grm34). Kazivač iz Ruplja prisjeća se *ambara* s tri pregrade u kojem su čuvali brašno, šenicu i kukuružu (Rum1). Zabilježeno je da je u pojedine *kašune* moglo stati 400 kilograma brašna (IGm2). *Ambare* su obično radili domaći ljudi iz sela. U Islamu Grčkom jedan od kazivača navodi da su njegov stric i otac samostalno izradivali *ambare* (IGm41).

Kukuruz u zrnu mogao se čuvati i u drvenim bačvama – *maštelimima* (ILGrž43), a pojedini kazivači su naveli da se mogao čuvati i u vrećama. Ranije su to bile *starinske vreće* šivane od sukna kojeg su tkale *tkaljice* (Kž35), a kasnije *kupove vreće*.<sup>164</sup>



Slika 58: Kuke za mrs, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Slika 59: Ambar, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

<sup>164</sup> Kž35; Km1; ILŽ27.

U *konobi* se, negdje *pri strani*, čuao i krumpir. Krumpira je, prema riječima kazivača, bilo malo u odnosu na danas jer se nije sadio na hektare: (...) najviše ko je sadio sto kila krumpira, onda od toga dobi tisuću kila, pet, šest stotina, kako ko je obradio, gnojio (...) (ILm30). Kazivačica iz Islama Latinskog o čuvanju krumpira, kukuruza, i drugih namirnica kaže: a sve tu, nije to bilo ko danas da imaš obilno, i da čovik ima, danas rečemo po tisuću kila kukuruza, to nije bilo, nije bilo ni traktora ni ničega, nego se ralo na konjima i volovima, voli i konji, sve je išlo malo, plitko oranje, ali vajek se nešto nalazilo da se preživljavalо, nije se prskalo ničim (ILGrž43). Krumpir se stavljao izravno na zemlju (ILž27) ili se pod njega stavljalo daske kako bi ga se podiglo od zemlje (ILm30).

Slika 60: Alat obješen o dasku na zidu, Grgurice; snimila Marijeta Rajković, studeni 2005.



U *konobi* se nerijetko nalazio ormari u kojemu se čuao alat (Km3) ili su se u tu svhu koristile daske pričvršćene uza zid (Grm27) (Sl. 60). U *konobi* su se odlagali i ostali predmet koji nisu bili u svakodnevnoj upotrebi.

U skromnijim obiteljima koje su živjele u jednoprostornim kućama nije postojala *konoba*, tj. posebna prostorija za kukuruz, krumpir, vino i ostale namirnice. U takvim slučajevima sve se čuvalo u prostoriji u kojoj se nalazilo ognjište i u kojoj se spavalо. Krumpir i kukuruz stavljalo se *pod krevet* (ILž28). Stvari su se najčešće stavljale na zemlju, a ponegdje se to nastojalo izbjegći podmetanjem dasaka.

Premda su pojedini istaknuli da nikada nisu spavali u *konobi*, ipak su zabilježeni takvi primjeri (Grm27). Pojedini kazivači navode kako su u *podrumu* blago i ovce ležali na jednom kraju, a *narod* na drugom. U *podrumu* su nerijetko spavali tek oženjeni parovi (Rum1). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako je nakon udaje zajedno s mužem i djecom spavala u prostoriji u kojoj se čuvala hrana, bačve, u kojoj je *vino kuvalo*. Neimaštinu koja je bila prisutna i drugdje opisuje riječima: (...) *to je bila bijeda živa, to se nije moglo opisati* (...) (Grž).

## 4.4. PROSTORIJA ZA SPAVANJE – SOBA

### 4.4.1. NAMJEŠTAJ

U kućama katnicama su se *na katu, tavanu* nalazile sobe, prostorije u kojima se spavalо te čuvalо odjeću i malobrojne privatne stvari. Sobe su obično imale drvene podove i stropove te po nekoliko komada namještaja. U prizemnicama su prostorije u kojima se spavalо nerijetko služile i u druge svrhe, na primjer za čuvanje hrane, namirnica i poljoprivrednih proizvoda.

*Starinske* krevete izradivali su stolari iz Starigrada (ILm44), s područja ispod Velebita (Grž), *Podgorci*.<sup>165</sup> Takvi *podgorački kreveti*<sup>166</sup> imali su četiri bukova *kočića*, noge (Grm27, IGm32) te visoke stranice – uzglavlje i podnožje (Grž39). Kazivači su, gotovo bez iznimke, kao njihovu najznačajniju osobinu navodili visinu<sup>167</sup> od jednog metra<sup>168</sup> te objašnjavali njegovu ekonomičnost. Prostor ispod kreveta služio je za smještaj životinja, svinja ili ovaca (Km2) ili za smještaj namirnica, krumpira, posuda s *fažolom* (grahom) i općenito hrane (Grž39). Kazivačica iz Grgrurica potvrdila je da su takvi kreveti u upotrebi bili i početkom sedamdesetih godina (Grž39). Zabilježeno je da su krevete radili i sami Kotarci (ILm32, IGm32). Kazivač iz Islama Latinskog objašnjava da je krevet mogao izraditi i netko iz sela jer je uvijek bilo ljudi koji su bili više posvećeni nekom poslu i bolje se u njega razumjeli: (...) *to nije problem danas, (...), a onda je bio problem, niti je bilo prave daske niti pravih stupova, ni alata, tad se sve ručno radilo, ima ona blanja, blanjom se nešto radilo, pa onaj strug, strug je bio dug oko 70, onda uzmi taj alat, a to nije svak ima, to je ima taj jedan* (ILm32). U Grguricama je potvrđeno da se za sjedenje i ležanje kupovalo otoman (Grm27).

Zabilježeno je da su obitelji imale barem dva kreveta, jedan u kojemu su spaval roditelji i drugi u kojemu su spavala djeca (IGm1, Grž).\* Zabilježeno je da su oženjeni parovi spavali odvojeno (ILm32).\*\*

\* U UEA je na pitanje *ima li posebnih spavaonica za roditelje i malu djecu, samo za djecu (...)* za Islam Latinski zapisan odgovor: *to ovisi o broju članova obitelji. Starija djeca imaju zajedničke sobe dok su mala imala zajedno s roditeljima* (UEA, I, 33, He 443/2514), a za Kašić: *nema po starom načinu a danas ima* (UEA, I, 33, he 224/1698).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Ukućani i ljeti i zimi spavaju u sobama, Spava se u krevetu. Krevet je pokretan i smješten je u kutu. Visina ležišta od tla je 50 cm. Nema sklopnih kreveta. Ne spremaju se niži kreveti ispod viših. Naziv kreveta u kući je „POSTELJA“. Sastavni dijelovi kreveta su dno, uzdužne stranice i noge. Skiciran je izgled kreveta. Starija vrsta kreveta se je kupovala. Nema znakova. Na pitanje Kako, gdje i na čemu se spava u poljskom stanu ili planinskoj pastirskoj kolibi?* zapisan je negativan odgovor. Negativan odgovor zapisan je na pitanja *da li tko spava izvan kuće, da li tko spava u staji, da li se ljeti spava napolju te grade li se postelje na sohamu i stablima* (UEA, I, 54, He 443/2172). U

<sup>165</sup> ILž28, Km3, Kž35, Grž.

<sup>166</sup> Kž35, Km3, Kž35.

<sup>167</sup> Grž, Grž39, Kž35, ILm32.

<sup>168</sup> ILm32, IGm32, IGm2.

Kašiću je zapisano da se i zimi i ljeti spava u kamari, na krevetu. Krevet je pokretan, od dasaka, nalazi se u kamari. Na pitanje Kako, gdje i na čemu se spava u poljskom stanu ili planinskoj pastirskoj kolibi? zapisan je negativan odgovor. Zapisan je naziv *krevet*, a kako sastavni dijelovi nabrojeni su *Noge, daske (dno), stranice, uzglavlje i uznožje*. Zaokružen je broj 2. *Kavelete su nekada radili sami*. Negativan odgovor zapisan je na pitanja da li tko spava izvan kuće, da li tko spava u staji, da li se ljeti spava napolju te grade li se postelje na sohamu i stablima (UEA, I, 54, he 224/994).

Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se da je u njihovoj obiteljskoj kuli, u prostoriji u kojoj se spavalо bilo pet, šest kreveta. Supružnici su obično spavalи u jednom krevetu (IGm32, Kž35), a tek su rijetki spominjali bračne dvojne krevete (Ruml). Kazivačica iz Kašića dodaje kako je do šezdesetih godina 20. stoljeća sa suprugom spavala na jednom krevetu, preuskom za dvije osobe (Kž35).

Veća djeca spavala su u krevetu. Kazivači su nerijetko isticali da su zajedno s petero, šestero braće i sestara spavalи u jednom krevetu:<sup>169</sup> (...) jedni gori glavu jedni dolи (ILž34). Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se: (...) mi samo mali bili, i nije nas imala s čim pokrit mater i onda što nas više potrpaj u jedan krevet to nam budi toplije (ILž34). Mala djeca spavala su u kolijevci.<sup>170\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski za kolijevku potvrđen naziv *KOLJEVKA* te *Kolijevka izgleda kao na slici 3. Stoji na tlu i napravljena je od dasaka. Ljulja se poprečno. Upotrebljava se samo jedan oblik kolijevke. Kolijevka se nosi ispod ruke. Nije ukrašena. U kolijevku se stavlja slama. Nikako se ne suši. Dijete se poveže špagom da ne ispadne iz kolijevke. Pokrije se kromp da se zaštiti od muha. Kolijevka stoji na istom mjestu i danju i noću. Na pitanje drži li se dijete prije upotrebe kolijevke neko vrijeme u koritu ili načvama za kruh (dokle)? (...) zapisan je odgovor: Ako dijete umre, kolijevka ostaje. U kući postoji „STALAK“ pomoću kojeg dijete uči stajati. Izgleda kao na slici 22. (UEA, I, 55, He 443/2172).* Za Kašić je potvrđena upotreba kolijevke, naziv *kolijevka* te izgled pod brojem 3. zapisano je da kolijevka stoji na tlu, izrađena je od dasaka i *ziba* se poprečno. Upotrebljava se samo niska kao na sl. 3, ne nosi se izvan kuće, nije ukrašena, a u kolijevku se stavlja *mala slamnjača* sa slamom. Zapisano je da se dijete osigurava da ne spadne iz kolijevke tako da poveže se ispod te Da se dijete zaštiti od muha preko *oboda* se prebací krpa, kolijevka Danju je u kužini, a noću u kamari. Na pitanje drži li se dijete prije upotrebe kolijevke neko vrijeme u koritu ili načvama za kruh (dokle)? (...) zapisan je negativan odgovor. Potvrđeno je postojanje *stalaka*, naprave u kojoj dijete uči stajati te zapisan broj 22 (UEA, I, 55, he 224/994).

One su bile izrađene od dasaka ukrašenih na bočnim stranama (ILž34). Kazivačice su isticale da je *kolijevka* imala *povrh* (IGž30) ili *povrzac* (Kž29), drveni luk. Preko njega se prabacivala krpa koja je štitila dijete od pada nepoželjnih predmeta u usta. Majke su *kolijevke* držale kraj kreveta u kojem su spavale.<sup>171</sup> Prodavali su ih *Podgorci*,<sup>172</sup> a zabilježeno je da ih se moglo kupiti i u Lovincu (IGž30). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se da je 1969. godine *kolijevku* kupila u Murvici

<sup>169</sup> Ružl; ILž34; IGml; IGKm41.

<sup>170</sup> Ružl; IGm32; Kž35; IGž30; Kž29.

<sup>171</sup> ILž34; Grž; Grž39; IGž30; Kž29.

<sup>172</sup> ILž34; Grž; Kž35; Kž29.

(Grž). Jedna od kazivačica iz Grgurica potvrdila je da je sedamdesetih godina 20. stoljeća imala stalak, stajalicu za dijete (Grž39).<sup>173</sup>

#### 4.4.2. OPREMA KREVETA

Opća oskudica koja je vladala u prvoj polovici 20. stoljeća sve do pre-stanka Drugog svjetskog rata i neposredno iza njega podrazumijeva- la je i oskudicu u proizvodnji, ponudi i kupovini odjeće i posteljine. U prvoj polovici 20. stoljeća se, u nedostatku posteljine, na krevet prostirala ražova slama – ševar i deka (ILŽ34, IGm2). Kazivačica iz Islama Latinskog prisjeća se događaja iz rodnog Smilčića kada se uoči vjenčanja pripremao krevet za mladu: *dva snopa raži se prostrilo u krevet i onda se prostrla deka i na tom je mlada ležala* (ILŽ34).

Češće su kazivači isticali da se posteljina sastojala od *kušina, slamice/slamnjače, šarenice, biljca i lancuna*.\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da se kod spavanja na tlu *Pod glavu se stavljuju umotane haljine, a pokriva se isto haljinama. U posteljnu pripada „SLAMNJAČA“, „PLAHTA“, „JASTUK“, „BILJAC“. Postelja se pokriva BILJCEM.* To je sve visoko oko 30 cm od dna kreveta. Jastuci se puni slamom ili perjem (UEA, I, 54, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da nema spavanja na tlu. U posteljnu se ubrajuju: *Slamnjača u koju se stavlja slama ili šušbina (kukuruzovna), prostirač ili lancun, biljac, podglavač ili jastuk* (UEA, I, 54, he 224/994).

Kušini (jastuci) (IGŽ70, Grž39) su se izradivali od platnene navlake koja se punila ovčjom vunom,<sup>174</sup> perjem kokoši, pataka, guski ili tuki.<sup>175</sup> Pri izradi *jastuka od vune*, pazilo se da se vunu stavlja *na gusto* kako ne bi *pobjegla*, utekla, skupila se u odvojene grude (Grž39). Za izradu *jastuka od perja* biralo se mehanije perje, češće ono guski i patki (IGŽ70, IGm2). Perje su žene *obirale i sakupljale* već pri klanju peradi (IGm2), a zatim u zimsko doba, kraj ognjišta, prebrale i kidale ljepeša pera. Zbog malog broja kokoši, u jastuk se ponekad stavljalila i *perušina* (Ružl), a u nedostatku jastuka, pod glavu se stavljalila *jaketa, jaketica*.<sup>176</sup> Kod pojedinih su obitelji i danas u upotrebi jastuci izrađeni od perja, a koriste se i jastuci *od sintetike* (ILGrž43).

Na krevet se stavljalala *slamrica*<sup>177</sup>/*slamnjača*<sup>178</sup> izrađena od navlake napunjene slamom ili *perušinom*<sup>179</sup> /*kомуšinom* od kukuruza.<sup>180</sup> Navlaka za *slamaricu/ slamnjaču* šivala se od platna ili češće od vreće koju se naziva *vriča*<sup>181</sup> / *maža* (Grž, Grm27) / *mažetina* (Kž35) / *džak*,<sup>182</sup> ali i *slamarica/ slamnjača* (Sl. 61). Vreće



<sup>173</sup> Pogledati napomenu 213.

<sup>174</sup> Grm27; Grž39; IGŽ30; IGŽ70; Ružl.

<sup>175</sup> Grž39; ILGrž43; IGŽ70.

<sup>176</sup> Grm27; ILm32; ILGrž43.

<sup>177</sup> Km2; Kž35; ILm30; ILm44; IGŽ70; IGm32.

<sup>178</sup> ILŽ28; ILm32; ILGrž43; ILŽ34; ILŽ27.

<sup>179</sup> ILŽ28; ILm32; ILGrž43; ILŽ34; ILm44; Grž; Grž39.

<sup>180</sup> Km2; Kž35; ILm30; IGŽ70; Igm2.

<sup>181</sup> ILŽ28; Grž39; IGm32; Grm27.

<sup>182</sup> Kazivač iz Islama Grčkog navodi da taj izraz koristi stanovništvo pravoslavnevjere (IGm32).

Slika 61: Maža ili vreća, Kašić; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.

su bile izrađene od konoplje te izdržljivije od krpnenih. Kupovalo ih se na benkovačkom sajmu (ILm44, ILž28). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako se *slamarica* izradivala od barem četiri vreće koje su žene šivale iglom i koncem ostavljajući po sredini ili sa strane dvije rupe, *proze*, kroz koje se mijenjala *perušina* (Grž39). *Perušina* za izradu *slamarice*/ *slamnjače* birala se prilikom *perušanja kukuruza*<sup>183</sup> pri čemu su žene birale *onu lipšu*, *finiju perušinu* i stavljale je na stranu. Obično se birala mekanija *perušina*, *do klipa*, a ona crnja i oštira se odbacivala. *Perušina* se čistila od svile, razrađivala, a zatim nabijala u *slamnjaču*. Za dječju *koljevku* izrađivala se malena *slamnjača* – *slamnjačica* (ILž34, Grm27). Ležanjem na *slamarici* *perušina* se slijegala tako da je svako jutro bilo potrebno *perušinu* promiješati te tako krevet spremiti za ponovno lijeganje. Jedna od kazivačica za takav postupak kaže: *triba promišati krevet* (ILGrž43). Kazivač iz Ruplja naglašava: *bija je sretan čovik kad mu je nova slamarica, to se poslje izbjije, dok je nova onda je dobra* (Ruml). *Perušina* u *slamarici* se mijenjala svake godine (Kž35). Pojedini kazivači spomenuli su da je *slamnjača* ponekad bila puna *ušju*, *buba*, *kimica* (ILm30). Od tih nepoželjnih životinja branili su se lijevanjem kuhane vode na mesta njihova skrivanja, a trajno su ih se riješili tek po završetku Drugog svjetskog rata, pojmom različitih *praškova* (Grm34). Jedan od kazivača, rodom iz Posedarja, prisjeća se kako je kao dijete spavao prvo na *čeprzdiki i travi*, a potom na slami, prostrtoj unutar skromne drvene pregrade (Pom). Objasnjava da je *čeprzdika* biljka koja u proljeće cvjeta, a koja se u jesen sušila, čupala i pripremala za izradu ležaja.<sup>184</sup> Dodaje kako su djeca na tome ležala gola, kao *gudlići*, *mala prasad*. Pojavu *slamarice* opisuje rijećima: *ooo, kad smo to dobili niko nam nije bio ravan! To je bilo ko danas ima najmoderniji madrac za led!*

U opremanju kreveta koristili su se *šarenica* i *biljac*. *Šarenica* je služla kao prekrivač kreveta i stavljala se izravno na *slamaricu*, dok je *biljac* služio kao pokrivač i stavljao se preko *šarenice*. *Šarenice* i *biljce* izradivale su od vune (Grž39, ILm32) *tkalje/tkaljice* ili *tkalci* na tkalačkom stanu – *tari*. Žene su prele ovčju vunu, a zatim nosile *tkalji* koja je tkala za novce: *žena opredi i da predū, a tkaljica otkaj* (ILž28). Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se da je njegova majka prela vunu, a zatim je nosila *tkaljici* (ILm34). Nitko od kazivača nije potvrdio da je *tkaljica* umjesto novca za svoj rad uzimala kukuruz, hranu ili slično. Kazivačica iz Islama Latinskog spominje svoju tetku iz roda Kolčeg, *tkaljicu*, koja je imala *taru* i tkala za ljude u selu (ILž43). Prilikom udaje u drugo selo *taru* je odnijela sa sobom. Iz razgovora s kazivačicom moglo se zaključiti da se radi o horizontalnom tkalačkom stanu. Većina kazivača navodila je *tkaljicu* Maru Galić rodom iz Pridrage, koja je živjela u Islamu Latinskem,<sup>185</sup> a potvrđeno je da je *tkalja* bilo u Kašiću,<sup>186</sup> Smilčiću (Kž35) i Benkovcu (ILm44).

<sup>183</sup> ILm32; ILž34; ILGrž43.

<sup>184</sup> Radi se o biljki Brden, Čapljez, *Asphodelus microcarpus Salzm.*

<sup>185</sup> ILm32; ILž28; IGž30; Kž; Kž29; Kž35; Grž39; IGM2; Rum30.

<sup>186</sup> IGž70; Km2; IGM2.

Razliku između šarenice i biljca kazivači su objašnjavali riječima: šarenica se bojala, tangala (Kž35). Boja ili tanga (Kž35) kupovala se u papirnatim kesicama, a zatim se sa šarenicom nosila na bojanje u grad. Pri bojanju su se koristile različite boje po čemu je šarenica i dobila ime. Prema riječima kazivača izrađivala se od tanjeg konca (vune), a mogla je imati ukrase geometrijskih oblika (Grž39). Osim što je služila kao pokrivač bila je ukras kreveta (IGž70). Njihovu upotrebu, vjerojatno zbog ljepote i ugodaja, nisu potisnuli niti moderni prekrivači. U Islamu Grčkom potvrđeno je da su se šarenice koristile i među mlađim stanovništвом sve do početka Domovinskog rata: (...) imali smo mi jorgan, ali volili smo mi šarenice, to nam je bilo lipo (...) (IGž70).

*Biljac* se tkoao od debljeg, težeg konca (Ruž1). Otkan *biljac*, *biljetinu* (ILž27) nosilo se u stupu stupat. Na stupu se išlo u Vukariju (Kž35) i Karin (Kž35, Km1). Zabilježeno je da je suprug tkaljice Mare Galić za seljane nosio biljce na stupanje. Prema riječima kazivača iz Islama Latinskog *biljac* se stupao tako da se stavljao u posebne prošupljene posude gdje se određeno vrijeme na njega propuštala voda (ILm32). Stupanjem su se iz biljca izvlačile dlake nakon čega je postajao mekan, ugodan i topao. Kazivači su nerijetko isticali da je *biljac* jako grijaо te mogao zamijeniti pet današnjih deka (Km2). Njegovu toplinu slikovito opisuju: (...) bilo je toplo u njemu kao u njedrima spavat (Kž35). Prema riječima kazivača, *biljci* su se prali kod bunara gdje se u kamenici *biljac* prvo potapao u vodu,<sup>187</sup> potom izvlačio na kamenicu, lupao drvenim *prakljačama*, ponovno ispirao čistom vodom. Pri pranju se nije koristio sapun jer ga je bilo teško isprati. *Biljci* su se tkali do otprilike osamdesetih godina (Kž) kada su se više počele koristi vunene deke (Km2, ILm44) kupljene u gradu (ILm44).

Kazivači su često isticali da su se *lancuni* (plahte) počeli nabavljati otprilike šezdesetih i sedamdesetih godina.<sup>188</sup> U Kašiću je zabilježeno da se djevojkama za udaju u to doba kupovalo *koperte*, *lancune*, *jastučnice* (Kž35).

Kazivači su isticali da tepihe nisu imali (Grž39, IGKm41). Kazivaca iz Islama Latinskog prisjeća se da je u kući na katu imala sobe s brodskim podom za koje je sedamdesetih godina dala otkati *tapete*. Objasnjava da su to bili tepisi široki otprilike pola metra, a dugački po želji (ILž34).

Ako je netko od članova obitelji imao fotografiju ona se stavljala na zid (ILm30). Zabilježeno je da se u sobi na zidu ponekad čuvala slika bračnog para (IGž70). Pojedini kazivači su potvrdili da su još sredinom 20. stoljeća, od rodbine iz Njemačke, dobivali i vezli gobeline s motivom Majke Božje te njima ukrašavali zidove (ILž34).

<sup>187</sup> Takva kamenica postoji u Islamu Grčkom, a zove se Točak (IGž70).

<sup>188</sup> ILm44, Grž, Kž35

#### 4.4.3. ČUVANJE ODJEĆE I OSOBNIH STVARI

Kazivači su bez iznimke isticali da zbog male količine robe nije postojala potreba za njenim spremanjem. U Islamu Latinskom je o oskudici u proizvodnji, ponudi i kupovini odjeće zabilježeno: (...) nije bilo ni ormara ni ničega, bilo je sigurno da ako je netko ima prisvuć se, taj je dobar bio (...) onaj ko nije ima, njemu je još gore bilo, jer štoš kupit kad nemaš novaca (...) (ILm30). Prema riječima kazivača znalo se ponekad odvojiti desetak kokoši i nekoliko jaja te nositi u Zadar na prodaju, a zatim zaradenim novcem kupiti poneku sitnicu: *ko bi donio svojoj dici kolač, onaj okrugli ili biloga kruva – to je bilo Amerika!* (ILm30).

Odjeća se uglavnom izradivala unutar obitelji i sela. Žene su kod kuće, na ruke, plele odjevne predmete od vune: *đempere, majce, štramble* (ILž34), *čarape od vune, gaće od vune, polukaput – aljak* (ILm30) te same *krojile i šile* odjeću na šivaćim mašinama (Kž28, IGž70). Kazivačica iz Islama Grčkog imala je prije Drugog svjetskog rata *Bagatovu šivaću mašinu na pedalu, na nogu, bez struje* (IGž70). Odjeću su izradivale i šnajderice. Zabilježeno je da je u Islamu Grčkom bila jedna (IGž70), a u Kašiću dvije šnajderice koje su radile pedesetih i šezdesetih godina 20. stoljeća (Kž28). Dio odjeće se i kupovao. Kazivač iz Ruplja navodi kako su bili rijetki oni koji su si mogli kupiti odijelo te se prisjeća kako je prvo odijelo kupio u Lošinju gdje su stanovnici prodavalni rabljenu robu poslanu iz Amerike (Rum1).

Prema riječima kazivača, dijelovi *starinske* (IGKž41) ženske nošnje bili su: *fuštan* (IGž30) (suknja) ili *uštan*,<sup>189</sup> *traveša* (pregaća, kecelja) (IGž30, Kž35), *opleće* (IGm41), *bječve*<sup>190</sup> (čarape). Na nogama su se nosele opanke od kozje kože za koje je jedan od kazivača istaknuo da su bile loše kvalitete te se znale raspasti (Kml1). Nakon Drugog svjetskog rata žene su prestale nositi *bijelo opleće* i počele nositi *bluze* (Kž28)/ *bljuze* (IGž30). Kazivačica iz Islama Grčkog prisjeća se da je *opleće* prestala nositi nakon udaje (IGž30). Starije žene i danas nose dijelove nekadašnje nošnje. Kazivačica iz Kašića na sebi nosi *maramu, bluzu, travežu, fuštan, podsuknju*, koje sama kroji i ručno šije (Kž28), dok kazivačica iz Islama Grčkog na sebi nosi *bljuzu, majcu i đemper, travešu, fuštan i bječve* (IGž30).

Prema riječima kazivača odjeća se ostavljala u prostoriji u kojoj se spavalо ili drugdje gdje je bilo mjesta (Rum1). Najčešće su kazivači govorili da robu nisu posebno pospremali jer nisu imali ormara. Ono što se moglo vjesilo se, zakačilo za vrata, za zabijenu *brukvu* (Rum1). Ponekad se uz jedan zid ili u kutu prostorije postavila žica dugačka jedan metar preko koje se odlagala roba. Za odlaganje odjeće koristio se i *privis* (Grž39, Grž39)/ *primet* (IGž30)/ *premet* (Kž35). To je bio ili običan komad drveta, letva ili ljepše obraden štap koji se žicom vezavao i vjesio o gredu. To je mogla biti i obična žica zavezana za grede (Grž39). Preko *privisa* se prebacivala odjeća i biljci, posebno ljeti kada se nisu koristili za pokrivanje.

<sup>189</sup> IGm41; IGKž41; IGm1; Kž35.

<sup>190</sup> IGž30; IGm41; IGm1.

Kazivači su nerijetko isticali da ormara nije bilo pa su se malobrojne stvari spremale u škrinju (Sl. 62, 63).\*

\* U UEA je za Islam Latinski uz temu Škrinje zapisano: *U kućama postoje „ŠKRINJE“ za čuvanje robe, Naziv „ŠKRINJA“, Škrinja i nekada i sada stoji u sobama. Poklopac škrinje je ravan. Gledano s boka škrinja izgleda kao na slici 15. Škrinje su napravljene kao što je prikazano na slici 15. Poklopac je od jedne daske, a bočne strane od 3, i, manje bočne strane od po 1 komada. Na škrinji su obojeni i rezani ukrasi. Ima samo malih škrinja u koje se spremaju odjeća. Škrinje se kupuju u gradu. Na pitanje o postojanju običaja vezanih uz škrinju zapisan je negativan odgovor.* (UEA, I, 56, He 443/2172). U Kašiću je o istoj temi zapisano postojanje škrinja *Ima za hranu i odjeću, kao na sl. 5, bez ukrasa, zapisan je naziv škrinja.* Škrinja stoji *U kužini, kamari i podrumu., a poklopac je ravan, kao na sl. 5, ali bez ukrasa.* Škrinja je skicirana s boka. Škrinja je napravljena *Spajanjem dasaka kao na sl. 17.* Poklopac i pojedine stranice sastoje se od proizvoljnog broja dasaka. Škrinja nema ukrasa. Slijede odgovori: *Najveća je škrinja u podrumu za zrnatu hranu. Škrinje izrađuju stolari u Smilčiću i Novigradu. Kao škrinje rađeni su stolovi i katrige. Zapisan je običaj vezan uz škrinju: Djekočka u škrinju spremi ruho za udaju i ona ulazi u dotu (miraz).* (UEA, I, 56, he 224/994). Podatke zapisane uz temu Škrinje treba oprezno koristiti jer su pitanja u toj cjelini neprecizno formulirana i odnose se na različite vrste škrinja.



Slika 62: Škrinja,  
Grgurice; snimila Sanja  
Lončar, studeni 2005.



Slika 63: Škrinja, Rupalj;  
snimila Sanja Lončar,  
travanj 2006.

Škrinja nije imala određeno mjesto. Ponekad je stajala u sobi (Km3), a ponekad u vatrenci ili drugoj prostoriji (Rum1). Nerijetko je uz krevet bila jedini komad namještaja u sobi. Zabilježene su različite dimenzije škrinja. U Ruplju je zabilježeno da je škrinja mogla biti dugačka oko 150 cm, široka oko 70, 80 cm, a visoka oko 50 cm (Rum39), dok je u Grguricama jedna od očuvanih škrinja imala dužinu 107 cm, širinu 50 cm, a visinu 50 cm (Grm34, Grm2). Škrinje su imale ravan poklopac i noge koje su na prednjoj strani bile *fino nazubljene* (Rum39). Unutrašnjost je pregradom bila podijeljena na dva dijela; veći prostor u kojem se čuvala *roba* te maleni prostor za čuvanje sitnih stvari, za koji je zabilježen izraz *pernica* (ILm30). U *pernici/ pregradi/ malom škafiću* čuvale su se sitnice, konci, *sitne ženske stvari* (Grž39), *botuni*, ali i *pare* (novci) (Grm34, Grm2). Škrinja se bojala u jednu boju. Najčešće se spominjala plava boja, a jedna od kazivačica navela je da je to bila *zagasno* plava (ILž34). Prednja ploča se posebno ukrašavala rezbarenim i šareno bojanim, često cvjetnim, ukrasima. Zbog šarenih ukrasa u razgovorima se navodilo da je škrinja bila *šarana* (Grž)/ *išarana* (IGm2). Pojedini kazivači istaknuli su da je bilo škrinja koje nisu bile *šarane* (Grm27, Grž).

Škrinja i njen sadržaj bili su djevojčina *dota* (ILm32, Rum1)/ *prćija* (Grm34). Zabilježeno je da su se pri udaji nosile do otprilike sredine pedesetih godina 20. stoljeća. Dio kazivačica koje su se udavale tih godina posjedovao je *škrinju*, a drugi dio nije. Nekoliko kazivača potvrdilo je da su njihove majke, rođene otpriike tijekom prvog desetljeća 20. stoljeća, donesle škrinje prilikom udaje.<sup>191</sup> U nekoliko kazivanja (samih kazivačica ili njihovih supruga) potvrđeno je da su kazivačice prilikom udaje, početkom pedesetih godina 20. stoljeća, također nosile škrinju; 1953. godine (Kž29), 1954. godine (Kž35, Grm27), 1955. godine (Km3). U nekoliko kazivanja (samih kazivačica ili njihovih supruga) potvrđeno je pak da su u isto vrijeme, tijekom pedesetih godina 20. stoljeća točnije 1954. godine (IGm32, IGž30) i 1957. godine (Grž39), kazivačice za *dotu* nosile ne škrinje već *ormare, komove* i drugi namještaj. Prema riječima pojedinih kazivača u škrinji se čuvala samo *malo bolja roba* koja nije bila u svakodnevnoj upotrebi već se oblačila nedjeljom prije odlaska u crkvu (ILž27).

Spomenuto je nekoliko majstora koji su izradivali škrinje: majstor Jakov iz Smokovića kraj Murvica,<sup>192</sup> majstor iz Dugog Poličnika (ILm30), tišljar Mile Bjedov iz mjesta Godeš kraj Zemunika.<sup>193</sup> Većina kazivača spominjala je majstora Milu Vedrića iz mjesta Lovinac,<sup>194</sup> a pojedini su navodili da je škrinje izradivao otac spomenutog, Petar Vedrić.<sup>195</sup> Osim škrinja, spomenuti mastori izradivali su i druge predmete. Prema riječima kazivača, majstor Mile Vedrić iz Lovinca izradivao je za momke kofere za vojsku<sup>196</sup> te *kapse – sanduke za mtvace* (Rum1), a majstor Jakov iz Smokovića košare od vrbe u kojima su žene nosile jaja na *pjac* (Grž). Škrinja se naručivala kada je djevojka

<sup>191</sup> IGm2; Rum39; IGm32; ILž34; IGKm41.

<sup>192</sup> Kazivačica iz Grgurica kaže kako je njenu škrinju 1957. godine izradio majstor Jakov iz Smokovića kraj Murvica (Grž), dok dvije kazivačice iz Kašića, ne navodeći ime, navode da je njihove škrinje napravio *majstor iz Smokovića* (Kž29, Kž35) koji je bio *škrinjar* (Kž35).

<sup>193</sup> Kazivač iz Kašića navodi da je taj majstor radio škrinju njegove majke, te da je poginuo 1942. godine (Km3).

<sup>194</sup> Grž39; ILm32; Rum1; Grm27. Pojedini kazivači nisu spominjali ime majstora, ali su navodili da je postojao čovjek u Lovincu koji je izradivao škrinje. Vidi sljedeću napomenu.

<sup>195</sup> Jedan od kazivača iz Ruplja navodi da je škrinje radio majstor Vedrić iz Lovinca, ali ne Mile već *Milan čaca*, pokojni Petar. Za pokojnog Milu Vedrića kaže da je imao mlin te da se on kao niti jedan od njegovih pet sinova nije bavio izradom škrinja ili sličnih predmeta od drveta (Rum39). Kazivač iz Islama Grčkog također navodi da je škrinje izradivao Petar Vedrić iz Lovinca, a da se njegov sin Mile time nije bavio objašnjavajući: (...) dok je stari umra, već je tih škrinja nestalo (IGm32).

<sup>196</sup> Grž39; Grm27. Kazivač iz Grgurica još uvijek čuva svoj *kofer* kojeg je dao izraditi 1947. godine kad je krenuo u vojsku (Grm27).

(cura) bila spremna za udaju.<sup>197</sup> Kazivačica iz Grgurica prisjeća se da ju je otac prije udaje, zajedno s tetkom iz Murvica, uputio majstoru u Smoković (Grž). Pri naručivanju škrinje s majstorom se dogovoralo oko dana preuzimanja kada se majstoru plaćalo novcem. Zabilježeno je da je Mile Vedrić iz Lovinca prodavao škrinje u Obrovcu, ali i na drugim mjestima (Grm27). Kazivač iz Kašića smatra da škrinja nije puno koštala te dodaje da se mogla kupiti za cijenu jednog *g(v)ize*, janjeta starog godinu ili dvije (Km3). Drugi pak ističu da su škrinju nosile samo djevojke čiji su roditelji tj. obitelj bili u mogućnosti financirati izradu škrinje (ILŽ27, IGŽ27). Kazivačica iz Islama Latinskog navodi kako joj njena obitelj nije mogla priuštiti izradu škrinje (ILŽ27). Pojedini stanovnici Grgurica i danas posjeduju svoje stare škrinje. Pojedini ih koriste ili čuvaju kao uspomenu. Zabilježeno je da su pojedini škrinje izbacili iz kuće i koristili kao gajbe za piliće (KŽ35, Rum39).

Nije potvrđeno da su se bilo dokumenti bilo sitniji predmeti stavljali na gredu. Kazivačica iz Grgurica navodi kako su sitnije stvari poput ukosnica, češljeva i sl. imale *misto* na kojem su stajale, nerijetko drvenu kutiju koja je mogla visiti na zidu (Grž39). Sitne stvari mogle su stajati na niskom stolcu kraj kreveta (IGŽ70).

Sredinom pedesetih godina 20. stoljeća, kada škrinje postepeno izlaze iz upotrebe, počinju se kupovati novi komadi namještaja – *komovi* (ILm32). *Kom* je vrsta komode s ladicama. Zabilježeno je da je bio dug otprilike 200 cm, a visok otprilike 120 cm, te imao pet, šest širokih ladica. Koristio se za čuvanje robe. Izrađivali su ga majstori, stolari (Grm27). Kazivačica iz Islama Grčkog prisjeća se kako je uoči udaje 1954. godine zajedno sa strinom *kom* kupila u Lošinju (IGŽ30).

Premda su pojedini kazivači isticali da je ormara *uvijek* bilo za kupiti (ILŽ34) brojna kazivanja potvrdila su da su rijetke bile obitelji koje su tijekom prve polovice 20. stoljeća imale ormare. Ormari su se počeli nabavljati sredinom pedesetih i tijekom šezdesetih godina 20. stoljeća.<sup>198</sup> Kazivač iz Grgurica navodi kako je njegov otac izradivao ormare s dva krila, visoke oko 170 cm i široke oko 100 cm (Grm34). U unutrašnjost su se zabijale *brukve* i o njih se vjesila odjeća ili su se koristile vješalice. Kazivač iz Islama Grčkog navodi kako je njegova supruga 1954. godine u *doti* donijela veliki dvokrilni ormar (IGm32), a kazivačica iz Grgurica navodi kako je 1965. godine za ormar dala ovcu (Grž). Ormar ili *armor* (Rum1, KŽ35) je često bio dio djevojačke *dote*, a zabilježeno je da se onaj tko ga je donio u *dotu* smatrao bogatim (Rum1) (Sl. 64, 65). Nerijetko se za *dotu* dobivao polovan *armor* pa je nekoliko kazivača istaknulo da je prilikom ženidbe ili udaje dobio neku *armarinu staru* (Rum1), *neki starijadni armor* (KŽ35). Kazivačica iz Kašića opisala je običaj prema kojemu su roditelji, pri prvom posjetu kćeri i zetu nakon vjenčanja donosili darove za ukućane; zetu

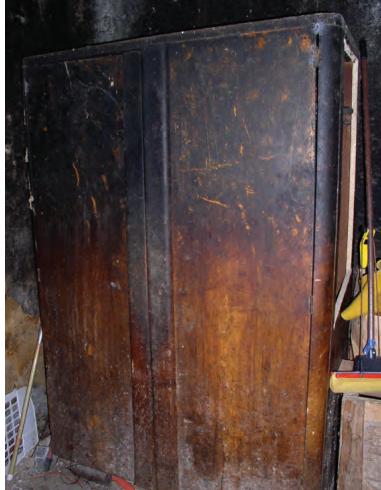
<sup>197</sup> ILm30; Grm27; ILŽ27.

<sup>198</sup> ILm30, Grž, KŽ35; IGm32.

obavezno košulju, *peškir* i čarape, *priji* maramu, *prijatelju*, svekru košulju, zaovama po travežu i maramu. Tom prigodom su njoj roditelji u *karu* dovezli i poklonili drveni *armar*. To je bio dvokrilni ormari s vješalicama u gornjem i policama, *škancijama*, u donjem dijelu. Ormar je kupljen polovan u Zadru (Kž35). Kazivači su jednokrilne i dvokrilne ormare opisivali naglašavajući njihovu skromnost u izradi i kvaliteti.<sup>199</sup>

Slika 64: *Ormar, Rupalj;*  
snimila Sanja Lončar,  
travanj 2006.

Slika 65: *Ormar, Rupalj;*  
snimila Sanja Lončar,  
travanj 2006.



#### 4.4.4. ODRŽAVANJE ČISTOĆE

Čišćenju podova pridavala se veća pažnja. Za čišćenje su se koristile *četke od rdobrad*.<sup>200</sup> *Rdobrad* je trava žute boje čiji se korijen kramppom kopao iz zemlje. *Rdobrad* se čistila, povezivala, slagala u snopove te u vreći nosila u grad na prodaju. Od *rdobradi* su se izradivale jače četke, *bruškini*. Kazivačica iz Grgurica opisuje da su četke sami izradivali tako da bi u maloj daski izvrtali rupe u tri reda, provukli i špagom zavezali *rdobrad* te potom ošišali nepotrebni višak (Grž39). *Bruškinima* se prala *roba*, ali i drveni predmeti i podovi. Kazivačica iz Islama Latinskog navodi kako su u njenoj kući daske na tavanu prale dvije ženske do te mjere da su se *bilile* (bijelile) (ILž34), a druga u Kašiću navodi kako su se istim četkama prale daske, drveni ormar i stolci.

#### 4.5. TAVAN ILI ŠUFIT

Za potkrovље se koriste izrazi *tavan* (Grm27) i *šufit* (Grm27, Km2).\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *kuća ima pregrađeno* (nečitko, op.a.) *spremište* (UEA, I, 32, He 443/2514), za Kašić: *ima, šufit=tavan* (UEA, I, 32, he 224/1658). U UEA je za Islam Latinski zapisano da se na tavan idene *ljestvama* (UEA, I, 32, He 443/2514), a za Kašić: *skalinama s vanjske strane* (UEA, I, 32, he 224/1658).

<sup>199</sup> IGm2, ILm44, ILm32.

<sup>200</sup> Kž29; ILž34; Rum30; Km3; Grž39.

Pojedini kazivači su rekli da na šufitu nisu držali ništa (Grm27), dok su drugi govorili da su obitelji koje nisu imale dovoljno prostora na šufitu ostavljale *kapulu*, *luk* (Km3), alat ili druge predmete koji su smetali u kući, a nisu bili preteški (Km2). Riječ *tavan* koristila se i za gornju etažu *kule*, *kuće na kat*.

#### 4.6. OSVJETLJAVANJE PROSTORIJA

U ispitanim mjestima nisu zabilježeni načini dobivanja vatre bez šibica\* koje se, prema riječima kazivača, *uvijek* moglo kupiti.

\* U UEA je za Islam Latinski na pitanje *Kako se po starom načinu (bez šibica) pravila vatra (...)* zapisan odgovor: *Po starom načinu vatra se je radila udaranjem kamena o kamen. Vatra se na ognjištu ne održava stalno. Danas se vatra ne radi više na taj stari način. Pravljenje vatre udaranjem kamena o kamen se naziva „KRESANJE“, a sam kamen „KREMEN“.* Naziv željeza kojim se udara o kamen je „*KRESIVO*“. *Kresivo je kao na slici 8.* Nema urečica li poslovca u vezi s kresivom. *Uz kamen i kresivo za „PRIPALU“ je potrebno i (nečitko, op.a.). Nepoznato je prerađivanje gube u trud.* Nepoznato je dobivanje vatre trenjem drveta (UEA, I, 49, He 443/2172). U Kašiću je zapisano da se vatra po starom načinu pravila *udaranjem željeza o kamen, trenjem drveta o drvo. Nekada se žar zatrپavao u pepel i tako se vatra stalno održavala.* Danas se ne koriste stari načini pravljenja vatre. Postupak pravljenje vatre udaranjem o kamen naziva se *kresati*, a sam kamen *kremen*. Željezo kojim se udara o kamen naziva se *kresivo*. Zaokružene su slike 2 i 8. *Kresivo na sl. 8 služilo je za punjenje lula.* Nema urečica li poslovca u vezi s kresivom. Uz kremen i kresvo potrebna je *nauvjena krpica*. Nepoznato je prerađivanje gube u trud. Vatra se trenjem drveta dobivala *pilenjem drveta po drvetu* (UEA, I, 49, he 224/994).

Zabilježeno je da je Kašić struju dobio 1963./4. godine (Km3), Islam Latinski 1968. godine (ILm30), a Rupalj 1972. godine (Rum39). Do tada se za osvjetljavanje prostorija koristilo rjeđe *luč* i mast/ulje, a češće svića, svića s *tubom* i *feral*.\*\*

Potvrđeno je korištenje ulja i masti za osvjetljenje. Za svjetiljku uljanicu zabilježen je naziv *lučerna* (Km3, Grm34).\*\*\*

\*\* U UEA je na pitanje što se koristilo za rasvjetu unutar kuće za Islam Latinski zapisano: *Unutar kuće se svjetilo sa svićom – LUČERNOM i LUČI* (UEA, I, 50, He 443/2172), a u Kašiću: *svjetlost sa pročelja, upaljena treska, luč, loj i mast, svjeća na petroulje najprije cove (bez stakla), a poslije je došla tuba (staklo). Veralom (veral) na petroulje.* (UEA, I, 50, he 224/994). U UEA je za Islam Latinski zapisano: *izvan kuće se ničim nije svjetilo, jedino koji puta sa LUČIMA (istim i za blagdane i za radne dane)* (UEA, I, 50, He 443/2172).

\*\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Upotrebljavala se svinjska mast za rasvjetu., Mast je gorila na rbini starog lonca. Naziv „LUČERNA“* (UEA, I, 50, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *Loj ovčji i mast svinjska. Loj i mast gorila je u malim posudicama: uljenica (13)* (UEA, I, 50, he 224/994).

*Luč*<sup>201\*</sup> manji narezani komadi drveta, palila se šibicama, a zatim zaticala negdje u prostoriji, u posudu, važić s pijeskom ili pšenicom (ILž27).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Luči su bile od borovine i radio ih je bilo koji odrastao muškarac u kući. Nema naziva za svežanj luči. Zapaljena luč se držala u ruci. Nema posebne naprave ili stalka za luč* (UEA, I, 50, He 443/2172). U Kašiću je zapisano: *luč je bila hrastova, zaticala se za gredu kraj pročelja.* Nema posebne naprave ili stalka za luč. (UEA, I, 50, he 224/994).

Prema riječima kazivača *luč* se izradivala od borovine. Sadržavala je smolu, sok te omogućavala vatri da se *uvat*<sup>202</sup> i gori cijelu noć (ILm44). *Luč* su, zajedno s drvenim predmetima, dovozili i prodavali ljudi iz Starigrada (ILm32), Jasenica, Selina (ILm44), *Podgorci*,<sup>203</sup> *gori ovi ispod Velebita* (Grm27), iz Like (Rum1). Jedna od kazivačica iz Islama Latinskog kaže: (...) *oni iz Starigrada nam ono drvo luča donesi i onda to smo gorili* (...) (ILž27). Mlađi kazivači ne sjećaju se korištenja *luči* (Grž39, IGm1), a pojedini kazivači naglašavaju da se *luč* rijetko koristila zbog otežane nabave.<sup>204</sup> Zabilježeno je da se *luč* koristila samo u posebnim prilikama kao što je Božić (Km2). Jedan od kazivača iz Kašića navodi da se *luč* koristila za vrijeme rata, 1941., 1942. i 1943. godine, kada se nije moglo kupiti *petroulje* (Km3). I ostali su kazivači isticali da se *luč* koristila do pojave *petroulja* (ILž27).

Kazivači su naglašavali da se za osvjetljenje najčešće koristila svića<sup>205</sup> za koju su zabilježeni i nazivi: *sviča od petroulja* (Grm27)/ *sviča petrolejka* (Grm34, Ruž1)/ *petrouljka svjeća*<sup>206</sup>/ *obična petrouljka* (Km2)/ *petrouljka* (Km1, Kž35) ili *petroulje* (ILm44). Pojedini su koristili i izraz *petrolejka* uz napomenu da to nije *petrolejka s tubom* (ILm30, ILm32). Sviće su samostalno izradivali. Za izradu su se koristile male staklene boce, na primjer *od medicine* (ILm32). One su mogle bili zapremine od dva deci do pola litre. U bočicu se ulijevao *petrolej/ petrol* (Km2)/ *petroulje*<sup>207</sup> te postavljao *stijn*<sup>208</sup>/ *stijenj* (Km2, Kž35)/ *fitilj* (ILm32). *Stijn* ili *fitilj* se samostalno izrađivao ili kupovao. Mogao se napraviti od nekoliko strukova konca, usukane pamučne krpe, špage, gaze ili konoplje.\*\*

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Kao „FITILJ“ se je upotrebljavala stara krpica.* (UEA, I, 50, He 443/2172). U Kašiću je zapisano da se kao stijenj upotrebljavala *krpica* (UEA, I, 50, he 224/994).

Od komadića *limice* (lima) izrađivala se mala cjevčica (ILž34, Grž) ili se postavljao komadić lima kroz koji se provlačio *stijn*. Komadić *stinja* virio je iz limene cjevčice koja je sprječavala da potpuno upadne u *petroulje* u bočici. *Stijn* umočen u *petrolej* palio se šibicama, a gore-nje *petroleja* stvaralo je plamen. Kazivači su isticali da je svića imala malen plamen te da je *puno dimila* zbog čega je nos bio pun *galeža*

<sup>201</sup> Grm27; Km2; Kž; Kž35; ILGrž43; ILž27.

<sup>202</sup> ILm32; ILž28; ILž27; Grm27.

<sup>203</sup> Kž35, ILGrž43, IGm2.

<sup>204</sup> Km2, Kž35, Rum1.

<sup>205</sup> ILm30; ILm32; ILž27; IGm41; ILm44; ILž34; Grž; Rum1, ILm32, Ruž1, Rum39.

<sup>206</sup> Km2, Km3, Kž.

<sup>207</sup> ILž34; Grž; ILž27; Kž35.

<sup>208</sup> ILm30; ILm44; IGž30; ILž34; Grž; Grž39; ILGrž43.

(ILm30). Oko boce se obično vezala žica pa se petrolejka mogla objesiti (IGž30, Grm27), najčešće o zid (Grž, Grm27) o brukvu ili o verige/komoštret na ognjištu.<sup>209</sup> Svića se koristila do otprilike šezdesetih godina 20. stoljeća (ILm32).

Petrolej se kupovao u trgovinama (Grm27, ILGrž43), *po dućanin* (ILž27, Ruž1), u Zadru<sup>210</sup> ili na području Kotara.\* Pojedini kazivači istaknuli su da je petrolej bila sirovina potrebna svakoj kući pa su je nabavljale i prodavale seoske zadruge kakva je postojala i u Islamu Grčkom (Km2, IGm2). Isticali su da je, bez obzira na cijenu, petroleja moralo biti: *svjetlo je moralo bit u kući* (IGž30).

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Petrolej se nije upotrebljavao.* (UEA, I, 50, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *Petrolja se kazivači sjećaju od najranije mladosti.* (UEA, I, 50, he 224/994).

Kasnije, *prije neg će struja doći*, pojavile su se svi(je)će s tubom<sup>211</sup> za koje su zabilježeni nazivi: *petrolejka s tubom* (ILm30, Km2) / *lampa petrouljka* (IGm41) / *svijeća na tub* (Km3) / *tub* (ILm44, Rum39). Prema riječima kazivača takve petrolejke pojavile su se još za vrijeme Drugog svjetskog rata, a posebno pedesetih godina 20. stoljeća (ILm44, Kž35). Usporedbu sa svićom navodi kazivačica iz Ruplja: *svjetli ki sijalica, ono s tubom, a ono s petrolejem manje svjetli* (Ruž1). Svića s tubom se obično držala negdje uz kraj, na stolu (Ruž1). Kazivači su naveli da se svijeće na tub uvijek moglo kupiti, ali da su ih zbog cijene *uzimali* (kupovali, op.a.) oni koji su imali finansijskih mogućnosti (ILm44, Km3). Kazivač iz Kašića navodi da se dogadalo da djeca razbiju sviću s tubom zbog čega se radije koristila *lucijerna* (Km3).

*Feral*<sup>12</sup> ili *fenjer* (Km2) koristio se prilikom odlaska u grad s karom. *Onda bi morali upaliti da se vidi cestom* (Ruž1). Kazivač iz Kašića govori: *feral je bio još austrougarski, ferali su bili, to su imali kirijaši (...) ljudi koji su kirijali konje. Moj otac je vozio iz Zadra u Obrovac 12 godina brašno za pekaru. Kirijaš, kirijaši, i čardaši, sad ja utovaram (...) rakije, 4, 5 litara vina i idem za Rijeku, i ja dok to ne prodam ja se ne vraćam, to su kirijaši, onda voziš krompir, meso, bio je ovdje bijedan život* (Km3). Ferali su se tijekom prve polovice 20. stoljeća mogli kupiti na pijacu ili u dućanu (Ruž1). Radili su na petrolej, a prednost im je bila mogućnost reguliranja stinja tj. plamena (ILm32, ILGrž43).

Voštane svijeće koristile su se malo, uglavnom u posebnim prilikama kao što su blagdani. Svijeće se moglo kupiti u dućanima i crkvi, a potvrđeno je da su ih pojedini stanovnici sami izradivali i prodavali (Grž39).\*\*

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Svijeće se ne izrađuju kod kuće – kupuju se gotove, Svijeće stoje u čaši* (UEA, I, 50, He 443/2172). Za Kašić je zapisano: *Šterika se uvijek kupovala., Svijeće stoje u čaši ili kan-dilu (svjećnjaku).* (UEA, I, 50, he 224/994).

<sup>209</sup> Kž35, ILm32, Ruž1, Rum39.

<sup>210</sup> IGž30; Grž39; ILGrž43.

<sup>211</sup> Kž35, ILGrž43, ILm32.

Najčešće su kazivači isticali da su se voštane svijeće koristile za *Sisvete* (ILž34), Božić<sup>213</sup>, Uskrs (Km2) i *Slavu* (Km2, IGm2). Kazivačica iz Islama Latinskog kaže da su se *sviče voštane uzimale i zapalile* samo na *Mrtvi dan, Sisvete*, kad bi netko umro ili kad su bile fešte, kao na primjer Sveti Nikola. Svijeća se stavljala u sredinu *kruva ili u kakvu bocu od konzerve s vrmentom* (kukuruzom) (ILž34).

U večernjim satima *avlja* se nije osvjetljavala. Kazivači objašnjavaju: *nikako, uvečer nisi moga ni radit, šta si moga vidit, jedva se vidilo u kući, a kamoli na avlji* (IGm32); *ničim, misecom, šparalo se sve* (Km3); *baterijom, a ranije se išlo bez svjetla* (Rum1).

## 5. OKUĆNICA – AVLJA

Za okućnicu su zabilježeni nazivi *avlja*<sup>214</sup> i *dvoriste*<sup>215</sup>/ dvor (ILž27). Okućnice su bile različitih oblika i dimenzija te su se razlikovale u broju, izgledu, dimenzijsama i korištenju pojedinih gradevina. Na osnovi prikupljenih kazivanja i uvida prilikom terenskog istraživanja moguće je govoriti o nekim zajedničkim karakteristikama.\*

Okućnice skromnijih stambenih zgrada bili su neogradene (Grm27, Km3) ili ograđene trnovitom, bodljikavom biljkom, *dračom* (ILž28, ILGrž43). Okućnice s većim stambenim zgradama redovito su bile ograđene visokim zidom.<sup>216\*\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski o temi *Kučište (okućnica)* većina podataka nečitljiva. Zapisano je da okućnica nije ograđena. (nečitko, op.a.) *Kuća je uz put, a s pomoćnim kućama čini niz poput na 8.* Negativno je odgovoreno na pitanja o postojanju gospodarskih zgrada pod istim krovom s kućom ili nekom drugom gospodarskom zgradom kao i na pitanje o postojanju izgrađenih kuća i kuća srodnika oko zajedničkog velikog dvorišta. (UEA, I, 31, He 443/2514) Za Kašić je na pitanje *Što sve sačinjava jednu cjelinu s kućom i kako se ta cjelina zove?* (...) zapisan odgovor: *Okućnica: kuća, avlja i vrtal.* Potvrđeno je da je okućnica ograđena prema susjedima. O rasporedu je zapisano *većinom je kuća za stanovanje uza sam put, a drugi dijelovi okućnice otraga.* Oblik okućnice je *nepravilan, a u avlji (dvorištu) se nalazi teza: kolnica; pojata: za sjeno, štala; zahod; kotarina=za kukuruz.* Kuća i ostale zgrade su *nepravilno razmještene.* Teza i štala ili teza i pojata su većinom pod istim krovom. Potvrđeno je da ima slučajeva kad su oko zajedničkog velikog dvorišta (avlje) izgrađene kuće i zgrade srodnika (ili susjeda) (UEA, I, 31, he 224/994). U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisano da pored glavne kuće ne postoje posebne zgrade za pojedince ili bračne parove, kao niti posebne zgrade za smještaj gostiju, kao niti koliba od granja ili slame za ljudski stalni boravak (UEA, I, 34, He 443/2514; UEA, I, 34, he 224/1658).

\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Kučno se dvorište ograđuje kamenom ogradom a povrh nje je drač.* „*Upotrebljava se ograda od (nečitko, op.a.) netesanog kamena. Naziv „OGRADA“.* (UEA, I, 44, He 443/2172). Za Kašić je potvrđeno da se dvorište ograđuje. *Upotrebljava*

<sup>212</sup> ILm32, Km2, Ruž1, Rum39, Km3.

<sup>213</sup> ILm32; Grž39; Km2.

<sup>214</sup> Grm34; Kž29; Kž28; IGž30; Grž39; Grm27; Rum1; IGm32.

<sup>215</sup> ILm44; ILž28; Grž.

<sup>216</sup> IGž30; ILm30; ILm44; Km3.

se drvena ograda od trnja *drače*: *plot*, *Kameni zidovi, suhözidine ili gro-mile*, *Kamenu ogradu čini „samo jedan zid, suhözidina, dolje (nečitko, op.a.)*. (UEA, I, 44, he 224/994). U UEA je za Islam Latinski zapisano da vrata na ogradi nema te da se preko ograde ne prelazi (UEA, I, 44, He 443/2172). Za Kašić je zapisano da su vrata na ogradi *jednokrilna ljesa, od kolaca i letava* (UEA, I, 44, he 224/994).

Pojedine okućnice bile su ograđene niskim zidom koji se dogradivao prilikom dogradnje stambene zgrade. Takav slučaj zabilježen je kod okućnice u Grguricama čiji je *mali zidić* tek 1969. godine, prilikom gradnje još jedne kuće, zamjenjen višim zidom i novim vratima (Grž). Zid se gradio istim tehnikama kao i kuća, a mogao je biti visine od 40 centimetara do 2, 3 metra (Sl. 66). Zabilježene su sljedeće



Slika 66: Kameni zid, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

visine zida: 40, 80 cm (Ruž1); 120 cm (IGm2); 2 m (IGm32; Grž39); 3 m (Rum1). Nije bio *omazan*, a na njega se, bez obzira na visinu, nerijetko stavljalas *drača*<sup>217</sup> ili oštice od žice, željeza (IGž70, ILm44). Dvorište *kule Galić* u Islamu Latinskom bilo je ograđeno zidom visine 150 centimetara i širine 50 centimetara, a dvorište *kule Kolčeg* u Islamu Latinskom visokim zidom na koji su, radi zaštite od lopova, bile postavljene željezne šipke (ILm44). Zbog visokih vanjskih zidova te orijentacije kuća prema dvorištu okućnice su s ulične strane djelovale zatvoreno (Sl. 67, 68). Jedan od kazivača je takav izgled komentirao riječima: *ozida avliju bez pendera* (Km3). Nije potvrđeno postojanje drvenih ograda što kazivači objašnjavaju riječima: *nema to, skupa je daska* (ILm30).<sup>\*</sup> U *avlji* se na žici (Grm2), ogradnom zidu ili *draći* (Rum1) *šušilo* rublje.

<sup>217</sup> Ruž1; Grž39; ILž28; Rum1; Rum1; IGm2.

*Slike 67: Pogled s ulice na vanjske zidove stambenih zgrada, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slike 68: Pogled s ulice na vanjske zidove stambenih zgrada, Rupalj; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*



\* U UEA je za mjesto Islam Latinski zapisan negativan odgovor o postojanju drvenih ograda (UEA, I, 44, He 443/2172) dok je za Kašić zapisano postojanje drvenih ograda *trnje između kolaca zabijenih u zemlju ili još povezano žicom između kolaca* (UEA, I, 44, he 224/994).

Kao razlog ogradivanja *avlja* navodila se opasnost od krađa te potreba zaštite stoke i imovine. Pojedini kazivači istaknuli su i opasnost od životinja, posebno lisica (Grž39). Kao razlog krađa navodila se glad stanovnika (Grm27). Lopovi su krali *što su god uvatili* (Igm2, Grm27); ovce, janjad, junice, bikove, volove, krave, kokoši, tuke. Teško

je govoriti o učestalosti krađa, ali su kazivači nerijetko navodili primjere krađa unutar svoje okućnice ili okućnica suseljana, koje su se događale do otprilike šezdesetih godina 20. stoljeća. Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se kako su lopovi jednom prilikom uspjeli ući u njegovo dvorište i *odagnati* ovce (ILm44), a kazivač iz Grgurica prisjeća se krađe u kojoj su nestale i susjedove i njegove ovce (Grm27). Zabilježeno je da su krali lopovi iz Bukovice (IGm2), *lupeži iz Karina* (Grm27). Za posljednje je navedeno da su pedesetih godina u jednoj kradi *ognali vole*, ali su ih stanovnici Grgurica presreli kod Zelenog hrasta i razoružali. Zabilježena je priča prema kojoj su austrijski žandari, nakon što su otkrili lopova, istoga prisilili da hodajući kroz selo više da je lopov i što je kome ukrao: „*Ja sam lopov, ja sam to i to odnja tom i tom*“, (...) onda bi to bila ka sramota za one ljude koji su se time bavili i koji su na taj način tili živiti (ILm30).

Na ogradnom zidu obično su se nalazila velika vrata kroz koja je mogao proći konjski *kar* (Grm34) (Sl. 69). Pojedini su naveli da su okućnice mogle imati i dvoja vrata, jedna veća za prolaz *kara* i druga manja za prolaz ukućana (IGž70). *Bogati gazde* gradili su nadsvodene ulaze, *portune*, s velikim dvokrilnim vratima<sup>218</sup> (Sl. 70, 71, 72). U Kašiću je zabilježen *portun* izgrađen 1922. godine, a u Islamu Latinskom *portun* izgrađen 1940. godine. Vrata na *portunu* mogla su biti visoka 2.5 m (ILm30). Kazivači su navodili da su bila drvena<sup>219</sup> premda su kod terenskog istraživanja uglavnom zabilježeni primjeri željeznih vrata. Za jedna željezna vrata u Islamu Grčkom zabilježeno je da su nabavljena u Rijeci (IGž70).



Slika 69: Vrata, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

<sup>218</sup> Km2; Kž; Kž29; ILm30.

<sup>219</sup> Km2; Kž; Kž29; ILm30; ILm44; ILž27.

*Slika 70: Portun kule, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 71: Portun, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



*Slika 72: Portun kule, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*



Prirodno tlo na okućnici najčešće se nije popločavalo (Sl. 73).<sup>220\*</sup>

\* U UEA je za Kašić zapisano da je dvorište većinom djelomično kaldrmišano (UEA, I, 34, he 224/1658).

Pojedini kazivači i primjeri s terena potvrdili su da su se neke okućnice ili njihovi dijelovi (primjerice nogostup do ulaza u kuću) popločavali kamenim pločama (IGž70); kavskim pločama (IGž30, IGm57) ili benkovačkim kamenom (IGž70) (Sl. 74). Zabilježeno je da su

<sup>220</sup> Kž35; Kž29; Grm34.



Slika 73: Nepopločeno tlo, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Slika 74: Popločena avlja, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

*avlju* popločavale imućnije obitelji, ovi koji su bili malo jači, malo bogatiji (Km3). Nije potvrđeno postojanje sustava odvodnje vode s *avlje* pa je voda tekla prirodno. Ona je ponekad izderala dijelove površine pa su ukućani motikama kopali kanale i usmjeravali tok vode (Kž29).

Na okućnici su se nerijetko nalazila stabla (Ilm30). Najčešće se spominjala *murva*<sup>221</sup> /*murvač* (IGm2, Grž) – samoniklo (IGm2) ili uzgajano<sup>222</sup> stablo koje je obično kroz nekoliko generacija raslo na okućnici. Kazivač u Islamu Grčkom navodi kako je veliku *murvu* u dvorištu zasadio od čaće čaća (IGm32). *Murva* je pravila (h)*lad* (Grž), (h)*ladovinu*, u kojoj se sjedilo i odmaralo (IGž30). U ljetnim mjesecima nerijetko je privlačila muhe i pčele zbog čega su je pojedine obitelji sjekle i uklanjale (Kž35, Grž). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako su u njihov *murvač* ušle pčele, a nakon što su ga osušenog srušili u njemu su našli oko šest litara meda (Grž). Pojedina dvorišta bila su ukrašena i vino-vom lozom pa su *odrine od grožđa* natkrivale dio dvorišta i stvarale ugodan hlad (Kž, Ilm44). Za stvaranje hладa u dvorištu ponekad su se sadile i druge vrste drveća: *kostel* (ILž27), *borić*, *trešnja* (Kž), *bajem* (Rum1). Pojedine obitelji nisu sadile stabla unutar dvorišta, a pojedine ih sade tek u novije vrijeme (ILm44, Grm27). Na dvorištu se sjedilo na *starinskim stocima*, *stočićima* (IGm32, Grm27), *bančićima* (Ruž1), *katrigama* (ILm44, IGž30). Na pojedinim okućnicama se, u blizini kućnih vrata, u istu svrhu koristilo nekoliko većih kamenih ploča ili kamena za koje je zabilježen izraz *sidā*.<sup>223</sup> Jedan od kazivača iz Grgurica za *sidu* kaže: *to je prije bilo po avlijama pa di su ljudi sidili, to se zvalo sidā, na dvorištu* (Grm27). Kazivačica iz Grgurica navodi da se na *sidī* sjedilo kad se došlo iz polja (Grž39). Isti su korišteni kao postolje na koje se polagao *kain*, *lavor* prilikom obavljanja dnevne higijene (Grm34, Grm27). U Kašiću se i danas nalazi stablo oko kojeg je poslagano kamene za sjedenje (Sl. 75).



Slika 75: Drvo i kamen za sjedenje, Kašić; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

<sup>221</sup> IGm32; Kž35; IGž30; IGž70; Ruž1. *Dud ili murva* je listopadno stablo (lat. *Morus*) s lišćem kojim se hrani dudov svilac. Plod stabla je jestiva, slatkasta boćica: *dudinja*, *dudinjka*, *murva*. (Anić et al. 2004: 3:57).

<sup>222</sup> IGm32; Grž; Grž39.

<sup>223</sup> Grm34; IGm2; Grž39.

### 5.1. GRAĐEVINE ZA SMJEŠTAJ ŽIVOTINJA

Unutar okućnica je, ovisno o mogućnostima obitelji, boravio različit broj životinja: (...) imali smo po dva konja, nekada po jednoga, imali smo dva vola i dva, tri junca, zavisi kako su se krave otelile, imali smo po dvi krave, onda po dva teladi, ovaca smo imali od 40 do 60 najviše (...) (Grm34); (...) imali su moji dva konja, dva, nekad i četri vola i do stotinu ovaca (...) (ILm30); (...) kravicu i dva konjića i oko dvajst ovaca (...) (ILž27).

Zgrade za životinje gradile su se ovisno o broju životinja, ali i mogućnostima obitelji. Obitelji s malim brojem životinja nisu imale potrebu za većim brojem gospodarskih zgrada (Grm27). Nerijetko se kao općeniti naziv za zgrade namijenjene smještaju životinja koristio izraz *jara*. Zgrade za životinje bile su dio *avlje*, nerijetko prigradene uza ogradni zid (ILm30) (Sl. 76). Ukoliko je postojala mogućnost,

*Slika 76: Gospodarske zgrade izgradene uz ogradni zid, Islam Latinski; snimila Sanja Lomčar, studeni 2005.*



životinje su se razdvajale i boravile u različitim zgradama, a nerijetko su se veće gospodarske zgrade pregradivale (Sl. 77, 79). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se kako je imala jednu gospodarsku prostoriju, *jaru*, koja je opletemim *prigradama* bila odijeljena na prostor za ovce, svinje, volove i krave (Grž). Dodaje kako su *prigrade* izrađivane daskama ili opletanjem kolaca. Kazivačica iz Ruplja također navodi kako se *štala* za krave i konje mogla pregraditi i time osigurati prostor za svinje i ovce. Ista kazivačica napomenula je da su se za kokoši i ovce gradile odvojene zgrade (Ružl). Često se, nakon prelaska obitelji iz stare u novoizgrađenu kuću, stara kuća prepuštala *blagu* (stoci) (Kž28). Zgrade u kojima su boravile životinje bile su skromnijih dimenzija, niže od kuće (Grm27), nerijetko gradene suhozidom. Pokiva-



Slika 77: Gospodarska zgrada s tezom, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Slika 78: Teza, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

le su se dvostrešnim ili jednostrešnim krovom te ševarom, kamenim pločama ili limom. Obično su se prigradivale uz već postojeći zid ili zgrade. Veće gospodarske zgrade gradile su obitelji s većim brojem životinja. One su bile gradene u maltu te pokrivenе dvostrešnim krovom. Životinje se danju, za lijepog vremena, moglo puštati na dvorište (IGŽ30).

Krave, konji i volovi boravili su u zgradama koja se naziva *štala*.<sup>224\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da postoji *staja za stoku*. Ostali podaci su nečitki, a za Kašić da postoji *štala*, samo jedna: *štala*, a često šutviti od *štale* služi kao pojata za sijeno (UEA, I, 34, He 443/2514; UEA, I, 34, he 224/1658).

<sup>224</sup> IGm57; IGm2; IGm32.

Slika 79: Unutrašnjost gospodarske zgrade pregradena pregradom, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Zabilježeno je da su spomenute životinje boravile u istoj zgradi, ali odijeljeno jedne od drugih. Ukoliko je *krupno blago* boravilo u posebnoj zgradbi ona se nazivala *volarica*.<sup>225</sup> Štala je bila građena kamenom te pokrivena dvostrešnim krovom s *ciglom* (IGm32). Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se da su konji i kola stajali izvan dvorišta, na mjestu na kojem se čuvalo sijeno (ILm44).

Za ovce/jarad i koze gradila se *jara*<sup>226</sup> / *jarica* (ILž27) / *jare* (Kž29, Kž) / *tor* (IGm32). *Jara* je bila skromnih dimenzija, niža od štale (IGm57, Kž29), visine otprilike 150 centimetara (Grm27). Kazivačica iz Kašića navodi da je mogla biti dugačka i do 20 metara (Kž29). Gradila se *kamenom na suvozid*,<sup>227</sup> a nerijetko je bila pokrivena skromnim pokrovom – ševarom zbog čega je zabilježen izraz *jara od ševara* (Grž). U Grguricama je zabilježeno da su se u tom slučaju na kamene zidove stavljale *pruteljice*, usječene u gaju, na koje se žicom šivao ševar (Grž). Kazivač iz Grgurica za *jaru* opisuje riječima: *ma jara je niska bila, metar i pol, dva, ma kakvi, jara je bila u sami suvozid, ..., onda je raž bila i to se pokrivalo pod ševar* (Grm27). Zabilježeno je da je *jara* mogla biti pokrivena i kamenim pločama (Kž29). Koliko je to bila skromna i nestabilna gradnja svjedoče riječi: *kad bi dobro zagrmilo onda se ono uruši, onda opet nanovo pravi* (Grž). Na *jari* je postojao otvor kroz koji bi se ovce puštale za lijepog vremena (Grž). Zabilježeno je da su ovce preko dana boravile u polju, a pred noć dolazile kući (ILž27). Ovce se uvečer, kada je *gospodarica* stajala kraj vrata i brojala ih, znalo puštati u dvorište (Kž29).

<sup>225</sup> Kž29; IGm32; Grm27.

<sup>226</sup> IGž30; IGm57; Grm34; ILm30; Grž; IGm32; IGm2; Grm27; ILž27.

<sup>227</sup> Grž; Grm34; Grm27, IGm32.

<sup>228</sup> ILž28; IGm32; IGm2; Grm27.

Svinje su boravile u zgradbi koju su naziva *krmak*,<sup>228</sup> *svinjak* (Kž28, IGm2). *Krmak* je bio prilično nizak, sličan *jari*. Zabilježeno je da je mogao biti veličine oko metar i pol i imati krov na jednu vodu (IGm2)

(Sl. 80). Kazivači su posvjedočili da se u njega, prilikom čišćenja, jedva moglo uvući (Grž). Bio je građen kamenom te pokriven *slamom* (ILGrž43), kamenim *pločami* (IGž70, Kž28) ili u novije vrijeme, nakon Drugog svjetskog rata, *ternitom* ili limom. Ispred njega je mogao biti manji ograđeni prostor na koji se bacala hrana.



*Slika 80: Krmak, svinjak, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

*Slika 81: Prostor ispod stepenica kuće iskorišten za smještaj pilića, Islam Grčki; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

Kokoši, *letarija* (ILm44) su slobodno hodale po dvorištu, ponekad ulazile u kuću.<sup>229</sup> Obično su se za kokoši radile skromnije nadstrešnice ili skromnije zidane građevine koje su se nazivale *kokošar* (IGž70)/ *kokošnjac* (IGm32). U Grguricama je na jednoj od okućnica uz kameni zid zabilježena *limena nadstrešnica* pod kojom su noću boravile kokoši (Grž). Za smještaj kokoši mogli su se iskoristiti neiskorišteni prostori na okućnici poput onoga ispod stepenica stambene građevine (Sl. 81) ili pregrađeni dio neke gospodarske građevine. Pri tome su kazivači naglašavali da se kokoši zbog prljavštine odvajalo od ovaca (Grm27). Na pojedinim okućnicama u Islamu Latinskom (ILm44) i Islamu Grčkom (IGž70) su, unutar zidova stambenih i gospodarskih zgrada, zabilježene male niše; *pender*<sup>230</sup> / *žgarbe* (IGž70)/ *prozorčići* (ILm44) (Sl. 82, 83). One su, prema riječima kazivača, ostavljane prilikom gradnje, a koristile su kokošima za nesenje jaja (Kž35; IGž70).

Mjesto na kojem se odlagao gnoj nazivalo se *đubar* (ILm30, Ružl)/ *đubrište* (IGm2), *đubriština* (IGm32)/ *đubrenjak* (Grm27, Grž39). Ono se nalazilo podalje od kuće, u blizini zgrada za životinje od kojih je svaka imala zaseban *đubrenjak* (Grm27).\*

\* U UEA je za Kašić zapisano da je gnojište *obzidano kamenjem* (UEA, I, 34, he 224/1658).

Jedna od kazivačica kaže: *sugdje ga je bilo* (Grž39). Na *đubrenjak* se, osim gnoja, odlagalo i palilo manje smeće, dok se veće, poput ormara, šporeta, odvozilo u šumu (Grm27, Grm34). Kazivači su potvrdili da su kontejnere dobili osamdesetih godina 20. stoljeća (Grm27).

<sup>229</sup> IGm57; IGž30; IGm32.

<sup>230</sup> Kž35; IGm32; Ružl.

Slike 82: Kameni zidovi nekadašnje gospodarske zgrade, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



Slika 83: Četvrtasta niša s unutrašnje strane nekadašnje gospodarske zgrade (penderica), Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.



U kući nije postajao zahod. Dio kazivača navodi da se nužda vršila na otvorenom, u vrtu, po grmovima i šumama. Jedan od kazivača navodi: *u početku su bili veceji šuma* (Pom). Kazivači su objašnjavali da je noću bilo lakše jer se nisu morali sakrivati (ILm30). Na pitanje o mjestu vršenja nužde odgovarali su: *di se odlaga gnjoj od blaga, onda bi rekli na dubar* (ILm30); *tamo di je blago stajalo, u štali, a nije se išlo baš bilo di, u šumarak* (Grž39); *tamo za kužinu, tamo kraju* (ILž27); *iza grma sakriješ se* (Grm34). Zabilježeno je da se umjesto toaletnog papira koristilo *drvo, kamen, a najbolje ruljina*, perušina od kukuruza (Grm34). Isti kazivač šaljivo prepričava jedan dogadaj te navodi pri tom spjevan stih: ... *kopriva je vražja trava, za guzicu nije zdrava!* Zabilježeno je da se otpriike šezdesetih godina počelo graditi skromne građevine u kojima se vršila nužda. One su rađene od drvenih dasaka pokrivenih *slamom, plehom* (Pom) ili crnim papirom za izolaciju (Grm34). Sami kazivači isticali su da je kvaliteta te gradnje bila skromna, tek tolika da se mogu sakriti. Jedan od kazivača navodi: *čućeš, ka na ledini, nema sidenja* (Grm34). Osamdesetih godina 20. stoljeća počeli su se zidati *poljski wc-i*. Kazivač iz Grgurica navodi da je 1985. godine napravio *poljski wc*, kazivačica iz Islama Latinskog kako je okućnici imala *zidani poljski wc, klozet* kojeg je korištenjem *cimenta* sazidao njen suprug (ILž34) dok kazivačica iz Kašića spominje *poljski wc* zidan od kamena i pokriven pločama (Kž28). Jedan od kazivača o sanitarnim uvjetima općenito kaže: (...) *sanitarnih čvorova, nije bilo prije dvajst godina, bili su poljski oni wc i tako, više se živilo na primitivan način nego, ali malo pomalo sad smo došli do toga da svi imamo više manje prave kuće, uredene sanitarne čvorove* (...) (ILm32). Pojedini kazivači navode da ni danas, unatoč tome što imaju *pravu kuću*, u njoj nemaju *toalet* (ILž27).

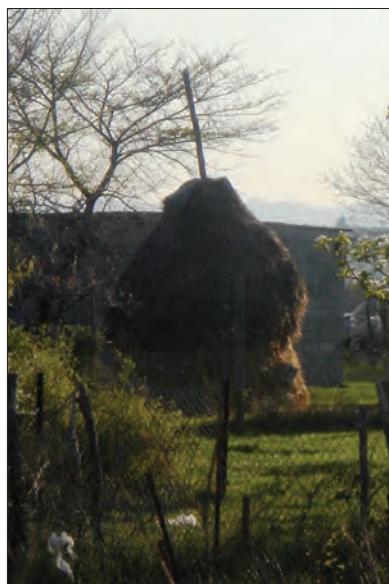
## 5.2. OSTALE GOSPODARSKE GRAĐEVINE I PROSTORI

Sijeno se čuvalo u zidanoj zgradbi – *pojati ili se sadivalo u stogove* (Grm27). Pojata je bila građena kamenom te pokrivenom dvostrešnim krovom s *ciglom* (IGm32).\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da nema posebnog sjenika (UEA, I, 34, He 443/2514), a za Kašić *pojata* je većinom tavanski prostor *teze* ili *štala* (UEA, I, 34, he 224/1658).

Prema pojedinim kazivanjima mogla je biti velikih dimenzija, dugačka čak i do 20 – 30 metara. Kazivač iz Kašića svjedoči da su njegov otac i did imali *pojatu* dugačku 25 metara (Km3). Kazivači su izgled *pojate* uspoređivali s izgledom kuće te je slikovito opisivali: *kuća za sijeno* (IGž30); *kao mala kućica* (Km3). *Pojata* je služila za čuvanje sijena, ali su u njoj mogla biti naslagana i drva za ogrjev (IGž70, IGž30). Većina kazivača isticala je da su *pojate* bile prilično rijetke građevine te da je većina obitelji sijeno *sadivala* u *stogove* (Sl. 84). U zemlju se zabijao stup, *stožina*, visok 3 do 5 metara, oko kojega se slagalo sijeno ili slama. Sijeno se nije pokrivalo, ali se dobro nabijalo kako kiša ne bi *zakisnula* kraj *stožine* (Grm27). *Stogovi* su se, ovisno o raspoloživom prostoru, *sadivali* na *avlji* ili na prostoru neposredno uz *avlju*. Za mjesto na kojem se sadivaju *stogovi* zabilježen je naziv *sjenjak* (ILm30). Uz *stogove* se moglo sadivati i *kopice* (Grž39). Kazivačica iz Grgurica navodi kako se *kuruzovina* koja se dobivala *perušanjem* kukuruza stavljalna na hrpu i čuvala za blago, za zimu. Hrpa se pokrivala *prstinama*, stabljikama od kukuruza koji su se opletali s raži te tako štitili od padalina.

*Gumno* je zemljana površina okruglog oblika na kojoj se, uz pomoć konja, vršila pšenica. Veličine *gumna* su se razlikovale pa su pojedini kazivači navodili da je promjer mogao biti 5 (ILGrž43), ali i 10 metara (Grm27). Na sredini *gumna* nalazio se stup, *stožer* (Grm27), za koji se lancem vezivao konj. Pojedini su objasnili da se prije vršenja pšenice na površini predviđenoj za *gumno* obično ožuljala trava te čekalo slijeganje prašine (uvečer *ona prašina utrne se*). Nije zabilježeno da se *gumno* popločavalо, ali se nakon Drugog svjetskog rata nerijetko betoniralo (IGm32). Svaka obitelj nije imala *gumno* tako da su obitelji bez *guvna* koristila ona svojih susjeda. Nije zabilježeno postojanje zajedničkog *gumna*, kojeg su koristili svi suseljani. Kazivač iz Grgurica prisjeća se da se *gumno* njegove obitelji nalazilo iza dvorišne ograde gdje se danas nalazi livada (Grm27).



Slika 84: Stogovi, Rupalj;  
snimio Ivan Galić, travanj  
2006.

Za čuvanje i sušenje kukuruza u klipu koristila se zgrada pod nazivom *kotarina*<sup>231\*</sup> ili *košara*.<sup>232</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski o postojanju posebnog spremišta za kukuruž u klipu zapisan negativan odgovor (UEA, I, 35, He 443/2514), a za Kašić potvrđan.: da, *kotarina kao na sl. 5., samostalna u avliji, visoka do 2,5 m., na drvenim stupovima, od pletera i letava a pokriven kupama i crijeponom*. Oblik je kao na sl. 5., samo jedan u avliji. Nema kuružnjaka (koševa) s više otvora (UEA, I, 35, he 224/1658).

Premda je zabilježeno pravilo prema kojem se *kotarina* gradila unutar dvorišta uz dvorišna vrata, *portun* (ILm30), pojedini su istaknuli da je obično bila smještena negdje u kraju dvorišta gdje nije smetala (ILm30) ili na sridi dvorišta (Grž39). Svaka obitelj imala je jednu, a odvajanjem dijela obitelji gradila se nova *kotarina* (Ruž1). Na okućnici jedne od *kula* u Islamu Latinskom još su uvijek vidljivi ostaci *kotarine* smještene uz *portun* (ILm44).

*Kotarina* je bila pravokutnog oblika pokrivena dvostrešnim krovom. Donji dio se podzidavao kamenom tako da je *kotarina* bila otprije jedan ili dva metra odignuta od zemlje. To je omogućavalo bolje strujanje zraka tj. vjetra što je pogodovalo boljem sušenju kukuruze (IGž70). Također, podizanjem *kotarine* kukuruza je bila zaštićena od vode (Kž35). Osnovnu konstrukciju činile su horizontalno postavljene četiri grede (dvije po dužini i dvije po širini) te vertikalni stupovi. Prostor između stupova se *letvao* (ILm30) uskim međusobno razmaknutim letvama pa se time omogućavalo strujanje zraka. *Letvalo* se najčešće sa sve četiri, a manje s dvije strane. Na spomenutoj konstrukciji stavljala se krovna konstrukcija sačinjena od žioka (to su *daske 5 puta 3*) (ILm32) i *raštela* (*letve, kao što se pod ciglu meću*) (ILm44). Krov je bio malo napušten kako bi se sprječilo nabacivanje kiše. *Kotarina* se pokrivala *cigлом* (*crijep od cigle* [ILm30, Rum39]), ševarom (Grm27, Grž39), kupom (Rum1), *pridragskim pločama* (Ruž1), ternitom ili *salonit tablama* (IGm41). Potvrđeno je građenje *kotarina* različitim dimenzijama, širine 120 – 150 centimetara te visine 2 metra (ILm30) tj. dimenzija *dva sa tri, tri sa četiri* (metra, op.a.) (Ruž1). Zabilježeno je da je u *kotarini* moglo stati dva vagona kukuruza (Km2), dvije tone kukuruza (Grm27). Kukuruzi u klipu su u *kotarini* ostajali do Božića (ILm30) ili siječnja (Grm27). Prostor pod *kotarinom* koristio se za smještaj životinja (*krmadi* (Rum1, Km3) / *prasadi* (ILm44), pilića (Rum39), kokoši (IGKm41)) ili kao spremište (npr. za vino (Km3)). Rjede se taj prostor nije iskorištavao kao na primjer u slučajevima kad se *kotarina* postavljala na četiri čoška (Km3). Nije zabilježeno da su se za izradu *kotarine* angažirali posebni majstori (ILž27). Kazivač iz Islama Latinskog objašnjava da je prestanak gradnje *kotarina*, sredinom pedesetih godina 20. stoljeća, povezan s prestankom poljoprivrednog načina života i zapošljavanjem izvan

<sup>231</sup> ILm30; ILm44; IGž30; Igž70; IGm41; Km2; Kž35; Rum1; Rum39; Km3.

<sup>232</sup> ILm30; ILm32; ILž27; Grž39; Grm27; Ruž1; Rum1.

Kotara (ILm32). Nakon spomenutog razdoblja gradile su se drugačije kotarine. Kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se kako je sam gradio kotarinu od blokova koristeći, umjesto drvenih letvica, žičanu mrežu, te umjesto cigle i kamenih ploča *ternit, salonit table*. Spomenuta *kotarina* bila je široka dva metra, visoka dva i pol metra, a dugačka pet – šest metara. Ispod nje su se nalazili svinjci i kokošinjci (IGm41). Na ispitanim prostoru danas gotovo nema cijelovito sačuvanih starih *kotarina*. Tek pojedine okućnice u Islamu Grčkom i Kašiću čuvaju ostatke nekadašnjih *kotarina* (Sl. 85, 86, 87, 88). U obiteljima koje su imale dovoljno prostora kukuruz u klipu mogao se čuvati na tavanu (ILm30), a u siromašnijim obiteljima u prostoriji u kojoj se spavalо (ILž28).

Nije zabilježeno postojanje posebne zgrade ili prostorije za čuvanje zrnate hrane.\*

\* U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisano da nema posebne zgrade za čuvanje zrnaste hrane. Negativno je odgovoren i na pitanja o izgledu takve zgrade (hambara). Ostali podaci za Islam Latinski su nečitki. Za Kašić je zapisano: *Zrnasta hrana se čuva u škrinjama u podrumu. Samo kotarina za kukuruz je samostalna.* (UEA, I, 35, He 443/2514; UEA, I, 35, he 224/1658).



Slika 85: Ostaci nekadašnje kotarine na kuli, Islam Latinski; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.

Kazivači su naglašavali da alata nije bilo puno te da su se najviše koristile motike, lopate, srpovi, krampovi, ručne kose. Nakon poljskih radova alat se ili donosio u avliju (ILGrž43) ili ostavljao u polju

Slika 86: Ostaci nekadašnje kotarine, Islam Grčki; snimila Sanja Galović, studeni 2005.



Slika 87, 88: Ostaci nekadašnje kotarine, Kašić; snimio Ivan Galić, travanj 2006.



(Kž28, IGm2). Na okućnici nije postojalo posebno spremište za alat, već se ostavljao u jednoj od gospodarskih prostorija na okućnici, u prostoriji u kojoj je boravilo *blago* (ILm30, ILm32) ili u kojoj se čuvala *rana* (Grm34, Ruž1) (Sl. 89). Alat se vjesio uza zid (ILm44), stavljaо u *kantun* (ILž27, IGm2)/ u *ćošak* (Grm39) ili se ostavljao na polici izrađenoj od dasaka (IGm32). Ručna kosa obično se vjesila *o gredu* (Grm34), a motika i drugi alat stavljao negdje u *ćošak*

(Grm34). Da mjesto za alat nije bilo određeno niti mu se pridavalo previše pažnje svjedoče i odgovori na pitanje o istom: *gdje bi bacia* (IGm57) ili *gdje je tko ima* (IGž30).



*Slika 89: Alat i ostali predmeti u gospodarskoj zgradbi, Grgurice; snimila Sanja Lončar, studeni 2005.*

Kola koja su vukli konji ili volovi (*kar*<sup>233</sup> ili *kola* (Grm34, IGm57)), stajala su pod *tezom*, garažom (Grm34) (Sl. 78). Radni strojevi čuvali su se unutar *avlije* (IGm57), na otvorenom ili pod krovistem kako ne bi kisnuli (IGm32). Zabilježeno je da je u tu svrhu postojala *bađanica* (ILGrž43) ili da su se strojevi tek toliko natkrili da ne propadaju. Kazivačica iz Kašića potvrđuje da su se plugovi dovozili iz polja i obično čuvali iza kuće, *u bašti*, a traktori i manje *freze* u dvorištu ili u garaži (Kž29). Predmeti koji su se koristili u svakodnevnom radu na okućnici ili polju, kao što su kante, pumpe, ručne bušilice, čuvali su se također u jednoj od gospodarskih prostorija na okućnici.

Premda je potvrđeno postojanje običaja pečenja rakije u *kotlovinama*, nije potvrđeno postojanje posebnih pecara za rakiju.<sup>234\*</sup>

\* U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisan negativan odgovor na pitanje o postojanju posebnih pecara za rakiju (UEA, I, 36, He 443/2514). Za Kašić je zapisano: *rakija se peče u tezi*. (UEA, I, 36, he 224/1658).

Za smještaj *kotlova* nije postojala posebna prostorija, ali se u slučaju kiše *kotlove* smještalo *negdje pod krov*. Za lijepog vremena rakija se pekla na otvorenom, a uvečer je ovaj događaj privlačio stanovništvo koje je u blizini *kotla* sjedilo i pričalo.

Postojanje sušnica za sušenje voća nije potvrđeno, ali su pojedini kazivači potvrdili da su se ranije smokve sušile i više nego danas (ILm30).<sup>235\*</sup> Nije potvrđeno postojanje krušne peći<sup>236\*\*</sup>, ljetne kuhinje (Grm27)<sup>\*\*\*</sup> niti jame za ljudsku ili stočnu hranu.<sup>\*\*\*\*</sup>

<sup>233</sup> IGm57; Kž28; IGm57.

<sup>234</sup> Više u radu Valentine Baćac u ovom zborniku.

<sup>235</sup> Više u radu Valentine Baćac u ovom zborniku.

<sup>236</sup> ILZ27; ILm30; Grm27.

\* U UEA su za Islam Latinski i Kašić zapisani negativni odgovori na pitanja o postojanju posebne zgrade ili prostorije za varenje domaćeg piva kao i o postojanju sušnica (UEA, I, 36, He 443/2514; UEA, I, 36, he 224/1658).

\*\* U UEA su za Islam Latinski i Kašić na pitanja o postojanju krušne peći zapisani negativni odgovori (UEA, I, 42, He 443/2172; UEA, I, 42, he 224/994).

\*\*\* U UEA je za Kašić zapisano da ne postoji ljetna kuhinja (UEA, I, 34, he 224/1658).

\*\*\*\* U UEA je za Islam Latinski i Kašić zapisano da nema jame za ljudsku ili stičnu hranu (UEA, I, 34, He 443/2514; UEA, I, 34, he 224/1658).

Tek pojedine obitelji imale su na okućnici zgrade ili prostorije za posebne djelatnosti ili obrte. U obitelj Drča iz Kašića bila su dva kovača tako da je obitelj na okućnici, uz kulu i vatrenicu imala *kovačiju, kovačku radnju* (Km2).

Prema kazivanjima, vrt se obično nalazio u blizini okućnice, ali ne unutar ogradnih zidova.<sup>237</sup> U njemu se sadila manja količina povrća jer su se veće količine sadile na polju koje je nerijetko bilo udaljeno od okućnice (ILGrž43, ILm30). Kazivač iz Islama Latinskog prisjeća se da se na malom komadiću vrta uz njegovu okućnicu sadilo *rano zelje* i *krompir* (ILm30), a kazivačica iz Kašića sadila je iza okućnice smokve, breskve, kupus i ostalo što su drugi imali u polju (Kž29). Vrt (*bašta*) i voćnjak obično su se nalazili odvojeni od okućnice, osim kod pojedinih obitelji koje su imale veće dvorište unutar kojega je bilo dovoljno mesta i za takve sadržaje (Kž28).

Drva za ogrjev nabavljala su se iz vlastitih šuma.<sup>238</sup> Zabilježeno je da se koristilo drvo bukve, jele (Grm27) i hrasta (Kž28, Grm27). One obitelji koje nisu posjedovale vlastitu šumu mogle su kupiti dio šume te ga krčiti, dio svake godine (Grž39). Kazivač iz Grgurica navodi kako je drva za ogrjev nabavljao u vlastitoj šumi, gaju pod nazivom Krčevina koja se nalazi u blizini Grgurica (Grm27). Po drva se išlo konjima i kolima, a kasnije *frezom* i prikolicom. Drva su se pilila dugačkom pilom (*šegetom*) te cijepala *sikirom* (Grm27). Pomagalo za piljenje koje je danas u upotrebi, *konjić*, ranije se nije koristio (Grm27). Zabilježeno je da su u šumu po drva išli muški članovi obitelji što je jedan od kazivača objasnio riječima: *to je muški posa* (IGm57). Kazivači su, misleći na kvalitetu, isticali da to nisu bila neka drva. Kazivač iz Islama Latinskog objašnjava da su u svojoj šumi svake tri godine *sikli* drva, pa zbog česte sječe nisu ni mogla značajno porasti (ILm30).

Osim sasječenog drva iz šume za ogrjev se koristilo različito granje koje se moglo pronaći po šumama i gajevima.\*\*\*\*

\*\*\*\*\* U UEA je za Islam Latinski zapisano: *Loži sedrvima i granjem* (UEA, I, 45, He 443/2172), a u Kašiću *drvima, granjem i šibljem* (UEA, I, 45, he 224/994).

<sup>237</sup> ILGrž43; ILm30; ILm30, Grm34.

<sup>238</sup> ILm30; IGm57; Grž39; Grm27; IGm57; ILm30; Kž28.

Nerijetko su kazivači isticali da drva i nije bilo nego grana koje su žene sakupljale i donosile kući na ledima, u *brimenima* (Grm34): *upleti i nosi u brime drva* (ILž27). Granje su skupljale svuda, po vlastitoj, ali i tudoj zemlji: *nemaš više u sebe pa ideš po tudin* (Grm34). Za takvo sitno granje iz šume, koje se koristi za loženje vatre zabilježena je riječ *okresine* (Grm27). U nedostatku drveta ranije se, ali i danas, iskorištavala svaka korisna sirovina. Nakon obrezivanja voćnjaka i vinograda grane su se dovozile *pred avlju*, sušile *na vrpi* te potom koristile za loženje vatre.<sup>239</sup> Spomenuto je granje breskvi, koje su se prema riječima kazivača, krčile svakih 18 godina (IGm2). Kazivač iz Islama Grčkog prisjeća se da je poduzeće u kojem je radio, Agra Zadar, davalо radnicima da krče stare breskve i uzmu dva reda drva (IGm2). Kazivač iz Grgurica i danas za loženje koristi granje za loženje vatre, posjećeno granje, vinovu lozu te *vrištiku* (Grm27) (Sl. 90, 91). Navodi kako se *vrištika* može pronaći u šumi u Grguricama, udaljenoj otprilike 200 m od njegove kuće. O korištenju spomenutog granja za loženje vatre kaže: *ovo kad kruh peče, podloži da se vatra boje zažeže, onda imamo ovu lozu, to je od vinograda loza, onda metnemo naramak ovoga i onoga, metnemo i baba ispeče kruv, mukte tako rekoć.*



*Slika 90: Granje, Grgurice; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*



*Slika 91: Vrištika, Grgurice; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*

<sup>239</sup> Grm3; Kž28; Kž28; IGm2.

Drva su se slagala i ostavljala u avlij<sup>240</sup> ili ispred avlige (IGm57, Kž28) gdje se nisu natkrivala.<sup>241</sup> U dvorištu nije postojala posebna prostorija za spremanje drva (IGm32, Grm27), a za mjesto na kojem su stajala zabilježen je naziv *drvenjak* (IGm32).\*

\* U UEA je za Islam Latinski zapisano da nema posebnog drvljanika, a za Kašić da je drvljanik *otkiven*, a zimi za to služi *teza*. ((UEA, I, 34, He 443/2514; UEA, I, 34, he 224/1658).

Kazivačica iz Grgurica kaže da se mjesto na kojem je stajala šuma za vatru zvalo šumarište (Grž39). Premda je zabilježeno da danas postoji šupe za drva (Grm27), dio kazivača istakno je da ni danas nemaju posebnu prostoriju za drva već da ih isplijene i složene, ponekad pokrivenе najlonom, čuvaju negdje uza zid (ILm32). Kod obitelji koje su imala pojate drva su stajala u pojati, pometana oko sijena (IGž70). Tu se siklo na kratko (ILm30), slagalo na hrpu, a potom odnosilo na ognjište. Obično se drvo prije loženja unosilo u vatrenicu da se malo posuši, a tek potom stavljalo na vatru (ILž27). Drva su često bila zelena i mokra (ILž34), a da vatra nije mogla u potpunosti zagrijati prostoriju svjedoče riječi: *pa sprida se griješ, a otraga ledeno ... gadno je bilo* (ILm30). Pri loženju se prvo stavljalo sitnije i suvo granje, trava, a zatim ono deblje. Da su grane ponekad bile izrazito suhe kazivačica iz Kašića oslikava riječima: *to kad se osuši to plane isto ka šibica* (Kž28). Kazivači nisu potvrdili da se događalo da je netko kroa drva iz kućnog dvorišta (IGm57), ali su se dogadale krade drva iz šume (IGm57).

## 6. GOSPODARSKE GRAĐEVINE IZVAN OKUĆNICE\*\*

Na području nekoliko istraženih ravnokotarskih sela potvrđeno je da su se na polju, izvan naselja, gradili skromne građevine, nalik nadstrešnicama, koje su služile za boravak prilikom čuvanja polja i vinograda. Gradile su se i stabilnije zgrade, nalik kućicama, koji su služile za sklanjanje od vremenskih nepogoda i spremanje alata. Za obje vrste zabilježeni su nazivi *poljarica* (ILm30)/ *podarica*<sup>242</sup>/ *pudarica* (Grm34).

\*\* U UEA su za Islam Latinski i Kašić na pitanje o postojanju gospodarskih i stambenih zgrada izvan naselja zapisani negativni odgovori (UEA, I, 37, He 443/2514; UEA, I, 37, he 224/1658).

Privremeni objekti koji su se gradili za boravak osobe koja čuva polje s plodovima bili su skromnih dimenzija, građeni od propadljivih materijala, granja, trave, (h)rastovih grana i ševera. Kazivači iz Islama Grčkog potvrđuju da su lubenice i citrone čuvali boraveći pod *podaricom* čiju gradnju opisuju riječima: *metneš četiri kolca i trave* (IGm2); *ko krovic, od granja sklopjeno* (IGm32). Ovakva skromna

<sup>240</sup> ILm30; Grž39; IGm57; Kž28.

<sup>241</sup> IGm32; IGm57; ILm32; IGm2; Grž39; IGm57; ILž27.

<sup>242</sup> IGm57, Rum39, IGm2.

gradnja navela je pojedine da izgled podarice uspoređuju s izgledom šatora (IGm57). Potvrđeno je postojanje podarica nalik čekama. Takva podarica bila je jednostavna građevina odignuta dva ili tri metra od zemlje čiju su okosnicu činile četiri drvene grede, podnica i streha. Za njihovu izradu najčešće se koristilo drvo ili granje koje se prekrivalo ševarom, slamom ili rjede najlonom (IGm57, Grm34).

Čuvanje polja kazivači su objašnjavali riječima: (...) *bilo je toga prije puno lopovluka, kralo se, ljudi bi čuvali.* Za razliku od stanovnika Islama Latinskog, koji nisu gradili poljarice jer im polja nisu bila jako udaljena od kuća, stanovnici Posedarja gradili su iste jer su im polja i vinogradi bili udaljeni oko pet kilometra od kuća (ILm30). Zbog velike udaljenosti i nemogućnosti stalnog nadzora nad plodovima, unajmljivali su *poljara, čuvara* koji je *dan i noć boravio u poljarici* i bio zadužen za sprečavanje krađe i odnošenja grožđa. Po završetku dužnosti, prilikom berbe grožđa, *iz svake kuće mu se davalо grožđа.*

Dio kazivača nije potvrdio da su se na polju gradile zgrade za zaštitu od kiše i čuvanje alata,<sup>243</sup> ali je dio potvrdio postojanje istih za Kašić,<sup>244</sup> Posedarje (ILm32) i Rupalj (Rum39). Takve zgrade gradile su se od kamena i pokrivale kamenim pločama, ševarom ili limom. Kasnije su se gradile od betona. Kazivač iz Islama Latinskog navodi kako su takve zgrade gradili Posedarci kojima je *zemlja* bila udaljena otprilike pet kilometara od kuća (ILm32). Njihovu potrebu objašnjava riječima: *to je dok čovjek radi, ..., da ostavi alat, da se odmori, da se sakrije od kiše, bure.* Opisuje ih kao niske zgrade: *to su bile jako mizerne podarice, u suhozid, ševarom pokrivene ili limom.* U Ruplju se jedan od kazivača prisjeća kako je za vrijeme njegova djetinjstva bilo pomoćnih objekata u polju, podarica (Rum39). Jednu takvu, u obliku niske kuće pokrivenu ševarom, sazidali su u vinogradu njegov otac i stric. Naglašava da je *podarica* bila malena, s jednim ležajem te da je mogla primiti svega dvije osobe. Dodaje kako su se lubenice počele saditi sredinom pedesetih godina 20. stoljeća te da su *podarice* nerijetko gradene u svrhu plašenja mogućih lopova. U Kašiću je potvrđeno da takvih građevina još uvijek ima daleko u polju (KŽ29). Jedna od kazivačica novodi kako su takvu zgradu, veličine *četiri s četiri*, izgradili šezdesetih godina i to na polju udaljenom otprilike dva kilometra od kuće, gdje posjeduju oko četiri hektara zemlje (KŽ35). Za gradnju nisu koristili kamen već su je *salili* od betona te u nju smjestili jedan krevet za sjedenje. Kazivačica se sjeća kako im je ista građevina bila od iznimne koristi pri iznenadnim kišama. Tada su se, za razliku od drugih radnika, mogli skloniti: (...) *oni radnici, koliko puta je njih poslala kiša, a mi sjedimo dok ne prođe.* Jedan od kazivača istaknuo je da su takve zgrade gradili oni koji su bili u mogućnosti (IGm2).

<sup>243</sup> ILm44; ILž27; IGm57; IGž30; Grm34; KŽ.

<sup>244</sup> KŽ; KŽ29; KŽ28; KŽ35; IGm2.

## 7. ZAKLJUČAK

Provedenim istraživanjima prikupljeni su brojni podaci o korištenim građevnim materijalima, načinima njihove nabave, tehnikama gradnje, izgledu i opremanju stambenih i gospodarskih zgrada te njihovu korištenju tijekom 20. stoljeća na području ravnokotarskih sela Islama Latinskog, Grgurica, Ruplja, Islama Grčkog i Kašića. Za gradnju stambenih građevina, do otprilike šezdesetih godina 20. stoljeća koristio se kamen nabavljen na području istraživanih sela i u njihovoj neposrednoj okolini. Tih godina stanovništvo, zahvaljujući značajnoj poljoprivrednoj proizvodnji, postaje imućnije, a u upotrebu postepeno ulaze do tada slabo korišteni ili nekorišteni materijali. Tradicijski način gradnje i života postepeno se napušta ili prilagođava novim mogućnostima. Zanimljivo je kako je i danas neizostavni dio okućnica prostorija s otvorenim ognjištem, nekada najznačajnija, ponekad i jedina prostorija na okućnici – *vatrenica* ili *kužina*. Prožimanje elemenata tradicijskog i suvremenog načina života, nažalost, nije u potpunosti obuhvaćeno ovim istraživanjima.

Provedena istraživanja potrebno je nastaviti detaljnijim istraživanjima pojedinačnih, manjih tema iz ove široke teme kojima bi se razjasnile za sada neobjašnjene pojave te prikupili podaci o gradnji i stanovanju u posljednjim desetljećima 20. stoljeća i suvremenosti. Zanimljiva je, a još uvijek neistražena, tema o odnosu stanovnika i njihova svakodnevnog života prema životu u Kuli Stojana Jankovića u Islamu Grčkom. Zbog već ranije spomenutih ograničenja nisu izrađeni arhitektonski snimci postojećeg stanja pojedinih građevina niti situacijski nacrti okućnica i zaselaka koji su nužni za poznavanje preciznih prostornih odnosa i odnosa veličina opisivanih građevina i prostora. Potrebno je izraditi i detaljnu fotodokumentaciju jer su snimljene fotografije, zbog nepristupačnosti pojedinim okućnicama i zascalcima, dijelom loše kvalitete.

Istraživanja teme koja uglavnom obuhvaća pojave iz područja materijalne kulture otvara pitanja o mogućim načinima i metodologiji suvremenih istraživanja materijalne kulture, kako one suvremene tako i one određenih povijesnih razdoblja. Posebno problematična, u tom pogledu, postaje istraživanje materijalne kulture na područjima stradalim za vrijeme Domovinskog rata.

Istražujući teme vezane uz tradicijsko graditeljstvo i stanovanje otvorila se potreba za istraživanjem tema koje na prvi pogled nemaju poveznica s ovdje obradenim temama, ali su iznimno bitne za proučavanje i razumijevanje života stanovnika Ravnih kotara tijekom 20. stoljeća.

Govoreći o vlastitoj prošlosti i prošlosti zajednice u kojoj su živjeli, kazivači su nerijetko spominjali stanovnike s područja Podgorja, Like i Gorskih kotara. Povezanost ovih zajednica bila je nužna za njihovo preživljavanje. Ovisnost isključivo o prirodnom okolišu u kojem se živi



*Slika 92: Sajam, Benkovac; snimio Andrija Stojanović, 1957.<sup>245</sup>*



*Slika 93: Pazar, Benkovac; snimila Sanja Lončar, travanj 2006.*

i njegovim sirovinama uvjetovala je, posebno tijekom prve polovine 20. stoljeća, razmjenu hrane i dobara. Stanovnici Podgorja, Like i Gorskog kotara nudili su drvenu građu i predmete od drva, a Kotarci hranu (žitarice) uzgojenu na plodnim poljima i mogućnost za rad. Povezanost ovih zajednica kao i način utvrđivanja pravila razmjene dobara te plaćanja manualnog rada zanimljive su teme za daljnja istraživanja.

Sa spomenutim su povezane teme o robnoj i novčanoj razmjeni na zadarskom i benkovačkom *pazaru* (Sl. 92, 93). Potrebu istraživanja istih potiče i činjenica o neprekinutoj tradiciji održavanja sajmova kao i neprekinuta tradicija dolaska trgovaca s područja Like i Gorskog kotara, potomaka onih koji su i prije više od 50 godina opskrbljivali stanovnike Ravnih kotara.

<sup>245</sup> Fototeka Arhiva, Eika, FF, br. 1562.

### ARHIVSKA GRAĐA:

Fotografije Fototeke Arhiva Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta, br. 1525, 1552, 1562, 1578. Upitnice Etnološkog atlasa (UEA), Svezak I, teme br. 31. Kućiste (okućnica), br. 32. Kuća za stanovanje ljudi, br. 33. Prostorije i njihova namjena u kući, br. 34. Neke pomoćne zgrade i pojedinosti na kućistu, br. 35. Skladišta za žitarice, br. 36. Spremiste za vino, pecare, sušnice, br. 37. Gospodarske i stambene zgrade izvan naselja, br. 38. Zidovi (stijene) zgrada, br. 39. Krov, br. 40. Otvori na zgradama i visina prostorija, br. 41. Podovi, stropovi i unutrašnja obrada zidova; Svezak II, teme br. 42. Krušna peć izvan kuće, br. 43. Opskrba vodom, br. 44. Ograde, br. 45. Ognjište, br. 46. Pribor na ognjištu, br. 47. Pekva, br. 48. Peći i grijanje, br. 49. Pravljenje vatre, br. 50. Vrste osvjetljenja, br. 51. Raspored namještaja u glavnoj prostoriji, br. 52. Stol – sofra, br. 53. Sjedala, br. 54. Ležaj u kući i izvan kuće, br. 55. Kolijevka, br. 56. Škrinje, br. 57. Zasuni, brave, katanci (lokoti), br. 59. Posude i mjesto za držanje pitke vode, br. 60. Posude iz kojih se piće voda, Arhiv Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju, Filozofski fakultet u Zagrebu: UEA 443/2514, UEA 443/2172, UEA 443/1364, UEA 443/1784, Islam Latinski; UEA 224/1658, UEA 224/994, UEA 224/196, UEA 224/347, Kašić.

### LITERATURA I IZVORI:

- ALAUPOVIĆ GJELDUM, Dinka (2007): Seoska graditeljska baština. U: *Dalmatinska zagora – nepoznata zemlja*, ur. Vesna Kušin. Galerija Klovićevi dvori, Zagreb, 4. rujna – 21. listopada 2007. Ministarstvo kulture RH: Galerija Klovićevi dvori, Zagreb, 429-447.
- ANIĆ, Vladimir et al. (2004): *Hrvatski enciklopedijski rječnik*. Sv. III. Novi Liber, Zagreb.
- BELAMARIĆ, Joško (ur.) (2007): *Pouke baštine za gradnju u Hrvatskom priobalju*. Hrvatska gospodarska komora, Zagreb.
- BUBLE, Sanja (2007): Kamen u tradicijskoj arhitekturi (2007). *Dalmatinska zagora – nepoznata zemlja*. Galerija Klovićevi dvori, Zagreb, 4. rujna – 21. listopada 2007. Ministarstvo kulture RH: Galerija Klovićevi dvori, Zagreb, 451-459.
- FREUDENREICH, Aleksandar (1962): *Narod gradi na ogoljenom kraju*. Savezni institut za zaštitu spomenika kulture, Zagreb – Beograd.
- FREUDENREICH, Aleksandar (1972): *Kako narod gradi na području Hrvatske: zapažanja – snimci i cteži arhitekta*. Republički zavod za zaštitu spomenika kulture Zagreb, Zagreb, 1972.
- KELEMEN, Petra, Tihana RUBIĆ (2006): Arhiv Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju. *Studia ethnologica Croatica* 18, 99-114.

- MILIĆIĆ, Mirko (1955): *Nepoznata Dalmacija : studija o seoskoj arhitekturi.* „Arhitekt“, Zadruga društva arhitekata Hrvatske, Zagreb.
- MURAJ, Aleksandra (1989): *Živim znači stanujem : etnološka studija o kulturi stanovanja u Žumberačkim Sošicama.* Hrvatsko etnološko društvo, Zavod za istraživanje folklora, Znanstveni inštitut Filozofске fakultete u Ljubljani, Zagreb.
- MURAJ, Aleksandra (1998): Obrisi svakidašnjeg života. U: *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskog puka*, ur. Jasna Čapo Žmegač, Aleksandra Muraj, Zorica Vitez, Jadranka Grbić, Vitomir Belaj. Matica Hrvatska, Zagreb, 23-150.
- PUNTAROVIĆ, Jadranka (1983): *Materijali i tehnike gradnje zidova stambenih zgrada na području Ravnih Kotara.* Magisterska radnja, Filozofski fakultet, Zagreb.
- PUNTAROVIĆ, Jadranka (1989): Prilog proučavanju narodnog graditeljstva na području Ravnih kotara. *Studia ethnologica* 1, 121-127.
- ŠRAJER, Filip, Andrija SUIĆ, Hrvoje VIDOVIC, Silvija KIPSON, Hrvoje Danijel CARIĆ (2008): *Mediteranska kamena kuća: tehnike gradnje i obnove: korištenje u skladu s okolišem (energija, otpad, sanitarije).* ODRAZ – Održivi razvoj zajednice, Zagreb.
- ŽIVKOVIĆ, Zdravko (1993): *Hrvatsko narodno graditeljstvo: Južna Hrvatska (Dalmacija).* Ministarstvo prosvjete, kulture i športa, Zavod za zaštitu spomenika kulture, Zagreb.

#### KRATICE

Fototeka Arhiva, EIKA, FF – Fototeka Arhiva Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu  
UEA – Upitnice Etnološkog atlasa

**ARTICLES ON RURAL BUILDING AND THE CULTURE OF  
DWELLING**  
**SUMMARY**

The paper focuses on topics related to traditional building and the culture of dwelling at the studied locations. It includes data on the basic building materials (stone, clay or *gnjila*, sand or *pržina*, lime or *klak*, wood, bricks, cement or *ciment*), the methods of obtaining and processing these materials, the processing and building tools (bars or *ćuskija*, picks or *capun*, different hammers or *martelina*, *malj(a)*, *maca*, wedges or *špica*, *sječica*...), information on the builders, on building techniques (drywall – *u suvozid*, mortar – *u maltu*), and the basic characteristics of the houses and farming facilities. It includes information about the houses (single-storey house – *pozemljuša*, *podloška*, two-storey house – *kula*, *kuća na tavan*) and the farming facilities and facilities around the house, the so-called *avlija* (the cot – *jara*, livestock barn – *štala*, pig barn – *svinjak* or *krmak*, chicken barn – *kokošar* or *kokošnjac*, hay barn – *pojata*, manure storage facility – *đubar*, *đubrište*, corn threshing facility – *gumno*, the building for storing and drying corncobs – *košara* or *kotarina*, facility for the cart or the tractor – *teza*, etc.) and outside of the area around the house (*poljarice* and/or *podarice*). Furthermore, the article includes data about individual rooms in the house, their furnishing and use and the activities and events related to the said rooms. The paper mentions items used in daily life and work, and the methods of their obtainment and manufacture. The most important room in the house was the kitchen, *vatrelica* or *kužina*, with the open fireplace, used for the preparation of food and for dining, performing most of the daily and seasonal choirs, as well as customs related to certain holidays. Around the open fireplace there was a large number of cooking utensils, dishes and furniture. This is followed by the description of the kitchen – *kužina*, the room where the food and wine is stored – *konoba*, or the basement – *podrum*, and the bedroom – *soba*. Most of the data gathered in the field research refer to the period approximately from World War I to the 1970s. Some of the data refer to the period after the late 19th century, as well as the period from the 1980s until the present day. These data are compared to the archive data collected in the 1960s and the data from the literature collected in the early 1980s.

**Keywords:** rural building, culture of dwelling, Islam Latinski, Islam Grčki

MURA KOKOTOVIĆ  
Matije Slatinskog 4  
10410 Velika Gorica  
mura.kokotovic@zg.t-com.hr

## MASLINARSTVO

Ovaj se rad bavi tradicijskim maslinarstvom u selima i zaselcima: Islam Latinski, Islam Grčki, Grgurice, Kašić, Podgradina i Rupalj u Ravnim kotarima, a prikupljeni podaci odnose se na razdoblje od kraja 19. stoljeća pa sve do danas. Rad opisuje osnovne značajke masline, njen ekonomski, ali i kulturni značaj kroz povijest, te specifičnosti tradicijskog maslinarstva u Ravnim kotarima prikazane kroz procese sadnje, berbe, prerade i upotrebe. Ovaj rad, također, nastoji ukazati na mogućnosti primjene rezultata etnoloških istraživanja u razvoju ruralnog turizma i osmišljavanju agroturističkih proizvoda, kao i ostalih turistički atraktivnih sadržaja koji se temelje na tradicijskom maslinarstvu i proizvodima na bazi maslinova ulja. Tradicijska kultura Ravnih kotara bogata je specifičnim izvornim značajkama koje su sačuvane u raznim oblicima, a koje se na zanimljive načine mogu uključiti u turističku ponudu. Stoga svrha svakog ovakvog istraživanja leži i u osvještavanju lokalnog stanovništva u smislu vrednovanja vlastite kulturne baštine, te njihova većeg angažmana oko revitalizacije tradicijskog naslijeda i djelovanja u smjeru razvoja regionalnog turizma kroz oblike ruralnog turizma.

**Ključne riječi:** maslinarstvo, ruralni turizam, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Tema ovoga rada jest tradicijsko maslinarstvo u Ravnim kotarima, te predstavlja prikaz rezultata etnološkog istraživanja u selima Islam Latinski, Islam Grčki, Grgurice, Kašić, Podgradina i Rupalj.

Istraživanje je obavljeno metodom polustrukturiranog i strukturiраног intervjuja. Obzirom da nije postojala upitnica u kojoj je obrađena tema maslinarstvo, pitanja sam prvenstveno formulirala tijekom samih razgovora s kazivačima prilagođavajući ih specifičnostima

njihovih odgovora. Na taj sam način strukturirala upitnicu prema kojoj sam dalje provodila intervjuje. Odgovori koje sam dobivala, tj. njihova opširnost, ovisila je o tome jesu li kazivači bili muškarci ili žene, kada su se bavili uzgojem maslina te o količini maslina koje su imali. Građa koju sam prikupila, a koja se sastoji od razgovora s brojnim kazivačima izuzetno je raznovrsna, stoga sam prilikom njene obrade koristila metode komparacije, analize i sinteze. Navođenjem autentičnih iskaza o određenoj pojedinosti nastojala sam predočiti kontekst opisane pojave na temelju konkretnog kazivanja sa svrhom da se, uzimajući u obzir nužnost rasčlanjivanja na sastavne elemente radi analitičkog postupka, ipak zadrži životnost i kontekstualizacija pojave iz perspektive kazivača. Varijacije podataka o istoj pojavi također su precizno navedene, radi objektivizacije subjektivnog doživljaja pojedinca određenog istog fenomena.

Prikljupjeni podaci odnose se na razdoblje od kraja 19. stoljeća pa sve do danas. Kazivači kao vremenski orientir najčešće koriste Drugi svjetski rat, koji služi kao fiksna točka u vremenu, u odnosu na koju su se odredene stvari dogodile prije ili kasnije. Ono što vrlo često zбуjuje je spominjanje *ovog rata* ili *drugog rata*, pod čime misle na Domovinski rat tijekom devedesetih, koji je kod stanovnika Ravnih kotara ostavio posebno dubok trag, te samim time postao nova fiksna odrednica u vremenu. Tako kada kazivač govori o nečemu što je bilo prije *drugog rata*, mora se provjeriti misli li na Drugi svjetski rat ili Domovinski rat. Isto tako česta su osobna definiranja i određivanja vremena koja su vezana uz značajne događaje u životu samog pojedinca, kao što su udaja, rođenje djeteta, odlazak u mirovinu i sl.

U nastavku rada bit će navedene neke osnovne značajke masline, njen ekonomski, ali i kulturni značaj kroz povijest te specifičnosti tradicijskog maslinarstva u Ravnim kotarima prikazane kroz procese sadnje, berbe, prerade i upotrebe. Ovaj će rad, također, nastojati ukazati na mogućnosti primjene rezultata etnoloških istraživanja u razvoju ruralnog turizma i osmišljavanju agroturističkih proizvoda, kao i ostalih turistički atraktivnih sadržaja koji se temelje na tradicijskom maslinarstvu i proizvodima na bazi maslinova ulja. Kroz razne primjere mediteranskih praksi na području tematskog turizma vezanog uz masline i maslinovo ulje, ali i primjera iz domaćih krajeva, pokazat će kako bi se tradicijsko maslinarstvo i maslinovo ulje mogli pretvoriti u poželjan turistički proizvod koji bi pridonio prepoznavanju i očuvanju baštine, ali i revitalizaciji ovog područja kroz održivi razvoj. Svrha svakog ovakvog pokušaja zapravo leži u osvještavanju lokalnog stanovništva u smislu vrednovanja vlastite kulturne baštine, te njihova većeg angažmana oko revitalizacije tradicijskog naslijeda i djelovanja u smjeru razvoja regionalnog turizma kroz razne oblike ruralnog turizma. Tradicijska baština, identitet njenih nositelja i mogućnosti

njene primjenjivosti u ruralnom turizmu usko su povezane i upravo zato je prilikom ovakve vrste istraživanja potreban holistički pristup koji daje potpuniji uvid i realniju sliku stanja istraživanog područja i njegove populacije, te doprinosi mogućim praktičnim primjenama.



*Slika 1: Grgurice;  
snimila Sanja Galović,  
travanj 2006.*

Ambijentalne prednosti ruralne sredine postaju sve privlačnije modernim turistima i mogu se iskoristiti za revitalizaciju određenog kraja u smislu smanjenja depopulacije i samozapošljavanja (Sl. 1). Tradicijska kultura Ravnih kotara bogata je specifičnim izvornim značajkama koje su sačuvane u raznim oblicima, a koje se na zanimljive načine mogu uključiti u turističku ponudu. U ovom radu predstavljeni su načini organizacije sudjelovanja turista u oblicima tradicijskog gospodarstva, u ovom slučaju maslinarstva, sa specifičnim značajkama načina života lokalnog stanovništva koje se može iskoristiti kao turistička atrakcija. U turističku ponudu, a izravno vezano uz ovu temu, trebala bi se uključiti i karakteristična tradicijska jela u kojima se koristi maslinovo ulje, ali i brojni ljekoviti i kozmetički proizvodi na bazi maslinova ulja. Tako bi se kroz praktičnu primjenu i kroz stvaranje karakterističnih eko-etno proizvoda i suvenira koji bi prezentirali elemente materijalne kulture definirao prepoznatljivi turistički imidž ovog područja. Ovaj rad i prijedlozi koji su u njemu izneseni temelje se na antropogenim, točnije etnosocijalnim i kulturno-povijesnim svojstvima koja bi se trebala uključiti u turističku ponudu Ravnih kotara. Ovaj kraj definitivno ima potencijala za razvoj različitih vidova ruralnog turizma jer obiluje raznim prirodnim, ali i kulturnim bogatstvima, te može ponuditi originalan turistički proizvod, no kako bi se takva ideja ostvarila, potrebno je prepoznati proizvode, aktivnosti i manifestacije koje bi se mogle atraktivno

prezentirati i revitalizirati u njihovu autentičnom i autohtonom obliku. Sam ruralni turizam doprinosi razvoju na širem gospodarskom planu jer ne samo da premješta žarišta turističkog interesa iz preopterećenog priobalja u zanemareno zaleđe, već stvara preduvjete za potrošnju vlastitih poljoprivrednih proizvoda što izravno otvara brojne mogućnosti za samozapošljavanje lokalnog stanovništva kroz razvoj malih obiteljskih gospodarstava, čime bi se potaknuo i njihov povratak, te preokrenuo negativni trend depopulacije. Na taj način bi se doprinijelo očuvanju i valorizaciji prirodne i kulturne baštine, ali i socijalnoj i ekonomskoj revitalizaciji kroz izravan poticaj obnavljanja segmenata tradicijskog gospodarstva u funkciji turističkog proizvoda.

Ono što ide u prilog ideji o razvoju agroturizma utemeljenog na maslinarstvu i maslinovu ulju je i činjenica da su sela Ravnih kotara, u usporedbi sa susjednim područjima, oduvijek bila ekonomski razvijenija i naprednija zbog izuzetno plodnoga tla, povoljne klime i odličnih uvjeta za poljoprivrednu proizvodnju, ali i zbog blizine turističkih središta uz obalu. Takav način života omogućio je stvaranje raznolikih kulturnih značajki koje predstavljaju spoj raznih utjecaja upravo zbog specifičnog geopolitičkog položaja ovog područja koje nije bilo isključivo granica između dva naroda, već granica između velikih i dugovječnih civilizacija, granica između kršćanstva i islama.

Upravo zbog zanimljivosti multikulturalnih i multietničkih značajki Ravnih kotara, projekt *Mostovi*, koji predstavlja spoj interdisciplinarnih istraživanja, bavi se potencijalima tradicijskog načina života i običaja lokalnog stanovništva kako bi se osmisile mogućnosti revitalizacije ovog kraja. Osim toga, ovaj projekt radi na pretvaranju Kule Janković u ekokulturalni spomenički kompleks, kao i na stvaranju Centra za interkulturalizam i održivi razvoj. Ta inicijativa uključuje suradnju ljudi iz ove regije, lokalnih i regionalnih stručnjaka, poduzetnika, Vlade, znanstvenika i nevladinih organizacija koja je neophodna za uspjeh projekta.<sup>1</sup>

## 2. OSNOVNE ZNAČAJKE MASLINE

Maslina nosi latinsko ime *Olea europaea L.* i potječe s Bliskog istoka, a rasprostranjena je duž Sredozemlja. Maslina je kultivirana i u Južnoj Americi, Australiji, Japanu, no zbog sličnosti, ovaj će se rad baviti kulturom masline specifičnom za sredozemno područje. Selekcijom i oplemenjivanjem širom svijeta uzgojeno je preko 300 sorti pitome masline koja se odlikuje većim listovima, većim i dužim plodovima, te manje trnovitim granama u odnosu na divlju maslinu. Plod masline je sjemenka koja je bogata uljem. Sjemenke masline sadrže 40-60% ulja. Masline se po namjeni dijele na uljarice i stolne sorte. Uljarice su sitnije sorte čija sjemenka sadrži više ulja i koriste se za proizvodnju maslinova ulja, dok krupnije sorte sadrže manje ulja, pa se uglavnom upotrebljavaju u prehrani. Najveći dio sorti maslina u Hrvatsku done-

<sup>1</sup> usp. <http://www.ffzg.hr/mostovi> [11/15/2009]

sen je iz Italije i Francuske. Najzastupljenija sorta je orkula ili oblica koja čini 80% sorti koje se uzgajaju u Hrvatskoj. Ona je otporna na niže temperature, a količina ulja u plodu je 21%. Iako je bogata uljem, pa se ubraja u uljne sorte, orkula se upotrebljava i kao stolna sorta. U našim je krajevima još poznata i kao *velika, orbula, pitoma, naša, domaća, krupnica*. Sljedeća bitna sorta je sitnica ili drobnica koja je posebno zastupljena u starim maslinicima. Sitnica je opršivač, a plod joj sadrži 20% ulja. U zadnje je vrijeme na našim područjima vidljiv unos stranih sorti maslina iz Italije, Francuske i Španjolske od kojih je najzastupljenija lecino (usp. Lulić Štorić et al. 1997:1).

Maslina je zimzeleno drvo koje može doseći visinu oko 10 do 20 m, no najčešće se uzgaja na visini od 2 do 5 m. Ukorjenjuje se plitko, a ubraja se u tvrdolisne biljke jer njeni listovi moraju izdržati suho i vruće podneblje. Upravo su zato listovi mali, duguljasti, kožasti i siromašni



Slika 2: Cvjet masline; preuzeto s [www.olive.sg](http://www.olive.sg).

sokom kako bi se maksimalno spriječio gubitak vode preko površine, tj. transpiracija. Cvjetovi masline su dvospolni i bijeli, te rastu u skupinama od 8 do 25 cvjetova tvoreći cvat koji se još naziva resa ili *maca* (Sl. 2). Bitno je naglasiti da se iz samo 2-3% cvjetova razvija plod (usp. Ibid.:2).



Slika 3: Plod masline; preuzeto iz <http://blog.valamar.com/images/maslina2.jpg>.

Plod masline je jednosjemenska okrugla koštunica koja se sastoji od kožice, mesa i tvrde koštice sa sjemenkom (Sl. 3). U prvoj godini rasta maslina ne donosi plod, u drugoj cvjeta i donosi plod, a u trećoj lišće otpada s grančica i drvo postaje nerodno. Početak jeseni je i početak zrenja, a potpuna zrioba je u studenom i prosincu.

Maslina se uglavnom razmnožava vegetativno i to izdancima, reznicama ili gukama. Kada iz starog stabla ili panja masline rastu izbojci koji mogu obnoviti krošnju i čitavo stablo, a mogu služiti i za sadnju, radi se o izdancima. Reznice su mladice orezane na 10 do 15 cm dužine koje se presađuju kada se same ukorijene. Guke su izrasline pri dnu debla koje su bogate rezervnom hranom i vrlo pogodne za razmnožavanje, te se odsijecaju od panja i sade. Da bi se cvjetni pupovi masline diferencirali u cvjetove, srednja dnevna temperatura od siječnja do ožujka trebala bi biti ispod 10 °C, a ako je temperatura viša, maslina ne cvate. Cvjetovi se otvaraju u svibnju i lipnju i tada ih oprasjuje vjetar (usp. Ibid.:3).

Maslini odgovaraju staništa s puno svjetla i sunca, te s ljetnim nedostatkom oborina. Upravo se zato najveći dio svjetske proizvodnje maslina odvija u Sredozemlju čije klimatske specifičnosti, blage i kišne zime, te suha i vruća ljeta, izuzetno odgovaraju maslini. Niska je temperatura ograničavajući faktor za uzgoj masline jer temperature niže od -7 °C uzrokuju oštećenja biljke. Središnja godišnja temperatura u zoni uzgoja masline kreće se od 15 do 20 °C stupnjeva, maksimalno do 40 °C stupnjeva. Zbog osjetljivosti na niske temperature maslina kod nas uspijeva samo u uskom obalnom području pod utjecajem mediteranske klime. Također, bitno je napomenuti da masline uspijevaju na vapnenim, neutralnim ili slabo kiselim tlima koja su propusna za vodu. Maslina kod nas uglavnom uspijeva na otocima, te na području Ravnih kotara koji su pod izravnim utjecajem tople mediteranske klime s mora. Na tom području gornja granica visinske rasprostranjenosti masline je 100 do 150 m nadmorske visine.

U maslinicima maslina počinje rađati 4 do 5 godina nakon sadnje, a plodna je još najmanje 50 godina. Njena produktivnost potiče se racionalnim gnojenjem. Dugovječnost je još jedna specifičnost masline. Naime, stablo masline može živjeti nekoliko stoljeća pa i više od tisuću godina.

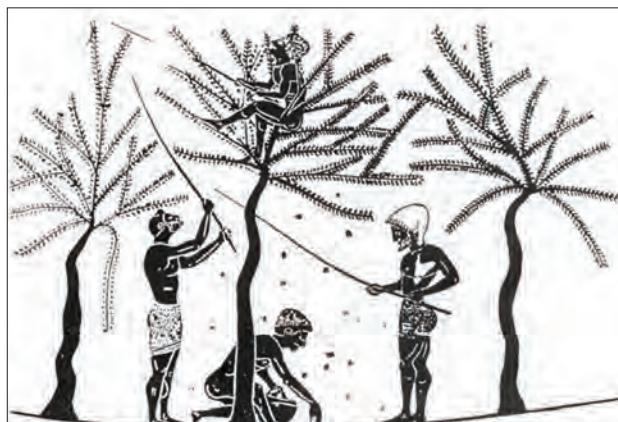
Najčešći uzročnici bolesti masline su čađavica, paunovo oko, *Septoria oleagina*, *Septoria oleae* te bakterija *pseudomonas savastanoi*, a zdravlje masline ugrožavaju i brojni štetni kukci kao što su ličinke maslinine muhe, gusjenice maslininog moljca, gusjenice margaronije, lisne buhe te razni kukci kornjaši (usp. Ibid.:4).

### 3. POVIJEST I ZNAČENJE

Suprotno uobičajenom vjerovanju, maslina nije autohton biljka na starom grčkom tlu, kao što ni korištenje maslinova ulja nije pratilo početke antičke civilizacije. Botaničari smatraju kako stablo masline potječe s juga Prednje Azije, no arheolozi i etnolozi ne nalaze potvrde o korištenju maslina na tom području. S druge strane postoje podaci da je maslina imala važno mjesto u vjerskim obredima Egipćana i Armenaca. Egipćani su maslinovo ulje koristili i kao lijek, ali i za rasvjetu, jelo, kozmetiku i spravljanje parfema. Zanimljivo je da dalje prema istoku nema spomena o maslini, tako da u sanskrtru uopće nema naziva za maslinu. Smatra se da se maslina kultivirala na području Sirije i Palestine i to već u III. i II. tisućljeću pr. K. (usp. Mileusnić i Šestan 1994:6).

Maslinu su po zapadnoj obali Sredozemlja proširili Feničani i Grci koji su je dalje širili po južnoj Italiji i po istočnoj jadranskoj obali, pa se maslina uskoro počinje uzgajati na čitavom području Sredozemlja na kojem je to bilo klimatski moguće (usp. Lulić Štorić et al. 1997:6).

Iako maslina izvorno nije grčka biljka, ona je raširena i kultivirana na grčkom tlu. Maslina je u Grčkoj posvećena božici Ateni, te predstavlja simbol mira, plodnosti, očišćenja, snage, pobjede i nagrade. Postoji priča da je maslina rođena iz Atenine svade s Posejdonom zbog posjeda Atike, te da u sebi sadrži sve one simboličke vrijednosti koje se pripisuju Ateni. Naime, kada je Posejdon zabio svoj trozub u atičko tlo, otvorilo se vrelo morske vode, a iz koplja koje je Atena bacila na zemlju izrasla je maslina kao jedan od glavnih izvora blagostanja Atike. O važnosti maslinova ulja govori i podatak da su amfore s uljem darivane pobjednicima panatenejskih igara koje su se u čast božice Atene održavale svake četiri godine, a poznato je da su i pobjednici olimpijskih igara ovjenčani maslinovom grančicom (Sl. 4). Maslinova grančica ujedno je i simbol svetog mira kojeg je za



*Slika 4: Berba maslina  
prema crtežu na  
amfori; preuzeto iz  
Mileusnić et al. 1994:17.*

vrijeme trajanja igara trebalo uspostaviti kako bi se natjecateljima mogao omogućiti siguran dolazak na igre i povratak domovima. Još je jedna zanimljivost da se maslinovo ulje koristilo za njegu tijela u brojnim grčkim vježbalištima (usp. Mileusnić i Šestan 1994:8).

U rimskom panteonu Minerva, koja odgovara grčkoj Ateni, također kao jedno od obilježja ima maslinovu grančicu.

Maslina se spominje i u Starom i u Novom zavjetu, te predstavlja znak Božje milosti i simbol mira jer je Noi golubica donijela maslinovu grančicu kao znak završetka potopa. Upotreba maslinova ulja značajno se proširila upravo širenjem kršćanstva i to ne samo u svakodnevnoj upotrebi, već i u vjerskim obredima kao što su krštenje, potvrda i posljednja pomast.

I u islamu je maslina blagoslovljeno stablo jer predstavlja os svijeta i simbol je univerzalnog čovjeka, proroka. Maslina je ujedno i simbol svjetlosti jer uljem napaja svjetiljke (usp. Lulić Štorić et al. 1997:6).

#### 4. KULTURA MASLINE U HRVATSKOJ

Maslina je jedna od bitnih karakteristika mediteranske kulture, a granica njene rasprostranjenosti ujedno predstavlja i granicu između mediteranske i dinarske kulture. Ona razdvaja prostor u kojem se koristi ulje biljnog podrijetla, od prostora čiji stanovnici koriste životinjsku mast. Zanimljivo je spomenuti da su stari Grci smatrali barbarskim korištenje masnoća životinjskog podrijetla, čime su jasno distancirali svoju kulturu, kulturu masline, od one koju su smatrali manje vrijednom, barbarskom (usp. Ibid.:5).

Mediteran je u cijelom nizu kulturnih dobara prilično jedinstven kompleks, a hrvatska jadranska zona dio je tog kompleksa. Kultura masline, specifična za mediteransko područje, kod nas predstavlja nastavljanje samo jedne od kultura baštinjenih od naroda koji su nekada obitavali na ovom području, te s vremenom postaje okosnica tradicijskog gospodarstva našeg primorja (usp. Ibid.:5).

Podrijetlo maslina na istočnoj obali Jadranskog mora veže se uz grčku kolonizaciju koja intenzivnije počinje u IV. stoljeću pr. K., a njeno brže širenje i važnost koju će poprimati posljedica je rimskog osvajanja. U to se doba Istra i Liburnija, zbog pogodnih klimatskih i gospodarskih uvjeta, ali i zbog važnog geopolitičkog položaja, uzdižu na razinu najcjenjenijih proizvođača maslinova ulja. Tom mediteranskom kompleksu običaja i tehnika vezanih uz maslinarstvo na našem području pripadaju i elementi iz velike davnine kao što su tehnologische naprave i rad oko maslina i tještenja ulja. Mlinovi za gnjećenje maslina, kakve ih poznaje cijela jadranska zona, mogu se posve jednaki naći u starome Rimu, na rubovima Grčke, u južnoj Makedoniji, sjevernom rubu Afrike i dalje u mediteranskom prostoru. Ti zajednički elementi, kao što su tjesak za ulje, način branja i

spremanja maslina te daljnji postupci s njima i s uljem, posljedica su klimatskih i terenskih prilika (usp. Gavazzi 1993:81).

Tadašnja proizvodnja maslinova ulja sastojala se od tri osnovna postupka, mljevenja, tiještenja i prelijevanja. Masline su se nakon berbe prale i spremale u skladište. Prerada maslina započinjala je razbijanjem ploda, a prvi iscijedak taložio se u izdubljenu kamenu posudu. Zatim se u posebnom tjesku cijedilo ulje koje je izravno teklo u bazene podignute za tu svrhu. Masa se stavljalala u vreće od propusne tkanine, tiještala se više puta dok se nije potpuno iscijedila, a pri kraju tog postupka prelijevala se topлом vodom kako bi se izvuklo što više ulja. U bazenima se ulje, pomiješano s vodom, taložilo te se onda u više navrata odvajalo kako bi se postigla što veća čistoća ulja. Nakon cijedenja ulje se spremalo u velike keramičke posude koje su se ukapale u zemlju ili odmah u amfore (usp. Lulić Štorić et al. 1997:8).

Hrvati, koji su se doseljavali u ove krajeve, ovakav su tradicijski način i tehniku prerade upoznavali i preuzimali od starosjedilaca. U dugom razdoblju koje je uslijedilo odvijao se kulturni i gospodarski suživot iz kojega se s vremenom stvorio i osobiti slavensko-romanski amalgam koji će stoljećima prožimati tradiciju u uzgoju maslina. Iako su osnovni principi uzgoja i prerade maslina jedinstveni za cijelo područje Mediterana, miješanje tradicija na našem području proizvelo je neke različitosti. Najviše je raznovrsnosti u terminologiji, što proizlazi iz rasprostranjenja kulture maslina na području različitih dijalekata. Sama riječ maslina ima podrijetlo u riječi *maslo* koja je Slavenima označavala masnoću uopće, a iz riječi *ulje*, koja je starokršćanska prevedenica riječi *oliva*, izvedeni su drugi narodni nazivi za to stablo kao što su *ulika*, *uljika*, *ulikva* (usp. Mileusnić i Šestan 1994:41).

## 5. MASLINARSTVO U RAVNIM KOTARIMA

Prilikom svoga istraživanja, razgovarala sam sa 23 kazivača, uglavnom starije dobi (55-80 godina starosti). Svi su rodom iz ovoga kraja i cijeli se život bave poljoprivredom. Jedna od bitnih karakteristika Ravnih kotara izuzetna je plodnost zemlje, brojni izvori vode i relativno povoljna klima zbog čega su ovdje uspijevale gotovo sve kulture te je zato poljoprivreda oduvijek i bila glavna grana gospodarstva na ovom području. Zanimljivo je i to da su se uglavnom uzgajale žitarice, povrće i vinova loza, dok su masline bile manje zastupljene. U Ravnim kotarima prevladava mišljenje da ...ovo naše podneblje nije za masline, ne. A tamo u Islamu Latinskom imaju dosta. E imaju dosta, ali za kol'ko vidit će se, ... jer to je podneblje da nije za masline. Maslina neće di šmrika dolazi. Šmrika to je ... to je po krševini, tu di to donese... izraste. Jel' to ono sitno grmlje pikavo? E, e, bodljikavo, to ti je to. I to ne paše, di to dode, to maslina jako teško uspijeva. I naše su duboke zemlje, razumiš, to se Ravni kotari zovu, i naše su duboke

zemlje, tu maslina teško uspijeva. Maslina najvoli *di* je kamen, *di ka*-mena *ima* tu maslina voli, ... tako, tako, i zima je vanka (IGž29 i Grž39). O slaboj zastupljenosti maslina svjedoči i broj stabala koje je imala svaka obitelj. Naime, svi su kazivači potvrdili da su prije imali masline. Ovo prije uglavnom bi se odnosilo na razdoblje od tridesetih do šezdesetih godina 20. stoljeća jer kazivači (većinom rođeni između 1925. i 1940.) živo pričaju o *pućkom načinu*<sup>2</sup> obrade i prerade maslina kojeg se sjećaju još iz vremena kad su bili djeca. Postojanje tih pojava moglo bi se protegnuti i na kraj 19. stoljeća budući da mnogi govore kako su i njihovi očevi i djedovi radili na isti način. Također, formulacija

Slika 5: Stablo masline.  
Islam Latinski; snimila  
Mura Kokotović,  
listopad 2005.



kazivači su 'imali' masline nije slučajno upotrebljena jer takav oblik bavljenja maslinama, teško da bi se mogao nazvati uzgojem. Tako je nekolicina kazivača imala između 15 i 20 stabala maslina<sup>3</sup>, nekolicina između 30 i 50<sup>4</sup>, dok su, na primjer, jedna obitelj iz Islama Latinskog i jedna iz Ruplja, imale čak 100 stabala, a s druge strane jedna obitelj iz Grgurica samo 4-5 komada (Sl. 5).

Sljedeće što upućuje na podređeni položaj masline među ostalim kulturama jest činjenica da prije nisu postojali maslinici (Sl. 4), već su masline bile porazbacane po vinogradima (Islam Latinski, Islam

Slika 6: Maslinik. Islam  
Latinski; snimila Mura  
Kokotović, listopad  
2005.



<sup>2</sup> ILm26, ILž27 i ILm54.

<sup>3</sup> IGm32, Grž49, Pm34,  
Pm41.

<sup>4</sup> ILž34, ILm32, Km32,  
Grm34.

Grčki, Grgurice, Podgradina, Rupalj). Jedino je Grž49 istaknula kako njihove masline nisu bile zasadene u vinogradu, već između kukuruza. Određeni broj stabala otpadao je na starija stabla nasljeđena od prijašnjih generacija, dok se određeni broj odnosio na mlada stabla.

### 5.1. SADNJA

Svi kazivači potvrđuju da su sadili mlade masline, osim Grž39 (što i ne čudi, ako se uzme u obzir da su imali samo 4 do 5 stabala oko kojih se nije vodila prevelika briga) i Pm34, te Pž20. U ranija vremena nisu se kupovale sadnice, već se od stare masline ili staroga panja otcjepljivala *palica* ili *odlipak*. Ta dva naziva koriste se na čitavom području koje sam istraživala, a kazivači ne spominju niti jedan drugi naziv. Postupak otcjepljivanja *palice* vršio se na sljedeći način: ...*odlipak je recimo, od tih starih panjeva, to nikad nije... to je iz starog panja, di je maslina bila, nikad taj panj ne propadne, onda ti izbusa mladica, razumiš, i onda ti ljudi to odljepljivaju sa sikiron, sa sikiron, i onda ti on mora biti doli u stopici, imaš onu mladicu i onda pri... pri...pri korijenu, pri kori od stabala nikne palica, onda se mora komad, komad i te stare masline otkinuti da bi to pustilo korijen. To se zove palica, jel'.* Kao to novo i onda se tu *palicu* stavlja u one kese najlon-ske, i moš u posudu bilo kakvu i onda se to zalijeva, i onda ono se ... tako, pusti korijen. A je li se voda neka stavlja u tu posudu? Da, da, lijevaš normalno, normalno zemlja i voda, mislim zalijeva se normalno dok se ona ... dok se vidi da je krenula, i onda dok je krenula godinu dana, dvije imaš u tome, i onda se nosi u polje i onda se sadi, da. Mlada maslina mogla se posaditi odmah<sup>5</sup> ili nakon nekog vremena<sup>6</sup> i to u jame koje... mogu bit ... iskopat kol'ko hoćeš dubine, što dublje, to je bolje, je, to je akumulacija vlage, recimo, jama se kopa najmanje po' metra pa do 70, a ona se ne meće toliko duboko, ona se meće do 30, onda ona pušta one svoje korijene i 'vata vlagu'.<sup>7</sup> Jama se, također, mogla iskopati i određeno vrijeme prije sadnje (ILž50).<sup>8</sup> Masline su se sadile u proliće,<sup>9</sup> točnije u veljači i ožujku (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj), a prve plodove imale bi tek nakon 4-5 godina,<sup>10</sup> nekad i duže,<sup>11</sup> dok ove sadene u novije vrijeme rađaju već nakon 2-3 godine.<sup>12</sup> Od davnina su se sadile domaće sorte maslina, orkule, sitnice i mašnjače (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj), a posljednjih godina sade se talijanske sorte lecino i recino.<sup>13</sup> Rum39 navodi kako su kod njih orkulu zvali i *oblica*. Kazivači navode sljedeće sorte maslina: *Pa imaš orkule, imaš taj neki talijanski lecino, pa ... orkula, to je domaća, orkula, e. Orkula, one su velike, one mogu biti i za konzerviranje, za jesti... pa se mogu vadit špice, pa jest... puniti, a dok su lecino... to su više muške, koje moraju imat kao oprasivač, ali su sitnije. Ali od njih kažu da je puno kvalitetnije ulje, i više ulja daje nego orkula... ima više vode u sebi, a dok je ova ... čisto ulje, tako, a uglavnom ... ovako, ovdje za ovo pod-*

<sup>5</sup> ILž34, Pm34, Pm41, Rum22.

<sup>6</sup> ILž50, ILm54.

<sup>7</sup> ILm32.

<sup>8</sup> IGm32 na pitanje: A je li bi bilo dobro da se jame otkopaju ranije, da malo odstojje?, odgovara: *More, more, bolje da se ranije iskopaju. Kada? A sad, prije zime. A koliko bi se duboka ta jama kopala? A oko 50, 60 centimetara, široka 80 sa 80, tako.*

<sup>9</sup> IGm32, Grž39, Rum22, Rum39.

<sup>10</sup> ILm26, ILž27, ILm54, ILž50, IGm32, IGm32, IGm34, IGž29, Grž39, Rum22, Rum39.

<sup>11</sup> IGž29, Km32, Grm34.

<sup>12</sup> ILž50, ILž34, IGm32, IGm34, Grm25, Rum22.

<sup>13</sup> ILž50, ILm32.

neblje mislim da je nakvalitetnije i najbolje orkula, jer je ona najotpornija na zimu, dok ove talijanke se smrzavaju, ne smrzavaju, nego recimo... ako dođe siječanj i veljača malo hladnije, i čak -1, -2, onda im se list smrzne, onda ti moraš... tu godinu nemaš ništa (ILž50). ILm32, ... pretežno orkulu posadi', domaću maslinu, a ima' sam i ovu talijansku ... lecino, recino. Lecino, ja sam uzima' lecino, to su oprasivači, lecino su čuvenije i to su pretežno oprasivači, znate, one su malo sitnije od naših, prije radaju, bolje radaju od naših, al' naše su krupnije i puno kvalitetnije ulje, puno kvalitetnije. A ove sitnice imate? Ima, pa to su takozvani oprasivači, te sitne. A to je domaća vrsta? To je bilo ranije, sad nema tih sitnica, ova lecino ... ona je slična toj sitnici, al' je krupnija, e, krupnija je, nije ono čisto ka' prije, od sitnice je najbolje ulje, orkula je za ulje, i sitnica je za ulje, samo je sitnica najkvalitetnije ulje, ali orkula je za tim odma', e, imate 7-8 vrsta tih talijanskih, oni su dobri proizvođači toga, ali ne more se to nositi sa našom maslinom, samo naše masline neće roditi svaku godinu, ili može... može se desiti da ova strana od sunca rodi jednu godinu, a druga do sunca, šta ja znam, tako polovično. Neki kazivači kažu kako maslina rađa svaku godinu,<sup>14</sup> a neki svaku drugu godinu.<sup>15</sup> Mnogi<sup>16</sup> opisuju pojavu... ako dođe nevrijeme u 6. mjesecu, jer poželjno bi bilo kad maslina cvita da je mirno vreme, onda ostane jednakomjerno svugdje maslina, a ako dođe vitar, s koje god strane vitar dođe, onda tu otpadne maslin ... ovaj cvit, onda samo suprotna strana rada, tako da nikad ne rodi maslina s jedne strane, mislim, jednakomjerno okolo, neg' točno znaš kad je puhalo jugo, sjever, jug ili zapad, nemam pojma, jel' tako.<sup>17</sup>

... Cvit je bili, kako ... sitni, sitni, sitni, ka' ... znaš kakve su đurdice? E, onako ka' ... samo šta sitnije, tako je, ima ... bude bilo kao snig kad one cvitaju.<sup>18</sup> Cvijetu masline ... kiša ne paše, kiša ne paše u doba cvatnje,<sup>19</sup> ... i onda ako tad, oko Sv. Ante, 13. 6. mislim da to bude, i onda ako tad bude te magle i to, onda taj cvit otpane i nema ploda, jer taj ... kako cvitavaju 'nako, ako te magle budu i to, i vitrovi, i onda to pootpada taj cvit i već nema ploda.<sup>20</sup> Osim vjetrova i magle, maslinama na ovom području prijeti i posolica: Kad bura pune, onda baci sa mora sol. Mi rečemo slana, a tamo se reče led. Bura pune, onda digne sa mora sol i baci, a slana bude kad je ovaj ... udri, udri i nema nikakvog vjetra, onda slana loza pane i ujutro sledi. Opasno će i ove godine biti jer ima dosta snijega na Velebitu, i onda on udri lijepo, i slana pane i pokupi sve (Km32). ... i bura ova ... pa ja ne znam da je ikad ovako bura prije oni stabla ta sašurila ka' i sad. Ništa, ni ploda, ni lista nema sad, ja baš sam išla neki dan tamo, pa ja ne znam, ja govorim, šta će ti od ovoga bit' kad još veće naraste, ja sam govorila da ima one ... tamo na Ekonomiji, ukopat' u neke preže, pa iznad toga plantaže posadit' iznad taj burobran, jer neće drukčije, taj čovik tu ... njemu je odozgo veliki gaj i njemu tu ništa ne smeta bura, tu je

<sup>14</sup> ILm26, ILž27, Km32, Grm34, Grm25, Rum22.

<sup>15</sup> ILm26, ILž27, Grm34, ILž34, ILž50, IGm32, IGm34, IGž29, Rum39.

<sup>16</sup> ILž50, ILž34, Km32, Grž39, Grm34.

<sup>17</sup> ILž50.

<sup>18</sup> ILž50.

<sup>19</sup> ILž50.

<sup>20</sup> ILž34.

*njemu vinograd. Aha, ta sva stabla taj vjetar uspori, da ne dođe do ... Da, ne idе ono direktno, tu, znaš, pa kad bura puše ... ovako se sva drvlja bile od soli. To je ta posolica, jel? Da, ta bura donese, digne so iz mora i to osoli, to više uništi neg' ikakvi led, to je sve bilo zapalilo k'o da si vatrom izgoria, sol* (Grž39).

## 5.2. OBRADA

Oko maslina nije bilo previše posla, a sve što se oko njih radilo, radili su muškarci. Masline su se okopavale uglavnom *kad i vinograd*,<sup>21</sup> u *proliće i to jedan put godišnje*<sup>22</sup> ili 2-3 puta godišnje.<sup>23</sup> Prije se to radilo motikom, a danas modernim strojevima: ... *Pa ja okopavam jedan put godišnje, ali zato frezam traktorskom frezom, iman i ovu ručnu frezu, freza se 4-5 puta, ne da se travi da crpi đubar, freza sve stvori u prašinu, ne smije se dozvoliti da trava crpi gnjojivo, i crpi vlagu, onda maslina čiči, razumiješ, ja to pretežno u proljeće okopavam, a frezam u proljeće, frezam u 7. i sad ... sad sam freza' u 9* (ILm32). Zatim su se masline podrezivale škarama i to uglavnom *jednom godišnje*,<sup>24</sup> a podaci o vremenu podrezivanja različiti su. Tako su najčešći odgovori bili: *kako kad*,<sup>25</sup> *nakon berbe*,<sup>26</sup> *u 3. misecu*,<sup>27</sup> *kad i vinograd*,<sup>28</sup> *te u jesen i malo prije*.<sup>29</sup> To se radilo na način da se... *ono probira, jer bude uvik... 'ajmo reć', na voćki bude suvoga, onog što malo se osuši, i ono što... i onda se malo probere, i poreže, reže škarama, i očisti se, to se zove kao 'Idemo očistit masline'*. Jednom godišnje, samo od godine do godine, *'ajmo reć, nek počne sad, na primjer, kad se poberu i sve, onda poslije toga branja i svega, onda poslije se masline te ... ono suvo se probira i očisti, i onda čekaju dok počnu i opet zeleniti'*.<sup>30</sup> Smatralo se da ako bi čistili, onda bi masline bile *riđe i rodnije* (Grž49). Danas se oko maslina vodi veća briga: ... *ove godine, mislim da ... mi smo njih ove godine dosta proplivili*. To znači da svaku godinu moraš maslinu strići, razrijedivati ... kažu da ptica mora kroza nju proletiti, a da se ne... zaplete, ... a možeš cilu godinu, ako ona nije ove godine rodila, nema ploda, može se uvijek podrezivat, dakle, *uvik, kad god ideš u masline nikad nemoj ic' bez škara, uvik postoji mogućnost da ćeš koju maslinicu ... ali uglavnom u zimi, u zimi, ili do, do, do Uskrsa, odnosno do Cvitrnice, 'naš kad je Cvitrnica, kad se nose maslinove grančice, tad je zadnja rezidba, onda počinje pupati, i tako općenito se ... i tako dalje* (ILž50). Oni koji su imali više stabala i koji su se intenzivnije bavili maslinama zalijevali su ih kantama<sup>31</sup> ili bi vodu cisternama odvozili do vinograda pa bi gumenim crijevom zalijevali<sup>32</sup> jer... *maslina bi trebala dobiti svaka ... u 7. i 8. mjesecu, najmanje 50, pa do 150, 200 litara vode*. I to se onda redovito zalijeva? Ne redovito, *jedan put do 2, u 7. i 8. misecu, ta 2 put je zalići, bar po 100 litara vode po komadu, onda ste sigurni da se maslina razvija, da maslina daje dobar sok, i da maslina napreduje* (ILm32). Zabilježen je podatak da je ... *poželjno da kiša pada, da plod ne otpa-*

<sup>21</sup> Grm34.

<sup>22</sup> Pž20.

<sup>23</sup> IGŽ29.

<sup>24</sup> ILm32, Pm34.

<sup>25</sup> Rum22.

<sup>26</sup> ILm54, ILž34, Grm25.

<sup>27</sup> Pm34.

<sup>28</sup> Pž20.

<sup>29</sup> ILm32.

<sup>30</sup> ILž34.

<sup>31</sup> ILm26, ILž27.

<sup>32</sup> ILž50.

da, a ako ne, mi zalijevamo (ILž34). Drugi nisu zalijevali.<sup>33</sup> Masline su gnojili svi (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj), osim jedne obitelji iz Grgurica, što se opet može objasniti zanemarivim brojem maslina koje su imali (4-5). Većinom se upotrebjavalo štalsko, domaće<sup>34</sup> gnojivo, a u novija vremena umjetno<sup>35</sup> (7-20-30<sup>36</sup>, garbura<sup>37</sup>) i njihova kombinacija. Podaci o razdoblju u kojem se gnoji opet su različiti, naime, gnoji se kad se zasadi,<sup>38</sup> nakon berbe,<sup>39</sup> svake 2-3 godine,<sup>40</sup> prije oranja/frezanja,<sup>41</sup> u jesen,<sup>42</sup> u proljeće,<sup>43</sup> liti,<sup>44</sup> 1 put godišnje.<sup>45</sup> U starija vremena masline nitko nije prskao u svim ispitanim lokalitetima. Danas ih prskaju bakrenim preparatima<sup>46</sup> dok se nešto ranije za prskanje vinove loze, pa usput i maslina, koristila modra galica<sup>47</sup> (kuper blau<sup>48</sup>) i klak<sup>49</sup> (vapno) koji se dobivao na vrlo zanimljiv način: Klak se zvao, ali od kamena. To su palili. Od kamena, naložiš po 3 dana, u onom na zidu, ovako u kući, i onda naloži, i onda taj kamen topi, i lijepo se stvara klak. To je neki poseban kamen? Poseban kamen, e. To je onaj bili. I šta to se onda palilo i nešto se taložilo? ... i to je onda, ... drva se vuku, i kad, ... to se, uzide se ovako visok ka neki bunker se uzide, samo od kamena, i metneš ute, i čovik 'vake padele loži, 3 dana, 3 noći gori, i onda kad on, ... kad on pomalo, on pada doli ...isto ki i brašno. Nakon što bi se taj kamen pretvorio u prah, ... onda to bude bilo ka' i taj papir, i onda to triba gasit. Kamen doneće i iskopa jednu jamu, i onda stavu taj kamen i poli vodu, to kipi vari k'o ... voda, dok se to raspane, vodu livaš, vodu livaš, onda se to raspumpa, i kad se to raskipi sve to bude k'o kaša, ovi od kamena, a ovi šta se sad kupi, on je prah gotovi, bijelo ka' i mliko, i s tim se sve radilo, s tim gašenim, i onda b' on kad bi se ta ... bila b' ka' i kaša, i to kašnije kad je gusto onda se to moglo rezat isto ka' sir, iz te jame, i tako se bililo. S tim se radile kuće, i to se stavljalo prije kad se škropio vinograd, to je bilo u vodi, bila je ona plava galica, kamen plavi, i taj kreč, onda b' onu galicu u neku kesu, pa da se potopи, a ovi kreč u neku kantu, posudu, i to izmiša, i to bude rijetko, i to procidi u tu bačvu, i to sve izmiša, i onda b' to u onu pumpu i špricaj.<sup>50</sup> O prskanju je zabilježeno sljedeće: ... i onda se škrope protiv ... imaš ... protiv onoga mušice, protiv moljca, protiv pauka, paukovo oko, i tako, imaš dosta ... I to se redovito škropi, premda ni'ko ne škropi osim nas, ali ni'ko i ne bere masline k'o mi. I to su vam neki kupovni preparati ti za špricanje? Pa to je ... to je ovaj ... više-manje kuper blau', onaj ... kao ... kao što je za vinograde, šeširdžija, i galica, modra galica, kako se reče, to je više-manje najprirodnije, i jedino s tim se ... i onda ima neko ... Da, da, i onda ima crveno ulje, to se zove ... to je protiv tog paunovog oka, to je neka crvena tekućina i isto baš se zove crveno ulje, tako. A to je neki nametnik, to paunovo oko? Da, da, da. Paukovo, paukovo oko, paukovo, paukovo, jer on ti nanosi ono kao ... kao ... baš ima ona ... kako se zove ... paučina. I onda tu ti one mušice se izlegu, i onda one nam napadaju list, i ako nemaš lista,

<sup>33</sup> IGm32, IGž29, Km32, Grm34, Grm25, Grž49, Pž20, Rum22, Rum39.

<sup>34</sup> ILm26, ILž27, ILm54, ILž34, ILž50, IGm32, IGž29, Km32, Grm34, Grm25, Grž49, Pm41, Pž20, Rum22, Rum39.

<sup>35</sup> ILž50, ILm54, ILm32, Grž49, Pm34, Pm41, Pž20.

<sup>36</sup> ILm32.

<sup>37</sup> Grž49.

<sup>38</sup> ILm54.

<sup>39</sup> ILž50.

<sup>40</sup> ILž34, Km32.

<sup>41</sup> ILm32.

<sup>42</sup> ILm32.

<sup>43</sup> ILm32, Grž49.

<sup>44</sup> Grž49.

<sup>45</sup> Pm34, Pž20.

<sup>46</sup> ILm54, ILm32, Grm34.

<sup>47</sup> ILm26, ILž27.

<sup>48</sup> ILž50.

<sup>49</sup> ILm26, ILž27, Grž39, Grm25, Pž20.

<sup>50</sup> Grž39.

*nema ni ... i onda, i onda recimo imamo, mi smo pronašli drukčiji način, ljudi stavljaju one ... imaš ih kupiti ovako jedne ploče žute koje su premazane kao recimo one što se nekad za muhe stavljalo, muholovke, tako sad ima za ... za mušice, tako sad ima za masline. To se stavi u maslinu, onda one ... miris valjda ... i onda se to zalijepi tako da one ... jer ona ako ti ubode maslinu, ona otpadne, mislim ubode ... jel' tako. I kako to se šprica ... u ovo doba godine protiv ovoga ...? Imate određeno? Da, da, da, nažalost došlo je vrime da ... ljudi to nisu nikad prije radili, ali sad je valjda propalo, mislim ... tih štetocina nametnulo u prirodi, da ti moraš, jednostavno ako neš, neš ni imati, jel' tako. I jel' znate točno kad šta? Evo sad kad se poberu, za zimu se trebaju poškropiti isto sa tim 'kuper blauom' ... I onda na proljeće se isto ... sa tim ... većinom s tim kuper blau, ... sa crvenim uljem se škropi kad maslina je u cvatu. To je u ... oko Svetog Ante, u 6. mjesecu, jer to ulje pomaže da ostane cvit, ustvari da cvit ne otpadne ... (ILŽ50). S prskanjem maslina započelo se *ima par godina*.<sup>51</sup> Za razliku od maslina, vinogradi i voćke oduvijek su se prskali i to modrom galicom i klakom (*krečom*).<sup>52</sup> Do promjena i upotrebe modernih otrova došlo je početkom sedamdesetih godina,<sup>53</sup> kada se na ovom području, prema kazivanju Grž49 i Grm25, pojавio doktor Ante Medvedin iz Dubrovnika koji je naučio lokalno stanovništvo kako novim metodama uzgoja voća i vinove loze povećati svoje prinose. Ja *mislim da je to bilo '75., '72., tu su počeli otrovi najviše, i dan danas. Tu smo mi imali jednoga doktora iz ... Medvedin, ... od ... Dubrovnika, doktor je bio. On ti je bio dolazio ovdi za voćarstvo i vinogradarstvo, i on je to nas obučava'* sve, on je nas obučava' sve što triba i kako prskati. Ante Medvedin ... u Zadru je on živio, on je došao otuda u Zadar, on je nas obučava' za vinograd, za praškove, za sve. I kako je on to vama ... od kuće do kuće išao, pa pokazivao ili je to bio kao neki tečaj? Ne, ne, ne, to je bilo onde, tu firma naša 'di smo se mi radnici skupljali, to je bilo kao ... neka zadruga (Grm25). Neki kazivači promjene koje su se dogodile u načinu obrade maslina smještaju u osamdesete godine 20. stoljeća,<sup>54</sup> dok drugi smatraju da su se prave promjene dogodile tek nakon rata devedesetih,<sup>55</sup> *otkad se priča o toj Europi*.<sup>56</sup>*

### 5.3. BERBA

Nakon obrade u proljetnim i ljetnim mjesecima, uslijedila bi berba u 10./11. mjesecu<sup>57</sup> tj. oko Svih Svetih.<sup>58</sup> S berbom bi se počinjalo kada bi masline bile dovoljno zrele, tj. kako ovdje kažu *kada se maslina nalije*.<sup>59</sup> Ovisi o sorti, ali treba znat, mi još uvik dobro ne poznamo kad maslina nalije ... što znači kad je napunila uljem, jer nije bit da ti njih pobereš sirove, a da nema u njoj ulje, jer to ... to boduli najviše znadu, ja jedanput kad sam bila u Filipjakovu, oni imaju isto masline tako, naši prijatelji, i onda ... žena mu je bodulica, ja kažem 'kad ćete brat

<sup>51</sup> Grž49.

<sup>52</sup> Grž49.

<sup>53</sup> ILm26, ILŽ27, Grž49, Grm25.

<sup>54</sup> ILm32, Grm34, Rum22.

<sup>55</sup> ILŽ50, ILm32, IGm57, Km32, Grž39.

<sup>56</sup> IGm57.

<sup>57</sup> ILm26, ILŽ27, ILm54, ILŽ34, ILm32, Km32, Grž39, Grm34, Grm25, Grž49, Pm34, PŽ20, Rum22, Rum39.

<sup>58</sup> ILŽ50, IGm32, IGŽ29.

<sup>59</sup> ILŽ50.

*masline?", a ona dođe kod masline i pikne, veli 'još nije ulje nadošlo' ... (smijeh) Kako ...? Moraš kad ti ono stisne, pukniti, odma' ti mora štrknuti ono znaš, da ti ...ono, vidiš da je napeta, da je ono ... zrila, i da je ona ... da je ona puna ulja (ILž50). U berbu bi išli svi članovi obitelji (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj), i to i muškarci i žene i djeca,<sup>60</sup> ali većinom mladi jer ... što je mlade to bolje ... bolje kupi, lakše se saginje.<sup>61</sup> Budući da su obitelji imale mnogo članova, uglavnom nisu trebali pomoći susjeda, pogotovo ako su imale manji broj stabala. Ako su imali više stabala, susjedska pomoć<sup>62</sup> bi funkcionalala ili po principu jedno drugome – ja vami, vi meni,<sup>63</sup> ili tako što bi se u zamjenu za pomoći davala određena količina ulja, no to se nastojalo izbjegći jer ... 'ko ti bere, moraš mu dat' litru/dvi ulja, onda da ne daš ulje, ti rađe dan/dva više bereš neg...' jer ti je ža' ulje, a to je skupo.<sup>64</sup>*

Masline su se brale ručno (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj) i to tako da se *muzu*,<sup>65</sup> tj. *sure*,<sup>66</sup> dakle da se grančica obuhvati rukom, te da se sve zajedno povuče dolje. Rjede se lupalo po njima štapovima.<sup>67</sup> To se nije smatralo dobrim načinom jer ... onda odbiješ i mladice, onda neki put nije dobro tući.<sup>68</sup> Još jedan način branja maslina je taj da se ... naprave gušće grabljice, grablje od ... e, kad je gušće, onda ono, kad ima više onda onu koje ne mereš do'vativit, sa zemlje moš pola pobrat, i više.<sup>69</sup> Te grabljice su bile drvene s metalnim zupcima jer bi drveni pucali. Bralo se ili sa zemlje ili sa skala,<sup>70</sup> ovisno o visini stabla. U novije vrijeme stabla se više podrežuju tako da su manja i niža pa se mogu obrati i sa zemlje, dok su prije stabla bila puno veća i viša, pa se po njima moralo penjati kako bi se dohvatile gornje grane. Pod maslinu bi se prostirale ili nekakve cerade,<sup>71</sup> najloni, plahte, deke<sup>72</sup> po kojima bi padale masline, pa bi ih bilo lakše skupljati, ili se nije stavljalo ništa, nego su se skupljale sa zemlje, ... onako u onoj travici.<sup>73</sup> Masline bi se stavljale u jutene vriće<sup>74</sup> (džakove<sup>75</sup>), kante,<sup>76</sup> kašete<sup>77</sup> i bačve,<sup>78</sup> te bi se tako odvozile kući. Trajanje berbe ovisilo je o količini maslina,<sup>79</sup> obično 2 ili 3 dana,<sup>80</sup> a ponekad i petnaestak,<sup>81</sup> a sama berba nije se smatrala nekom posebnom prilikom, već uobičajenim poljoprivrednim poslom, pa stoga i nije bilo nekakvih svečanosti ili slavlja vezanih uz berbu maslina u svim ispitanim lokaklitetima. Kazivači spominju da bi ... jedino poslije berbe bilo ... recimo narod je ... recimo taj običaj, pa bi se fritule, uštipci, to bi bilo, poslije berbe kad već dođe ulje u kuću, i onda kad je gotovo, onda bi to bilo ... e (ILm54i Grž39). Neki bi za kraj berbe pripremili samo malo jači ručak (ILž50).

#### 5.4. PRERADA

Kad bi se masline dopremile kući, nitko ih ne bi odmah preradivao, već bi ih prvo očistili od lista,<sup>82</sup> tj. tribili,<sup>83</sup> pa stavljali u maštel,<sup>84</sup> na foliju u podrum,<sup>85</sup> na daske na tavan,<sup>86</sup> u maž,<sup>87</sup> u sudove,<sup>88</sup> u kištare,<sup>89</sup> u

<sup>60</sup> Km32 kaže: *Ako rode rode, ako ne rode, ne rode, ... i mi smo djeca bili, baš bi volili da ne rode ... (smijeh) ... da nema posla.*

<sup>61</sup> Km32.

<sup>62</sup> ILm54, ILž34, ILž50, ILm32.

<sup>63</sup> ILž34.

<sup>64</sup> ILž50.

<sup>65</sup> ILm54: ... jedino ono što bi mi rekli kad se ono bere, bere, mi kažemo muze, onda samo potegněš na onu grančicu, samo polako, nježno, masline otpanu, grančica ostane na svom mistu, i to.

<sup>66</sup> ILž34, ILm32, IGm32, Rum22, Rum39.

<sup>67</sup> ILž34, Grž49, Pž20.

<sup>68</sup> IGm32.

<sup>69</sup> Grm34.

<sup>70</sup> ILž34, ILž50, ILm32, Rum22.

<sup>71</sup> ILm32, ILž50.

<sup>72</sup> IGm32, Rum22, Rum39.

<sup>73</sup> Grž49.

<sup>74</sup> ILm26, ILž27, ILž34, ILž50 Mršić, IGž29, IGm32, Grm34, Grm25, Grž49, Pž20, Rum22, Rum39.

<sup>75</sup> Km32.

<sup>76</sup> ILm54, ILž34, ILž50, ILm32, Km32, Grm34, Rum22.

<sup>77</sup> Pž20, Rum22.

<sup>78</sup> Pž20.

<sup>79</sup> ILž50, ILm32, ILž34, IGž29, Grž39, Grm34, Grm25, Rum22, Rum39.

<sup>80</sup> ILm2, ILž27, ILž50, IGm32.

<sup>81</sup> Km32.

<sup>82</sup> ILm32, Rum22.

<sup>83</sup> Rum39.

<sup>84</sup> ILm26, ILž27, ILž34, IGž29, Grž39, Rum39.

<sup>85</sup> ILm54.

<sup>86</sup> Km32.

<sup>87</sup> ILž50.

<sup>88</sup> Pm34, Rum22.

<sup>89</sup> Pm34.

kašete,<sup>90</sup> na pod na cemenat,<sup>91</sup> u slanu vodu,<sup>92</sup> u sol<sup>93</sup> ili u more.<sup>94</sup> Ako bi ih držali na suhom, prebacivali bi ih par puta dok dobro uzore, što znači ... da se one upale, da dođu sve jednake, kad požute, kad lijepo sazoru,<sup>95</sup> ili ... samo ih ispeš, ovako ih izaspeš u onaj jedan čošak i one se same po sebi učinu, kad počnu ono ... onu ka' pametnicu 'vatat, ka' plisan, evo ka' na pršutu, vidiš, ono plisni kad počnu 'vatat, onda su dozorile (Grm34). O držanju maslina u moru zabilježeno je sljedeće: Beremo u kante, i onda to nosimo doma, i stavljamo zasada ... sve do prošle godine smo ih stavljali u more, dovezemo more u kacu od, recimo od 500 litara, i onda ih unutri iskrićemo da ... bacamo ih unutra, iskrićemo, iskrenemo jel', ubacimo ih u more da se ona ne pokvari, da ne uhvati plisan i to dok sljedeće pobereš, jel', dok ne pobereš sve. Imamo konobu, možemo... ili u garažu metneš kacu, ili u staru kuću, uglavnom da voda ne ... da kiša ne pada, onda kad pobereš sve, već se međuvremenom naručimo u uljaru, jel', ima tu par uljara na području Zadra i onda kad dođeš na red lipo ih izvadimo iz mora dan ranije da se to ... ono, ocide, i vozimo mlti. ... ne'ko kaže' ja držim u moru', ne'ko kaže 'ja ne držim u moru', al' više-manje drže u moru ljudi koji imaju jako puno maslina, i onda ne stignu u jedan dan, dva, pobrati, nego da se ne pokvare, onda oni stavu ... boduli obično, direktno u vriće, u more ubace, zavežu za kamen da ne ... u more, i tako stoji dok sve pobereš, onda nose normalno jel' (ILž50). Masline bi se držale u moru ili u soli jer bi se inače znale upalit.<sup>96</sup> S preradom maslina počelo bi se kad se učinu<sup>97</sup> (nakon mjesec dana),<sup>98</sup> kad malo uzore<sup>99</sup> (20 dana),<sup>100</sup> kad sazore (7-8 dana),<sup>101</sup> dok dođu kisele,<sup>102</sup> kad se počnu plisnit,<sup>103</sup> dok bude k'o truleža napola,<sup>104</sup> a u novije vrijeme dok se sve ne pobereš,<sup>105</sup> odnosno 2-3 dana nakon berbe.<sup>106</sup> Masline su se svugdje preradivale bez odvajanja, dakle sve sorte zajedno, i to na noge, na način da ih se ... metne na maštel i vriću i ovde batinaš, i voda, vruća voda, dode ti vruća voda, ... 3 vode triba ili 4 promijenit doklen bude da ga ofuriš s tim ... u vriću masline... i ovde batinaš nogama, golim nogama. Na bačvi, al' mi kažemo maštel, trajlice, samo s nogama je prije bilo, gazite i batinate, zalijeva vruća voda, i kad se vruća voda, onda kad zaliješ masline, ulje na površini i onda žena pilja, ... pilja, jedan bruzin ... jednu teću ... skupi, i ona ono što je malo mutnije, ona ga zakuva, a ono čisto liva onako ... čisto ulje. A tu vodu s kojom ste prelijevali, to ste zagrijavali normalno? Da, tu na ognjištu, baba nosi vode kad ... dođe, ja hodam, a ona donese ovo, pa donese drugu, pa treći i četvrtu vodu, kako je 'ko liva.<sup>107</sup> To su u početku radili muškarci golim nogama, a kasnije su se počele upotrebljavati čizme.<sup>108</sup> Pomagale su im žene koje su zagrijavale vodu i prelijevale je po vrećama s maslinama. Taj postupak trajao bi i po par sati,<sup>109</sup> ovisno o količini maslina. ... kad bi se to sve sa nogami sagnječilo, onda bi se ostavilo malo da se smiri, onda se ulje pokupilo, a ta bi se voda prolila, bacila, i onda bi se to ulje prokuvalo (ILm54).

<sup>90</sup> Rum22.<sup>91</sup> IGm57, Pž20.<sup>92</sup> IGm57, Grm25, Grž49, Rum39.<sup>93</sup> ILm32, IGž29, Grž39.<sup>94</sup> ILm54, ILž50, ILm32, Pž20, Rum39.<sup>95</sup> Km32.<sup>96</sup> ILm32.<sup>97</sup> ILm26, ILž27, ILm32, Grž39, Grm34, Rum22, Rum39.<sup>98</sup> Grm34.<sup>99</sup> Km32, IGž29.<sup>100</sup> IGž29.<sup>101</sup> Grm25, Grž49.<sup>102</sup> Pm34.<sup>103</sup> Pž20.<sup>104</sup> IGž70.<sup>105</sup> ILž50.<sup>106</sup> ILž34.<sup>107</sup> ILm26.<sup>108</sup> ILm54, Grm34, Rum39.<sup>109</sup> ILm32.

*Slika 7: Traljice. Islam Latinski; snimila Mira Kokotović, listopad 2005.*



Kad bi se to sve ohladilo, ulje je bilo na površini, pa bi ga se ... kupilo najprije lončićima, većim, kasnije žlicom i perom od kokoše tako da niti kap nije ostala.<sup>110</sup>

Ta drvena *k'o rešetka šuplja od dasaka*<sup>111</sup> koja bi se stavljalna na maštel (bačvu), na koju bi došla vreća s maslinama po kojoj bi se gazi-lo, nazivala se *tralje, traljice* u svim lokalitetima (Sl. 7), a ponegdje se koriste i nazivi *rašljje*,<sup>112</sup> *raštelice*,<sup>113</sup> *škalice*.<sup>114</sup> To su ono kao dvije ručke napravljene, poprijeko su bile daske zabijene, ono malo ... znaš, sa strane letvice, jel', uglavnom tu su ljudi, čak su se ... na tom se gazilo, na vrećama, u tom su ljudi nosili đubar, jedan naprijed, jedan nazad, to su kamenja nosili, uglavnom to im je bilo kao neki ... ajmo reći ... kako bi to ... gori kod nas u Zagorju, kao tačke, ali bez kola.<sup>115</sup> Masline su gazili muški članovi obitelji. Neki kazivači spominju kako su imali unajmljene radnike koji su to radili za njih (Km32, Grm34 i Rum39). Da, osam dana gnječi, njih dva, osam dana, ... bilo nas je 26 u kući, 300 litara, i platili svakog onog radnika šta ... po dvi litre svaki dan, ... a ti ... što nam je gnječio. Aha, imali ste radnike koji su vam to ... niste to vi radili? Radnike, radnike, e. Ne, ne, ne, radnici, ... tu su, tu, tetak mi, i ja mu kum. Tako, oni su majstori od toga. Aha, to su posebne vještine bile ... E, e, ne zna to svak. (smijeh) A oni su to posebno nježno gazili ili su jednostavno izdržali da im vrelu vodu po nogama bacaju? (smijeh) A, šta će im ja ... nije im bilo lako, nije im bilo lako, ali ... zarade ... dobro zarade svaki, i dobro je i nam' i njemu (Km32). Zabilježen je i podatak o jednoj obitelji u kojoj su se masline gnječile rukama. Postupak je u potpunosti jednak kao kod gnječenja nogama, a to su vjerojatno radili tako jer su imali izuzetno malu količinu ma-slina koje je trebalo preraditi (Grm34).

<sup>110</sup> ILŽ50.

<sup>111</sup> IlM54.

<sup>112</sup> Grm34.

<sup>113</sup> ILŽ34.

<sup>114</sup> ILŽ34.

<sup>115</sup> ILŽ50.



*Slika 8: Kamenica.  
Islam Latinski; snimila  
Mura Kokotović,  
listopad 2005.*

<sup>116</sup> ILm26, ILž27, Grž39, Grm34, Pm34, Pž20, Rum39.

<sup>117</sup> ILm26, ILž27 Grm25, Grž49.

<sup>118</sup> Rum39.

<sup>119</sup> Rum39.

<sup>120</sup> Km32.

<sup>121</sup> Grž39.

<sup>122</sup> Pm34, Rum22.

<sup>123</sup> Pž20.

<sup>124</sup> ILž34: *A imali smo ...  
baš smo mi imali ...  
mislim, drvenu jednu ...  
bome 10 metara duga,  
izvanaka je bilo drveno,  
od daske, a iznutra je  
bilo limeno, od ona  
zakuvana ona lima da  
ne mere izlazi ulje jel',  
ono lipo zavareno jel'.  
To ste kupili ili napravili?  
Kupili, to se kupilo.  
Kako se to zvalo? A kao  
sanduk za ulje.*

<sup>125</sup> ILm26, ILž27, ILž34,  
ILž50, ILm32, IGm32,  
IGž29, Km32, Pm34,  
Rum22.

<sup>126</sup> ILž34.

<sup>127</sup> ILm26, ILž27, Km32.

<sup>128</sup> ILž34, ILm32, IGž29,  
Grž39, Grm34.

<sup>129</sup> ILm54.

<sup>130</sup> ILž50.

<sup>131</sup> IGm57.

<sup>132</sup> IGž30, IGž29, Grm25,  
Rum39.

<sup>133</sup> Rum22.

<sup>134</sup> ILm26, ILž27, ILm54,  
ILž34, ILž50, ILm32,  
IGm32, IGž29, Km32,  
Grž39, Grm34, Grm25,  
Pž20, Rum22, Rum39.

<sup>135</sup> Rum22.

<sup>136</sup> ILm54.

<sup>137</sup> ILž50.

<sup>138</sup> ILž34.

<sup>139</sup> ILm26, ILž27, Grm25.

<sup>140</sup> Rum22.

<sup>141</sup> ILm26, ILž27.

<sup>142</sup> Grž39, Grm34, Grm25  
Rum39.

Dobiveno ulje držali bi u staklenim bocama,<sup>116</sup> drvenim maštelima,<sup>117</sup> finim bačvama,<sup>118</sup> kantama,<sup>119</sup> sudovima,<sup>120</sup> čupovima,<sup>121</sup> demičanama,<sup>122</sup> limenim važima,<sup>123</sup> sanducima za ulje,<sup>124</sup> kamenicama.<sup>125</sup>

Kamenice su bile vrlo stare i gotovo se nitko ne sjeća tko ih je i kada napravio, samo se zna da su tu oduvijek bile (Sl. 8). Nije ih imala svaka kuća, nego uglavnom ... 'ajmo reći, malo bogatiji, pa je ono ima' više ulja.<sup>126</sup> Za ostatak od prerade, dakle koštice, kožice i ostale nečistoće javlja se naziv *drob*,<sup>127</sup> *drop*,<sup>128</sup> *kom*,<sup>129</sup> *komin*,<sup>130</sup> *komina*,<sup>131</sup> špice od maslina,<sup>132</sup> škopice,<sup>133</sup> a s time se najčešće hranilo *blago*<sup>134</sup> (svinje, tuke, krave) ili bi se *naložilo*.<sup>135</sup> Otkad se masline preraduju u uljarama drob se uglavom bacu,<sup>136</sup> ali i ... *ide u posebne silose, i to je ljudi ... sad da je moguće imat sredstava, pa uzet barem svoje, to je najbolji đubar za masline, najbolji ... kako bi rekla ... gnoj za ... za ispod masline baciti da se one nadubre.*<sup>137</sup> Talog koji bi ostao na dnu maštela nakon gnječenja zvao se *murga* (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj) i ... ako se ne bi dobro *pokupilo*, onda ono kol'ko se more *pokupit*, onda se malo *uvati i od toga*, onda se *zakuva*, metni se u lonac, onda se *zakuva*, onda se *to i opet ... sve se ... kad se zakuva, to se stiša, pušti se da stane, pa se prokuva, i onda se i opet pokupi što ... čisto, a ono se baci.*<sup>138</sup> Većina kazivača kaže da se murga bacala, no neki navode kako se znala koristiti i za *omazivanje lonaca*,<sup>139</sup> *podmazivanje kola*,<sup>140</sup> *pravljenje svića*,<sup>141</sup> pa čak i za ovce.<sup>142</sup> ... ni'ko je *ima'* ovce, onda b' one bile one krpue ... Što je to? Neka ona živad što bi bila po tijelu ovcama, znaš, onda b' se to ... onda b' je počupali, onda b' se to s tim talogom mazalo da to ... da te životinjice otpalu, odu, jer one b' se po'vatale u kožu blagu i sisali. To su kao krpelji neki? Da, krpelji, samo je to veće, krpelji mali, ali ovo

... krpuše to su one veće bile, i to se s tim (Grž39). Zabilježeno je da se ... ostavilo par litara one murge, i onda ono 'di se ovca očeše 'di se one vune nema, onda joj ono maže da će tobože narast' vuna, il' da će štitit' il' da će krpelji oni krepat', ... s tim ovce mazali, ono kad bi se čupale ovce, u proliće, jel', po zimi, vuna bi otpala, da, onda se to namazalo tim ... tom murgom, valjda da ih zaštiti od hladnoće i to (Grm34 i Rum39).

Uljare u koje stanovnici Ravnih kotara voze svoje masline su u Zadru,<sup>143</sup> Sukošanu,<sup>144</sup> Bibinju,<sup>145</sup> Zatonu,<sup>146</sup> Šibeniku,<sup>147</sup> Vodicama,<sup>148</sup> Pirovcu,<sup>149</sup> Nadinu,<sup>150</sup> Kožulu,<sup>151</sup> Benkovcu<sup>152</sup> i na Pašmanu,<sup>153</sup> a podaci o vremenu kada su se pojavile prve uljare i kada se prestalo masline preradivati kod kuće varira od kazivača do kazivača. Tako su odgovori bili: *par godina nakon 1945.*<sup>154</sup> *oko 1950.*<sup>155</sup> *prije 50 godina i više,*<sup>156</sup> *do 1955., 1960.*<sup>157</sup> *par godina nakon 1958.*<sup>158</sup> *možda šezdesetih,*<sup>159</sup> *prije 30 godina,*<sup>160</sup> *prije više od 20 godina,*<sup>161</sup> *nema dugo.*<sup>162</sup> Zabilježeno je da su neki kazivači još 1990. ulje pravili *na noge* kod kuće jer su imali tako malo maslina da im se nije isplatilo ići u uljaru (Pž20 i Rum39). Taj proces prelaska s kućne na tvorničku preradu vjerojatno se odvijao tijekom tridesetak godina od kraja Drugog svjetskog rata, pa negdje do sedamdesetih godina 20. stoljeća.

## 5.5. UPOTREBA

Korištenje maslinova ulja uglavnom se svodilo na kućnu upotrebu jer količine dobivenog ulja (20,<sup>163</sup> 50,<sup>164</sup> 100,<sup>165</sup> 200<sup>166</sup> litara) nisu bile dovoljne za prodaju. Jedini podatak da se ulje prodavalio zabilježen je u Kašiću. Kazivačeva obitelj imala je i po 300 litara ulja godišnje pa bi dio prodavali u *Rijeci na pijaci.*<sup>167</sup> Maslinovo ulje najviše se koristilo u pripremi salata: ... *za kuhanje ne, nego za salatu, za najviše ... najviše pojidemo u liti s pomidorima. Znaš što su pomidori? Paradajz. Mislim to ... nariže se pomidor, zaulji maslinovim uljem, uglavnom mi isključivo ... ja, ja ... kad bi muž zna' da ja i kuham na njemu, onda ja ne znam što bi (smijeh), ja uvik na kraju topnem malo, ali poželjno je na kraju, jer ono ako se stavi da prokuha izgubi kvalitetu, jel' ... ono uništi njegovu kvalitetu, i tako jel'* (ILž50). Kad se masline pripremaju za jelo onda se ... *orkule većinom prave za jisti, i to sve, same se mogu, samo se napravu, one se posolu i malo se u nji' ulije ulja maslinovog, i onda malo stoje, jedno 8 dana stoje, u boce se uliju, i to ... mislim ... metnu se i posole se, i poslije ... valja ih jisti, i more se ih metnuti, pa se malo ono ka' ... ispeći, i onda se isto poulju i posolu, i onda se metne i to se more jist, a more se s kruvom jisti, mislim ono ... on se ono kad bi se pravilo ulje, onda se ovaj ... ono ispeci kruv na kominu pod pekom, od šenice se ukuva, zdravije je bilo neg' sad ovi bili, i onda se ukuva, i onda malo ... jedva dočekaj malo ulja u pijat i soli, i onda u ono umači kruv. A na čemu ste ih pekli, kako ste ih pekli? A more se metnit 'vako u kakvu ... more se u*

<sup>143</sup> ILm26, ILž27, ILm54, ILž50, IGž29, Grm34, Grm25.

<sup>144</sup> Rum22.

<sup>145</sup> ILž34, ILm32, IGž29, Km32, Grm34, Grm25, Rum22, Rum39.

<sup>146</sup> ILm26, ILž27.

<sup>147</sup> ILm26, ILž27.

<sup>148</sup> ILm32.

<sup>149</sup> ILm32.

<sup>150</sup> ILm26, ILž27, ILm54, IGm57.

<sup>151</sup> IGm57.

<sup>152</sup> ILm54, Pž20.

<sup>153</sup> ILm54.

<sup>154</sup> IGm32, Rum22.

<sup>155</sup> Km32.

<sup>156</sup> ILm26, ILž27.

<sup>157</sup> ILm32.

<sup>158</sup> ILž34.

<sup>159</sup> IGž29, Grž39, Rum39.

<sup>160</sup> ILm54.

<sup>161</sup> Grm25, Grž49.

<sup>162</sup> Grm34.

<sup>163</sup> IGž29.

<sup>164</sup> IGm32.

<sup>165</sup> ILž50, ILž34, Grž49.

<sup>166</sup> ILm26, ILž27, ILm32, Rum39.

<sup>167</sup> Km32.

kakvu posudu, tećicu, i onda se metne na žar, i ono se promiša, i to malo se popeku, a većinom se to ... oni, kad sazriju, ono kad sazoru, i poliju se kuvanom vodom, oparu se ono jel', i onda se isto posolu, i malo posolu, i isto su još lipše, i iste neg' da se ... mi smo ... mi smo to kad bi se pravile masline, kad bi ono, pravili ulje, onda b' mi izabrali koja je najzrilija, pa bi one zrile izabrali i posolili i pouljili.<sup>168</sup> Maslinovo ulje nije se koristilo samo u prehrani, već su njime žene često mazale kosu, što je potvrđeno u svim ispitanim lokalitetima. ... a 'ko to više radi na ti starinski način, iako je ono bilo ... miriše ... sad nijedno ulje, ono je mirisalo, a i 'ko je prije kose s čim maza' negoli uljem onim maslinovim, to je bi' jedini lik i začin, e, onda se i gajilo s tim kose, 'ko je vidoj da je popucala bila kosa prije, najprije sa onim tim, poslije je došlo da si moga' onim u bućice doli u Zadar ići i nalijat onim ... zvalo se ono ulje orahovo, kupiš oni miris je to imalo i onda s tim pomišaš, i tako da je, i gajiš ... oprala se, lipo kad opereš kosu, onda s tim namažeš, onda se to tako. I onda se to ispire ili ne? Ne, ne, ostaje na kosi. I nije masna kosa? (smijeh) Mi smo prije mazali da bude masna, sad je peremo da ne bude masna. A nije bilo prije otpadanja kose, koje su to prije žene imale kose, 'ko ja, koju sam ja kosu imala debelu ... I kad se to prestalo s maslinovim uljem mazati kosa? A to je prije, davno prije, a poslije ... kad je prista' rat, ne znam koje je godine završia' ... 45. je završio ... a sigurno, 10 godina još sigurno je, a već kad sam se ja udala, već to nije više maslinovo ulje bilo po kosi, e sad kol'ko je to smiješno, al' je to tako bilo. A s čim smo mi kosu prali ... isto taj prah, taj lug, s tim, to bi se i roba prala i kosa, i s tim smo kose prali i nije otpadala 'vako, nit popucala, opereš i namažeš maslinovim uljem, onda se sjaji i ne triba ka' i danas da triba oni gel, i boje (Grž39). Neke žene su u želji za što sjajnjom kosom malo i pretjerale: Oper' kosu i namaži lipo maslinovim uljem, sjaje se. Tako od Anite baba, (smijeh) ... od Anite baba, pokojna Eva, ona b' svoje namazala, njoj b' sve niz čelo ulje curilo (Grž49). Maslinovo ulje se koristilo i kao lijek, za zdravlje,<sup>169</sup> ali i za lumin ... kad se pali, e lumin, lumin, to se pali 'vako kad je ... ova sad za mrtve kad bude, Sisvete, onda lumen se pali za mrtve. To se kupi ... ulije se u čašu pola čaše vode, evo vidiš, ulije se po' čaše vode, ja ulijem vode, a otprije se baš vino livalo, pola čaše vino, i ono drugo nadolije se ulje, i ovo se metne, i ovo se sad metne, na primjer, u čašu, i onda se zapali za svoje mrtve. Lumin mi zovemo žižak, luminici, žižci, kako 'ko zove ... za mrtve, ovo se samo pali za mrtve, za Sisvete, i kad umre osoba, i to, tako.'<sup>170</sup>

## 5.6. POSEBNOSTI

Čitav odnos koji su ljudi imali prema maslini jasno se vidi po minimalnoj pažnji koja se posvećivala obradi maslina, a koja se zapravo svodila na neke usputne radnje za vrijeme obrade vinograda, kao i po samom položaju maslina koje nisu imale svoj samostalni prostor, već

<sup>168</sup> ILž34.

<sup>169</sup> ILm26, ILž27, ILž50.

<sup>170</sup> ILž34.

su bile porazbacane po vinogradima. Ono što je možda izdvaja jest značenje i simbolika koji joj se pridaju u kršćanstvu, a koji su prisutni i na području Ravnih kotara. Tako maslinu nazivaju *svetim drvetom*<sup>171</sup> i kao takva ima značajnu ulogu u crkvenim obredima: ... *nosi se za Cvitnicu blagoslovit te grančice, uvik ostane ... ostavimo da sljedećeg Uskrsa tako da se to. I s njima se, recimo blagoslivlja ... ili kad 'ko umre da se u času di je sveta voda iz crkve, onda se stavi maslinova grančica, s tim se prikrštava, i tako dalje, jel'. Ili kad dođe svećenik u blagoslov kuća, isto maslinovu grančicu stavimo, s njom blagoslivlja, i tako, ... jedino ... jedino se upotrebljava u vjerske ... mislim, u vjerskim obredima* (ILž50). Zanimljiv podatak zabilježen je o vjerovanju koje se vezivalo uz sam postupak prerade maslina, a koji je potvrdilo još nekoliko kazivača.<sup>172</sup> ... *kad bi se masline pravile, ako ... to vam je istina cijela, to nije laž, ako bi 'vako 'ko doša, šta ja znam, 'ko bi ima' te neke oči kao za proreći, i kad bi vidia', baš eto, baš moj ... jedan čovik nam' pravi masline, i on je doša' i uša', i kaže ... al' dok to ulje vrije, kaže kad on pritiska nogom da kako to vrije, i duše mi, kad je on dovršia i sve, a ulja niti kapi, sve je to zajedno bilo izmišlano ono ... nema da je to razdvojeno, neg' sve to jednako bilo, i to smo morali sve prikuvati, dok bi se ... dok se to malo, dok smo to otle skinuli što od otoga* (ILž34). Evo, *kad bi se pravile, gnječile, to ulje istjeravalо, onda se to vjerovalo ako sad ne'ko dođe 'aaa', da se začudi što to radiš ili slično, ako se začudi, to onda neće se to podilit od vode ulje, livaš vodu 'nako i na vodi ulje, veli pliva ka' i ulje povr vode, znači da onda ... a ako se to ... ne'ko dođe koji ... ka' da se začudi, to ne b' valjalo* (Grž39). Kazivači vjeruju da je pravi razlog zbog kojeg se nitko nije smio pojavit tamo gdje bi čovjek gazio masline taj što ... je on uparen, nad onom uparenom vodom, e, al' nije to to, samo da čoviku se ne otvaraju vrata dok on radi nad onom vodom, jer on bi bia mokar sav, vruću, vrelu vodu po njemu bi livali, tu nije ni'ko ulazia. Zabilježeno je još jedno zanimljivo vjerovanje ... *s koje strane vitar puše na Sv Antu, s one nemaš sigurno masline, a s koje ne puše, onde bude bar nešto. To je 15. 6, to je moj pokojni čača govorio: 'Sinko, s koje strane puše vitar; s one strane masline nemaš', i to je živa istina, to je dokaz.*<sup>173</sup>

Danas je maslinarstvo u gospodarstvu Ravnih kotara dobilo na važnosti. Ranije se ulje nije prodavalо, već se koristilo gotovo isključivo za potrebe obitelji pa je svaka obitelj imala malen broj stabala maslina. Novija je pojava masovnija sadnja maslina zbog visoke cijene ulja na tržištu i lošije zarade od prodaje voća i povrća. Oni stariji zauvijek su napustili uzgoj maslina,<sup>174</sup> dok se oni mlađi<sup>175</sup> sve više okreću uzgoju koji dižu na višu razinu uvodeći nove sorte, nove metode obrade modernim strojevima i umjetnim gnojivima čime povećavaju urod i količinu dobivenog ulja. Iz svega toga moglo bi se zaključiti kako se maslinarstvo na ovom području razvija i napreduje, te predstavlja budućnost za stanovnike Ravnih kotara, pogotovo ako

<sup>171</sup> ILž50, ILm32, Grž49, Grm25.

<sup>172</sup> ILž34 Grž39, Pž20, Rum39.

<sup>173</sup> Grm34.

<sup>174</sup> ILm26 i ILž27 danas imaju svega 7 stabala maslina.

<sup>175</sup> ILm54 ima 100 stabala maslina, obitelj ILž50 također, ILm32 čak 200, a Pm41 150.

se uzme u obzir moguća uloga tradicijskog maslinarstva u razvoju ruralnog turizma.

## 6. KULTURNI I RURALNI TURIZAM

Razvoj kulturnog turizma predstavlja jednu od strateških orijentacija hrvatskog turizma obzirom da ponuda koja se temelji na suncu i moru više ne zadovoljava zahtjevnog svjetskog turista (usp. Demonja 2006:11). Upravo u segmentu ruralnog turizma, koji potpada pod širi pojam kulturnog turizma, područje Ravnih kotara treba iskoristiti priliku koja mu se pruža. Naime, razvojem ruralnog turizma obogaćuje se turistička ponuda što ujedno omogućava produljenje turističke sezone, povećanje potrošnje, ali i relokaciju turističkih središta jer turistička ponuda više nije ograničena na uski obalni pojas (usp. Ibid.:11). Hrvatska ima izuzetno dobre preduvjete za razvoj ruralnog turizma koji uključuju simpatična i živopisna naselja, bogatu i raznovrsnu povijest, povjesne ruralne cjeline, u svijetu već prepoznatu specifičnu gastronomsku ponudu te razvijenu turističku tradiciju u obalnom dijelu. Svjetski trendovi pokazuju rast potražnje za ruralnim turizmom, tj. turizmom s kvalitetnim i aktivnostima bogatom ponudom, a taj je rast uvjetovan sociodemografskim promjenama i promjenama stila života, većim stupnjem obrazovanja, porastom broja starijih stanovnika koji imaju izražen interes za tradicijsku kulturu, manjim zanimanjem za odmor koji uključuje samo sunce i more, potragom za alternativnim aktivnostima, te nedostatkom slobodnog vremena koje se želi iskoristiti na kvalitetan način. Očekuje se da će se u budućnosti potražnja za ruralnim turizmom povećati, stoga je jedan od ciljeva *Strategije razvoja kulturnog turizma* definiranje preciznih kriterija kod odabira nacionalnih kulturno-turističkih proizvoda (usp. Ibid.:11).

Razvojem turizma na određenom području stimulira se lokalna, odnosno regionalna ekonomija i otvaraju se brojne mogućnosti revitalizacije kraja, a i kultura od turizma dobiva dodatni prihod, potiče se profesionalno upravljanje kulturnim dobrima i njihov marketing, omogućava se bolja kontrola nad korištenjem kulturnih potencijala, te se među lokalnim stanovništvom razvija svijest o vlastitom kulturnom i povjesnom naslijedu. Kulturni turizam se prema *Strategiji razvoja kulturnog turizma* definira kao ... *posjete osoba izvan mesta stalnog boravka koje su djelomično ili u cijelosti motivirane interesom za povijest, umjetnost, naslijeđe ili stil života lokaliteta, regije, grupe ili institucije* (Demonja 2006:11). Strategije i taktike za razvoj kulturnog turističkog proizvoda uključuju osmišljavanje novih atrakcija, program posebnih događanja i manifestacija, tematiziranje, tematske itinerare i zajednički marketing. Sve to omogućuje ostvarenje osnovnog strateškog cilja, a to je oblikovanje okruženja i infrastrukture koji dugoročno potiču i usmjeravaju razvoj kulturnih

turističkih inicijativa čime se podiže kvaliteta prezentacije i interpretacije postojećih kulturnih potencijala, te se stvaraju preduvjeti za razvoj Hrvatske kao prepoznatljivog odredišta kulturnog turizma (usp. Ibid.:11).

U ruralnim područjima potreba za sve većom diverzifikacijom lokalne ekonomije dovela je do konkretnih pomaka i u razvoju turizma na tim područjima. Turizam povezan s poljoprivredom i seoskim načinom života pokazao se jednostavnom mogućnošću prezentiranja ruralnih sredina. U takvim područjima ruralni turizam predstavlja priliku za razvoj pojedinog područja u smislu podizanja životnog standarda, smanjenja depopulacije, te osiguravanja dodatnih finansijskih sredstava stanovništva i jačanja obiteljskih gospodarstava. Značaj ruralnog turizma je i u tome što uključuje tradicionalne i ambijentalne vrijednosti određenog područja, te tako formira njegov specifični kulturno-turistički imidž (usp. Baćac 2006:37). Ruralni tj. seoski turizam definira se kao ... *oblik turizma u kojem se podrazumijeva povremeni boravak turista u seoskoj sredini koja posjetiteljima osim čistog zraka i prirodnog ambijenta, pruža različite mogućnosti aktivnog sudjelovanja u životu i radu seoskog gospodarstva* (Ibid.:37). Razvoj ruralnog turizma omogućuje očuvanje i socioekonomsku revitalizaciju ruralnih područja, valorizaciju i očuvanje kulturne i prirodne baštine, sprečavanje iseljavanja stanovništva, očuvanje okoliša, izravan poticaj poljoprivrednoj proizvodnji i proizvodnji tradicionalnih proizvoda, poticanje malih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, organiziranje tradicionalne gastronomije kroz turističke usluge, poticanje i oživljavanje zanatstva, oživljavanje, očuvanje i prezentaciju običaja i folklora (usp. Ibid.:39).

Sve ovdje navedeno pokazuje značajnu dobit koju bi određeni kraj mogao imati ukoliko svoje gospodarstvo usmjeri prema razvoju ruralnog turizma. U nastavku slijede primjeri iz mediteranskih praksi na području kulturnog, odnosno, ovom radu primjerijeg, ruralnog ili tematskog turizma koji bi mogli poslužiti kao smjernice za pokretanje sličnih inicijativa na području Ravnih kotara.

## 7. MEDITERANSKE PRAKSE NA PODRUČJU RURALNOG TURIZMA

U ovom kontekstu zanimljivo je spomenuti postojanje *Mediteranske strategije za održivi razvoj* u sklopu Mediteranskog akcijskog plana koji se nalazi u okvirima Programa za okoliš Ujedinjenih naroda.<sup>176</sup> Name, smatra se da je ... *čovjekov razvoj održiv ako se prirodni ekosustavi koriste kao resursi rasta proizvodnje i potrošnje, ali se sljedećim generacijama ostavljaju neumanjene kakvoće i iskoristivosti* (Kušen 2002:102). U tekstu *Mediteranske strategije za održivi razvoj*, kao jedno od polja na koja treba djelovati navodi se promocija održivog turizma. Obzirom da je Mediteran vodeća svjetska turistička regija,

turizam se smatra glavnom industrijom što se tiče zapošljavanja i dohotka. U strategiji je predviđen razvoj kulturnog i ruralnog turizma kao odgovor na negativne trendove koji se u posljednje vrijeme javljaju na tom području. Takav oblik turizma omogućio bi uključivanje krajeva iz zaleda u turističku ponudu čime bi se rasteretilo uže obalno područje, a istovremeno bi se radilo na očuvanju lokalne prirodne i kulturne baštine. S time je povezan i napor na području razvoja održivog poljoprivrednog i ruralnog razvoja; naime zabačeni i ne razvijeni krajevi kroz razvoj ruralnog turizma dobili bi poticaj, ali i sredstva za vlastiti razvoj i unapređenje čime bi se doprinijelo multifunkcionalnosti poljoprivrede.<sup>177</sup>

U skladu sa spomenutom *Mediteranskom strategijom* je i MEDINA projekt koji je 2002. godine pokrenula Evropska unija, a u koji su uključeni nacionalni i regionalni turistički uredi, ministarstva kulture i turizma, sveučilišta i privatne korporacije iz 14 mediteranskih zemalja.<sup>178</sup> MEDINA znači *MEDiterranean by INternet Access*, a svrha projekta je promovirati kulturu pojedinih zemalja, s naglaskom na njihovu zajedničku kulturnu pripadnost mediteranskom krugu, te uspostaviti tehničku i organizacijsku infrastrukturu sposobnu razviti i održati aktivnosti za promociju kulturno orijentiranog turizma na Sredozemlju kroz alate računalne tehnologije. MEDINA teži razvoju na internetu utemeljenog aplikacijskog okvira koji će biti u mogućnosti promovirati mediteranski kulturni turizam na raznim razinama i za različite tipove korisnika. Ovaj projekt nastoji iskoristiti multimedijsku i internetsku tehnologiju kako bi naglasio transnacionalnu prirodu brojnih mediteranskih kultura i njihovih raznih aspekata kao što su umjetnost, arhitektura, obrti, narodni običaji, vjere, obredi, hrana, te kako bi pridonio stvaranju jedinstvenog mediteranskog identiteta.<sup>179</sup>

Konkretni primjer kulturno-turističke prakse predstavljaju grčki *Putevi masline* koje je organizirala istoimena kulturna udruga u suradnji s trgovачkom komorom iz Messinie.<sup>180</sup> Ti *Putevi* oslanjaju se na maslinu kao zajednički element kulture i dijaloga među stanovnicima euro-mediteranskog područja. *Putevi masline* su, u sklopu Forumu o kulturnim putevima Vijeća Europe koji predstavlja geopolitičko sredstvo za međunarodni dijalog, održivi razvoj, kulturni turizam i europsku integraciju, dobili nagradu za *Glavni europski kulturni put*, a UNESCO je 2003. godine izabrao *Puteve masline za Drugi svjetski kulturni put*. *Putevi masline* predstavljaju put održivog razvoja i interkulturnog dijaloga koji se ostvaruje na temelju zajedničke teme. Oni se sastoje u otkriću i priznanju različitosti prirodnog naslijeđa povezanog s tehničkim, ekonomskim, socijalnim i kulturnim razvojem naroda na području Mediterana. Inicijativa se oslanja na važnost prisutnosti masline na Sredozemlju kao elementa koji ujedinjuje ljudе koji žive u sličnim uvjetima.<sup>181</sup> Cilj je *Puteva* doprinijeti zajedničkom

<sup>176</sup> usp. <http://www.un.org/esa/sustdev/natlinfo/indicators/egmIndicators/MSSDlatesteng.pdf>.

<sup>177</sup> usp. Ibid.

<sup>178</sup> usp. [http://www.beniculturali.polimi.it/documenti/esperienze/4050119045808\\_69jc.pdf](http://www.beniculturali.polimi.it/documenti/esperienze/4050119045808_69jc.pdf).

<sup>179</sup> usp. Ibid.

<sup>180</sup> usp. <http://www.greekembassy.nlnl/press/modules.php?op=modload&name=Sections&file=index&req=viewarticle&artid=46&page=1>.

<sup>181</sup> usp. Ibid.

vrednovanju masline, njene povijesti, blagostanja koje donosi regija- ma koje proizvode maslinovo ulje, te proširiti svijest o maslini kao univerzalnom simbolu blagostanja, duhovnosti i mira. Oni, također, podupiru razvoj tematskog turizma i održivog razvoja pokrećući inicijative koje služe kao primjer regijama koje se bave proizvodnjom maslinova ulja. Ovi *Putevi* prolaze kroz Grčku, Francusku, Cipar, Izrael, Egipat i Italiju, a u njih su uključene sve mediteranske zemlje u kojima se uzgajaju masline, a koje su članice udruženja *Prijatelji masline*. *Putevi maslina* sudjeluju i u promociji kulture maslina u zemljama koje se ne bave njenim uzgojem, kao što su Austrija, Švicarska i Njemačka. 2004. godine održan je i prvi *Festival Puteva masline* koji je uključivao izložbe, okrugle stolove, edukacijske radionice i kulinarske kušaonice posvećene povijesti i kulturi masline. Zanimljivo je spomenuti da je Grčka 2006. godinu proglašila *Godinom maslinovog ulja*, upravo zbog iznimne važnosti i jedinstvenosti stabla masline, te ekonomskog aspekta njenih proizvoda, kao i zbog njenog značaja za grčku kulturu.<sup>182</sup>

Sličan projekt postoji i u Španjolskoj, Portugalu i Francuskoj pod nazivom *Terra olea*, a odnosi se na turističku cestu koja povezuje regije koje uzgajaju masline.<sup>183</sup>

U Turskoj od 2001. godine postoji *Adatepe – muzej maslinova ulja*.<sup>184</sup> Sama zgrada muzeja zapravo je obnovljena stara tvornica sapuna, redizajnirana na način da prikaže specifičnosti vezane uz kulturu masline. U muzeju su izložene veće i manje preše za masline, razna pomagala za branje i skupljanje maslina, brojni tipovi košara, te amfore s potopljenih brodova i ostali predmeti. Demonstrirane su i tehnike ručne izrade sapuna od čistog maslinova ulja. Kroz slike i tekstove prikazan je razvoj masline od tla do stola, kao i rasprostranjenost masline kroz povijest od Srednjeg istoka do Europe. Također, navedeni su citati koji se odnose na maslinu iz Starog i Novog zavjeta, te iz Kurana. Posjetiteljima je ponuđen i svježe ispečen seoski kruh umočen u ekstra djevičansko maslinovo ulje, a u suvenirnici se mogu kupiti razni proizvodi na bazi maslinova ulja.<sup>185</sup>

Kao primjer može poslužiti i Italija u kojoj je poznata *Tuscanyidea*, kozmetička linija na bazi ekstra djevičanskog toskanskog maslinova ulja, koja uključuje razne kozmetičke proizvode za osobnu njegu, za djecu, za njegu kože, parfeme, kupke, te proizvode za zdravlje i njegu tijela.<sup>186</sup>

## 8. HRVATSKE PRAKSE NA PODRUČJU RURALNOG TURIZMA

Dobar primjer djelovanja u smjeru razvoja ruralnog turizma kod nas je otvaranje Centra za maslinarstvo u Krasici kraj Buja koji se bavi otkupom i trženjem maslinova ulja, organiziranjem edukativnih stručnih skupova, aukcijom tipičnih proizvoda od masline, burzom maslinova ulja, te izravnom prodajom tradicijskih prehrabbenih

<sup>182</sup> usp. [http://www.culture-routes.lu/php/f\\_gindex.php?lg =en&dest=bdpa&det&rub=77](http://www.culture-routes.lu/php/f_gindex.php?lg =en&dest=bdpa&det&rub=77).

<sup>183</sup> usp. <http://www.terra-olea.org/index-lang-en.html>.

<sup>184</sup> usp. <http://www.travelwithachallenge.com/TurkeyOlive.htm>.

<sup>185</sup> usp. Ibid.

<sup>186</sup> usp. <http://www.tuscanyidea.com/en/index.asp>.

proizvoda i suvenira, a sve prema načelu održivog razvoja. Osnovni cilj je tog centra stvaranje prepoznatljivog brenda malih neafirmiranih proizvođača pod nazivom *Istarsko djevičansko maslinovo ulje*. Na području Buja poznata je i tradicionalna smotra maslinovog ulja *Oleum Olivarum*.<sup>187</sup>

Sličan je primjer *Poljoprivredno-obrtničke zadruge Rogač* koja prodaje autohtone ekološke suvenire punjene maslinovim uljem, a koji uključuju aromatizirana maslinova ulja s bosiljkom ili mažuranom i čista maslinova ulja.<sup>188</sup>

Kao primjer događanja vezana uz maslinarstvo mogu se izdvojiti *Lošinjski dani maslina* koji se održavaju u Malom Lošinju krajem listopada i početkom studenog, tijekom kojih se može sudjelovati u berbi maslina, mogu se kušati mediteranska jela spremljena na bazi maslina te posjetiti mlin u Čunskome gdje se masline ručno obrađuju.<sup>189</sup>

*Dani maslina* održavaju se i u Puntu na otoku Krku sredinom listopada, a u sklopu programa predviđene su razne prodajne izložbe autohtonih proizvoda otoka Krka, edukacije za maslinare, prezentacije maslinovih ulja, predstavljanje *Udruge gradova maslina i ekstra djevičanskog maslinovog ulja*, razgledavanje uljare, berba u masliniku, stručno upoznavanje s proizvodnim procesom dobivanja maslinova ulja, video prezentacije, te kušanje maslina i maslinova ulja u puntarskim restoranima.<sup>190</sup>

I u Rovinju se početkom studenog, kao jedna od posljednjih, održava manifestacija *Kruha, maslinovog ulja, vina, ribe i ... igara* koja služi promociji domaćeg maslinova ulja, vina i domaćih specijaliteta.<sup>191</sup>

U Istri postoje i *Ceste maslinova ulja* koje se odnose na zaokruženo maslinarsko područje koje je u sklopu *Ceste* podijeljeno na punktove čija je zadaća promocija maslina, maslinova ulja i ostalih proizvoda od maslina kako bi se postigla revalorizacija, razvoj i njega tradicije maslinarstva u Istri. Cijeli se projekt sastoji u izboru najboljih maslinara Istre koji proizvode najkvalitetnije ulje, a za pristupanje projektu potrebno je zadovoljiti stroge kriterije Pravilnika o Cestama maslinova ulja Istre. Na taj način trebala bi se poboljšati kvaliteta proizvedenih ulja, ali i njihova promocija, te ostvariti bolja povezanost maslinarstva i turizma, a samim time učiniti turistički zanimljivim i konkurentnim središnji dio Istre, te rasteretiti priobalje.<sup>192</sup>

Kao što je vidljivo iz brojnih praksi na čitavom području Mediterana, pa i kod nas, u maslinarstvu, iskorištenom za razvoj i kvalitetno osmišljavanje turističke ponude, leže mnogi potencijali i skrivene dobiti koje bi se jednakom mogle iskoristiti i na području Ravnih kotara.

<sup>187</sup> usp. <http://www.7maslina.net/Novosti/tabid/60/articleType/ArticleView/articleId/558/Burza-maslinovog-ulja-Buja.aspx>.

<sup>188</sup> usp. <http://www.rogac.hr/limbo/index.php?option=content&Itemid=491>

<sup>189</sup> usp. <http://www.croatia.hr/Hrvatski/Dogadjanja/Dogadjanja.aspx?idEvent=971>.

<sup>190</sup> usp. <http://www.tzpunat.hr/News.aspx?id=167>.

<sup>191</sup> usp. <http://www.tzgrovvinj.hr/hrv/home.asp>.

<sup>192</sup> usp. <http://www.istra-istria.hr/index.php?id=317>.

## 9. ZAKLJUČAK

Hrvatsko maslinarstvo u posljednjih je desetak godina u uzlaznoj putanji zahvaljujući sve većem interesu potrošača na području zapadne Europe, SAD-a i Japana. Tržište maslinova ulja razvija se posebno zbog njegova hranidbenog učinka i činjenice da se radi o zdravoj mediteranskoj hrani. Upravo takav trend treba iskoristiti i na području Ravnih kotara za pokretanje sadnje maslinika jer je maslinovo ulje vrlo isplativ proizvod. Potrebno je uložiti u podizanje kvalitete maslinova ulja, te zamijeniti skromnu proizvodnju za domaće potrebe turistički orijentiranom proizvodnjom. Maslinarstvo i maslinovo ulje potrebno je stalno promovirati kao autohtonu robnu marku, a specifičnu tradicijsku berbu maslina i proizvodnju ulja nametnuti kao atraktivni turistički proizvod. Hrvatska se u svijetu predstavlja kao zemlja zdrave mediteranske kuhinje, pa je potrebno širiti i koristiti nova saznanja o gastronomskoj važnosti i ljekovitosti maslina i maslinova ulja, te poticati raznovrsnost gastronomске ponude na temelju autohtonih resursa. Osnovni pristup trebao bi biti kvaliteta maslinova ulja i maštovitost njegove primjene.<sup>193</sup>

Vezano uz kvalitetu maslinova ulja, smatram da treba spomenuti i *sms – Prehrambeno razvojni centar*<sup>194</sup> koji je od kraja studenog 2006. jedini u Hrvatskoj ovlašten kao specijalni laboratorij za ispitivanje maslinovih ulja s mogućnošću izdavanja međunarodnih certifikata od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva. Do tada je na snazi bio Pravilnik o temeljnim zahtjevima maslinova ulja kojeg je donio Državni zavod za normizaciju i mjeriteljstvo.<sup>195</sup> Time je *sms – Prehrambeno razvojni centar* dobio status međunarodno priznatog laboratoriјa za ispitivanje namirnica od strane državnih institucija. Taj centar raspolaže najmodernije opremljenim laboratorijem koji maslinarima i uljarima pruža usluge certificiranja i ispitivanja kvalitete proizvoda, te je jedini laboratoriј u Hrvatskoj koji ima pravo izdavanja certifikata o sortnom/geografskom porijeklu proizvoda od maslina što je osnovni preduvjet za izvoz maslinova ulja u zemlje Europske unije. Međunarodno vijeće za masline (IOC, International Olive Council)<sup>196</sup> uvrstilo je *sms – Prehrambeno razvojni centar* među dvadesetak svjetski priznatih ispitnih laboratoriјa na području fizikalno-kemijskih ispitivanja maslinovih ulja, tako da je Analitički laboratoriј *sms – Prehrambeno razvojnog centra* ovlašten za posredovanje u arbitražnim postupcima, certifikacijama, istraživanjima i provjerama na zahtjev Međunarodnog vijeća za masline u regiji. Postoji i Direktiva Europske unije o tržišnim standardima za maslinovo ulje kojom se članice obvezuju za kontrolu istinosti podataka koje proizvođači navode na deklaraciji.<sup>197</sup> U Hrvatskoj je, također, od certifikata kvalitete u prehrambenoj industriji nezaobilazan HACCP.<sup>198</sup> HACCP se odnosi na načela za primjenu sustava osiguranja zdravstvene ispravnosti hrane, odnosno, prehrambenih artikala. Koncept

<sup>193</sup> usp. <http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id=lanakjezik=3206>.

<sup>194</sup> usp. <http://www.poslovni.hr/28034.aspx>.

<sup>195</sup> usp. Ibid.

<sup>196</sup> usp. Ibid.

<sup>197</sup> usp. Ibid.

<sup>198</sup> usp. <http://www.trenton.hr/novosti.php?p=2&s=7>.

HACCP opisuje sustavne metode o tome kako prepoznati sve kritične točke, odnosno rizične postupke ili faze u proizvodnji hrane, te kako ih ispitivati i kontrolirati, kako bi se na taj način zdravstveni rizik za potrošače sveo na najmanju moguću mjeru. Zanimljivo je da postoje i certifikati vjerskih zajednica, kao na primjer židovski košer i muslimanski halal,<sup>199</sup> a takve oznake kvalitete dobivaju se prema posebnim propisima i običajima, a svaka namirница s takvom oznakom mora imati certifikat.<sup>200</sup>

Ovi certifikati i potvrde o kvaliteti iznimno su bitni baš za razvoj turizma koji je tematski orientiran na prehrambeni proizvod kao specifični brend nekog područja na kojem se temelji čitava turistička ponuda. Na taj način verificirani kvalitetni i pouzdani proizvodi mogu poslužiti kao temelj za promociju regije. Jedno od sredstava promocije moglo bi biti i brošure koje bi upoznavale gosta s ljekovitim i nutritivnim svojstvima maslinova ulja, te kroz predstavljanje povijesti maslinova ulja na području Ravnih kotara otkriti i lokalnu povijest, kulturu i običaje. Moglo bi se saditi masline čiji bi gosti bili zakupci koji bi svake godine došli ubrati plodove sa svoje masline i dobiti svoje ulje, čime bi se produžila turistička sezona. Brojni svakodnevni uporabni predmeti mogli bi se redizajnirati i prodavati kao specifični suveniri ovoga kraja. Poljoprivreda, pa tako i maslinarstvo, pogotovo u tako izvornom i čistom obliku kakav postoji na području Ravnih kotara, traži čvrstu povezanost s turizmom jer postaje rijekost, a samim time i naplativa vrijednost, a ruralni turizam idealan je oblik turizma koji troši domaći prehrambeni proizvod, i zato ga treba razvijati i unapređivati. Ekološki proizvedeno maslinovo ulje s ostalom ekološki proizvedenom hranom treba se uključiti u hrvatsku turističku ponudu čime bi se ostvarila prednost pred drugima. Maslinarstvo bi se moglo dovesti na razinu prepoznatljivosti, te bi moglo biti nezaobilazni dio regionalnog identiteta. Suveniri, način života lokalnog stanovništva, te druge značajke kulture života i rada obiluju turističkom atraktivnošću, ali ih treba dovoljno dobro upoznati i znati iskoristiti.<sup>201</sup>

Osim specifičnog tradicijskog maslinarstva, Ravnii Kotari imaju i Kulu Janković koja može doprinijeti kulturno-povijesnom aspektu turističke ponude. Naime, sam položaj kule bio je vrlo značajan na kraju 16. stoljeća za vrijeme vladavine Osmanskog Carstva, što potvrđuje i ime koje su Turci dali selu, *Sed-islam*, što znači granica Islama.<sup>202</sup> Kulu su Mlečani dali Stojanu Jankoviću zbog njegovih zasluga u borbi protiv Turaka, a ona je i danas u vlasništvu njegovih potomaka, obitelji Desnica. Vladan Desnica otvorio je Kulu za javnost postepeno je pretvarajući u muzej. Kula je obnovljana od 1988. do 1991. godine, no u Domovinskom ratu je opet oštećena. Od 1999. hrvatsko Ministarstvo kulture počelo je financirati obnovu na taj način omogućavajući rad Instituta za očuvanje spomenika iz Zadra.<sup>203</sup> Kula

<sup>199</sup> usp. Ibid.

<sup>200</sup> usp. Ibid.

<sup>201</sup> usp. <http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&idlanakjezik=3206>.

<sup>202</sup> usp. <http://www.ffzg.hr/mostovi/restorENG.html>.

<sup>203</sup> usp. Ibid.

bi se mogla pretvoriti u ekomuzej u kojem bi bio predstavljen povijesni razvoj i glavna obilježja regije, te svakodnevni život njenih stanovnika, a ujedno bi mogla biti i ishodišni centar istraživanja lokalne etnografske baštine koja bi postala osnova buduće interpretacije regije i njene turističke prezentacije. U Kuli bi se, također, mogla prikazati proizvodnja maslinova ulja, a u njenoj blizini ili u jednoj od prostorija gospodarskog kompleksa mogao bi se napraviti gastronomski objekt koji bi svoju ponudu bazirao na lokalnoj gastronomiji, između ostalog, maslinama i jelima pripremljenim na maslinovu ulju. Mogla bi se otvoriti i suvenirnica u kojoj bi turisti mogli kupiti domaće maslinovo ulje, sapune s maslinovim uljem i razne druge proizvode. Sve ovo upućuje na brojne mogućnosti povezivanja tradicijskog maslinarstva i Kule Janković koje bi doprinijele razvoju ruralnog turizma na području Ravnih kotara.

Zanimljivo je spomenuti i to da u Ravnim kotarima već postoji turistička tradicija što znači da razvoj ruralnog turizma ne bi krenuo od samog početka, već bi samo nastavio i obogatio postojeću turističku ponudu. Naime, Ravni kotari poznata su destinacija za malu, ali vrlo značajnu i poželjnu zajednicu turista, lovce. Brojni strani turisti dolaze na ovo područje loviti kada je sezona lova, ali i dresirati svoje pse kada je sezona lova zatvorena. Za ovaj tip turista značajno je da dolaze izvan sezone, ali i da bi se njihovi specifični zahtjevi lako mogli nadopuniti bogatom gastronomskom ponudom baziranom na maslinovu ulju.

Dodatnoj privlačnosti Ravnih kotara, u kontekstu maslinarstva kao temelja za razvoj ruralnog turizma, pridonosi i činjenica da ovo

*Slika 9: Ravni kotari,  
Islam Latinski; snimila  
Mura Kokotović,  
listopad 2005.*



područje nije tipično mediteransko područje, niti po svojoj klimi, niti po ostalim prirodnim obilježjima. Ravni kotari izuzetno su živopisno i plodno područje na kojem uspijevaju brojne kulture i koje se može promovirati kao jedino mediteransko turističko odredište gdje zajedno rastu kukuruz i maslina i gdje maslinu umjesto tipičnog surovog krša, okružuju plodna polja (Sl. 9).

Iz svega navedenog u ovome prilogu vidljivo je da Ravni kotari sa svim svojim prirodnim i kulturnim ljepotama i resursima predstavljaju iznimski potencijal za razvoj ruralnog turizma koji bi mogao pridonijeti razvoju gospodarstva, a samim time i povratku stanovnika u ovaj po svemu iznimski kraj.

### LITERATURA:

- BAĆAC, Robert (2006): Agroturizam – tradicijske vrijednosti u funkciji turizma. U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš i Tomislav Pletenac. Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju, Zagreb, 36-43.
- DEMONJA, Damir (2006): Institucijska mreža kulturnog turizma. U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš i Tomislav Pletenac. Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju, Zagreb, 11-16.
- GAVAZZI, Milovan (1993): *Baština hrvatskoga sela*. Otvoreno sveučilište, Zagreb.
- KUŠEN, Eduard (2002): *Turistička atrakcijska osnova*. Institut za turizam, Zagreb.
- LULIĆ ŠTORIĆ, Jasenka, Branka NEDVED, Mauricio STIPČEVIĆ (1997): *Kultura masline u sjevernoj Dalmaciji*. Katalog izložbe, Gradska loža, Zadar.
- MILEUSNIĆ, Zlatko, Ivan ŠESTAN (1994): *Ljudi i masline: izložba Etnografskog muzeja Zagreb*. Katalog izložbe, Zagreb.
- SORDINAS, Augustus (1971): *Old Olive Oil Mills and Presses on the Island of Corfu*, Greece. Memphis State University, Memphis.

### INTERNETSKE STRANICE:

Burza maslinovog ulja Buja

<http://www.7maslina.net/Novosti/tabid/60/articleType/ArticleView/articleId/558/Burza-maslinovog-ulja-Buja.aspx> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Ceste maslinova ulja Istre

<http://www.istra-istria.hr/index.php?id=317> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Dani maslini u Puntu

<http://www.tzpunat.hr/News.aspx?id=167> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Grković I.: Maslinarstvo i turizam

[http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id\\_clanak\\_jezik=3206](http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=3206) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Lošinjski dani maslini

<http://www.croatia.hr/Hrvatski/Dogadjanja/Dogadjanja.aspx?idEvent=971> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

MEDINA (Mediterranean by Internet Access): EU Funded Project for Promoting Mediterranean Cultural Tourism through ICT

[http://www.beniculturali.polimi.it/documenti/esperienze/43\\_05011904580869jc.pdf](http://www.beniculturali.polimi.it/documenti/esperienze/43_05011904580869jc.pdf) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

- Mediterranean Strategy for Sustainable Development  
[http://www.un.org/esa/sustdev/natinfo/indicators/egmIndicators/MSSD\\_latest\\_eng.pdf](http://www.un.org/esa/sustdev/natinfo/indicators/egmIndicators/MSSD_latest_eng.pdf) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Mostovi – History and famous people  
<http://www.ffzg.hr/mostovi/historyENG.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Mostovi – Local customs  
<http://www.ffzg.hr/mostovi/localcustomsENG.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Mostovi – Objectives  
<http://www.ffzg.hr/mostovi/objectENG.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Mostovi – Ravni Kotari and Islam area  
<http://www.ffzg.hr/mostovi/ravkotarENG.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Mostovi – Restoration and preservation  
<http://www.ffzg.hr/mostovi/restorENG.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Poljoprivredno-obrtnička zadruga Rogać  
<http://www.rogac.hr/limbo/index.php?option=content&pcontent/1/task/view/id/49/Itemid/49> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Prvi laboratoriji za maslinovo ulje  
<http://www.poslovni.hr/28034.aspx> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Ruralis  
[http://www.ruralis.hr/hr/standardi\\_vrsta\\_domacinstava.html](http://www.ruralis.hr/hr/standardi_vrsta_domacinstava.html) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Rovinj  
<http://www.tzgrovinj.hr/hrv/home.asp> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Terra olea  
<http://www.terra-olea.org/index-lang-en.html> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- The Olive Roads: Itinerary of Culture and Sustainable Development,  
Dialogue and Peace among the Peoples of the Mediterranean  
<http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001296/129656e.pdf> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- The Olive Tree Routes  
<http://www.greekembassy.nl/press/modules.php?op=modload&name=Sections&file=index&req=viewarticle&artid=46&page=1> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- The Routes of the Olive Tree  
[http://www.culture-routes.lu/php/fo\\_index.php?lng=en&dest=bd\\_pa\\_det&rub=77](http://www.culture-routes.lu/php/fo_index.php?lng=en&dest=bd_pa_det&rub=77) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).
- Trenton – masline, maslinovo ulje, riblji proizvodi  
<http://www.trenton.hr/novosti.php?p=2&s=7> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Turkey Olive Oil Museum

[http://www.travelwithachallenge.com/Turkey\\_Olive.htm](http://www.travelwithachallenge.com/Turkey_Olive.htm) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Tuscanyidea: Olive Cosmetic Line

<http://www.tuscanyidea.com/en/index.asp> (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

Milat V.: Uloga Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva u razvoju maslinarstva; Pomolgia Croatica, vol. 11, 2005.

[http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id\\_clanak\\_jezik=2996](http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=2996) (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

<http://blog.valamar.com/images/maslina2.jpg>. (zadnji puta pogledano 15. 11. 2009.).

## OLIVE GROWING

### SUMMARY

This paper primarily focuses on traditional olive growing, and presents the results of the ethnological research conducted in the studied villages of Ravni Kotari. The paper cites the basic characteristics of the olive, its both economic and cultural significance throughout the history, and the characteristics of traditional olive growing in the studied area as reflected in the processes of planting, picking, processing and use. The author also wishes to point to the possible applications of the results of ethnological research on the development of rural tourism in this region and on the creation of the concepts of agro-tourism products, as well as other activities based on traditional olive growing and products based on olive oil which may be of interest to tourists. Various examples of the Mediterranean practice in the field of thematic tourism related to olives and olive oil, as well as Croatian examples, are used to show how traditional olive growing and olive oil could be turned into a desirable tourist product that would contribute to the recognition and preservation of heritage, and the revitalization of this region through sustainable development. The purpose of this research is to raise the awarness of the local population through the evaluation of their own cultural heritage and their more intense involvement in the revitalization of heritage and activities directed at the development of regional tourism through different forms of rural tourism. This paper shows that the area of Ravni Kotari, with all its natural and cultural beauties and resources, has high potential for the development of rural tourism which would benefit the economic growth and consequently stimulate the repopulation of this truly remarkable region.

**Keywords:** olive growing, rural tourism, Islam Latinski, Islam Grčki



MURA KOKOTOVIĆ  
Matije Slatinskog 4  
10410 Velika Gorica  
mura.kokotovic@zg.t-com.hr

## TRADICIJA LOVA I LOVNOG TURIZMA

Tema je ovoga rada *lov i lovni turizam na području Ravnih kotara, točnije u selima i zaselcima: Islam Latinski, Islam Grčki, Grgurice, Kašić, Podgradina i Rupalj.* Prikupljeni podaci odnose se na razdoblje od kraja 19. stoljeća pa sve do danas. U radu su prikazani uobičajeni načini lova divljih životinja koje su stanovnici Ravnih kotara prakticirali na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće, a koji se danas smatraju krivolovom. Naime, sredinom 20. stoljeća na ovom području počela su se osnivati lovačka društva koja su donijela pravila kojima se točno određuje dozvoljeno vrijeme lova, oružje koje se smije upotrebljavati, životinje koje se smiju loviti, kao i procedure koje je potrebno zadovoljiti kako bi se postalo lovcem. Rad donosi i opise dvaju zanimljivih pojava - zmijara i vučara, karakterističnih za ovaj kraj. U Ravnim kotarima, također, zabilježeno je postojanje lovog turizma što značajno pridonosi ideji o razvoju ruralnog turizma budući da odredena svijest o ovom području kao turističkoj destinaciji već postoji i to kod specifične skupine turista vrlo otvorene za brojne turističke sadržaje koji spadaju u karakterističnu ponudu ruralnog turizma.

**Ključne riječi:** tradicijski lov, lovni turizam, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Ovaj rad bavi se uobičajenim „modernim“ praksama lova i tradicijskim lovnim praksama (krivolovom) u Ravnim kotarima, a rezultat je etnološkog istraživanja obavljenog metodom polustrukturiranog i strukturiranog intervjeta u selima Islam Latinski, Islam Grčki, Grgurice, Kašić, Podgradina i Rupalj.

Zabilježeni podaci odnose se na razdoblje od kraja 19. stoljeća pa sve do danas, a zbog specifičnosti teme većina kazivača bili su

muškarci. Prikupljena građa obrađena je metodama komparacije, analize i sinteze, te je u radu prikazana citiranjem iskaza kazivača kako bi se što vjernije stvorio kontekst opisane pojave.

U nastavku rada bit će navedeni detalji o sezonom lova, oružju koje se koristi, lovačkim psima, ali i specifične prakse tradicijskog lova karakteristične za ovaj kraj koje se smatraju krivolovom. Naime, krivolov je svaki oblik lova koji nije službeno reguliran odredbama lovačkog društva koje je zaduženo za određeno lovno područje.

Također, opisuju se dvije zanimljive posebnosti – pojave zmijara i vučara.

U radu je prikazana i tradicija lovnog turizma na području Ravnih kotara te je istaknuta potreba za osvjećivanjem potencijala ovog kraja u smjeru daljnog razvoja i specifične turističke grane koja trenutno stagnira, a koja bi mogla doprinijeti značajnom gospodarskom razvoju i revitalizaciji Ravnih kotara.

## 2. LOV

U lov se kretalo kada bi otpočela sezona lova,<sup>1</sup> a to je bilo *prid jesen*,<sup>2</sup> u 9. mjesecu,<sup>3</sup> zimi,<sup>4</sup> u 10. mjesecu,<sup>5</sup> od 10. do 1. mjeseca,<sup>6</sup> odnosno od 20. 01. do 31. 03.<sup>7</sup> ... mi smo morali obavezno 7 hajki odraditi za jednu lovnu sezonu, a to je bilo zimi. U tih 7 mogla su se praviti pojilišta, moglo se lovište čistiti od starih šporeta, od onoga, moglo se orati i sijati prehrana (ILm32). Lov bi se otvarao na određenu životinju i trajao bi par nedelja.<sup>8</sup> Lovilo se puškama (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj) i to *bokericama*,<sup>9</sup> *karabinama*,<sup>10</sup> sačmaricama za sitnu divljač.<sup>11</sup> O oružju je zabilježen sljedeći podatak: ... to su prodavaone koje su doobile odobrenje za prodaju oružja, registrirane, i mi moramo podnesti zahtjev za nabavu oružja, za svaki komad, i moramo prije imati položeni ispit, i onda kad dobijemo nabavku, onda možemo uzesti u prodavaoni koja slobodno prodaje oružje, a možemo uzesti i u kolege, ako mi se čini ... recimo neku polovnu ili ... uvik se nade da ne'ko neće bit lovac, pa proda drugom, i tako dalje. I onda papiре sređujete kao kada preprodajete auto ili ...? Jeste, jeste, idemo mi tamo oba dva, i skine se sa mene, stavi se na ovoga, i tako dalje, tako to ide (ILm32). Sama hajka<sup>12</sup> izgledala je ovako: ... ujutro dodemo u 8 sati na obalu, tamo imaju 3 - 4 ova bifea, tu se malo popije vrući čaj, popije jedna travarica, koja leteća baci, malo se ispričamo, i onda se dogovorimo, i idemo na jedan teren, taj teren može biti gore ... Brižine recimo, o'de amo Vrnjakovac, to opkolimo i sad puštamo pase unutra, lovac do lovca, 100 metara, 200. Lovačka udruža Posedarje Kamenjarka, broji negdje oko 160 lovaca, i ne idu svi, barem pola ide, ide, ono kad su ozbiljnije hajke, ide ... dosta se ljudi odazove. Ovako na manje hajke, to ide 20, 30 ljudi, i tako dalje. I psi unutri ganjaju, i on biži iz šume, dočeka se i ubije se, i tako do podne. ... Ovako, malo se dobro izbazamo da možemo dobro ručati, i onda kući.<sup>13</sup> Najviše hajki organiziralo se na

<sup>1</sup> ILž50, ILm32, Km32, Grm34, Pž20.

<sup>2</sup> Grm34.

<sup>3</sup> Grž39.

<sup>4</sup> Pm34.

<sup>5</sup> ILž34.

<sup>6</sup> IGm32, IGm34.

<sup>7</sup> ILm32.

<sup>8</sup> Grm34.

<sup>9</sup> Grm34.

<sup>10</sup> Grm34, ILm32 kaže: ... karabini su za srnu, svinju, jelena, lopatara jelena, muflona, to kod nas nema.

<sup>11</sup> ILm32.

<sup>12</sup> ILž50, ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Pž20.

<sup>13</sup> ILm32.

lisicu i čaglja, dok bi, na primjer, jazavca lovili na drugačiji način. ... Ako naleti jazavac, samo je jazavac u rupi, to goni jazavčar, on uđe u rupu, u rupu ulazi, i onda ga goni van jer on ima više rupa, nije on ... ne zna kud će ući, ima kud će izaći, i čeka se, kad je pas uša' unutra, onda čekaš okolo, ako izade, izade, ako ne ... samo njega je teško izagnat, on je jači od pasa, ako se okrenia prema pasu, neće van, al' ako je od pasa okrenut, on se ne mere okrenut, na primjer u onoj rupi, onda biži van (Grm34). Vukova u ovom kraju nije bilo, ali je zabilježen podatak da su vukovi znali doći u Benkovac pa ako bi napravili veliku štetu onda bi službeno, zakonski osudili jednog vuka *jer se ne mere drugačije, a ... ubije ih se desetak* (ILm32).

### 3. LOVAČKI PSI

U svakom lovnu vrlo važnu ulogu imali su lovački psi koje je *uglavnom imao svaki lovac*.<sup>14</sup> To su bili razni ptičari,<sup>15</sup> seteri,<sup>16</sup> jazavčari,<sup>17</sup> goniči,<sup>18</sup> bretonci,<sup>19</sup> terijeri,<sup>20</sup> vižle<sup>21</sup> itd. ... A to je odozgor, recimo iz Like, iz Bosne smo nabavljeni, jer oni sa tim love. Oni i njihovi psi love srne, svinje, čagljeve, lisice, naročito oni jazavčari, oni mali. I nabavljeni smo iz Drniša, Ivanićgrada, Podgradine ... Jazavčari trebaju biti čistokrvni, trebaju i lovni psi biti čistokrvni. Imamo mi ptičare, jamare, ... da, to je taj jazavčar; da, imamo i dugodlake i kratkodlake, to se zovu terijeri. Al' imamo lovne terijere, oni su veći, jer oni strašno gone svinje, i lisicu i zeca, i sve oni gone. To je lovni terijer, crne boje, duge dlake, on je skroz crn, a i ovaj je mali crn, samo oni su daleko manji, ovi jamari, on se uvuče kud i lisica more proć', onda imamo ... recimo, lovnih tičara, breton, epanuel, imamo kratkodlaki ptičar, ima oštrodlaki ptičar, ima vižla, ima seter. Seter je engleski, seter je crno-bijeli, tako da ljudi imaju ... to su čistokrvni pasi. I to nabavljate iz Like? Ne, samo goniče iz Like. To su sve domaći pasi, sad ču vam ja nabrojiti. Imate 'vako: istarske, dugodlake i kratke dlake goniči, imate, imate najviše posavce, pa imate balkance, pa imate trobojce, trobojce. Uglavnom, od svih tih pasa jedva 10% more bit pravih, jedva i to je puno. Čistokrvni? Ne čistokrvni, ne mora bit čistokrvni, ali pas koji ima nos, i koji se da školovat (ILm32). Najviše su se kupovali štenci koje su ljudi sami obučavali jer je tako bilo najjeftinije, ... i ako ima divljači, ono se jako brzo nauči i prihvati lov, uđe u ... on ide sa drugim pasom i uvede se u lov.<sup>22</sup> Kazivači su opisali kako se u lovnu ponaša dresiran pas: ... onda on ga zavravi tamo 'di leži, i on hop ... stoji, ukoči se i onda gazda njegov zna, jer taj ... oni pas ne ide daleko od svoga, od svoga gazde, i on prati pasa, i kad vidi da je on ferma, onda on uzme pušku i gleda 'di je, i kad ga vidi 'di leži... Samo ima različito ferme, ako je jarebica onda se stajeć, on samo ukipi se, ako je zec, onda čučne, onda se zna ... onda se zna što je, ima razlika, ima razlika, jer po mirisu on osjeti.<sup>23</sup> Jedino je u Grguricama i Podgradini zabilježeno mišljenje kako su to bili bez veze<sup>24</sup> psi koji nisu bili dresirani već su ih imali tek tako.<sup>25</sup>

<sup>14</sup> ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Pž20.

<sup>15</sup> ILž50, IGm32, IGm34, Km32, Grm34.

<sup>16</sup> ILž50, IGm32, IGm34, Grm34.

<sup>17</sup> IGm32, IGm34, Grm34.

<sup>18</sup> Grm34.

<sup>19</sup> IGm32, IGm34.

<sup>20</sup> ILm32.

<sup>21</sup> ILm32.

<sup>22</sup> ILm32.

<sup>23</sup> IGm32, IGm34.

<sup>24</sup> Grž39.

<sup>25</sup> Pž20.

#### 4. LOVNI TURIZAM

Do devedesetih godina 20. stoljeća, odnosno prije Domovinskog rata u ove su krajeve dolazili Talijani zbog dresure pasa: ... *oni plaćaju ulaz u lovište, to se dobro plati, i dobro se isplati, 'ko zna dobro gospodariti, jako dobro more zaraditi, e, a ova ... bena, bena, ona je cijenjena, nju Talijani strašno vole, kupuju, oni ovaj ... dodu ovde i skupo plaćaju taj odstrel bene.*<sup>26</sup> Zabilježen je podatak da Talijani koji ... dolaze i imaju pratioca svaki put, oni plate da ideš uza nj, oni ne smiju ništa loviti, samo dresira pase, ne smiju oni ubit ništa, da ubije jednu fazanku, koštalo bi ga više od 1000 kuna, a onda dolaze neki, a plati se to, dolaze neki kad je lov otvoren, plate i dodu, i mogu loviti, a kad je samo dresura pasa, dresura, ne mere, ne smije ništa ubit (Grm34). ... *Talijani kupuju jarebice puno. Ima jarebice ovde u našem polju puno, a on više voli jednu jarebicu, neg' 2 zeca, Talijanac. A otprije su kod nas dolazili Slovenci u lov, po njih 4, 5, pa bude 3 dana kod nas, spava i sve, i u lov. I u koje doba dolaze?* 29.11. onda bi, a davno su to ... *ima kojih 25-26 godina* (IGm34). Danas je broj stranaca koji dolaze ovamo radi lova znatno manji nego što je bio prije Domovinskog rata, ali se stanovnici Ravnih kotara nadaju da će se i to vremenom promijeniti.

#### 5. KRIVOLOV

Krivolovom se smatra svaki oblik lova koji nije službeno reguliran odredbama lovačkog društva koje je zaduženo za određeno lovno područje. To se pogotovo odnosi na stare načine lova raznim nedopuštenim metodama kao što su lov uz pomoć ošaca/žice,<sup>27</sup> gvožđa,<sup>28</sup> ploča<sup>29</sup> i sl. Kazivači opisuju kako se moglo uloviti zeca na ošac: ... *zamke ima, i dan danas to ima ... na žicu, na žicu moreš u'vatit, onaj 'ko je zainteresiran, samo to se ne smije radit, to je krivolov, e, to bi kaznilo ih, pa onda ni'ko i ne radi onda. Zečeve, zečeve, na žicu, napravi se, na putu i kud on leti priko noći, jedino zeca na žicu, žica tanka ova, tanka, tanka, i onda je napraviš, zamotaš, i udariš kolac, vežeš za kolac, a amo napraviš ono, tamo je dobro proći na putu, i on kad ide, i on kako naide, uvuče glavu i odma' cmrcne, to se odma' cmrcne, znaš, to se cmrcne odma', odma' ga udavi, odma' ga udavi, i onda uveče to sapneš, i priko noći on kad se diže, zec priko noći je, hoda, priko dana spava, i onda ujutro rano tribaš da ne'ko drugi ne dođe, i ako se ulovio, uzmeš kući, ako ne, ništa. Evo žica, evo vidiš, zasućeš tako da ne mere, ovo vežeš za kolac, samo triba bit duža, i sad zec, kad on naide, na primjer ovdje, evo vidiš, i on ne mere ni tamo ni 'vamo, eto to je jednostavno napraviti, samo amo mora biti kolac udaren, i oko koca ovaj kraj zamotan, i ti nju naciljiš kud on ide, evo ovako, i on sad ide slobodno, šta on zna, provuče glavu, ide brzo, i odma' mu se to cmrcne oko vrata, eto. A ovo ne mere veću životinju ni u'vatit, jer bi ono prikinulo žicu, jer je jako, a*

<sup>26</sup> ILm32.

<sup>27</sup> ILm26, ILž34, ILž50, ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Rum39.

<sup>28</sup> ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Pž20, Rum39.

<sup>29</sup> ILž34, ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Pm34, Rum39.

zeca odma' to udavi, odma' vidiš, i što god više drma, više 'vata, više ga davi, e, i sad on ne mere izvući ni ostat živ nikako, nego on dok je još jaki, pa suče, leta okolo, pa možda bi ona onu žicu udari', pa bi možda pukla, pa odnese ovo oko vrata.<sup>30</sup> Ta žica postavljala se na put kojim zec prolazi, a to bi se znalo ... točno po tragu, vidlo se po tragu kud prolaze, ostalo bi zeru dlake.<sup>31</sup> Zabilježeno je i sjećanje kako su i ptice znali loviti na ošac, ali napravljen od konjske strune.<sup>32</sup> Smatralo se da bi se na ošac uhvatilo više zečeva nego puškama, te da se na taj način mogla u'vativit i lisica.<sup>33</sup> Zabilježen je i podatak kako se uz pomoć ošaca moglo uhvatiti i jazavca i to ...kad bi video da mu smetaju u kukuruzim ili ovako 'di, i ovako 'di mi kažemo ... tu 'di tu dolazi jazavac, i onda on ode, i onda pronađe, ide ... prati ga kud on ide, onda nade mu onu jazbinku 'di se on zavlači, onda bi sapeo ošac isto na oni izlaz njegov, k'o za zeca, sapne mu na izlaz oni njegov ošacu, malo u'vati, onda ga užem dovuć amo k nami da ga vidimo živoga, onda 'nako igrali se i to, onda ga ubiju i peći, on to sve napravi sam, ubije ga, udre ga po glavi štapom, i onda se i pekli ga, pa bi ga jili kako 'ko 'tia.<sup>34</sup> No jazavci su se uglavnom hvatali gvožđima na sljedeći način: ...ta gvožđa ...to je od željeza napravljeno, i onda b' oni na ona vrata, izlaz, zategli jako oni kolac. Imalo je to lanac na sebi, i onu ka' štipaljku, i da ono podigne nečim, sve od željeza. Evo 'vako, dugačku ovu ručku i imaš ovde štipaljku, i sad to stoji 'vako, sad ako ćeš ti sapet, onda triba nečim zakačit 'vako, i kad on počne izlazit, to se sklopi i u'vati ga, gvožđe, i zatučemo jako kolac da ne mere otkinut vajda, šta ja ... i tako su ih 'vatali, ne b' to odma' ubilo, ne mere njega ubit, jer to je ... ma da ga za glavu, onda b' ga možda ubilo, ne mere, on je veliki (Grž39). Na taj način lovili bi i zečeve i lisice, tako što bi se ...gvožđa ukopala u zemlju, pa bi se sitna prašina odzgo' posula da se ne primijeti.<sup>35</sup> Gvožđa su se obično postavljala po njivama i putevima,<sup>36</sup> uzelo bi se ... đubra ovako ovčijeg, stavilo meku, zeru ... ili mesa kakvog smrdljivog za lisicu, jer ona ima njuh za željezo, pa kad pospeš dubrom, nema ona njuha.<sup>37</sup> Manje poljske ptice su se lovile pomoću ploča. ...Ploča ona, za sjedala, ovako komad veliki od kamena, i onda kad je snig, onda smo mi 'vatali 'tica puno, ja i Ante, ovde brat mi. Napraviš ona drvlja, ovde metneš kamen, ovde metneš ploču, i onim drvetom označiš, jedan treba tu, onda drugo od ovoga do ovoga, a onda doli dvi tanke, ako stane na tanku, ploča pada i u'vati je dole. Metneš zrnje unutra između, hvala Bogu, oli brašno, oli 'šenicu, oli bilo što, i okolo slame baciš, i onda kad je snijeg, ona leti 'di je kopno, jel', i onda svaki čas, tamo metniš, ploča padne, letiš, evo je, sve smo 'vatali pod jedno.<sup>38</sup> Još jedan način lova koji bi se prije mogao nazvati zabavom za djecu, nego ozbiljnim lovom bio je uz pomoć prački.<sup>39</sup> Na taj način lovile su se ptice: ... malo se s otim more ubit, teško. Pračku, pa guma, gumom, ono baci dosta, ali nemoš to ... mora pogodit. To je bilo kao drveno, rašljasto, onda guma da se otegne i pusti se kamen. To slučajno možeš pogo-

<sup>30</sup> IGm32, IGm34.<sup>31</sup> ILž50.<sup>32</sup> Rum39.<sup>33</sup> Km32.<sup>34</sup> ILž34.<sup>35</sup> ILm32.<sup>36</sup> Grm34.<sup>37</sup> Grm34.<sup>38</sup> IGM34.<sup>39</sup> ILž50, ILm32, IGm32, IGm34, Km32, Grž39.

*dit (smijeh) (Km32). Zabilježen je opis još jednog način lova: ... i one vrapce po stogovima, onda kad b' sijeno ono spremili, nije to bilo u po' jeta, nego tamo u stogu, onda bi to uveče išli ... ono 'di su one rupice, pa 'vatat, i to su jeli ljudi, rukom uveče po mraku, kad se ne vidi, onda on tamo se zavuče u slamu i onda ga u'vati (Grž39).*

Meso zeca, ptica i divlje svinje se jelo (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj). ... *Ako ubijemo jednog zeca nas pet, to čemo obavezno skuhati, zajedno večerati, kao gulaš neki, e, da, da, on se radi malo na kiselo, slično srni jel', ovaj ... a fazana ne, fazana ... to podijelimo ili 'ko ga ubije, i tako dalje, nije vrijedan kod nas fazan, nije ... ne cijenimo puno, ali to se od nas pet kod jednoga, pa tu mi ovaj ... znamo baciti na karte, znamo zapjevati, znamo se napiti, pričaju se vicevi, priča se koja je grupa bolja, koja je gora, o pasima je pretežno riječ (ILm32).* Ptice su najčešće pekli i to ... *b' štap napravili i nanizali na to.*<sup>40</sup> O tome što se radilo s mesom jazavca postoje različiti podaci: neki kažu da se i ono jelo,<sup>41</sup> dok neki kažu da se meso jazavca bacalo.<sup>42</sup> Zabilježen je opis pripreme jazavca: ... *on to sve napravi sam, ubije ga, udre ga po glavi štapom, i onda se i pekli ga, pa bi ga jili kako 'ko 'tia. Odere ga, odere, to bude lipo meso bilo, na ražanj, i onda bude lipo meso bilo, ili na ove gradele, mi rečemo gradele, izreže se na komade, i onda se na gradele metne, na roštijl. Ja ga nisam provala, a ovi koji su jili velu da je lipo isto k'o i ono ... kako bi vam rekla ... ka'i svinjetina kad se ispeče, da je lipo, i bude bil, kad ga odere, baš bude lipo bilo ono meso.*<sup>43</sup> U Podgradini je zabilježen podatak da bi ga ... osušili ka' prasetinu, lipo ga sušili ka' kmettinu, ka' mrs.<sup>44</sup> Meso lisice uglavnom se bacalo (Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Rupalj), no pojedini kazivači<sup>45</sup> kažu da se i ono jelo ... *al' lisica ne valja, lisica je ljuta, ljuto od lisice je meso, e kušavala sam ga, e. A kuvali smo, kuvala pokojna nevjesta.*<sup>46</sup>

Većina kazivača kaže kako se krvno zeca, jazavca i lisice bacalo.<sup>47</sup> U Grguricama se spominje da se zeče krvno znalo prikučati za gredu da se osuši pa zatim baciti na pod ispred kreveta kao tepih, a krvno lisice se prodavalо u Zadru.<sup>48</sup> To potvrđuju i kazivači iz Ruplja i Podgradine koji napominju da se uz krvno zeca i lisice prodavalо i krvno jazavca.<sup>49</sup>

## 6. POSEBNOSTI: ZMIJARI I VUČARI

Dvije pojave o kojima su govorili kazivači posebno su zanimljive. Prva je postojanje *zmijara*,<sup>50</sup> *zmijolovaca*,<sup>51</sup> ljudi koji su za život zaradivali hvatajući i prodajući zmije. Jedan kazivač iz Islama Latinskog<sup>52</sup> i sam je lovio zmije. O toj pojavi zabilježeno je kazivanje: ... *on vidi, mislim ... i pronađe, on je 'vako bia ... on je 'vata i zmije, otprije se zmije 'vatale, pa se prodavale zmije, a to se otprije lik, a onda sad se ne pravi lik, za likove ... od otrova, da, jer ovi čovik, ovdi jedan susjed*

<sup>40</sup> Grž39.

<sup>41</sup> ILž34, Pž20.

<sup>42</sup> IGm34.

<sup>43</sup> ILž34.

<sup>44</sup> Pž20.

<sup>45</sup> ILm32, Grž39, Pž20.

<sup>46</sup> Pž20.

<sup>47</sup> ILž50, ILž34, IGm32, IGm34, Grm34.

<sup>48</sup> Grm34, Grž39.

<sup>49</sup> Rum39, te Pž20.

<sup>50</sup> ILž50, ILm32, ILž34, Km32, Grž39, Grm34, Pž20, Rum39.

<sup>51</sup> Km32.

<sup>52</sup> ILm32.

*moj, on je otprije zmije ‘vata, po punu vriću on ih u’vati i onda nosi prodavat doli na Bokanjac. To budu svakakve, al’ su poskoki su bili najskuplji. I ima oni ... napravi se štap, oni što na vrhu ima ‘vako ovo ... ono rašljice ove, i onda samo oko vrata je pritisne, a ona bude duga, i onda je pričepi, i onda je pritisne oko vrata ... žive se mora ‘vatat, u vreću neku. ... Na Bokanjcu su kupovali zmije, otkupljivali, za lijek, za lijek, poskoki su najskuplji bili. Onda je ‘vata svakakve, ove šarulje, one žune, svakakve, a poskoki baš ... baš su bili najskuplji (ILž34). To su radili ... pojedinci, to svak ne radi, ‘vatali su po poljima, po gajevima, po zidovima,<sup>53</sup> po bedemima.<sup>54</sup> Osim zmija hvatale su se i žabe, kornjače i gušteri zelembaći koji bi se također prodavalni na Bokanjcu.<sup>55</sup> Vreće u koje su se stavljale te životinje bile su ...*od neke ‘vako tvrde ... tvrđeg nekog materijala, platna, da ne progrizu.*<sup>56</sup> ...*mi smo pješke nosili na Bokanjac one kornjače i isto prodavalni dole. Ne znam što su oni radili š njima. To je bila jedna otkupna ta stanica, i tu se metne gušteri oni zeleni, i zmije, i žabe, ove kornjače. Službena stanica je to bila, onde ispod onog zvonika, ja i sad kad gledam znam ‘di smo ih nosili, i mi b’ nakupili onih kornjača, bilo ih je prije posvuda, i tamo je bilo ... što je to radilo sve, to je šuma i mi smo tud išli u te kornjače, i kad bi nakupili ... u one košare, i pješke, digli se rano, ja mislim da su to sve oni za likove, jer to je baš bila otkupna stanica tih životinja* (Grž39).*

Druga zanimljiva pojava su vučari; njih se mnogi kazivači<sup>57</sup> sjećaju još iz vremena kad su bili djeca. Vučari, ... njih po 3, 4, 5, i po 10,<sup>58</sup> obično su dolazili iz područja ... skroz gori, bliže Velebitu gori<sup>59</sup> iz planine.<sup>60</sup> Zabilježeno je kazivanje da se koža ubijenog vuka ... natrpala slame u onu, to je bilo davno, davno, dok sam ja još dite bila, i onda bi ‘vako se otprije kroz selo, znaš ono ... ka’ i kad maškare idu, onda se to otprije nosilo, natrpaju onu kožu one slame i onda ono nosu da je vuk, i pivaju one pisme, i oko sela.<sup>61</sup> Za to bi ... dobijali nagradu, 6 - 7 ljudi je išlo i pivali bi: ‘Daruj snajo mrka vuka da joj čerka lipše ...’ Onda je davalo slaninu, davalo meso, davalo ... ma svašta je davalo. Kožu natrpala slalom, i onda natakne na drvo dugačko, i priko ramena tako ga nosi jedna osoba, to ima 2 kila, slama i koža, nosilo se demijane i vino se kupilo, što b’ ko’ dao, ne’ko dava’ i novaca, svašta davali.<sup>62</sup> Kad bi vidjeli da dolaze vučari rekli bi: *Evo nosu vuka,*<sup>63</sup> ili ... *Eto vuka, dajte vuku, ide priko mosta,*<sup>64</sup> a vučari bi pritom pjevali: *Dajte vuku slanine da ne siđe s planine, dajte vuku runo vune da ne kolje ovce žune.*<sup>65</sup> U Islamu Grčkom o nazivu tih ljudi, vučara, pojašnjavaju: ... a vjerojatno, nisam čula, al’ vjerojatno su ih tako zvali. Naziv vučari potvrđen je i u Grguricama: ... ma imali su neko ime, kako ... šta ja znam, vučari, ja mislim, ne mogu se sjetiti ... ja mislim da to i nema naziva.<sup>66</sup> U Grguricama kažu da su vučari tako znali obići i 50 sela, a o vremenu kada su kazivači to posljednji put vidjeli zabilježeno je: ... a to nije bilo ... ima već kojih ... prije rata, možda i 15-ak godina,

<sup>53</sup> Km32.<sup>54</sup> Grm34.<sup>55</sup> ILž50, ILm32, Grž39, Rum39.<sup>56</sup> Grž39.<sup>57</sup> ILm32, ILž34, IGm32, IGm34, Km32, Grž39, Grm34, Pž20.<sup>58</sup> Pž20.<sup>59</sup> IGm34.<sup>60</sup> Pž20.<sup>61</sup> ILž34.<sup>62</sup> IGm34.<sup>63</sup> IGž30.<sup>64</sup> Pž20.<sup>65</sup> Grm34.<sup>66</sup> Grm34.

ne, ne, ima i 20 i više godina, a vukovu kožu nisu nosili nego davno to još, otkad je vuk zaštićen, nema, to ne smi' se, nego prije. Podatak je potvrđen i u Podgradini: ... kad je to bilo ... kol'ko godina ... prije je to rata bilo, prije prvoga rata još, još otkad je ovi drugi rat nije više bilo. Mislite ovaj Drugi rat '45. ili sad ovaj rat '90.? Ne, ne oni prvi, još odonda nema više, ni'ko to nije nosa', to je još prije bilo, to ja nisam imala 16 godina, niti, 15 - 16 godina, e, nosalo se.<sup>67</sup> Kazivači, također, spominju kako su vučari običavali okititi vuka i to tako da su ga ... načičkali lipo, kitili vuka svačim, koncom svake vrste, pa podveže se ... prvo se njim ošlo oko noge laštika, bi se nosilo ... plelo se 2, 3 vrste ... crvena, kako koja, crvena mora bit, crvena ... onda su ružne ako nema crvene, i ovaj ... mora biti zelena i plava, i tako na vuka mečali, svašta mečali, kolača, kolača nakitiš.<sup>68</sup> U Ruplju se ne sjećaju vučara, ali se sjećaju da su ljudi iz njihova kraja znali okititi ubijenu lisicu i na isti način obilaziti po selu.<sup>69</sup>

Svi ti načini lova i zanimljivi običaji vezani uz njih odavno su nestali, a njihov smisao i značenje ostaju sačuvani još samo u sjećanjima najstarijih stanovnika Ravnih kotara.

## 7. ZAKLJUČAK

Iako je Hrvatska jedna od najšumovitijih zemalja Europe i ima mnogobrojna lovišta, lov je kod nas još uvijek pretežno individualni hobi, a ne ozbiljna privredna, odnosno turistička grana iz koje bi se uz čuvanje prirode mogla izvući i primjerena korist za turistički manje popularna područja.

Naime, prema IUCN-u (*International Union for Conservation of Nature*) održiva upotreba prirode je ... obvezujući princip koji je prihvaćen širom svijeta kao učinkovit za zaštitu i upravljanje prirodnim resursima i biološkom raznolikošću. Ovo bi trebao biti opći princip interakcije ljudi s prirodnim resursima Zemlje. Ovaj princip implinira da upotreba elemenata biološke raznolikosti ne bi trebala voditi njezinu postupnom propadanju. U svjetlu tog principa IUCN definira i održivi lovni turizam kao ... primjer takve upotrebe prirodnih resursa – ne samo u srednjoj Europi, već i globalno. Ako je održiv, onda održava i promiče biološku raznolikost, a ako nije, onda predstavlja kršenje međunarodnih konvencija.<sup>70</sup>

Iz gore navedenog može se zaključiti kako je koncept lovnog turizma, ako se ustroji i provede na pravi način, prilika koja brojna turistički slabije razvijena područja ne bi smjela propustiti. Smatra se kako je lovni turist onaj koji troši tri puta više od "običnih turista" i to je svakako poticaj da se ustraje u smjeru razvoja lovnog turizma, pogotovo obzirom na to da su hrvatski lovni kapaciteti prema statistikama potencijalno vrlo obećavajući. Tako u Hrvatskoj ima 740 zajedničkih lovišta s ukupno 3,500.000 hektara, ustanovljenih na zemljištu više vlasnika te

<sup>67</sup> PŽ20.

<sup>68</sup> PŽ20.

<sup>69</sup> Rum39.

<sup>70</sup> usp. [ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/aj114e/aj114e04.pdf](http://ftp.fao.org/docrep/fao/010/aj114e/aj114e04.pdf); Prema IUCN-u (*International Union for Conservation of Nature*). U originalu: *A binding principle which has been accepted worldwide as being effective for the protection and management of natural resources and biological diversity. This should be general principle for humans to interact with the natural resources on earth. It implies that the use of components of biodiversity should not lead to its gradual decline.* U svjetlu tog principa IUCN definira i održivi lovni turizam kao ... an example for such use of natural resources – not only in central Europe, but globally. *If it is sustainable it maintains and promotes biodiversity, if it is not, it is a violation of international conventions.* (Prevela Mura Kokotović).

327 državnih lovišta s oko 1,7 milijun hektara koja obuhvaćaju površine koje nisu manje od tisuću hektara.<sup>71</sup> Nažalost, sva ta prirodna bogatstva u Hrvatskoj nisu ni približno dovoljno iskorištena.

Karakteristično stanje hrvatskog lovnog turizma ocrtava i situacija na području Ravnih kotara koje ima dugu lovnu tradiciju i relativno očuvane prirodne resurse, što ga čini privlačnom lovačkom destinacijom, no potencijali u lovnom turizmu u potpunosti su zanemareni zbog značajnih problema kao što su neusklađenost (pod)zakonskih propisa, nedostatak specijaliziranih turističkih agencija, nestručnost osoblja, administrativne poteškoće, slab marketing, miniranost lovišta, nedostatak osmišljenog boravka gostiju i dr. Posebno valja istaknuti nepostojanje smještajne ponude koja je za lovne turiste nužan preduvjet pri odabiru destinacije za aktivni odmor. Lovci zahtijevaju prilagođene smještajne objekte u čijoj se blizini nalaze hladnjače za skladištenje mesa, prostorije za lovno - tehničko osoblje, posebno pripremljene prostorije za odlaganje lovačkoga oružja i streljiva te kućice za lovačke pse. Lovcima je, također, vrlo bitna bogata gastronomска ponuda i mogućnost organiziranja lova na krupnu divljač uz stručne lovne vodiče.

Jedan od rijetkih primjera razvijenog "lovačkog turizma" u nas je LD „Trčka“ iz Umaga koja je, zahvaljujući prvenstveno blizini Italije, ostvarila profit bez klasičnog lova. Naime, umaški lovci napravili su poligone za obuku lovačkih pasa na kojima se psi dresiraju za traženje mirisa divljači, prodaju mirise divljači, a ne živu divljač, čuvaju oružje i pse strancima. Sve im je to omogućilo značajnu godišnju dobit, a da u njihovu lovištu uopće nema krupne divljači.<sup>72</sup>

Hrvatska ima dugu lovnu tradiciju (usp. Kovačević et al. 2006: 191-192). Međutim, lovni turizam kao specifičan pojavnji oblik turizma nije nikada bio dovoljno proučen u svojim uzajamno uzročnim vezama u odnosu na gospodarstvo i društvo, stoga se postavljaju pitanja: koji su uopće uvjeti za pojavu lovnog turizma, kakav mu razvoj i perspektive predstoje, koje su koristi, a koje štete od njega te kako ga prepoznati. Međutim, u krajevima koji nemaju klasičnu turističku ponudu kao što su Slavonija, Lika, Gorski kotar, pa i Ravni kotari izuzetno je bitno prepoznati bogatstva i potencijale kojima odredeni kraj raspolaže kako se ne bi propustila jedinstvena prilika za revitalizaciju i gospodarski razvoj. Ravni kotari imaju značajne prirodne resurse, ali i tradiciju lovnog turizma čiji značaj ne treba zanemariti. Osmišljenim boravkom turista lovaca te odgovarajućom marketinškom podrškom mobilizirale bi se i druge prateće gospodarske aktivnosti, a time bi se ostvario pozitivni financijski učinak koji bi ubrzao regionalni odnosno ruralni razvoj. Stoga Hrvatsku u svijetu ne treba predstavljati samo kao „zemlju s tisuću otoka“, nego u njenu prezentaciju treba uključiti i njen kontinentalni dio, kao prostor raznolikog i očuvanog prirodnog okruženja i tradicijskih vrijednosti. Osnovne smjernice za razvoj lovnog turizma

<sup>71</sup> usp. <http://www.poslovni.hr/19165.aspx>.

<sup>72</sup> usp. <http://www.poslovni.hr/19165.aspx>.

u Hrvatskoj već su dane (usp. Ibid. 208-210). Treba još samo započeti s njihovom primjenom.

**LITERATURA:**

KOVAČEVIĆ, Branko; KOVAČEVIĆ, Marina (2006): Lovni turizam. U: *Hrvatski turizam: plavo, bijelo, zeleno*, ur. Sandra Čorak, Vesna Mikačić. Institut za turizam, Zagreb, 191-213.

**INTERNETSKE STRANICE:**

Suvremeni hrvatski lovni turizam još uvijek je samo lovačka priča  
<http://www.poslovni.hr/19165.aspx> (zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).  
Turistička ponuda - Lovačka kuća Babinac  
[http://velika-pisanica.hr/turizam/hrvatska/lovachka\\_kua\\_babinac/](http://velika-pisanica.hr/turizam/hrvatska/lovachka_kua_babinac/)  
(zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).  
Divljač i lovišta Hrvatske u svjetlu lovnog turizma –jučer i danas marketing lovnog turizma  
[http://www.zv.hr/press/display\\_hr.cfm?pi=2004-03-05x04\\_hr.html](http://www.zv.hr/press/display_hr.cfm?pi=2004-03-05x04_hr.html)  
(zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).  
Lovni turizam istočne Hrvatske u funkciji regionalnog i ruralnog razvoja  
<http://sa.pfos.hr/sa2009/radovi/pdf/sazeci/s06-007.pdf> (zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).  
Lovni turizam potiče i razminiranje  
<http://www.vjesnik.hr/pdf/2005%5C04%5C06%5C28A28.PDF> (zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).  
Best Practices in Sustainable Hunting  
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/aj114e/aj114e04.pdf> (zadnji puta pogledano 29. 11. 2009.).

## TRADITION OF HUNTING AND HUNTING TOURISM

### SUMMARY

This paper deals with hunting and hunting tourism in the region of the studied villages of the Upper Ravni Kotari area. The paper presents the usual hunting methods practiced by the inhabitants of Ravni Kotari in the late 19th and early 20th centuries, today considered as poaching. Mid-20th century saw the emergence of hunting associations in this region, and they produced the rules specifying when hunting is permitted, which weapons are prohibited, which animals must not be hunted, and specifying the requirements to be fulfilled in order to become a hunter. The paper describes two interesting hunting customs, those of *zmijari* and *vučari*, which are typical for this region. There is also evidence of hunting tourism in Ravni Kotari, which significantly contributes to the idea of rural tourism development, since there is a certain awareness of this region as a tourist destination among the specific group of tourists who are very open to many tourist activities offered in the field of rural tourism.

**Keywords:** traditional hunting, hunting tourism, Islam Latinski, Islam Grčki



TAMARA NIKOLIĆ  
Etnografski muzej Istre  
Trg Istarskog razvoda 1  
52000 Pazin  
tamnikolic@yahoo.com

## POLJOPRIVREDA, OPSKRBA VODOM I NAVODNJAVANJE

*Obzirom da je istraženo područje (Islam Grčki, Islam Latinski, Grgurice, Podgradina, Kašić i Rupalj) bogato vodom, lokalno je stanovništvo oduvijek bilo usmjereno na zemljoradnju. Krajem pedesetih godina 20. stoljeća kada započinju intenzivnija ulaganja, posebno u infrastrukturu, stanovništvo napušta neke tradicijske prakse, ali većinu uklapa u novonastalu situaciju. Iako u poljoprivrednim poslovima razlike gotovo da i nema, mještani često koriste različite nazive za pojedine ratarske kulture i alate koje koriste prilikom obradivanja zemlje, a isto tako, u skladu sa svojom vjeroispovijesti i podrijetlom, na različite načine unose svoja vjerovanja i običaje u poljoprivrednu svakodnevnicu. Slično je i s iskorištavanjem vode, jednog od najznačajnijih prirodnih resursa Ravnih kotara. Voda nije bila značajna samo zbog navodnjavanja; činila je dio društvenog života sela, uključujući pranje odjeće, ali i svadbene običaje vezane uz mnogobrojne bunare. U tekstu se prikazuju podaci relevantni za navedene teme, obuhvaćajući period 20. stoljeća*

**Ključne riječi:** poljoprivreda, opskrba vodom, navodnjavanje, Baščica, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Ravni kotari predstavljaju geografsko područje bogato vodom (Sl. 1). Ne čudi stoga što su stanovnici oduvijek bili vezani uz zemljoradnju. Ta specifičnost i plodna zemlja dovela je do čestih naseljavanja novim stanovništvom.

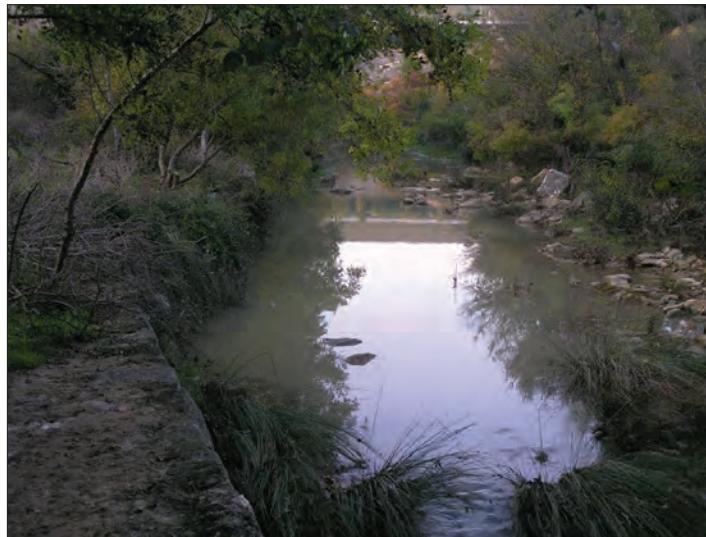
Župa Islam Latinski pripada dijelu Ravnih kotara okrenutom Velebitu. Zbog ravničarskog položaja, što je uvjetovalo težu obranu od ne-

prijatelja, često je bila osvajana (Bratan 2002:7). Od 1993. Islam Latin-ski dio je Općine Posedarje, Rupalj dio Općine Poličnik, a Islam Grčki Grada Benkovca unutar Zadarske županije (ranije Zadarsko-kninske) (usp. Brtan 2002:7,12). Za vrijeme mletačke vlasti stanovništvo Ravnih kotara bilo je prilično prorijedeno pa se u ove krajeve naseljavaju stanovnici iz Bukovice, Like i Bosne među kojima je bio i poveći broj pravoslavaca (Ibid. 133). Tako je po Bianchiu selo Islam 1755. godine podijeljeno na dvije župe, iako se prema državnim katastarskim knjigama još od 1709. godine Islam dijeli na Latinski i Grčki (Ibid. 122). Sela su tada podijeljena prema vjeroispovijesti stanovništva pa shodno tome župu Islam Latinski naseljava katoličko, a Islam Grčki pravoslavno stanovništvo.

Osim burne prošlosti i raznolikog sastava stanovništva, zanimljiva su i geografska obilježja Ravnih kotara. Islam Latinski i Islam Grčki smješteni su na flišnoj kosi jugozapadno od Novigradskog mora, dok se sa druge strane proteže ravno polje prema potoku Bašćica. U produžetku prema zapadu nalazi se zaselak Grgurice, a Rupalj se smjestio na vapnenačkoj kosi 3 km jugozapadno od Islama (Ibid. 13). Takav geografski položaj, sastav tla koji je uvjetovao pojавu brojnih površinskih vrela i povoljna, submediteranska klima davali su ovom području status „male Kalifornije“. O plodnosti regije svjedoči kazivanje iz Kašića: *To se zvala Mala Kalifornija. To zato jer je bilo rodno, i sunce, puno sunca, puno vode... 4 berbe godišnje imale bi sve njive.* (IGKm41). Defilippis (2001:45) tumači kako su se u prošlosti vrtovi smještali tik do kuće ili najbliže gradu; na vrtove se nastavljao pojas vinograda koji se tek kasnije šire dublje u unutrašnjost, a oranice se smještaju dalje prema unutrašnjosti i uglavnom služe za uzgoj žitarica. Prema njemu se *ova tri proizvodna pojasa najjasnije formiraju oko Zadra, jer se i okolica Zadra nastavlja prostranim ravniciarskim područjem.* Upravo je to ravniciarsko područje predmet istraživanja u ovome radu jer je poljoprivreda bila i još uvijek jest od egzistencijalne važnosti za stanovnike ovoga kraja, a jasno je da bez sustava navodnjavanja i opskrbe vodom poljoprivredna djelatnost takvog obujma ne bi bila ostvariva.

Iako u praktičnom iskoriščavanju zemlje razlike gotovo da i nema, mještani često koriste različite nazive za pojedine ratarske kulture i alate koje koriste prilikom obrađivanja zemlje. Razlog tome možemo naći u etničkom sastavu ovoga kraja. Naime Islam Latinski, Podgradina, Grgurice i Rupalj naseljeni su uglavnom stanovništvom hrvatskog podrijetla i rimokatoličke vjeroispovijesti, dok su Islam Grčki i Kašić nastanili stanovnici pravoslavne vjeroispovijesti pa tako, u skladu sa svojom vjeroispovijesti, na različite načine unose svoja vjerovanja u poljoprivrednu svakodnevnicu.

Istraživanje je u prvom redu bilo orijentirano na načine obrade zemlje, ali osim praktičnog dijela koji se veže uz poljoprivrednu posebno



Slika 1: Potok Baščica,  
blizina Posedarja;  
snimila Tamara Nikolić,  
listopad 2004.

me zanimala veza čovjeka i prirode, način iskorištavanja prirodnih resursa, uklapanje vjerovanja u svakodnevni život poljoprivrednika i društveni život zajednice koji je bio usko vezan uz poljoprivredne rade. Istraživanje je provedeno tehnikama intervjua u mjestima Islam Grčki, Islam Latinski, Grgurice, Podgradina, Kašić i Rupalj. Kazivači su raznih dobnih skupina. Dvoje kazivača rođeno je dvadesetih godina 20. stoljeća, petero tridesetih, četvero četrdesetih, jedna je kazivačica rođena 1909. godine, dok je najmlađa rođena 1970. godine. Izborom kazivača različite životne dobi i spola (15 žena i 7 muškaraca) nastojalo se dobiti pregled razvoja poljoprivrede kroz 20. stoljeće, razne poglедe na temu, potvrdu o ranijem postojanju nekog fenomena i uvođenju novih tehnologija tijekom toga stoljeća. Tu bih kao primjer navela potvrdu o uporabi drvenog pluga početkom 20. stoljeća kojega se najstarija kazivačica sjeća, pa sve do početaka uporabe traktora i najnovijih umjetnih gnojiva koje su počeli koristiti užgajivači mlađe generacije. Vezano uz vremenska ograničenja valja naglasiti da kazivači kao vremenski orientir koriste Drugi svjetski rat i Domovinski rat, uporaba naziva *prijašnji* ili *drugi rat* često zna biti zbumujuća jer se tada ne zna na koji se rat odnose, stoga sam u kontrolnom istraživanju ponovila određena pitanja kako ne bi došlo do zabune i unosa krivih podataka u rad.

Istraživanje je provedeno u dva navrata. U listopadu 2005. ispitala sam šesnaest kazivača. Neki od intervjua bili su grupni pa su se kazivači nadopunjavali, tako da nemam iskaze svakog kazivača za svako pitanje. U narednom istraživanju, u travnju 2006., dopunila sam neke nedostatke iz prošlog istraživanja i ispitala tri nova kazivača. Time sam proširila istraživanje i na selo Rupalj. Iskazi no-

vih kazivača pokazali su se korisnima pri dobivanju cjelovitije slike stanja u poljoprivredi i navodnjavanju jer je selo Rupalj pripadalo župi Islam Latinski, da bi 30. prosinca 1992. temeljem zakona o lokalnoj samoupravi pripao Općini Poličnik (Brtan 2002:229). Kazivač (Rum39) navodi kako se osim tih promjena u ustroju nove općine i mjesne vlasti, izgradila i crkva u samom selu, što je do tad stanovnicima Ruplja predstavljalo veliki problem jer su na misu odlazili, često i pješice, sve do Islama Latinskog. Iako su prakse na prvi pogled slične onima u Islamu Latinskome postoji potreba da se detaljnije istraže razni vidovi rupaljske svakodnevice kako bi se dobila jasnija slika. Prema navodima kazivača Rupalj se osamostalio iz praktičnih razloga. Naime, crkva im je bila daleko, a sada imaju jednu u vlastitom selu. Valja naglasiti da su moguće i težnje stanovništva za osamostaljenjem bile potaknute željom da se istakne njihov lokalni identitet, no za takvu tvrdnju bila bi potrebna dodatna istraživanja.

Odgovori se razlikuju ovisno o godištu i spolu kazivača, te djelatnosti kojom se bave. Zbog gore navedenih razloga, bilo je očekivano da se svi stanovnici bave poljoprivredom; jedina je razlika što to neki čine za vlastite potrebe i potrebe obitelji, dok je drugima poljoprivreda glavni izvor prihoda u domaćinstvu. Osim sinteze kompariranih podataka koja sadrži generaliziranu sliku, u tekstu se navode specifičnosti ne bi li se na taj način pokazale lokalne raznolikosti na ovakvo malom geografskom području.

Kako je istraživanje obuhvatilo dvije različite, ali istovremeno neodvojive teme, radi lakšeg uvida u činjenice, rad je podijeljen na dva djela: prvi donosi sliku o razvoju i stanju u poljoprivredi, dok se drugi dio nadovezuje i obrađuje temu navodnjavanja i opskrbe vodom. Teme sam predstavila onim redoslijedom kojim se odvijaju u poljoprivrednom ciklusu.

## 2. POLJOPRIVREDA

### 2. 1. OPĆE KARAKTERISTIKE

Poljoprivreda je, uz stočarstvo, glavna djelatnost na području Ravnih kotara. Tlo je pogodno za uzgoj žitarica, voća i povrća. Napredak Ravnih kotara temeljio se upravo na uzgoju voća i povrća nakon što se osnovao Poljoprivredni kombinat „Zadar“ početkom 1959. godine (Brtan 2002:213). Do kraja pedesetih godina 20. stoljeća ovo je bilo močvarno, zapušteno tlo jer su stanovnici obradivali samo manje površine kako bi prehranili sebe i svoju obitelj, a tzv. proizvodnja „na veliko“ započinje tek industrijalizacijom i modernizacijom u poljoprivredi, te državnim ulaganjima u razvitak ovog kraja (usp. Ibid.).

Polja su na prostoru Ravnih kotara prema riječima kazivača bila u blizini kuća. Uglavnom su to udaljenosti u rasponu od 150 m (Rum39)

do 1 km.<sup>1</sup> *Najdalje sada što nam je je 1,5 km, a drugo je sve 500-600 m* (IGKm41). Samo je jedan kazivač iz Islama Grčkog, ali koji trenutačno živi u Kašiću, rekao da su polja bila i 4 km udaljena kuće i to do devedesetih godina 20. stoljeća, pa se u polje odlazilo *i pješice i sa kolima i sa konjima i sa traktorom sa svačim smo isli mi dol*. Ostali kazivači (Grm34, ILŽ34, IGKm41) uglavnom navode da su odlazili pješice: *Na noge. Torbu naprti na kosti i ajde, kolko bi primila na kosti vrića* (PŽ20)... ili *karon (...) Kad su voli bili, rekli bi s kolin, a kad su konji bili kar* (ILŽ34). Prema iskazima svih kazivača mogu zaključiti da i danas idu pješice ili traktorom do svoje zemlje, a da su do kraja šezdesetih godina 20. stoljeća, odnosno do pojave prvih traktora, koristili ili konje ili volove kako za rad tako i za prijevoz.

Mjere za polja nazivale su se *dan oranja*. Kazivači<sup>2</sup> navode da dan oranja iznosi 2,5 tisuće metara ...*to vam je bilo oko 2,5 tisuća metara, ali to nije ko u Slavoniji jutro, u jutru ima više. Mi ovdje zovemo jedan dan 2,5 tisuća metara* (ILGrž43). Samo jedan kazivač (Grm34) iz Grgurica spominje 3000 metara kao mjeru za *dan oranja*. To je bila mjera koja je označavala koliko se u jednom danu moglo izorati s dva konja ili vola. *E danas oreš, jutros počinješ orati i ori do podne, do 2, do 3 sata. To je dan oranja...* (PŽ20).

Kazivači imaju u posjedu od 1 (Rum39) - 8 (KŽ35) hektara zemlje, a još i danas neki kazivači koriste izraz *dan oranja* kad objašnjavaju koliko je zemlje bilo u posjedu njihove obitelji. Tako objašnjava i kazivačica iz zaselka Kolčeg: *Baš tu di sam se ja rodila imali smo i dosta blaga i mi smo po deset dana zemlje u komadu imali, jedan komad deset dana zemlje oranice, treba to i kopat* (ILŽ34). Sorte se uglavnom siju naizmjence (...) *To se prije sijalo kukuruz i pšenica. Ako je ove godine pšenica ovde, dogodine neš sijat nego ćeš posijat kukuruz, a di je bio kukuruz onda pšenicu. Tako da se mijenja. Ako si šenicu sija ove godine a kukuruz nećeš, onda posijaš ječam i opet bolje a ako kukuruz i šenicu siješ zajedno nema* (Grm34).

Obzirom na obilje vode, u Kašiću je zabilježeno da svako polje ima živo vrelo. *Svako, mi smo zadnji put imali tu vrela, sve. Bilo ih je, ja da ti pravo kažem ja sam u jednoj mojoj njivi imao 2 vrela, 2 izvora* (IGKm41). Kazivači na pitanje o navodnjavanju daju različite iskaze, tako da se povremeno može steći dojam da neka mjesta, poput Grgurica i Ruplja ne obiluju vodom, već samo Kašić, Islam Grčki i Islam Latinski, no teme vode i navodnjavanja dotaknut ćemo se u dalnjem tekstu.

Do šezdesetih godina 20. stoljeća kada se počinju kupovati prvi traktori, a kasnije i bageri, sve se radilo ručno: *1963. sam kupio traktor, sve sam onda ja kupio* (IGKm41). Koristili su se ručni plugovi, grablje, lopate, vile (Sl. 2), srpovi i motke, a do 1914. koristio se i drveni plug kao sto je zabilježeno u Islamu Latinskom: *Lipo pamtim kad ga je moj čaca ima, i pamtim kad je drveni plug ora, napravu ljudi one*

<sup>1</sup> KŽ35, ILGrž43, Grm34, Grž39.

<sup>2</sup> IGKm41, KŽ35, ILGrž43, IGŽ3, IGŽ70.

*ralice i one kolica, kovač im napravi one srpove i lemeše to zacvekaju i drveni plug (...) Ja to pamtim kad je oni rat počea 1914. godine, meni je bilo pet godina (ILŽ09).*

Alate koje su stanovnici Ravnih kotara koristili u poljodjelstvu izradivali su kovači. Bilo ih je u Islamu Grčkom, Kašiću, Ruplju i jedan kod Kule Stojana Jankovića.<sup>3</sup>

Slika 2: Vile, Grgurice; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.



*kom treba motka, sikira, sve se radilo na ruke. Motke, sikire, lemeše, plugove, sve je on tu radio (KŽ35). Kako je i kazivačica sama primijetila, kovači su zaista imali puno posla. Obzirom na količinu poljoprivredno obradive površine, posla je u polju bilo puno, materijal se trošio, a time je posao kovača znatno dobivao na važnosti. Kazivači se dobro sjećaju da su, osim kod lokalnih kovača, odlazili i na poznati sajam u Benkovac gdje su se kupovale sve potrebne namirnice koje se u selu, trampom, nisu mogle nabaviti. To dugo, dugo, još sam ja bila curica kad sam išla s mojim roditeljima u Benkovac na sajam, tad se to igralo na pijaci, kolo baš na pijaci, to se blago prodavalо, i onda kolo, dođu cure, iz Bukovice tu, iz svukuda, i to kolo bude u Benkovcu, sajam (ILŽ34). Možemo zaključiti da se na sajam odlazilo već krajem tridesetih godina 20. stoljeća, a vjerojatno i ranije. Sajam se održava i danas što je posebno zanimljivo ako znamo da se većina ponuđenih proizvoda može naći i u obližnjim trgovinama. Čini se kako je sajam u Benkovcu zadržao značajnu ulogu u društvenom životu stanovnika okolnih mjestaca.*

Osim kod kovača, stanovnici iz svih istraženih lokaliteta alate su kupovali, a i danas to čine, u trgovinama u Benkovcu i Zadru, te u Benkovcu na sajmu. Iz daljnog iskaza, a i kasnije u tekstu vidljivo je da se sustav trampe na ovim područjima bio uobičajen, pogotovo do poljoprivredne modernizacije koja intenzivno započinje u šezdesetim godinama 20. stoljeća. *Nije se to plaćalo novčano nego sve u rani. Neko da kukuruza, pogodiš se koliko kukuruza ili pšenice. Jedan je u selu bio kovač, najbogatiji čovjek, sva-*

<sup>3</sup> IGKm41, IGKŽ41, Grž39, ILGrž43, IGŽ30, IGŽ29, ILŽ09, Grm34, KŽ35. U Podgradini ovaj podatak nije ispitana.

## 2. 2. OBRADA TLA I RATARSKIH KULTURA

Najprije je bilo potrebno izorati zemlju. Oralo se i volovima i konjima ili u kombinaciji, ovisno o tome tko je što imao. Ipak, do iza Dru-

gog svjetskog rata malo je tko imao konje za obradu zemlje i vršenje slame...*dugo se ovdje volima radilo. Konje su imali samo oni ka bogatiji. Teže je bilo hraniti konja nego vola, uglavnom je više bilo volova nego konja. Volovima se vozilo i oralo. Volima se brže, dublje izoralo samo oni polako nikad kraja, zaspal za njima. Jedan drži oni plug a drugi goni* (Grž39). Iako prema ovom iskazu proizlazi da se volovima nije vršilo, prema iskazu najstarije kazivačice, koji je naveden u daljem tekstu, ta je praksa postojala, ali je odavno izašla iz seoske sva-kodnevica ovoga kraja. Orali su uglavnom muškarci i žene ...zajedno su radili. *Do Prvog svjetskog rata, ja se sjećam, ja sam 1929. rođena, onda žene nisu kod nas ništa radile, ništa neg poženji, kopale nisu nikako, a kasnije, iza Drugog svjetskog rata i ja š njima mala, mlada, 13 godina ...pomoći, tako je to bilo zato što je bila bijeda i svak bi rada imat ove palente. Nije se tražilo, ja bi mesa, ja bi ovo, ja bi pečeno, ne bi ja...Svak je bia zdrav* (IGž29).

Prije same sjetve bacao se gnoj u izoranu zemlju. Gnoj je bio uglavnom stajski, a paralelno s napretkom u poljoprivredi pojavljuje se i umjetno gnojivo. Osim štalskog ranije se koristio i lug da bi se poboljšala kvaliteta zemlje. *Lug isto se baca, lug mi rečemo, pepel (...)* (ILž34). Kao gnojivo koristio se pepeo iz kućne vatre, osim toga, nakon žetve palile su se i strnike na samoj zemlji. Tada se to nazivalo palež. Na koji se način danas obraduje zemlja pa tako i gnoji, razmotrit ćemo u poglavljiju o suvremenoj poljoprivredi.

Sorte koje se uz povrtno bilje uzgajaju isključivo za vlastite potrebe su kukuruz, pšenica, raž i ječam što potvrđuju svi kazivači. Kukuruz se sije sredinom travnja do svibnja, a pšenica i raž u listopadu ...1. listopada sad, pa do Martinja, jedanajstog mjeseca (IGž30).

Sijalo se iz neke neodređene posude tzv. *sigalj*,<sup>4</sup> iz torbe<sup>5</sup> ili *bisaga*.<sup>6</sup> Kako su se bisage koristile te što se koristilo nakon njih kazivač iz Gr-gurica objašnjava ovako: *Jedna ti je puna tamo pozadi, ka klokan šta nosi svoje dite, e tako cijeli dan, a ovdje kolko ti je rame tolko je dugo. Torba je napravljena i s jedne i s druge strane, kad potrošiš ovu onda ovu uzmeš ispod ruke pa ovu nazad. A većinom se sije iz ovoga šta mi kažemo sigalja, posuda, sad nema više bisaga. Ja san sija najprije iz torbe, jedan put sićan se bisaga, bia san posudia od jednoga pa mi je nespretna, a iz torbe mi je lakše, imaš one petljice, držiš za to i siješ i više stane u nju i lakše ti je nosit nego u siću* (Grm34). Obzirom da se najstarija kazivačica sjeća bisaga možemo zaključiti da se na ovom području one sa sigurnošću koriste od početka prošlog stoljeća, a vjerojatno i puno ranije, pa sve do modernizacije kada se koriste sijačice. Prema riječima kazivača iz Ruplja (Rum39) stanovnici njegova mesta nemaju sijačice pa neki koriste rasipač za umjetni gnoj. *To je jedan okrugli kao maštel i to ide preko traktora, a doli imaju peraje koje doli bacaju umjetni gnoj, ali bacaju i zrna. On to meni pokaže, ima ta skala prva, druga, treća...koja pokazuje koliko zrna treba bacit.*

<sup>4</sup> Kž35, Grž39, Pž20a.

<sup>5</sup> ILž34, IGž30.

<sup>6</sup> Grm34, ILm09.

Žetva se odvija tijekom ljeta. Manji broj kazivača navodi da započinje u lipnju<sup>7</sup> i pritom jedna kazivačica iz Islama Latinskog izričito navodi da se žanje *od 29.06., od Sv. Petra već bi počelo. Sa srpom* (ILGrž43). Drugi kazivači<sup>8</sup> navode srpanj kao mjesec u kojem žetva započinje i ponovno jedna kazivačica spominje točan dan, u ovom slučaju to je bilo u lipnju ... *od Sv. Ante ... počmi žet i onda pleti uže od raži, onda pleti, snopove veži i vozi kući na guvno* (Rum39). Već i ovdje možemo primijetiti koliko je pripadnost određenoj religijskoj konfesiji značajna u svakodnevnom životu jer se vremenske odrednice u većini slučajeva iskazuju prema kršćanskim blagdanima, u ovom slučaju katoličkim. Pravila o datumu sjetve u odnosu na lokalitete nema. Uobičajeno je i da stanovnici istog sela siju u različito vrijeme, u lipnju ili srpnju. Mogu primijetiti da su orijentir prema spomendanu svetaca u ovom slučaju imali samo stanovnici katoličke vjeroispovijesti. Žele su žene, srpovima, a muškarci su špagama od raži pomagali prilikom vezivanja snopova. Radilo se u *mobi*, a broj radnika je ovisio o težini posla. *Moba* predstavlja oblik uzajamne radne pomoći koji je po funkciji sličan *zajmu*. *Zajam* je drugi izraz koji kazivači koriste u opisivanju društvenih odnosa prilikom zajedničkih poslova, a razlikuje se od *mobe* jer nema tako izraženu zabavno-društvenu crtu kao što je to u slučaju *mobe* (Čapo Žmegač 1998:282). Samo jedna kazivačica navodi da u *mobu* nije odlazila jer, kako kaže, nije imala potrebu (ILž34). U skladu s time u Ruplju je zabilježeno da: *Neko je plaća radnike a neko je išao u zajam* (Rum39). Terminologija ponovno varira; *zajam* je izraz karakterističan za jadransku i dinarsku kulturnu zonu, a *moba* za prostor Slavonije (Ibid. 282). Ovakve činjenice mogući su pokazatelji doseljavanja i suživota stanovništva različitog kulturnog podrijetla.

Dok je cijela obitelj bila u polju, kod kuće je ostajala domaćica<sup>9</sup> ili *maja*<sup>10</sup> koja je kuhala, a zatim hranu nosila u polje. O nošenju ručka u polje svjedoči iskaz iz Islama Grčkog (IGKm41): *Jeste, na polje se uvi-jek ručak nosio. Stavi na glavu, ovaj... u činje i nosi žena na glavi...* (IGKm41, IGKž41). Na sličan način nosila se i voda s udaljenih bunara ili vrela, no o toj ćemo temi detaljnije u dalnjem tekstu. U Grgurica-ma kazivač objašnjava da je hranu znalo i neko dijete iz kuće odnijeti na polje... *uvik ima dite, gazdarica pošalje* (Grm34).

Vršilo se čim bi se poželo. Uglavnom je svaka obitelj imala vlastito *gumno*, samo jedan kazivač (Pž41) navodi da je u Podgradini bilo 2-3 gumna pa su ga mještani naizmjence koristili. Na sredini gumna stajala je, kako u svim selima kažu, *stožina* ili *stožna* (Rum39) i *stožer* (ILž09), štap nekoliko centimetara zabijen u zemlju na sredini gumna oko kojega je bio zavezan konj i pomoću kojega se pšenica vršila. Da se nekad vršilo i volovima dokazuje iskaz iz Islama Latinskog: (...) *I ja znam, ja sam gledala kako ljudi na volin vršu, nisu na konjin imali, nego voli vršu. Na gumno, tu se napravi gumno veliko i zatuče se na*

<sup>7</sup> ILGrž43, Pž20, Rum39.

<sup>8</sup> Grm34, Pž41, IGKž41, IGž30, Ruž25.

<sup>9</sup> IGKm41, Pž41, Pž20a, ILž34, Pž20a.

<sup>10</sup> Grž39, ILGž43, IGž, Rum39.



*Slika 3: Gumno, Kula Stojana Jankovića; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.*

*srid stožina mi smo kontali oni ovako matrak veliki i tu se vrše, pa se to onda pritresa, pa kad se izvrše se vije, bacaš ovako (ILŽ09).*

Kako su konji hodali po žitu, tako su ljudi malo pomalo odvajali zrno od pljeve (...) *Grabljice one drvene, na ono drvo nasadene i samo polako vadi kad konji nađu kod tebe ti se skloniš i dalje vučeš, vučeš i na kraju sve se pograbulja i samo zrno ostane dolje, a kad se slama izvadi, konji idu po tome i ostane sitno zrno, onda kad dode vjetar oko tri popodne, i baš tako bi bilo kao da tako hoće, dode vjetar. I muški jedan baca loptom drvenom, a ženska brzo mora što nije dobro ovršeno, pljevu, sve goni u kraj tamo, a ostaje čista pšenica, zrno (KŽ35).* Gumno je uglavnom načinjeno od utabane zemlje, ilovače i otprilike promjera 10 m (Rum39). Primjećujemo da je gumno, koje se nalazi unutar kompleksa Kule Stojana Jankovića u Islamu Grčkom, betonirano, što može biti proizvod suvremenog doba (Sl. 3). Za razliku od pšenice koja se vršila, kazivači<sup>11</sup> potvrđuju da se raž tukla i to o drveni stol *Raž bi vezali u snope isto, pa dovezeš kući, to ne možeš vršit, to je velika slama, raž bude velika, 2 metra izade u vis, onda mi to vezali u snopove, doveli kući na gumno, onda bi metili jedan stol, veliki stol donešeš ovako od daske i tučeš po njem (KŽ35).* Takvu obradu raži kazivači su potvrdili u svim istraženim mjestima. Ponovno je važno razjasniti da je takva obrada žitarica prakticirala do pojave mehanizacije, kako je spomenuto u više navrata.

Nakon srpanjskih poslova u kolovozu<sup>12</sup> i rujnu,<sup>13</sup> bere se i *peruša kukuruz*. Razlika u praksama *perušanja*, obzirom na lokalitete i vrijeme, nije strogo definirano. U istom selu neki stanovnici *perušaju* krajem kolovoza, a drugi u rujnu, shodno osobnim mogućnostima. Kao što se želo, tako se u *mobi* i *perušalo*. Kazivači najčešće imaju lijepa sjećanja vezana uz *perušanje* jer je to ujedno bila i prilika za druženje...*onda lipo navečer, lipo jesen topla, deveti mjesec...bude grupa 20-30 nas, pa se piva* (Rum39).

<sup>11</sup> Rum39, IGŽ29, PŽ20a, IGKm41, IGKŽ41, KŽ35, GrŽ39, Grm34, ILŽ34.

<sup>12</sup> IGKŽ41, Grm34, ILGrž43.

<sup>13</sup> GrŽ39, PŽ20a, RuŽ25, Rum39.

Tako očišćeno zrno, zajedno s brašnom, zimi se čuvalo u *ambarima*<sup>14</sup> ili *kašunima*,<sup>15</sup> samo u Podgradini je zabilježeno da se zrno čuvalo i u bačvama, a u Grguricama sam zabilježila da su se za skladištenje očišćenog zrna koristile *košare* (Grž39). *Ambari* ili *kašuni* su drveni sanduci s pregradama...veliki je *kašun* ali je *prigraden*, od daska. Onda se napravio ozgor poklopac, poklopi se da ne more ništa padati, miši i to sve, i to se onda uspe u jedno, reče se, u jedno oko žito u drugo oko šenica, u treće frmenta, kukuruza jel kako se to zove... tako (ILŽ34), a košara, prema riječima kazivačice iz Grgurica (Grž39)... nije od ničeg ispleteno, samo bile su ovako ko one letve, a ko nije imao letve imao je šibe, to se zatesalo i poslagalo. Ne može ništa unutra i ne može ništa ispadati, da se suši. To ima nešto, jasenovina se zove, to je isto drvo gusto i tvrdo, ko nije ima za te letve, to obradi jer to bi se oplelo od toga bi se radile kuće, to ne smije biti jušto, da ima razmaka, pa bi se tu sušili i oni smokvenjaci.

Slika 4: Ambar,  
Grgurice; snimila  
Tamara Nikolić, listopad  
2005.



Takvi bi se *ambari* ili *kašuni* držali uglavnom u podrumima ili kobobama ... podrumu, gdje je vino, kako ko. Na jednu stranu bačve, na drugu ambar, pšenica i to (IGKŽ41). Primjećujemo da se izraz *ambar* koristi uglavnom u selima Kašić i Islam Grčki, a *kašun* u ostalim mjestima. Naravno, dugogodišnjom interakcijom stanovnici su prihvaćali izraze jedni od drugih, tako da sam u jednom slučaju i u Islamu Latinском dobila iskaz da se zrno čuva u *ambaru* (Sl. 4).

Nije samo *perušanje* bila prigoda za druženje. Uglavnom je u svakom selu postojao samo jedan ili eventualno nekoliko žrvnja (Sl. 5). Tako se kazivačica iz Grgurica (Grž39) prisjeća: *Bilo ih je samo dva (žrvnja op.a.) onda bi se to čekalo red i to je bilo svaku večer prelo, čekajući da ti samelju ujutro za puru, tako su cure i momci se tu sastajali, to im je bilo prelo. Okupljali su se, sidili i preli, radili vunu. Uvijek je bila neka kuća di su momci dolazili, najčešće je to bilo di je*

<sup>14</sup> KŽ35, IGKm41, Grž39, IGŽ29, Rum39.

<sup>15</sup> ILŽ34, ILGrž43, Pž20, Pž20a, IGž30.



*Slika 5: Žrvanj izvan funkcije, Kapelica iznad Posedarja; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.*

*bilo cura više, ovako...to se onda smijalo, to se pivalo. Cili dan smo kopali, a tamo pisma.*

Uzgoj pamuka posebna je tema. Naime, svi se kazivači osim jedne osobe iz Podgradine (Pm41), sjećaju da se pamuk sadio i kasnije prodavao u zadrugu: *Da, to se moralo, to je bilo negdje di se to pridalovalo. Moralo se to saditi, oš neš* (Grž39). Kazivačica iz Kašića također potvrđuje da su kultivirali pamuk, ali samo oni koji su htjeli. *Prije rata jesmo, odmah poslije Drugog svjetskog rata, do ovog našeg. Kad je Tito bio. Šezdesetih godina, baš šezdesetih, boga mi i pedesetih se najviše pamuk sijao, bilo je poduzeće koje je to skupljalo* (IGKŽ41). Pamuk nisu proizvodili za osobne potrebe, već za prodaju ...*to su ljudi za paru. Onda se to kontratiralo, kažeš kolko ćeš proizvest* (IGKŽ41).

Drugi kazivač objašnjava: *To ti je ko što ovi danas daju poticaje. Onda su dali sjeme, gnojivo, i onda bi ljudi zasijali. Nije to bilo nešto dobro...oni bi dali poticaj, gnojivo, sjeme, ali ne znam kako se to otkupljivalo* (Rum39). Iz navedenog je jasno da se pamuk intenzivnije sadio pedesetih i šezdesetih godina 20. stoljeća, a prema iskazu kazivačice rodene 1939. godine može se zaključiti da je sadnja bila prisutna vjerojatno i četrdesetih godina 20. stoljeća: *Ja sam dite bila kad se sadilo* (Grž39). Osim sjećanja na obveznu proizvodnju, kazivači najčešće spominju teškoće oko branja pamuka koji može biti jedan od razloga što se kasnije pamuk prestaje saditi (...) *ono jadna dica, sve ono bode od one stabljike, to se osuši i sav popuca.* (...) Ajme. Čistio bi se od onih košpica i onda bi to žene prele i plele čarape i majice (Grž39). Pamuk se sadio u proljeće, uglavnom u svibnju.<sup>16</sup>

Osim što su stanovnici imali polja u svom kraju, česta je pojava da su ljudi potaknuti različitim razlozima morali odlaziti i u druga mjeseta da bi obradivali zemlju. To se događalo uglavnom kada bi se žena udala u drugo selo, a dobila bi zemlju u miraz ili naslijedstvom. Ta je

<sup>16</sup> Kž35, IGKŽ41, IGŽ29.

zemlja uglavnom bila u njenu rodnom selu pa su supružnici odlazili i na tu zemlju da bi je obradivali. Iako kazivači tvrde da žena ne dobiva u miraz zemlju, praksa pokazuje da je drukčije...*ženino nisam stia uzet...*(Rum39) ili: *Ako se cura uda u drugo selo, a dobije polje u svom selu, daleko bude ali radi* (PŽ20a).

Slična je situacija i s nasljedstvom. Nasljeđuje se po muškom koljenu, ali ako nema braće žena dobiva zemlju: *A ima prava svaka ženska, ali neće ni jedna sestra bratu da odnese dio, to niđe nije ni jedna odavde napravila, ako ja nemam braće onda svaka sestra oče da ima, ako ima 5 sestara svaka hoće da ima dio tu* (KŽ35).

Zemlju su u ovim krajevima ljudi često i kupovali. Tako kazivači navode da su u njihovu kraju zemlju kupovali stanovnici Pridrage (KŽ35, Grm34), Jasenica (Grž39) i kako saznajem od kazivača iz Grigorica (Grm34), iz Poličnika, Posedarja, Slivnice i Ruplja. U kasnjem tekstu navedeno je kako jedan kazivač iz Ruplja (Rum39) spominje da upravo u tim mjestima ima vrlo malo živih vrela po poljima pa su vjerojatno njihovi stanovnici morali potražiti polja dalje od kuće kako bi proizveli namirnice za vlastite potrebe.

Najnovije društvene prilike dovele su do toga da se stanovnicima omogućava jednogodišnji nasad na zemlji čiji su vlasnici za vrijeme Domovinskog rata napustili svoje posjede, uglavnom srpske nacionalnosti. Otome je zabilježeno više sličnih iskaza, primjerice: *Sad imamo puno više, više, više ima polja zato što sad radimo i srpske zemlje dok njih nema. Općina je dozvolila korištenje jednogodišnjih nasada, npr. koristiš sad njihovu zemlju al jednogodišnji nasad pa digneš i gotovo, tako da u slučaju da sutra bude on došao on može odmah uzet svoju zemlju, ne smješ saditi voćke, samo jednogodišnji nasadi su na njihovom* (IGŽ). Za neka daljnja istraživanja bio bi dobro vidjeti iz kojih se sela u koje odlazi i moraju li ići daleko da bi obradivali tu privremeno ostavljenu zemlju itd.

### 2. 3. VJEROVANJA<sup>17</sup>

Razni običaji i vjerovanja prisutna su uglavnom u svim aspektima ljudskoga života pa tako i u poljoprivredi. Vidjeli smo ranije da su vremenski orijentiri tijekom kalendarske godine uglavnom izraženi prema danima blagdana, odnosno spomendanima svetaca zaštitnika. Iako se manje prakticiraju nego ranije, određena vjerovanja i dalje su prisutna dijelom u praksi, više u sjećanju. Brojne su društvene prilike dovele do toga da su se u jednom periodu vjerske prakse intenzivnije primjenjivale, a da bi se u drugom desetljeću negirale.

Većina kazivača potvrđuje da su blagoslivljeni polja u različite kalendarske dane, prvenstveno na Sveta tri kralja, ali i na Cvjetnicu i Jurjevo kod katolika i na Spasovo kod pravoslavnog stanovništva. Vrlo je zanimljivo da se osim blagoslova polja kazivači uglavnom ne sjete spomenuti druge prakse vezane uz narodna vjerovanja. Koji je uzrok tome, jesu li zaista te prakse pale u zaborav, smatraju li ih

<sup>17</sup> Većina podataka o običajima i vjerovanjima vezanima uz zemlju, a koji se tiču određenih kalendarskih datuma, prikazuju se u tekstu o godišnjim običajima u ovome zborniku. U ovome poglavljiju daje se samo okvirni osvrt.

možda znakom zaostalosti/praznovjerja uslijed kršćanskog utjecaja ili su postale toliko uobičajene da čine sastavni dio poljoprivrednih radova i praktikanti ih uopće ne doživljavaju kao izraz narodnog vjeronaučenja, teško je pouzdano utvrditi. Primjerice, samo pojedini kazivači spominju se da nije bilo dobro započeti s radovima u utorak ...*samo se gledalo da se ne počima nešto utorkom. Ako si nešto počeo a nisi završio onda možeš to dalje radit, ali da počimaš iz početka u utorak to se izbjegavalо* (Grž39). Izbjegavalо se i drugim blagdanima raditi u polju ... *Nismo na Jurjevo radili, sada malo to narod vala...ali na pitanje zašto se nije radilo kazivačica odgovara: A šta ja znam, da je blagdan, da je grijota* (Pž20a). Na zemlji je bilo zabranjeno raditi i na Veliki petak, a u Ruplju se kao dan zabrane rada u polju spominje i blagdan sv. Ilike (Ruž22, Rum39).

## 2. 4. RAZVOJ POLJOPRIVREDNE DJELATNOSTI NAKON DRUGOGA SVJETSKOG RATA

Područje Ravnih kotara vrlo je specifično upravo zbog velikih količina vode, a samim time i plodnog tla. Želeći iskoristiti blagodati zemlje, nakon Drugog svjetskog rata, stanovnici Ravnih kotara započinju uzgoj „na veliko“. Do tog vremena je proizvodnja zadovoljavala potrebe jedne obitelji, no poticajima u poljoprivredi, uvodom mehanizacije i otvaranjem šireg tržišta mještani su došli u mogućnost da poljoprivredni uzgoj bude glavni izvor prihoda. Takav obim poljoprivredne proizvodnje potvrđio je velik broj kazivača, a pri tom podrazumijevamo da govore u ime cijele obitelji.<sup>18</sup> Tako kazivačica (Kž35) navodi da ... *najprije se to malo sadilo dok nije turizam počeo, pomalo se, nije se moglo puno prodat, počeli smo pomalo, pomalo pa sve veće. Šezdesetih (20. stoljeće op.a.) su godina ljudi na veliko počeli da radu, a dok je rat završio 1945. onda se sve to dok je počelo kako treba do šezdesetih je bilo kritično.*

Moglo bi se postaviti pitanje, kako i zašto tek sredinom 20. stoljeća započinje proizvodnja na veliko, kako smo već spomenuli, Ravnici su oduvijek bogati vodom, ali isto tako moramo biti svjesni činjenice da su to bila teško dostupna, močvarna tla, pa se sami stanovnici bez pomoći suvremene tehnologije ni fizički ni financijski nisu mogli boriti s viškom vode (usp. Brtan 2002:213-214). Bitno je isto tako naglasiti da se i politika novonastale države (SFRJ) bazirala na unapređenju kako turizma, tako i gospodarstva, pa ne čudi da se 1959. godine započinje s pripremnim radovima na realizaciji velikog investicijskog projekta uređenja tih močvarnih površina koje su netaknute stajale u blizini istraženih sela (usp. Ibid. 213-216). Uglavnom su te površine bile uz potok Bašćicu pa se i sjedište te djelatnosti i proizvodnje nazvalo upravo „Bašćica“. Zanimljivo je da se danas kazivači uglavnom ne sjećaju da je Bašćica potok, već to ime vežu uz, kako kažu, „poljoprivredno dobro“ (IGkm41). Na objektima „Bašćica“,

<sup>18</sup> IGkm41, Kž35, IGž, IGž29, Grm34, ILGrž, Pž20, Rum39.

„Nova Bašćica“ i „Smilčić“ podignuti su voćni nasadi breskve, nektrine, jabuke, višnje maraske, vinogradi stolnog grožđa i badema, a bilo je uposleno 350 stalnih djelatnika, te 100 sezonskih (*Ibid.*). Od kazivača nitko nije spomenuo da je radio u PK „Zadar“, ali je kombinat otkupljivao njihov urod, dok se danas često događa da se roba ne uspije prodati pa ogromne količine voća i povrća propadaju. Prema riječima kazivača iz Islama Grčkog danas je puno teže živjeti od prodaje proizvoda, a kao razloge navode skupoću goriva (nafte za traktore i ostale poljodjelske strojeve), skupoću zaštitnih sredstava, sjemenja i sadnica, ali i problem probitka na tržište prilikom kojeg su kazivači prepušteni sami sebi. Potvrdu o bavljenju poljoprivredom za šire tržište dobila sam u svim selima, i to od osam kazivača,<sup>19</sup> uglavnom predstavnika cijelih obitelji. Iako neki stanovnici Grgurica (Grž39) i Ruplja (Rum39) navode kako u njihovom kraju nema toliko vode kao u Islamu Grčkom, Islamu Latinskom i Kašiću pa se u njihovom selu nitko ili rijetko tko bavi poljoprivredom osim za vlastite potrebe, ipak neki kazivači (Grm34) iz tih mesta uzgajaju poljoprivredne proizvode i „na veliko“.

Proizvodi su se osamdeset godina prodavali u Zadru,<sup>20</sup> Puli, Zagrebu, Lošinju (Kž35), Rijeci,<sup>21</sup> Crikvenici (IGž70), a jedna kazivačica (ILGrž43) je odlazila i u Karlobag, Gračac, Titovu Korenicu i Obrovac. Danas kazivači svoje poljoprivredne proizvode prodaju na tržnici u Zadru ili ih daju distributerima koji snabdijevaju tržnice i trgovine diljem Hrvatske. Pri tom, najveći problemi nastaju ukoliko distributeri ne plaćaju ili kasne sa plaćanjem prodane robu.

Pojedini kazivači „na veliko“ uzgajaju prvenstveno povrtnе biljke i lubenice.<sup>22</sup> Od povrtnih biljaka *pomidor* (rajčica op.a.) i papriku siju svi, dok kazivač iz Grgurica spominje i „gra jari“ zove se *gra jari*. *Sad da ga ja sad imam pokazao bi ti. Sad navodno da su našli da je to ljekovito, da liči rak. Pa će sad ove godine vidjeti sije li dosta, ne moš simena dobit. 400 kuna u Zagrebu da je kila simena tog gra jaroga* (Grm34). Obitelj iz Islama Grčkog koja broji 5 članova uzgaja tikvice i kupus, a krastavce sije jedna obitelj iz Podgradine i jedna obitelj iz Islama Grčkog. Te se sorte za razliku od kukuruza, raži, ječma i pšenice nisu odmah sijale na njivu.

Naime, početkom uzgoja „na veliko“ započinje i sadnja uz tzv. *presad* (Sl.6). Kazivačica mlade generacije iz Islama Grčkog to ovako objašnjava: *Evo sjeme smo zasadili 10. 03, sad se presadiva u one čašice i to i onda oko 1. 05. na polje, a prije kad se počelo saditi nije se presadivalo nego se posijalo i s drvetom* (mala dašćica za koju se biljka priveže op.a.) *u zemlju, a sad se stavlja u one šolje od jogurta, ono izraste sadnica i na polju automatski nastavlja. Mi imamo samo mali plastenik za plance odgojiti ili sadnice, čula sam da vi od gor kažete planci (...) U biti ovdje kod nas nema plasteničke proizvodnje još, još se sve radi na otvorenom. Imamo u poljima rupe iskopane sa bagerom, i sad u nekimima ima ono samo akumulacijsko, skuplja*

<sup>19</sup> IGKm41, IGKž41, Kž35, IGž70, IGž29, Grm34, Pž20a, Rum39.

<sup>20</sup> IGKm41, IGž70.

<sup>21</sup> Kž35, IGž29.

<sup>22</sup> IGKm41, Grm34, Pž20a, IGž29, Rum39.

*se zimi pa...kad iscrpiš nema, a na nekima baš ima izvori pa imaš uvik vode, a navodnjavamo s pumpama i evo zadnjih par godina smo kap na kap, one trake sa rupicama, cilom dužinom pipe (...) (IGŽ70).*

Takav uzgoj potvrđuje de-set kazivača iz svih istraženih lokacija.<sup>23</sup> Zanimljivo je da za isti način uzgoja jedna kazivačica iz Kašića (KŽ35) koristi drugi termin i navodi kako najprije sadi u *matičnjak*, a onda presadjuje sadnice na njivu. Kako smo vidjeli razvijene plasteničke proizvodnje kod mještana nema ...ništa, mi smo mali proizvođači, em smo mali em smo svaštari, ne možemo se bazirati samo na pomidoru, par tisuća pomidora, par tisuća paprike, malo čatrune i tako, svega pomalo i to se prodaje u Zadru na tržnici... (IGŽ70), ali svi koji se bave proizvodnjom „na veliko“ spominju da *rasadnjak se napravi, zalivaj, odgajaj, pa kad nareste, ovolki* (dvadesetak centimetara op.a.), onda nosiš na polje, prisadivat. *Pomidore i čatrune (lubenice op.a.) kad bi sadili, iskopaj na polju rupe, podubri i metne uni presad, sadnice pa onda zatravaj. To mi imamo samo mali plastenik za plance odgojiti* (PŽ20a).

Osim načina sadnje, mnogo se toga promijenilo i prilikom samog gnojenja. I dalje se gnoji pred samo sjetu, ali dok se do prije petnaestak (Rum39) godina (otprilike do kraja osamdesetih godina 20. stoljeća op.a.) koristio samo domaći dubar (gnojivo op.a.) *sad kupujemo ovaj kokošnjak, prerađen, suh, a prije kad smo se tek vratili, odmah poslije rata* (Domovinskog rata op.a.) *smo isto kupovali stajsko gnojivo i onda malo štalnjaka malo umjetnjaka, al još uvijek ne koristimo one mislim umjetne. Koristimo one MPK15* (vrsta umjetnog gnojiva op.a.), to da, ali one šta se na sistem pušta, to je... još nismo uveli, to ti je supstanca u malim vrićicama pa se muti u velikim onim i pušta se kroz sistem, pa puno brže djeluje i plodovi budu ono umjetni (IGŽ70). Osim spomenutih načina gnojenja, bitno je istaknuti organsko gnojivo, u svijetu sve popularnije, a kod nas za sada prisutno u tragovima. Na području Ravnih kotara, točnije u Smilčiću, naišli smo na jedan primjer uvođenja suvremenih tehnologija i ideja prilikom obrade zemlje. Jedna se osoba (Sm54) naime, bavi uzgojem crva koji oplemenjuju zemlju i, kako kaže, sve mu se više ljudi obraća da



Slika 6: Plastenik za sadnice, Islam Grčki; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.

<sup>23</sup> IGKm41, IGKŽ41, Grž39, ILGrž43, IGŽ30, IGŽ20, IGŽ70, IGZ36, IGŽ29, Rum39, PŽ20a.

*Slika 7: Uzgoj crva za gnojenje; snimila Tamara Nikolić, travanj 2006.*



*Slika 8: Oplemenjena zemlja – gotov proizvod, Smilčić; snimila Tamara Nikolić, travanj 2006.*



isprobaju takav način hranjenja zemlje. Crvi žive u zemlji i prirodnim procesima obogaćuju tlo. Takva zemlja se zatim pakira, a koristi se uglavnom kao dodatak prilikom gnojenja (Sl. 7 i 8).

Posljedice Domovinskog rata vidljive su i u poljoprivredi. Brojni su problemi prisutni vezani uz praktično iskorištavanje tla (npr. minirana polja, Sl. 9), ali glavni problem koji kazivači spominju jest sustav kapitalizma koji uništava male proizvođače pa su stanovnici Ravnih kotara, nekad proizvođači koji su svoje proizvode prodavalii po tržnicama diljem bivše Jugoslavije ili su njihove proizvode otkupljivale velike tvrtke, danas vrlo pesimistični: ... *Ranije se velik broj ljudi bavio proizvodnjom, a sad gledamo još jedna, da mi ne možemo ni proizvoditi jer je nama veliki uvoz. Nami su 5000 sadnica pomidori,*

*ja nisam moga to prodat nego sam mora molit, ima sam tamo neke poznanike u Zadru koji su mi uzeli po sto-dvjesto kg, e...cili mjesec i po dana sam bia vezan oko toga (IGm57).*

Danas kao i ranije postoji potreba za bavljenjem poljoprivredom. Iako se mladi ljudi najčešće iseljavaju iz ruralnih krajeva, sve je više onih koji se vraćaju poljoprivrednim djelatnostima. Na stanovništvo Ravnih kotara ne samo da su utjecala događanja povezana s Domovinskim ratom nego i već višegodišnja neprimjerena politika. Dok je u periodu iza Drugog svjetskog rata (u SFRJ) bilo potrebno proizvoditi da bi se namirile potrebe države iz vlastitih resursa, a višak izvozio, danas se uvozom stranih i jeftinijih proizvoda zanemaruju domaća gospodarstva i kontrolirano podrijetlo, što dovodi do vrlo teškog stanja u poljoprivredi. Kako se krajem šezdesetih godina 20. stoljeća intenzivno ulagalo u razvitak vlastitih resursa, u poljoprivredu ili u turizam, tako se u skoroj budućnosti očekuju stručna rješenja pitanja poljoprivrednika u Hrvatskoj.



Slika 9: Minirana polja-prepreka u razvoju, cesta Posedarje-Smilčić; snimila Tamara Nikolić travanj 2006.

### 3. NAVODNJAVA VODOM

#### 3.1. UVOD – „SAMA JE IZVIRALA, ŽIVI IZVORI SU BILI I SAMI SU IZVIRALI“

Usko uz temu poljoprivrede vezano je i navodnjavanje. Iako je ispitivanje provedeno na relativno uskom geografskom području, zbog različite konfiguracije tla podaci se u pojedinim mjestima razlikuju.

Područje koje je bilo najbogatije vodom obuhvaćalo je područje Kašića i Islama Grčkog. Prema riječima kazivača iz Islama Grčkog (danasa boravi u Kašiću), bilo je dovoljno iskopati 2 m i već je voda izvirala: ...*to je vrijalo samo, izvor teče sam a mi tamo malo prokopamo i ono ide u njivu. Mi smo to tako navodnjavali. Mi smo to zvali*

*vrelo, živo vrelo, i onda tako voda izvire sama pa smo mi iskorištavali tu vodu, navodnjavali paprike, pomidore... Kanaliće bi kopali...10 cm dubine ništa više, sami izvori (IGKm41).*

S druge strane u Ruplju (Rum39) zabilježeno je da je, obzirom na geografski smještaj samog sela i sastava tla, mjesto oskudno vodom te se zemlja mora kopati dublje, a česta je pojava da bunari presuše: *Čujte, ja sam kopa po 4-5 m, a doli se ne može jer doli se nađe na jedan sloj, niti je ploča, kamen niti je zemlja, nego neka plava ilovača koja ne da, nit se bušit može, nit kopat rovokopačem, baš sam ja kopao...ja sam čak nosio kompresor da bi još 2-3 m doli probušia. Ne možeš. Ali mi ovdje, vode nema, ovdje Rupalj, Suhovare, Poličnik, Visočane.* Dok nije bilo traktora, do početka šezdesetih godina 20. stoljeća polijevalo se ručno, čemu svjedoči i kazivanje iz Islama Latinskog (ILGrž43): *...i ja sam dok sam bila cura. Mi smo imali jedan bunar koji nikad nije presušiva, od tamo smo nosili u kablima vodu na glavi za potrebu u kućanstvu, i onda smo imali te vrtle i mi bi se dogovorili kad sadimo važol (grah op.a.), mahune, paradajz, paprike i to sve, noćas je moja voda, onda se tako dogovorimo da se ne svadamo. Al bi kopali kanal tako da bi ju odvraćali, recimo ako ti je strma njiva onda bi voda išla, koja je njiva uz brdo onda nije išlo.*

Kazivači iz Islama Latinskog i Grčkog te Kašića naglašavaju da je u svakom polju bilo vode, a kako u Ruplju i Grguricama navode suprotno, događalo se da su stanovnici tih mjesta morali duboko kopati i da su jaruge i bunari često znali presušivati. Zbog toga se iz spomenutih sela moralo odlaziti i po nekoliko kilometara da bi se na magarcima donijelo vodu za kućnu uporabu: (...) *na tovara, magarca i onda bi ona dva burla stavia i onda doneše vode. Da znate da sam čeka po čitavu noć na bunaru da bi dobia dve one, dva burla ta...* (Rum39). Ipak, znalo se dogoditi da su i u Islamu Latinskom bunari presušivali: *Kad bi nestalo vode, još u šestom mjesecu u bunari to bi se išlo na kilometre puta dok bi vode doveli na tovaru i na sebi na kostiju i svakako (ILž09).*

Kupnjom prvih traktora i bagera počinju se, pogotovo u Kašiću i Islamu Grčkom, kopati velike rupe, *lokve* (IGKm41) ili bazeni na-sred polja: *...jednostavno rupe iskopane sa bagerom, i sad u nekimima ima ono samo akumulacijsko, skuplja se zimi pa...kad iscrpiš nema, a na nekimima baš ima izvori pa imaš uvik vode* (IGž70). Tada počinje i proizvodnja „na veliko“, uvodi se mehanizacija u poljoprivredu, upotrebljava se umjetno gnojivo i počinju se koristiti plastenici za uzgoj sadnica.

Osim za navodnjavanje voda se koristila i u svakodnevnom životu, a kako je vodovod uveden tek u posljednjih 10 godina, negdje ranije kao što je slučaj u Islamu Latinskom gdje je uveden 1990. godine (ILGrž43), a negdje kasnije primjerice 2003. godine u Ruplju (Ruž22), koristili su se bunari. Oni su uglavnom bili u blizini sela, oko tristo

metara (IGŽ30, Rum39, PŽ41) do jednog kilometra (IGKm41, KŽ35) udaljenosti ili u samom selu. Rupalj nije imao dovoljno vode pa kad bi najbliži bunar presušio kazivač navodi da je ...*ša tri do četiri kilometara da bi donio sto litara vode* (Rum39). O raznolikoj uporabi bunara lijepo govori kazivačica iz Islama Grčkog: ... *prije smo gonili krave, konje, prale bi... robu mislim, sve smo radili sa tom vodom, kuć bi nosili, na njoj spremali isti i piti* (IGŽ30). Bunar su čistili mještani i to nekoliko puta godišnje, ali (...) *i plaćalo se dečkića malog, mladi dečki koji idu duboko dole, onda njemu daj, neko novaca, neko...ko more da jaja i tako* (IGŽ30). Uz bunare u Kašiću, Grguricama, Ruplju i Podgradini, koristile su se u manjoj mjeri i *gustirne*,<sup>24</sup> koje ulaze u uporabu kasnije, negdje oko 1955./1960 (GrŽ39, Rum39, IGKm41). ...*1966. smo mi prvu šternu napravili, obiteljsku* (GrŽ39).

Karakteristično je da su žene vodu nosile na glavi,<sup>25</sup> ali naravno ni ovaj fenomen nije rasprostranjen na cijelom području tako da kazivač iz Ruplja navodi kako ... *nisu ovdje, recimo dol u more, one su imale onaj kaba, a ovdje na glavi žene nisu nosile* (Rum39). Kao što se vidi na geografskoj karti Ravnih kotara, Rupalj, Poličnik i Visočane jesu smješteni na uzvisini, dok su ostala mjesta položena u plodnijoj nizini, vrlo blizu Novigradskog mora. Upravo se na ta mjesta kazivač odnosi kad spominje one „*doli uz more*“.

Ako se nosila na glavi, voda je stajala u *kabama*, drvenim posudama od deset do petnaest litara. Osim na glavi, voda se, kako žene same kažu, nosila i na *kostima*, odnosno na leđima i to u *vučijama* (drvena posuda za vodu) (PŽ20a, ILŽ09) (...) *onda upri i nosiš na kostim i drva isto, stotinu brimenja ja sam uprla na moje kosti ... ako je bunar bio bliže nosili smo u kablin, na glavi, a ako je dalje moraš u vučijam* (ILŽ09). Prilikom nošenja na glavi ispod kabe stavlja se mali „*jastučić*“ napravljen od krpa. Takav se „*jastučić*“ u Islamu Latinskom, Grguricama i Podgradini nazivao *spara*,<sup>26</sup> u Islamu Grčkom *kotlja* (IGŽ30, IGŽ70), a u Kašiću *kotuljak* (IGKm41, IGKŽ41). *Da bi se para napravila može se omotati i peškir isto, šugaman, i nosilo se. To se smota, onda se metne na glavu kanta, kaba jel, i drveni kabli su bili* (ILŽ34).

Velike posude kojima se prenosila voda na magarcima zvale su se *burla*<sup>27</sup> ili *vučije*<sup>28</sup> (Sl. 10). Bile su to drvene posude koje su natovarile na magarca, sa svake strane po petnaest do dvadeset i pet litara pa se tako u kuću moglo na jednom magarcu donijeti trideset do pedeset litara vode. Te su drvene posude kupovali, kako navode u Kašiću, na *pazaru* (sajam),<sup>29</sup> ili su u selo dolazili stanovnici Velebita (GrŽ39), Ličani (ILGrŽ43) ili Bukovčani (Rum39) koji su izradivali i prodavali proizvode od drva u zamjenu za brašno ili sl.

Kada se voda donijela u kuću ostajala je u *kabi*, *vučiji* ili *burlu* na mjestu posebno određenom za to: ...*Bila je kamena ploča, dva kamena ispod, treći ozgor i na nj staviš, i stoji u kabi* (IGŽ70), *iz kabe*

<sup>24</sup> GrŽ39, Rum39, IGKm41, Ruž25, PŽ20a, PŽ41.

<sup>25</sup> ILŽ34, PŽ41, PŽ20a, GrŽ39, ILGrŽ43, IGŽ70, IGŽ30, IGŽ29, ILŽ09, Grm34, IGKŽ41.

<sup>26</sup> ILŽ34, Grm34, GrŽ39, PŽ20, PŽ20a, PŽ41.

<sup>27</sup> PŽ20a, PŽ41, PŽ20, Rum25, Rum39, Grm34.

<sup>28</sup> IGKm41, IGKŽ41, KŽ35, ILŽ09, PŽ20a.

<sup>29</sup> KŽ35, IGKm41, IGKŽ41.

*Slika 10: Tovar s vučijama/burlima, prezentacija tradicije u Posedarju; snimila Tamara Nikolić, travanj 2006.*



su vodu za piće vadili malim posudicama... *bile su puno prije drvene, a već kad sam se ja udala nisu bile drvene* (Grž39). Kazivačica iz Grurica zatim nastavlja prepričavati kako su vodu vadili (...) sa *onom gamelom* (limena posuda), *limeni pot a bila je i bukala drvena. Bukala je bila drvena, a limeni je bia pot* (Grž39).

### 3.2. SVADBENI OBIČAJI VEZANI UZ VODU

Uz bunar, odnosno vodu vezani su i svadbeni običaji, naime, mlada je nakon vjenčanja, rano ujutro morala otići na bunar po vodu za svoju novu kuću, gdje bi ostavila dar za stanovnike sela. U nekim su se mjestima svatovi i umivali tom vodom. Takav je običaj rasprostranjen i u drugim krajevima Hrvatske i šire, a često se darivanje ili bacanje darova u vodu smatra činom prinošenja žrtve (Schneeweis 2005:115). Dar se uglavnom sastojao od jabuke, kolača, *podvezе* i oraha. U Grguricama je mlada odlazila na bunar u selo u koje se udala, a pratili su je *diver i diverica* (Grm34, Grž39). Isto je i u Islamu Grčkom samo što mladu prate *diver i zaova* (IGž30, IGž70), a u Ruplju to čini neka žena iz kuće, najčešće *jetrva* (Ruž25, Rum39). Na bunaru bi je dočekali mještani, nadajući se daru. U Islamu Latinskom se rado prisjećaju: ...*mlada se digne ujutro i ide na vodu i kao njezin neko iz kuće ide na bunar, onda se nosi ona jabuka, fritula, mi rečemo uštipaka, fritula, jer fritule su one okrugle, na ruku, a uštipci su ono šta se kacijolom, kacijolom mi rečemo, onda se to spremi za ujutro kad mlada odnese na bunar, poneš se rakije il kakvo bilo piće i uštipaka, fritula. Ne ide sama. Ide se šnjon i to se šnjon nosi i onda ona donese i vode, usput se poneš kaba i onda donese i vode u novu kuću. Narod ju dočeka, kažu čekamo mladu dok dode... to dica, onda ona baca bombone, to dica iju i kupu. Onda se nosilo, otprije to je kao bilo iz starine, plele se podvezе od konca, ono šta se kalce veživaju, onda se opletu i onda*

*se metne oko kolača onih, onda se veže, onda se nosi, onda se stavi jabuka, kolač, ko prvi dođe to nađe to uzme (ILž34).*

U Grguricama i Ruplju svatovi su se umivali u toj vodi i plaćali mlađoj:<sup>30</sup>...*Ona mora vodu donit da svatovi imaju frišku vodu, za umiti se i onda oni tu vodu naplaćivaju* (Grž39). Manjih razlika ima kod pravoslavaca gdje kazivač navodi da *ujutro kad, znaš, mlada dođe, mlada se uđa onda ide na bunar. Prvo ide okolo bunara, prođe tri puta, to je tako bilo običaj...* Onda, valja da se baci jabuka u bunar. *Mlada baci jabuku u bunar. Onda neko side u bunar, bunar onaj znaš...* Ovi muškarci, oni vataju jabuku, koji je dečko uvati taj će prije imat djevojku. Side baš u bunar, ima znaš one stepenice (IGKm41).

Osim simbolike vode primjećujemo i druge elemente svadbenih običaja rasprostranjenih gotovo u svim krajevima Hrvatske. Kao prisutni su u predsvadbenim i svadbenim običajima. Jabuka, okretanje ili ophod i brojka tri, npr. okretanje tri puta *naoposun* za vrijeme zaruka, običaji su velike starine zabilježeni još u djelima Valvasora ili u Poljičkom statutu (usp. Vitez 2003:32). Kao što to često biva, zajednički elementi svadbe u različitim se krajevima i kod različitog stanovništva ponekad drugačije tumače. Tako, kako je ranije spomenuto, kod stanovnika pravoslavne vjeroispovijesti muškarci odlaze na bunar vjerujući da će onaj tko prvi uzme jabuku, prvi imati djevojku, dok su kod katolika uglavnom djeca ona koja dolaze po darove i osim puke funkcije darivanja, mještani ne spominju da ti pokloni imaju kakvih drugih simboličnih karakteristika te se može pretpostaviti da se simboličko značenje izvođenja ovoga običaja u katoličkog stanovništva izgubilo.

Da se tradicija unatoč napuštanju same prakse ipak njeguje i pokušava sačuvati od zaborava dokazuje iskaz kazivačice: (...) *zvale su se podvezе, ispleteно od konca. Mojoj unučici je trebalo prošle godine za školu. Od šest konaca ispleteš i naprid napraviš jednu kiticu i to staviš ili u kolač ili...sad ima to kupit. Okruglo ovako* (Grž39). Podveza se stavljala zajedno s kolačem na bunar kao dar mlađenke prvom koji ga pronade, a iz iskaza je očito da se prilikom nastave u školi djeci objašnjavaju zamrle kulturne pojave ovih krajeva.

### 3.3. VODENICE NA PROSTORU RAVNIH KOTARA

Svi kazivači spominju da su odlazili na vodenice sve do pojave mlinova na naftni (1957. godine prema Rum39) ili električni pogon. Spominju da su vodenice u njihovu kraju postojale u Posedarju,<sup>31</sup> zaseoku Kolčeg,<sup>32</sup> Slivnici, (ILm54), Karinu (Km32) i Slapu (Km32).

Zabilježeno je da se jaruga u Kašiću, pa time i mlin zvao Bučnovac (IGKm41, IGKž41). Nitko od kazivača nije spomenuo da je odlazio na taj mlin. U Islamu Grčkom (IGž29) bio je mlin Kolčegovac, dok u Grguricama, Podgradini i Islamu Grčkom<sup>33</sup> opisuju da se na potoku Bašćici, nešto iznad Posedarja, nalazi još uvijek, iako u ruševnom stanju, ka-

<sup>30</sup> Grm34, Grž39, Ruž25.

<sup>31</sup> ILm26, ILž27, ILž34, ILm54, ILž50, ILm32, IGM32, IGM34, Grž39, Grm34, Grm25, Grž49, Pm41, Pž20, Rum39.

<sup>32</sup> ILm26, ILž27, ILž34, IGž29, Grm34, Rum39.

<sup>33</sup> Grm34, Pž20a IGž70.

*Slika 11: Mlin Bašćica-ostaci, blizina Posedarja; snimila Tamara Nikolić, travanj 2006.*



mena zgrada u kojoj je nekad bio spomenuti mlin (Grm34, Pž20a IGž70) (Sl.11). *Bio je jedan u Posedarju mlin. Bilo je i na vodu, bilo je i na struju. Zvao se Bašćica ... A nije da je bila rijeka, kad bi bila voda onda se moglo mljeti, a drugčije ne bi moga* (Pž20a). Jasno je iz iskaza da Bašćica nije bio velik potok, te da se samo za visoka vodostaja moglo mljeti na ovom mlinu. Što se pogona tiče spominju se jaruge,<sup>34</sup> rječica Bašćica<sup>35</sup> i Karešnica (Km32). Saznajemo da je jaruga (...) *Bilo koja voda da teče, mi zovemo jaruga, bar mi ovde, to je za nas jaruga ... a ona službeno ima naziv Bašćica* (Rum39).

Najbolji opis vodenice dala je kazivačica iz Islama Latinskog koja je rođena u zaselku Kolčeg i čija je obitelj imala dvije vodenice. Njihovu vodenicu kazivačica opisuje ovako: ... *nam' je kuća tu, a to je doli lipo u šumi, u jarugami, baš mlin posebno. To je kuća uzidana u kamenu i pokrivena ... bila je ovom ciglom, četvrtasta, kuća, kuća i vako je kolo bilo, vako ... a bome ovoliko, i ovaj ... ima jedno doli, a jedno odozgo, što se meće i što se skida, a mora se skidat, i ono se posjeckati malo da bolje melje, i to je bilo u kući, to je unutra, a drugo je vanka ... ajmo reći, imaju ti budu one od dasaka, i on ... iz ovi jaruga, iz ove jaruge vrije onim kortom, i imaju one k'o kašike ... Korta je kanal? E, e, ima jedno kolo k'o kašike, to je bilo okruglo, stajalo je, 'vako je stajalo okomito, i onda imaju ... to su se zvale kašike i sad u ovo tuče voda, i ovo pogoni, i ovo vrti se. E kanal, imaju te ... zvali su se žglibovi, kroz ote žglibove, ... žglibovi su se zvali oto kud je voda vrijala, da, da, da, od dasaka napravljeni*. Znači iz jaruge, tim kanalima od dasaka na kolo, i to su bile te kašike, i to se okretalo? *Da, da, e, i to je voda okričala, a iznutra isto kolo kameni, kameni. A taj drugi mlin?* Rekli ste da ste imali dvije vodenice? *A to je u jednoj onaj ... kući, i pokraj jedno drugoga dva kola, ... 'ajmo reć, ovo je jedan za jedan mlin, ovi žglib, a ovi je za drugi. I svaki ima svoje kolo i vani i unutra? Unutra, unutra je to sve bilo kolo ta, samo je voda vrila izvanka* (ILž34). Sljedeći iskaz opisuje vodenicu u Posedarju: ... *Ona je izgledala ka' normalna kuća,*

<sup>34</sup> ILm26, ILm27, ILž27, ILž34, ILm32, IGž29, Grž39, Grm34, Rum39.

<sup>35</sup> ILm54, ILž50, IGm32, Grm25, Grž49, Rum39.

*samo umanjena, umanjena, to bi bilo negdje 4x6, rađena od kamena, ispod doli je voda tekla, a gore bi bio strop od greda i dasaka. Krov je bio normalan od cigle, od trnute, od ševara, kako je 'ko ima'. A mlinško kolo ... to je u kući, on je u kući, a doli je voda tekla, ispod je ona jedna osovina koja je vrtila. Ovo je dole napravljeno, one kašike 'di voda udara i vrti (vodoravno), a gore je prenos bio na mlin ovakav, i to se ovako ... a dole da, ovako je to stajalo 'di voda pada i udara. Ona je bila pored jaruge, jaruga se znala zatvoriti, a ovde se otvori ovaj kanal, on ti je ... on je bio negdje po' metra širok, zidali su to, po' metra širok, a bio bi visok 1 metar, možda i jače, i onda se ova daska digne, a tamo se zatvori, i onda bi to išlo tako, recimo kad je bilo zimi vode, onda nije trebalo amo zatvarat, samo se pusti voda i ona je gura, ali kad nema vode, onda se zatvori jaruga, pa se tamo nakupi i 100, 200 metara dalje, onda se pusti to, jel (ILm32). Drugačiji je opis vodenice iz Grgurica, pa bi trebalo provjeriti o kojoj vodenici je riječ (Grm34). Naime, prema prethodnim opisima oba su kola (i ono koje melje i ono koje izravno pokreće voda) bila unutar kuće, a do kašika je voda dolazila žglibovima (ILž34) odn. kanalima (ILm32), dok je prema kazivaču iz Grgurica kolo s kašikama bilo ... vani da, baš 'vako (pokazuje okomito) i 'vako se vrtilo, i ovo je vani bilo, a mlinica je bila unutra, a čitava vodenica je bila smještena izravno<sup>36</sup> na jaruzi, jer ... mora bit na jarugi, na jarugi jer voda ... onda je to bilo na vodi, to bi jaka voda tribala bit za pogurniti onaj ... kolo da, drveno kolo i ono b' se napravilo ka' kuća, kućica neka kamenka na vodi, i na toj jarugi napravili ... na vodi. Nadalje, kazivač opisuje kako je izgledao i funkcioniраo sustav tih kanala: ... ovuda ide voda, svi' ovi' njivetina, svi ... pa tamo je bila jaruga, mi zovemo ono što je udubljeno, sad je iskopano, ima živi' vrila, vrila živi', onda tamo on napravia je ono korito veliko, mislim bazen, onda kad je slaba voda, onda zatvori ono, i kad se nakupi opet more jednu vriću samlit, jezero napravi, iskopa, iskopaju ljudi, valjda nisu kopali bagerima, nego ručno su kopali. Jel' to voda bila i ljeti i zimi? Je, ali zimi vrlo malo, a ... liti, liti vrlo malo, liti vrlo malo. I jesu posebno još vodili tu vodu nekakvim kanalićima do kola mlinskog ili? ... Napravi se ono korito, lipo ovako korito, ne'ko napravi od dasaka, ne'ko od cementa, za ulazak u one ... u one propelere, jer tamo su propeleri oni, i onda ono udara u one propelere, i ono okriće mlin, samo mora bit jaka voda.*

Te vodenice bile su u privatnom vlasništvu pojedinih obitelji koje su ili zapošljavale mlinare koji su za njih radili (ILž34) ili su sami u njima radili (ILm32). Mlinari bi osam dana živjeli u mlinu i radili, a zatim bi odlazili svojim obiteljima koje su živjele nešto dalje od mjesta gdje su bile same vodenice i u takvim vremenskim su se razmacima izmjenjivali (ILž34). Oni bi regulirali jačinu vode kada bi se mljelo, a to je sve ovisilo o oborinama i godišnjem dobu. U svim lokalitetima potvrđeno je da se mlinaru plaćalo tako što bi mu se ostavljala određena količina brašna, koja se mjerila mjericama zvanim *oka* i *polučak*, iznimno i

<sup>36</sup> Potvrđuju i Grm25 i Grž49.

*varičak* (Grm34). U Grguricama kazivač objašnjava da je *oka* iznosila ...oko dva kilograma. *Varičak je oko deset kilograma, a u polučak dva varičaka ili deset oka* (Grm34).

Ta količina brašna koja se mlinaru davala kao plaća zvala se *ujam*<sup>37</sup> ili *ušur*.<sup>38</sup> Ljudi su žito nosili u vodenice većinom *po potrebi*,<sup>39</sup> od miseca do miseca (ILm26, ILž27) ili *nakon žetve* (Grm34). Vreće sa žitom smjestili bi na *kola*,<sup>40</sup> *kar*<sup>41</sup> koja bi vukao *konj*<sup>42</sup> ili *volovi* (ILm54) ili bi ih natovarili na *magare*,<sup>43</sup> pa čak i *na se* (ILm54, IGž29, Grm34). Kada bi brašno dovezli kući, najčešće bi ga čuvali u *kašunu od daske* (potvrđeno u svim lokalitetima), ali i u *gvozdenim ili drvenim bačvama* (ILž34, ILm32), *ambarima* ili *vrećama* (ILm32).

Manje količine brašna za dnevnu upotrebu mljeli bi kod kuće u žrvnjevima koje su imali<sup>44</sup> i koje su napravili sami. Žrvanj nije imala svaka kuća, a oni koji nisu imali mogli bi manje količine samljeti kod susjeda.<sup>45</sup> Kazivač iz Islama Latinskog kaže: ... *žrvanj je jedan kamen kojega vi morate rukom, iako je imala ovaj gore ... štap, ovde gore bi bilo ubodeno, i guraj, i samelje se za ručak, a stoji u kužini, ovoj vatrenoj, gdje se vatra ložila* (ILm32). Ta dva kamena ... jedan *odozdo*, jedan *odozgo* (Grž39) bili su smješteni u drveni<sup>46</sup> ili željezni okvir (Km32), a sastavni dio bio je i štap koji se podizao, te se na taj način odredivalo hoće li brašno biti sitnije ili krupnije. Gornja ploča imala je rupicu kroz koju se ... *vako rukami pomalo zasipljalo* (Grž39).

Iako kazivači navode da su mlinovi bili privatni, samo kazivačica u Kašiću (Kž35) navodi ...*privatno je bilo dok je bila stara Jugoslavija, prije Drugog svjetskog rata. Bio je jedan bogati Talijan i držao je mlin u Smilčiću, kasnije partizani kad su došli uzet za državu.* Vodenice se uglavnom napuštaju u razdoblju nakon Drugoga svjetskog rata, pa negdje do šezdesetih godina 20. stoljeća. Odgovori koje sam dobila su sljedeći: 1944.,<sup>47</sup> u II. svjetskom ratu,<sup>48</sup> do 1945. (Pž20), malo nakon 1945. (IGm32, IGm34), par godina nakon 1945. (Grm34), oko 1950. (Km32), nakon 1950. (Grž39, Rum39), 1960-ih (ILm32).

### 3.4. BUNARI, RUPE, IZVORI I LI BARE

Pitanje nazivlja na istraženom području, odnosno u mjestima Islam Grčki, Islam Latiski, Grgurice, Podgradina, Kašić i Rupalj, vrlo je kompleksno. Svi se ovi pojmovi uglavnom odnose na isti predmet istraživanja, odnosno vodu koja se nalazi na samo dva metra ispod zemlje. Ipak razlike postoje. Ukoliko se izvor ogradi, betonirao i uređivao nazivali su ga „*bunar*“ ili bi koristili ime bunara. Trebalo bi dodatno istražiti kako su se bunarima davala imena. Obzirom da su se ti tzv. bunari gradili na životu vrelu, često se upotrebljava i naziv *vrilo* umjesto bunar. Ti bunari nisu bili visoko podignuti kao što je to bio slučaj npr. u Slavoniji, već niski i uređeni kao kamenice za napajanje stoke i pranje odjeće ... *taj bunar tu ima lipo svoju ogradu, bureoran, lipo stepenice* (IGž30).

<sup>37</sup> ILm26, ILž27, ILž34, ILm32, IGž29, Grž39, Grm34, Pm41.

<sup>38</sup> IGm57, Km32, Grm25, Grž49, Rum39.

<sup>39</sup> ILž34, ILm54, ILm32, IGž70, IGž29, Km32, Grž39, Grm25, Grž49, Rum39.

<sup>40</sup> ILm54, ILm32, Km32, Rum39.

<sup>41</sup> ILm26, ILž27, ILž34, IGm57, Grm25, Grž49.

<sup>42</sup> ILm26, ILž27, ILm54, IGm57, Grm25, Grž49.

<sup>43</sup> ILm54, Grž39, Grm25, Grž49, Pm41, Rum39.

<sup>44</sup> ILm26, ILž27, ILm32, IGž29, Km32, Grž39, Grm25, Grm34, Grž49, Pž20.

<sup>45</sup> ILm32, Grž39, Grm25, Grž49.

<sup>46</sup> Grž39, Grm25, Grž49, Pž20.

<sup>47</sup> ILž34 kaže da su u ratu njihov mlin zapalili četnici.

<sup>48</sup> ILm26, ILž27, IGž29, Grm25, Grž49.



Slika 12: Bunar/izvor  
Točak u Islamu Grčkom;  
snimila Tamara Nikolić,  
listopad 2005.



Slika 13: Bunar/izvor  
Klokotuša u Kuli  
Stojana Jankovića;  
snimila Tamara Nikolić,  
listopad 2005.

Rupe, jaruge, bare ili bazeni u poljima su doslovno rupe koje su u najranijim vremenima bile iskopane jednostavnim alatkama poput motike, pa shodno tome i plitke, a nakon uvođenja mehanizacije, kada su se rupe kopale bagerima, ti bazeni postaju dublji: ...ne oni baš bunari, nego jednostavno rupe iskopane sa bagerom, i sad u nekima ima ono samo akumulacijsko, skuplja se zimi pa... kad iscrpiš nema, a na nekima baš ima izvori pa imaš uvik vode (IGŽ70). Svatko je mogao sam sebi iskopati rupu u svom polju i iz nje crpiti vodu ili je usmjeravati kanalićima, a postoji i zajednički akumulacijski bazen iz kojeg se danas pumpa voda. *U polju ako bi bilo tih vijaca. Vrilo se otvori iz zemlje, pa je tako i u našoj bilo tamo kod Zelenog hrasta, pa*

*smo onda raskopali prvo bunarić, pa kad smo počeli to će bit bliže 50 godina da su onaj bunar iskopali, onda kašnje iskopali bazen veliki. Kako je ko ima, ko bi imao blizu zemlje jarugu, pa vode vriju, pa budu ti virići blizu onda polivaj. U ovom je slučaju jasna ovisnost čovjeka o prirodi što se također može lijepo iščitati iz sljedećeg iskaza: Po ljeti bi išli na više bunara, a bilo jei tri do četiri bunara tu dolje. Bila je jedna Begovača zvala se, bunar jedan Paripovac, jedan Širokovac, veliko je bilo, tu smo išli ljeti kad se osuše bunari, tu je puno bilo blaga, bilo krava, bilo volova, bilo konja, bilo...*

Tijekom istraživanja saznala sam imena raznih bunara i vrela od mještana koji se tih naziva sjećaju. Bunari *Lilovac, Točak* (Sl. 12), *Jorgačevac, Lovrić, Mirnjak, Klokočuša i Širokovac* nalaze se na području Islama Grčkog. U Kašiću spominju nazine: *Paripovac, Širokovac, Begovača, u Grguricama: 1. maj, Bara, Šarića vrilo i Dragaševac, u Islamu Latinskom: Radnovac, u Podgradini: Simičuša, Dražica, ali i Begovac i Lilovac* koji je već spomenut ranije. Najzad, u Ruplju mještani spominju *Jabukovac i Badnjak*. Bunar *Klokočuša* (Sl. 13) nalazi se unutar Kule Stojana Jankovića, ali su mještani slobodno koristili vodu s tog izvora.

### 3. 5. BAŠĆICA – BAŠTINA RAVNIH KOTARA

Kroz cijeli se tekst nemametljivo pojavljuje naziv „Bašćica“, često i u vrlo nejasnom kontekstu. Jasno je da je Bašćica bila i još uvijek jest od iznimne važnosti jer su zahvaljujući tom potoku Ravni kotari bili kontinuirano nastanjeni. Ipak, na spomen tog naziva kazivači se nerijetko zbune. Spominju zemlju, poljoprivredno dobro (Sl. 14) i tvrtku, ali tek kada sam spomenula potok i objasnila otprilike gdje bi mogao biti, troje kazivača prisjetilo se vode pod tim imenom: *Ima jedna Bašćica ovamo, to je „Stara“ Bašćica i ima jedna ovamo, to je „Nova“ Bašćica... Ne, nisu doibile ime po nikakvom potoku* (Rum39).

*Bašćica izvire na području Biljana Donjih, duga je 19,5 km i ima porječje površine 69 km<sup>2</sup>, a vodom se hrani iz većeg broja izvora i malih pritoka. U gornjem i donjem toku je usporedna, a u srednjem transverzalna s pružanjem reljefa. Utječe u Novigradsko more kod Posedarja. S obzirom na flišku, vodonepropusnu zonu u kojoj se Islam nalazi (osim Ruplja) ima veći broj izvora, bunara i potoka, što omogućuje natapanje u sušnom razdoblju godine* (Magaš 1977:24, prema Brtan 2002:46).

Toponim Bašćica označava rječicu, veliko polje i staro naselje. Selo Baštica nalazilo se sjeveroistočno od Malog Horuplja, a kada je D.d. „Zadar“, kao veliki poljoprivredni kombinat, nosilo ime *Baštica*, tada su stanovnici ovoga kraja tu zemlju u vlasništvu kombinata počeli isto tako nazivati *Baštica* (Magaš 1999:21 i 23, prema Brtan 2002:55). Taj je naziv za određeno područje Ravnih kotara ostao u široj uporabi do danas.



Slika 14: Poljoprivredno dobro Baščica – pogled iz Islama Grčkog; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.

U upotrebi se isprepliću dva izraza, *Baštica* i *Baščica*. Prema Klaiću: bašča: turcizam (Bahče) vrt, (umanjenica baščica), a prema Aniću: Bašča i bašta - vrt (orientalizam); baština: imanje koje je naslijedio, baštinio, očevina, djedovina, imanje, njiva, dobro, livađa, zavičaj, postojbina, ukupnost iz prošlosti sačuvanih i stoljetnih kulturnih dobara, umanjenica: baščica (usp. Brtan 2002:56). Prema Brtanu naziv *Baštica* nije točan. Smatra da naziv *Baščica* potječe od hrvatske riječi baštinjenje ili baštinica pa kako navodi u tekstu *danasm imamo pravo na svoje staro ime, a to je Baščica* (Ibid. 57). Smatram da bi u ovom slučaju trebalo uzeti u obzir osobnu tendenciju autora da riječi tumači ne uzimajući u obzir multikulturalnu sliku ovih prostora i ne uzimajući u obzir naziv koji danas koriste stanovnici ovog kraja.

Prema mom istraživanju, kazivači ne vežu naziv *Baščica* uz potok nego uz poljoprivredno zemljište, poljoprivredni kombinat i mlin na vodi; vodi koja je očito bio potok *Baščica*. Ipak, tri su se kazivača, nakon što sam spomenula vodu pod nazivom *Baščica*, sjetili da je to bio potočić u blizini Posedarja ili mosta u Posedarju (Sl. 1).

#### 4. NA KRAJU/ ZAKLJUČAK

Istraženo područje (Islam Grčki, Islam Latinski, Kašić, Rupalj, Podgradina i Grgurice) bogato je vodom zbog specifičnog sastava tla (fliška, vodonepropusna zona), a zbog čestih naseljavanja stanovništva kroz povijest, danas na ovim područjima u najvećem broju žive stanovnici hrvatske narodnosti i rimokatoličke vjeroispovijesti (Islam Latinski, Rupalj, Grgurice i Podgradina) i stanovništvo pravoslavne vjeroispovijesti i srpske narodnosti (Islam Grčki, Kašić). Bogati prirodni resursi i multietnički sastav stanovništva čine Ravne kotare zaista specifičnom zonom.

Svi se intervjuirani kazivači bave poljoprivredom. Neki to čine samo za vlastite potrebe, ali većini je to bila (od pedesetih godina 20. stoljeća) ili još uvijek jest primarna obiteljska djelatnost. Godine 1959. osniva se PK „Zadar“ i naveliko se investira u razvoj ovoga kraja, ponajviše u vidu iskorištavanja tla za razvoj poljoprivrede. Stanovništvo je do tada kultiviralo pšenicu, raž, kukuruz i povrtnе biljke, a od tada ponajviše lubenice, razno drugo voće, paprike i rajčice. Proizvodi su se prodavali na tržnicama diljem Istre i Dalmacije, ali i u unutrašnjosti tadašnje Jugoslavije.

Navodnjavanje i opskrba vodom neizostavna su tema kada govorimo o poljoprivredi. Zbog geografskog položaja Rupalj i Grgurice nisu imali toliko vode kao i ostala mjesta pa je, prema riječima kazivača, ovdje bilo malo „velikih“ proizvodača. Navode da su najbogatiji nasadi, zbog živilih vrela prisutnih u većini polja, u Islamu Grčkom, Islamu Latinskom i Kašiću. Tu su stanovnici iskopavali rupu ili rupe iz kojih se crpila voda ili bi se voda kanaličima navodila u vlastito polje. Kazivači navode da se u Ruplju i na dubini od nekoliko metara vodu ne bi nalazilo. Što se tiče opskrbe vodom za domaćinstvo, u svim su se mjestima koristili isti načini nošenja vode: na glavi u *kabi* (osim u Ruplju gdje su nosili uvijek na magarcima) ili magarcima u *vučijama* odnosno *burlima*. Ovdje možemo primijetiti razlike u nazivima. Izraz *vučje* koriste stanovnici ponajviše u Kašiću i Islamu Grčkom, makar sam prilikom jednog razgovora u Islamu Latinskom naišla na isti naziv, dok izraz *burla* koriste u ostalim spomenutim mjestima. Očito je da su dugogodišnjom interakcijom mještani prihvaćali jedni od drugih izraze, ali i običaje. Voda, odnosno bunari, bili su mjesta okupljanja prilikom pranja odjeće, čišćenja bunara, napajanja stoke ili svadbe. Naime, brojni su običaji kod stanovnika Ravnih kotara neovisno o etničkom podrijetlu i vjeroispovijesti vezani upravo uz vodu. Manje razlike možemo pronaći u nazivima koji se koriste za označavanje sudionika svadbe. Koristile su se i vodenice, makar ih se stanovništvo vrlo slabo sjeća, a rijeku Bašćicu na kojoj se nalazio jedan od značajnijih mlinova i koja predstavlja glavni izvor vode ovoga kraja, što je vrlo zanimljivo, rijetko tko spominje kao potok, već kao poljoprivredno dobro koje je vjerojatno i dobilo naziv prema spomenutom potoku.

Konačno, običaji i vjerovanja vezana uz poljoprivrednu svakodnevnicu uglavnom podrazumijevaju blagoslovljivanje polja i prekidanje raznih djelatnosti prilikom svetkovina. Razlike su, zbog različite konfesionalne pripadnosti stanovnika ovoga kraja, uočljive uglavnom u datumu održavanja blagdana upravo zbog upotrebe različitih kalendara.

Uzimajući u obzir sve prednosti u vidu prirodnih i ljudskih resursa ovoga kraja, ali i probleme u neorganiziranosti otkupa poljoprivrednih proizvoda i plasiranja robe na tržište, moguće rješenje

za održivi razvoj ovoga kraja bio bi razvoj *klastera*<sup>49</sup>, sustava koji bi proizvođačima omogućio zajedničko pozicioniranje na hrvatskom i inozemnom tržištu. Tada bi najprije bila potrebna edukacija i upućivanje stanovništva u mogućnosti koje su im na raspolaganju.

Osim razvoja u poljoprivredi, stanovnici Ravnih kotara mogli bi se okrenuti i ruralnom turizmu. *Turistički resursi su prirodna ili antropogena dobra koja se mogu iskoristiti (valorizirati). Dio su cjeline razvoja određenog geografskog područja (...) a bogatstvo resursima komparativna je prednost u gospodarskom razvoju (...)* Turistički se resursi prema genetskom porijeklu klasificiraju na prirodne(biotropne) i antropogene(atropične). Prirodni mogu biti klimatski, geomorfološki, hidrografski, biogeografski i pejzažni, a antropogeni su kulturnopovijesni, etnosocijalni, manifestacijski, umjetnički i ambijentalni (Kušen 2005:44). Uloga etnologa, pa time i ovoga rada, ogleda se upravo u antropogenim resursima. Naime, istraživanja tradicijskog života gdje govorimo o kulturi stanovanja, poljoprivredi, tradicijskom rukotvorstvu, prehrani, običajima i mnogim drugim aspektima kulture zapravo su baza za istraživanje potencijala nekog područja u smjeru razvoja ruralnog turizma koji podrazumijeva (...) *boravak turista u seoskoj sredini sela (...)* te im pruža (...) *različite mogućnosti aktivnog sudjelovanja u životu i radu seoskog gospodarstva* (Baćac 2006:37). Pritom je moguća revitalizacija tradicijske arhitekture gdje se mogu smjestiti turistički objekti, ali i oživljavanje zamrlih obrta u cilju atraktivnije turističke ponude. Primjer kovača kojih je, kako je i ranije u tekstu navedeno, nekada bilo puno, predstavlja samo jednu ideju u tom smjeru. *Festivalizacija* običaja vezanih uz vodu ili vraćanje vodenica u funkciju koje bi se tada moglo adaptirati i postati aktivni mlinovi koji bi educirali posjetitelje, svakako predstavljaju dopunu turističke i kulturne ponude ovoga kraja. Konačno, gastronomija obogaćena tradicijskim jelima, uz ostale usluge i proizvode čini temelj ruralnog turizma. Osim svega navedenog smatram da je geografski položaj također velika prednost. Blizina urbanih centara velike spomeničke vrijednosti poput Zadra, Splita, Šibenika i ostalih, blizina mora, ali i planina i nacionalnih parkova također doprinosi strateškoj poziciji Ravnih kotara. Uz mirni seoski ambijent, dobra infrastruktura ovom području daje sve potrebne uvjete za razvoj turizma i poljoprivrede.

## LITERATURA:

- BAĆAC, Robert (2006.): *Agroturizam- tradicijske vrijednosti u funkciji turizma*. U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš i Tomislav Pletenac. Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju, Zagreb.
- BRTAN, Josip (2002.): *Župa Islam Latinski*. Matica hrvatska Sinj. Geografsko društvo Split, Sinj - Split.

<sup>49</sup> Klaster se definira kao koncentracija međusobno povezanih tvrtki, specijaliziranih dobavljača i pružatelja usluga, tvrtki iz srodnih djelatnosti, institucija (fakulteta, agencija, trgovačkih udruženja) koja na području djelatnosti međusobno surađuju i konkuriraju. Poduzetnici se udružuju u klaster kako bi zadovoljili zajedničke potrebe u području nabave, specijaliziranih usluga, kadrova, kupaca i dr.. Hrvatska izvozna ofenziva ([www.izvoz.hr](http://www.izvoz.hr))

- ČAKIĆ, Nenad (2008.): *Kršonski pir u Kršanu*, [www.novinfoji.com](http://www.novinfoji.com)
- ČAPO ŽMEGAČ, Jasna (1998.) Seoska društvenost. U: *Etnografska Svagdan i blagdan hrvatskog puka*, ur. Jasna Čapo Žmegač, Aleksandra Muraj, Zorica Vitez, Jadranka Grbić i Vitomir Belaj. Matica hrvatska, Zagreb, 251-295.
- DEFILIPPIS, Josip (2001): *Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti*. Književni klub Split, Split.
- Hrvatska izvozna ofenziva HIO. *Klasteri*: [www.izvoz.hr](http://www.izvoz.hr)
- KUŠEN, Eduard (2006): Turistička atrakcijska osnova s osvrtom na Goli otok. U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš i Tomislav Pletenac. Odsjek za etnologiju i kulurnu antropologiju, Zagreb, 43-51.
- SCHNEEWEIS, Edmund (2005.): *Vjerovanja i običaji Srba i Hrvata*. Golden marketing, Zagreb.
- VITEZ, Zorica (2003.): *Hrvatski svadbeni običaji*. Golden marketing - Tehnička knjiga, Zagreb.

## AGRICULTURE, WATER SUPPLY AND IRRIGATION

### SUMMARY

Due to the fact that the studied area is rich in waters and fertile land, the local population has always focused on agriculture. In the late 1950s, with the income of larger investments, especially into infrastructure, the people abandoned some practices, while fitting most of them into the newly-developed situation. Until then, the primary crops were corn, rye, maize and vegetables, and from there on, watermelons, other types of fruit, peppers and tomatoes. The products were sold at the markets around Istria and Dalmatia, as well as in the inland regions of the former Yugoslavia. Since there are hardly any differences between the studied villages when it comes to the actual exploitation of the land, villagers of different religions have often used different names for certain crops and tools used for cultivating the land. The irrigation and water supply are the obligatory topic when discussing agriculture. The most fertile plantations are in Islam Grčki, Islam Latinski and Kašić, due to springs that exist in most fields. The villagers would dig one or several holes to pump the water, or to channel it to their own fields. As far as the water supply for households is concerned, all villages used the same method of carrying the water: the water was carried on the head in the container called *kaba* (with the exception of Ruplje, where it was always carried by donkeys) or it was carried by donkeys in *vučija*, i.e. *burla*. The water, i.e. the wells, were places where the villagers gathered to socialize when they came to wash the clothes, clean the well, water the cattle or organize weddings, so the social life of the village evolved around these places. The watermills also served this purpose, although the villagers have poor memory of them, and the Baščica River, where one of the more significant watermills in this region was located and which was, strikingly, the main source of water in this region, is rarely referred to by anyone as a stream, but rather as an agricultural resource that was most likely named after the said stream.

Apart from the considerable differences in the names of crops, land cultivation tools, and water containers, there are also differences in the beliefs regarding the farming activities throughout the year among the population of different religious denominations. The author also looks into the possibility of rural tourism development in this region, because the peaceful village environment, combined with good infrastructure, would provide this region with all the necessary conditions for tourism and agricultural development.

**Keywords:** agriculture, water supply, irrigation, Baščica, Islam Latinski, Islam Grčki



IVAN GALIĆ  
Radićeva 92  
35424 Orubica  
igalic@gmail.com

MILANA ČERNELIĆ  
Sveučilište u Zagrebu  
Filozofski fakultet  
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju  
I. Lučića 3, 10000 Zagreb  
mcerneli@ffzg.hr

## PREGLED GODIŠNJIH OBIČAJA

*U ovom radu donosi se pregled običaja stanovništva Ravnih kotara u lokalitetima Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice i Rupalj tijekom jedne kalendarske godine uspostavljene prema tradicijskim obrascima zajednice koja te običaje prakticira ili ih je do određenog vremena prakticirala. U radu se primjenjuje metoda komparativne analize godišnjih običaja ovoga područja, s naglaskom na promjenama do kojih je vremenom neminovno dolazilo, kao i na razlikama koje proizlaze iz različite konfesionalne pripadnosti njihova stanovništva. Pritom se ukazuje i na brojne individualne iskaze pojedinih kazivača, na temelju kojih se može iščitavati kako nositelji tradicijske baštine pravila i norme istraživane zajednice doživljavaju i primjenjuju u praksi.*

**Ključne riječi:** božićni običaji, pokladni običaji, uskrsni običaji, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Istraživanje godišnjih običaja provedeno je u sedam sela nekadašnjih Župa Islam Grčki i Islam Latinski. Iz župe Islam Grčki obrađena su sela Islam Grčki, Kašić te zaseok Kožul. Zaselak Kožul katastarski pripada Islamu Grčkom. Taj zaselak prije rata bio je nastanjen srpskim stanovništvom u stopostotnom omjeru. U ratu je pretrpio veliku materijalnu štetu te danas u njemu nitko ne živi. Stanovnici Kožula s kojima smo imali prilike razgovarati tijekom ovoga istraživanja, dok čekaju obnovu svojih kuća, žive u Kašiću. Iz župe Islam Latinski

na prvom terenskom istraživanju u jesen 2005. godine obrađena su sela Grgurice i već spomenuti Islam Latinski. Na prvom terenskom istraživanju djelomično je istražen i lokalitet Podgradina, međutim, obradom prikupljenog materijala i naknadnim konzultacijama utvrđeno je da navedeni lokalitet prema mnogim pokazateljima, barem što se teme *godišnjih običaja* tiče, ne pripada istraživanom području. Podgradina, naime, više gravitira Posedarju nego bilo kojem od istraženih lokaliteta, a u Podgradini nije ni provedeno naknadno istraživanje.<sup>1</sup> Na dopunskom terenskom istraživanju u proljeće 2006. godine istražen još i lokalitet Rupalj koji je specifičan po tome što je do početka osamdesetih godina prošloga stoljeća, točnije do izgradnje crkve u selu početkom osamdesetih godina, smatran zaseokom Islama Latinskog. O gradnji crkve u Ruplju saznajemo: *Ovo smo mi napravili ovo sad negdje kad je meni pokojni čača umra, on je umra '78. godine, mi smo imali groblje gore najprije kod crkve u Islamu, i poslije tog vamo ispod Zelenog hrasta, onda kad je men umra pokojni čača, bila voda gore na ovo brdo, dva motora, morali smo ispumpavat vodu da je zakopamo. Onda smo se dogovorili tu da ćemo praviti groblje i tu kapelicu, gore, i to smo napravili, znači tako da '78., znači '79. počeli u proljeće praviti* (Rum39).

Do tih godina stanovnici Ruplja obavljali su svoje vjerske prakse u crkvi u Islamu Latinskom iako to, po riječima kazivača, i nije bilo uvijek tako jednostavno. *E. I to pogotovo u zimi, tud jaruga bila, bila je kiša, voda, pa nisi moga proći i šta ja znam, reći će isti kazivač.*

U pripremi ispitivanja korištena je upitnica broj IV. Etnološkog atlasa Jugoslavije, tj. teme od broja 132 do 140: *Godišnje vatre; Badnjak (panj, stablo, grana), božićno zelenilo, slama; Čestitanje, polaznik, ophodi i igre u božićno i novogodišnje doba; Ophodi s maskama, pokladni običaji; Proljetni ophodi sa zelenilom za kišu; Duhovski ophodi i igre; Pisanice.* Pri istraživanju se primjenjivala tehnika polustrukturiranog intervjua zahvaljujući kojoj je dobiveno mnoštvo odgovora koji su uključivali vlastito iskustvo kazivača. Specifičan naboj i težinu ovom terenskom istraživanju dali su i dogadjaji koji su se zbili u prvoj polovici devedesetih godina prošloga stoljeća. Stoga je posebna pažnja posvećena bilježenju promjena pojedinih običaja obzirom na te burne povijesno-političke okolnosti koje ovo područje nikako nisu uspjеле zaobići. Student etnologije i kulturne antropologije Ivan Galić intervjuirao je kazivače katoličke i pravoslavne konfesionalne pripadnosti te se u radu nastoje prikazati time uvjetovane razlike u godišnjim običajima. On je napravio i osnovnu strukturu ovoga rada i prikupljene podatke o ovoj temi u istraženim selima ubolio u radnu varijantu članka. Tekst je doradila i preoblikovala njegova mentorica Milana Černelić te je stoga ovaj prilog rezultat koautorskog rada studenta i njegova mentora.

<sup>1</sup> U skladu s time i nepotpuni rezultati tijekom prvog istraživanja bit će možda nekom drugom prilikom dopunjeni i predstavljeni te se u ovom pregledu ta grada neće razmatrati.

Sintagma *godišnji običaji* koristi se u hrvatskoj etnološkoj literaturi još u samim počecima etnologije kao znanosti na ovim prostorima. Naime, već Milovan Gavazzi, jedan od utemeljitelja hrvatske etnologije, donosi podjelu običaja na *godišnje i životne*. Za prve navodi da se svaki od njih *zbiva stalno na određeni dan (ponajviše blagdan, svetačni dan)* ili *tijekom više dana kalendarske godine*, vezan je za *taj rok u godini i narod ga svake godine, dakle periodički, ponavlja i svagda nanovo proživljava* (Gavazzi 1988:9). Autor te običaje naziva još i *kalendarski, ročni, periodički* (*Ibid.*), nadalje donosi i podjelu *godišnjih običaja* na sedam ciklusa: oko poklada, proljeće, ljeto, u adventu, Badnjak, Božić, iza Božića.

I prema novijoj etnološkoj literaturi *tradicjski kalendar obuhvaća blagdane koji se ponavljaju svake godine*, koji su u Hrvata *najvećim dijelom, u vremenu o kojem govorimo, povezani s istaknutim blagdanima katoličkog kalendara* (Vitez 2001:346). Budući se običaji godišnjeg ciklusa vezuju uz kršćanski kalendar, njihovo je međusobno prožimanje kroz dulje povjesno razdoblje bilo neminovno: *Crkveno-kultno je nemoguće odvojiti od pučko-običajnoga: kršćanski se kult mogao osloniti na različite pretkršćanske kultove Bliskog istoka i Europe te resemantizirati (kristijanizirati) njihov sadržaj* (Čapo-Žmegač 1997: 17). Te dvije razine običaja u višestoljetnom preplitanju u nekim su se dijelovima stopile, pa su se brojni nekršćanski sadržaji prilagodili kršćanskom svjetonazoru (Černelić 1990: 19) Ivan Lozica naglašava da je ritam života u tradicijskoj kulturi obilježen sustavom blagdana i s njima povezanih običaja (1997:8).

Samim pregledom naslova novijih etnoloških publikacija o *godišnjim običajima* vidljivo je da su se autori većinom opredjelili za prikaze pojedinih običajnih cjelina. Tako Ivan Lozica piše o *hrvatskim karnevalima* (1997), Jasna Čapo-Žmegač o *hrvatskim uskrsnim običajima* (1997), Dunja Rihtman-Auguštin božićne je običaje uvrstila u *Knjigu o Božiću* (1995), dok Vitomir Belaj godišnje običaje promatra kao *Hod kroz godinu*, kroz koji rasvjetljava *mitsku pozadinu hrvatskih narodnih običaja i vjerovanja* (1998), da bi ih, gotovo desetljeće kasnije na temelju novijih istraživanja i rezultata, prezentirao kroz *pokušaj rekonstrukcije prahrvatskoga mitskoga svjetonazora* (2007). Zorica Vitez daje prilično uopćen pregled o *narodnim običajima* koji, osim godišnjeg ciklusa, obuhvaćaju i životni ciklus običaja kao poglavje u pregledu hrvatske etnologije: *Etnografija, svagdan i blagdan hrvatskoga puka* (1998), te nešto kasnije u još jednom sličnom izdanju *Hrvatska tradicijska kultura: na razmeđu svjetova i epoha* (2001). Iako pridjev *hrvatski* može u hrvatskom jeziku označavati i etničku i geografsku pripadnost, on u ovakovom genitivnom obliku označava *pripadnost i podrijetlo* (Težak, Babić 2000:293) što implica da su se autori ograničili na prikaz običaja jednoga naroda i izvan teritorija Republike Hrvatske.

Ovaj prilog pregled je *godišnjih običaja* na osnovi kazivanja pripadnika katoličke i pravoslavne vjeroispovijesti na ograničenom prostoru nekadašnjih župa Islam Latinski i Islam Grčki. Riječ je o Hrvatima i Srbima, dakle, ne o posebnim etničkim skupinama unutar jednoga naroda.<sup>2</sup> Tu činjenicu svakako ne valja zanemariti, ali je isto tako ne valja uzeti kao polazišnu, budući je njihov višestoljetni suživot narušen tek prije petnaestak godina. Na ovome području se kao najistaknutiji godišnji običaji ističu božićni, pokladni i uskrsni običaji. Komparativnom analizom moguće je dobiti pregled godišnjih običaja ovoga područja, s naglaskom na promjene do kojih je vremenom neminovno dolazilo, kao i na razlike koje proizlaze iz različite konfesionalne pripadnosti njihova stanovništva. Pritom se ukazuje i na brojne individualne iskaze pojedinih kazivača, na temelju kojih se može iščitavati kako nositelji tradicijske baštine pravila i norme istraživane zajednice doživljavaju i primjenjuju u praksi.

Godišnji običaji u ovim se lokalitetima ranije nisu sustavno istraživali, iako u svojoj knjizi o župi Islam Latinski J. Brtan (2002) donosi kratak prikaz godišnjih običaja, napose božićnih i uskrsnih. U pregledu godišnjih običaja ovoga kraja osvrnut ćemo se i na podatke koji se o tim običajima spominju u ovoj knjizi.

## 2. BOŽIĆNI OBIČAJI

Božić i svi običaji koji se uz njega vežu imali su najznačajnije mjesto među običajima u istraživanim selima. To je vidljivo u samim transkriptima razgovora s kazivačima, koji svjedoče da je o božićnim običajima prikupljeno najviše podataka.

### 2.1. TO SU UVIK STARI GOVORILI, PRVI BOŽIĆ – SVISVETI...

Prema pojedinim kazivačima u Grguricama božićni običaji započinjali su s danom Svih svetih. U jednom dijelu sela Grgurica obilježavao se do sredine prošloga stoljeća blagdan Svih svetih kao lokalna fešta: *za Svisvete uvijek je bila prva fešta, to se računa da je prvi Božić. To su uvik stari govorili, prvi Božić – Svisveti.* (Grž39).<sup>3</sup> Mnogi kazivači<sup>4</sup> potvrdili su da se u Grguricama slavio blagdan Svih svetih, međutim pojedini iskazi specificiraju da su Sve svete u Grguricama slavili samo *Maričići i Runčović i Deme. Amo Matkovići, onda cilo selo Islam, Rupalj, to je bilo sve u jednom, oni svi sv. Nikolu. A mi samo nas ove tri prezimena Svi svete. I onda okrenemo i mi tako.* Isti kazivač navodi da su slavili Svi Svete... donazad a Gospe mi, pedesete godine... do pedesete negdi Svisvete, nema veze godina... a onda su prešli Nikoli... i cijelo selo sad slavi Nikolu... (Grm34). Pojašnjava se i uzrok ovakvome postupku: *ovi su kasno se naselili prije stotinjak godina, iz Jesenica gori, iz Rovanijske ispod Velebita. Ondi su u tih*

<sup>2</sup> Etnonimi Srbin i Hrvat prema klasifikaciji R. Jambrešić spadaju u tzv. legitimni tip etnonima (1992: 226).

<sup>3</sup> Potvrdile su još i Grž39a, Grž41, Grž38.

<sup>4</sup> Grž39a, Grž41, Grž38, Grž39, Grm34, Grm35, ILž30, ILm30.

*Jesenican i danas fešta Sisveti i onda kad su oni došli oni su i dalje držali kako je bilo odakle su oni došli. Onda malo pomalo, nije im bilo ugodno, onda su se dogovorili, nećemo mi feštu na dan Svi sveti nego na dan Svetog Nikole, 6. prosinca (ILm30).*

O načinu proslave blagdana Svih svetih većina je kazivača potvrdila da je taj dan bila fešta... pekli se janjci koj ima... a ko nema peko je ovce, jelte... A onda je svako imo bar 5 ovaca... a onda za te Svisvete svi... prije dok je bio moj čača živ pokojni... bilo je za vrijeme bivše Juge, i on bi imo za Svisvete do pedeset ljudi, malo tri janjca. A imali smo po 50-60 ovaca, zavisi kako ko, i onda zakolje dvoje janjaca, ako je malo dvoje onda zakolje drugi dan drugo, prije se, dok smo mi slavili Svisvete, uvečer dodu, to nije bilo kola, pješke iz Murvice, iz Ražanca, dodu pješke. I dodu prije uvečer i onda prenoću jer se ne mogu vratit. I onda tek dodu oni... Svi sveti, i onda tek sutradan dodu oni... Svisveti, budu cijeli dan... i onda sutradan poslije ručka, u tri ure, 4 ure, idu kući. A pješke trebaš ići do Murvice, toj 18 km, 16... koliko... (Grm34). Ostali kazivači ističu kako taj dan uvik spremiš bolji ručak, ide se na misu (Grž38). Dolazila bi im rodbina i prijatelji na ručak iz okolnih sela, ali i iz udaljenijih krajeva, bez obzira slave li oni taj blagdan po julijanskom ili gregorijanskom kalendaru.

Nekoliko kazivača<sup>5</sup> potvrdilo je da se na Sve svete kušalo mlado vino kod susjeda i prijatelja: *Idemo ja kod njega, oni kod nas, susjedi da probamo čije je bolje i kakvo (IGm32)*. Međutim, drugi kazivač ističe kako ne zna da su jedni kod drugih, ali uvik je domaćin u svojoj kući, malo se to išlo od kuće do kuće i dodaje da bi se na taj dan kušalo mlado vino iz svih bačava (ILm30). Kazivačica iz Kožula koja blagdan Svih svetih slavi po julijanskom kalendaru kaže kako je samo zapamtila da do Svi sveti se vino ostavi da kuva, da se ne dira, i onda za Svi svete da se prelijeva, tako je, onda komšije kod komšije, to ide da proba čije je bolje (IGKŽ41).<sup>6</sup>

Kazivači se,<sup>7</sup> međutim, u potpunosti ne slažu ili se poneki ne sjećaju da je takav običaj uopće postojao: *Uglavnom nije, nije to običaj bija (IGm57)*. Nekad je, nekad i nije. Ne, nema toga više, to je izumrlo, a jesu nekad ljudi to probali, nema to više (IGŽ29).

Ostali pamte samo da su na taj dan uglavnom spremili bolji ručak, išli na misu<sup>8</sup>; obilježavali ga kao nedjelju ili bilo koji drugi blagdan. Taj se dan ide u crkvu, i mrtve se svoje plati mise, onda sutradan izade pop po groblju i svako svoga groba stoji i tako, blagoslivlja se groblje (Rum39). Za Svi svete, onda kupimo sviću pa bi žegli, i onda bi, na Svi svete bi užegli sviću i kad ručak i onda do uveče bi gorila. Onda bi ugasili. Onda sutradan kad su oni, kad je Mrtvi dan, onda bi cili dan gorila. (ILŽ27). Paljenje svijeće potvrdila je i Grž41, ali bez obrazloženja na koji način i koliko dugo. J. Brtan spominje dan Svih Svetih i Dan mrtvih kao važne blagdane za župljane Islama Latinskog, posvećene obilasku groblja, molitvi i pjevanju za mrtve (2002: 199).

<sup>5</sup> IGm32, IGŽ29, Rum3, Rum30, Rum39.

<sup>6</sup> Potvrdila je ILŽ30.

<sup>7</sup> GŽ39, IGm43, IGm2, IGm57.

<sup>8</sup> Rum39, Grž39a, Grž41, Grž38.

Obilježavanje ovoga blagdana razlikuje se kod pravoslavnog stanovništva, koji kažu da *Svi svete idu Hrvati. A mi idemo Zadušnice, e, Zadušnice mi smo zvali. Mi idemo za Zadušnice, nosimo cvijeće na grob, a oni Svi svete. Svak svoje tako to* (IGKŽ41). Pritom nije posebno ispitano što su točno zadušnice i kada se održavaju. Kako se zadušnice obilježavaju općenito u pravoslavnoj crkvi objašnjava nam sljedeći opis:<sup>9</sup> *Zadušnice su praznik u pravoslavnoj crkvi koji je posvećen mrtvima (upokojenima). Ovaj praznik praznuje se uvijek u dan subotnjem, jer je u bogoslužnjima po crkvenom pravilu subota dan za pomen svim mučenicima i upokojenima, pa stoga i u bogoslužbenim pjesmama molitveno se obraćamo za spasenje naših upokojenih. U crkvenoj godini koja počinje 1. septembra određeni su zaupokojeni dani četiri puta u toku godine i to; u prvoj polovini mjeseca oktobra, i u našem narodu poznate su kao Miholjske zadušnice, zato što bivaju o Miholđanu (Sv. Kirijak Otselnik). Druge zadušnice uvijek se služe u prvu subotu mjeseca novembra i u narodu su poznate kao Mitrovske zadušnice. Ove zadušnice uvijek su u subotu prije praznika sv. Velikomucenika Dimitrija. Treće zadušnice su pokretne i vezane su uz pripremu za početak vaskrsnjeg posta. One su u posnom triodu uoči Nedjelje Mesopustne. I četvrte zadušnice uvijek su u subotu uoči praznika Silaska Sv. Duha na apostole (Duhovi). Različiti su običaji u našem narodu povodom ovih zadušnih praznika. Jedno je da se u te dane u svoj Vaseljeni molimo na sv. Liturgiji, parastosima, prekadijanjem grobova i pomenima za spasenje svih onih koji usnuše sa nadon na vaskrsenje i život vječni.<sup>10</sup> Naziv za dan nakon blagdana Svih svetih najčešće je Dan mrtvih ili Mrtvi dan (GrŽ38, Rum39), kako ga katoličko stanovništvo u istraženim selima naziva. Toga dana svećenik bi blagoslovio grobove pokojnika<sup>11</sup>.*

Zanimljiva je pojedinačna potvrda da se za blagoslov grobova kod pravoslavnog stanovništva koristi naziv *poklade: onda ide pop kanta mrtvima ... to su ... naše poklade. I dadeš svaki deset kuna svaki grob, i zapališ žižek, svijeću, unutra, pšenice unutra, na grob* (IGm2).

## 2.2. ZA NIKOLU... ONDA DOĐU GOSTI, NEKOM DOĐU, NEKOM NE DOĐU, I TAKO...

Božićni običaji prema većini kazivanja započinju u selima Islam Latinski, Grgurice, Rupalj i kod katoličkog stanovništva Islama Grčkog s blagdanom svetog Nikole.

Blagdan sv. Nikole obilježavao se kod katoličkog stanovništva u selima ţupe Islam Latinski, Grgurice, Rupalj i kod katoličkog stanovništva u Islamu Grčkog kao svetkovina patrona lokalne ţupe (sl. 1a, 1b). Naziv za takav oblik svetkovine je *fešta*.<sup>12</sup> Takav oblik svetkovine sadržajno i formalno dosta se podudara s nekim pojavama koje nalazimo u u priobalnoj Dalmaciji pod nazivom *fjera*, a u srednjodalmatinskom zaleđu, poznate kao *dernek* ili *brgulja* (usp. Čapo Žmegač 2001: 531-532).

<sup>9</sup> Vidi u: Parohijske vijesti. *Glasnik srpske pravoslavne opštine zagrebačke*, Broj 3, god. III, oktobar 2003. Više o zadušnicama vidi i u: Nedeljković 1990: 93-97; Karanović 2003: 58-59.

<sup>10</sup> Preuzeto s internetskih stranica: <http://wikipedia.mobi/sh/Zadušnice>.

<sup>11</sup> GrŽ41, GrŽ38, Rum39, Rum3.

<sup>12</sup> ILIGŽ31, Grm34, GrŽ39, GrŽ38, GrŽ39a, GrŽ41, IGŽ29, ILM30, Grm27, ILŽ30, IGM57, Rum39.



*Slika 1a i 1b: Crkva sv. Nikole u Islamu Latinskom; snimio I. Galić, travanj 2006.*



Kao što je već u prethodnom poglavlju spomenuto, jedan dio sela Grgurice još je do pedesetih godina 20. stoljeća kao feštu obilježavao Sve svete, ali sad Sv. Nikolu svi služe, i Islam i Rupalj, i Grgurice i svi. Prije samo ovi varoš ima Svisvete a svi drugi Sv. Nikolu (Grž39).

Način proslave fešte za Svetog Nikolu uključivao je pripreme i po nekoliko dana ranije: Za Nikolu... Onda dodu gosti, nekom dodu, nekom ne dođu, i tako... Al obavezno je janje ispeći. Kad više gostiju, neko peče i dvoje janjaca, i prase, burle natakn... i četvero... Ima ti mladi... i familije mlade... imaju puno prijateljev... (Grm34). I u Ruplju je na Sv. Nikolu fešta. Peče se, janje, prase, bilo što, il se kuhalo il se peklo, al uvik se spremalo. Samo što je prije bilo po dva, tri dana, prije je dolazila rodbina, iz daljega, iz drugih sela, sad dode na ručak i neko ostane na večeri ko dode i tako. Prije, razumljivo, narod je bio željan, nisi ima kad bi jeo, i onda se isto radi toga, jel (Rum39).

J. Brtan spominje dan sv. Nikole kao dan najveće fešte na području cijele župe Islam Latinski: Mještani se mole i odlaze sa svojim gostima na svetu misu, rado pogoste prijatelje, rodbinu iz drugih mesta i namjernike. Mnogi vjernici iz okolnih sela dolaze i na „zavit“ sv. Nikoli. U svim selima župe se osjeća velika svečanost. Iza dobrog jela i pića pjevaju se pjesme i igra na buće sve do večernjih sati, kada se opet dolazi i ispraća goste iz sela „poputinom“ (u najlonskim vrećicama meso i slatkiši ostatku obitelji koji nisu bili na fešti) (2002: 199).

Darivanje djece na Svetog Nikolu, prema kazivanjima većine kazivača, u vrijeme njihove mladosti bila je vrlo rijetka pojava<sup>13</sup> ili takvog darivanja uopće nije bilo.<sup>14</sup> *To je kasno počelo ovde* (Grž39), *sad novije generacije počele dicu darivati* (ILm30). U Islamu Latinskom naglašava se da je to ovisilo *ko je koga ima. Ja nisan imala nikog, meni je otac u ratu poginija, niti ga ne poznam, nikad ga nisan ni vidla, mama je sama bila sa nas dvoj'* (ILIGž31). *Ja, u mojoj mladosti, od svoje šeste godine, koliko se sićan, nikad ništa. Bilo je u moje matere i moga čaće, bilo nas je 14, i to nije bilo lako darovati. 14 dice, da je bilo i moćnije, ali ništa nije bilo ni kod drugi, a to je najveći razlog siromaštvo je bilo, i tako* (ILm30). Sličan je iskaz iz Ruplja: *A ja to nišam zapamtia, Sv. Nikolu ni ovog ni onoga nije bilo, barem nije kod nas bilo, a to je bila sirotinja, nisi ima, što si ima, ko je ima, niko nije radija, ko je nešto proda od blaga, to si mora kupit soli, petrolej i tri-balo je sve, ulje, ko nije ima ulje, nisu svi imali ulje, maslina* (Rum39).

Pojedini kazivači spominju darove koje su djeca dobijala na Svetog Nikolu: *A... dade ti možda jedan bajam, dva ... a ko je onda bombona ima ... kad sam je bio mali. Razumiš? Ko ti da one ... a ko ti da kruva biloga, to ti je da sv. Antu* (Grm34). Neko ostavi dinar, neko kupi štogod, a neko bome, mi nismo dobijali, nego ako ima u kući, pa ti zašparaj, sačuvaj orasa, bajama i tako toga stavi u vilaric oni i to nađeš ujutro – a, donija sv. Nikola (IGž29).

Kod pravoslavnog stanovništva držalo se do posta i nemrsa na blagdan svetog Nikole: *post, u staro vrime. Čaća moj ni tija tako, pečenici i janjca, teletine* (IGm2).<sup>15</sup> Toga dana se išlo u crkvu i za ručak se najčešće spremala riba (IGKž41).

### 2.3. AL KAD POSIJEŠ NA SV. LUCIJU, ONDA JE TAMAN DO BOŽIĆA NAJLIPŠE...

Među stanovnicima istraženih sela zabilježena je pojava da se u predbožićno vrijeme sijalo žito u male posude koje će zauzeti svoje mjesto u sklopu običaja vezanih uz proslavu Badnjaka kod katoličkog stanovništva. Sijanje žita kod pravoslavnog stanovništva potvrdila je samo jedna kazivačica (Kž29) koja je napomenula da je to tek nedavno počela prakticirati. Pojava sijanja božićne pšenice zabilježena je, dakle samo kod katoličkog stanovništva u selima Islam Grčki, Islam Latinski, Grgurice i Rupalj.<sup>16</sup> Međutim, samo su kazivači iz Grgurica naveli da su to radili oduvijek,<sup>17</sup> *otkad ja pamtim sebe* (Grm34). U ostalim selima istraženog područja pojedini kazivači su potvrdili da su sijali pšenicu u predbožićno vrijeme bez preciznijeg određenja da li je to starija tradicija,<sup>18</sup> dok su drugi napomenuli da je to pojava novijeg datuma:<sup>19</sup> *kad su oni bili mladi ili da to nije bio običaj* (ILIGž31), ili netko nije, niko jest (sijao), ne znan, to se ne sjećan. Ali evo poslige *kad sam malo veća bila i udala se, onda sve se sije* (ILž27). Kazivač iz Islama Latinskog napominje da se žito nije sijalo u vrijeme dok su još unosili badnjake (ILž30).

<sup>13</sup> ILIGž31, Grm34, Grž39, Grž38, IGž29, ILm30.

<sup>14</sup> Grž39a, Grž41, Grm34, IGm32, Grm27, IGm57, Rum39.

<sup>15</sup> potvdila i IGKž41.

<sup>16</sup> Te posude s božićnim žitom, posijanim u predbožićno vrijeme, ali i na druge termine tijekom godine, u etnološkoj literaturi nazivaju se još i kultni ili Adonisovi vrtići (usp. Belaj 1989:21).

<sup>17</sup> Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38.

<sup>18</sup> IGm43, IGm32, IGž29, IGm57, Grm27.

<sup>19</sup> ILIGž31, ILm30, ILž30, ILž27, IGKž41, Rum30; Rum3, Rum39.

Prema iskazu pojedinih kazivača božićna pšenica sijala se na Svetu Luciju<sup>20</sup> (13. prosinca prema gregorijanskom kalendaru) dok su drugi kazivali da se pšenica nije sijala na točno određen kalendarski datum.<sup>21</sup> Razlog sijanja pšenice na blagdan svete Lucije kazivači uglavnom nisu znali objasniti, no u Grguricama se moglo čuti i praktično objašnjenje: *kad posiješ na Sv. Luciju, onda je taman do Božića najlipše* (Grm34). U istom mjestu ima i drugačijih kazivanja: *nismo mi valali*<sup>22</sup> *ni u Luciju, ni u Barbaru, al mi smo isto sijali tako da prispije do Božića* (Grž39). Kazivači iz Islama Grčkog navode kako žito sijalo jedno misec dana prije Božića (IGm43) ili da *nije to (baš) na Sv. Luciju, kako je ko, poslije, malo i poslije i tako* (IGm32) ili *jedno petnaest, dvadeset dana prije. Tak da dode za taj dan* (IGm57).

Također, na upite o magijskoj i mantičkoj funkciji sijanja pšenice kazivači obaju skupina odgovarali su negirajući je. Iznimka je jedno kazivanje iz Grgurica: ...*samo se puno valalo, kad je o valanju, za kad ćeš nešto raditi, počimat u polju, il u kući, ili sirit, da to ne bude utorak. Jel da to nije sritno, da taj dan nije sritno počimat nešto radit* iz razloga što utorak zvuči ko da ti utira to... e baš... (Grž39).

Nema bitnih razlika u načinu sijanja žita u lokalitetima ovoga kraja. Razlike su uglavnom individualnog karaktera, međutim one su i kao takve poprilično nezнатне. Tako se, primjerice, u Grguricama navodi da žito, ječam, ili pšenicu *staviš u neki pijatak, u neku džezvicu malu... i tako... staviš malo, zero vode, zero zemlje, samo staviš malo zemlje... uliješ vode onda zemlje popije i onda svako toliko doliješ vode malo... i to od sv. Lucije do Božića, to naresti ovolika* (pokazuje rukom) (Grm34). *Neko sije u gazu iz razloga bolje da žile dobije.* (IGž29).

Razlikovao se broj posuda sa pšenicom: ... *u jednu vazu, da nas ima desetero u jednu sijalo* (Grm25). Međutim, danas *neko stavi dva komada u dvi posude, neko u tri pa stoji sad ispod bornjaka ... onda ispod stoji, krajem vako sprida i sa strana. A neko samo jedno stavi sprida, zavisi kako ko* (Grm34).

Spominju se različita mjesta na kojima su se nalazile posude s božićnim žitom za vrijeme blagdanskih objeda. U većini slučajeva, suprotno očekivanju, nije zauzimao mjesto na svečanom blagdanskom stolu, iako je bilo i takvih kazivanja. Naime, jedino su svi kazivači iz Islama Grčkog<sup>23</sup> potvrdili su da su posude sa žitom, čak i ako ih je bilo više od jedne, držali na stolu, primjerice: *žito se nije dizalo do Tri kralja. Tri kralja dođu, onda mi to žito dignemo.* (IGž29). Pojedini kazivači su rekli da žito stoji sad ispod bornjaka (Grm349) ili da je *bila jedna od drveta napravljena jedna stelažica na čem je to stajalo* (Grž39) ili da ga u kuću na prozor metneš, (Grž38) ili se *metne uz jelku, na prozor i tako* (ILGrž30).

Kazivači uglavnom nisu spominjali što bi se s božićnim žitom kasnije učinilo. Jedino su dva kazivača iz Islama Grčkog specifirali da se *žito baci, tamo na avliju, kokošima* (IGž29, IGm43).

<sup>20</sup> Grm25, Grm34, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum3, ILž30, ILIGž31, IGž29, IGm57.

<sup>21</sup> Grž39, ILm30, ILž27, ILž30, Rum39, IGm32, IGm43.

<sup>22</sup> *valati,-nje* – lokalni ili regionalni izraz za *gatati, -nje*.

<sup>23</sup> IGž29, IGm57, IGm43, IGKž41.

Prema pojedinim kazivanjima u to *žito* stavljali su i svijeću, međutim, kazivači su tu pojavu u pravilu na semantičkoj razini brkali s *božićnom svijećom* koja se stavljala između ostalog i u posudu s različitim žitaricama.<sup>24</sup>

Drugi običaji na dan sv. Lucije u istraženim lokalitetima Ravnih kotara nisu zabilježeni.

#### 2.4. SAD IDEŠ U ŠUMICU PO TE GRANJE I PEČE TI FRITULE MAMA I KOLAČ...

*Badnjak/Badnji* dan uspostavio se kao najvažniji dan božićnih običaja i to bez razlika obzirom na datum njegove proslave prema gregorijanskom (24. prosinca) ili julijanskom (6. siječnja) kalendaru. Naime, pripadnici obje vjeroispovijesti o ovome su blagdanu govorili na poseban način. To konkretno znači da je o ovome danu, te o običajima i događajima koji se uz njega neminovno vežu, prikupljeno najviše podataka na temelju kojih se mogu uočiti pojedini razlikovni elementi obzirom na suvrtice u svakome od istraženih lokaliteta.

Badnje jutro u istraženim selima bilo je rezervirano za najmlađe članove obitelji. Naime, gotovo su svi kazivači<sup>25</sup> potvrdili da su kao djeca na Badnjak išli sakupljati „šumu“ za *fritule* ili *uštipke*, ili točnije *ono suho malo granje pokupiti i sad ideš u šumicu po te granje i peče ti fritule mama i kolač*. Neke od kruha otkine i onda posebno to ispod pod pekon ispeče za dicu. A di.. isto tisto, ni ga ništa mečalo, ni jaje, ni ništa... (Grž39). O razlozima takve akcije kazivači su uglavnom na sličan način odgovarali, primjerice: *taki je bijo običaj, i to su dica volili*. (Grž39).

Pojedini kazivači potvrdili su da su grančice za *fritule* sakupljali i na Badnjak i na Veliki petak (ILGž31, ILm30, IGm32), dok su drugi naveli da se to radilo samo na Badnjak (Kž35a, Grm27 i Rum39).

#### 2.5. ONDA PASTIR DOĐE I UGRIZNE NA JEDAN KRAJ TAJ KRUH, PA NA DRUGI, PA NA TREĆI...

Badnje popodne i predvečerje prolazi u pripremama za svečanu badnju večeru, a poneki kazivači<sup>26</sup> ističu kao najzanimljiviji događaj povratak *čobana*, *pastira* ili *kravaru* i njihovoga *blaga* s ispaše. Tome jedan iskaz iz Islama Grčkog slikovito svjedoči: Za *Badnji* to je okupljen narod, sva obitelj u kući. Blago se dogonilo. I onda domaćica koja je kao glavna kuharica u kući, ona kuva jedan i ispeče jedan kruh i čeka na dvorištu, vanka, kud blago ulazi u štale, čeka ona s tin kruvon i tečon vina, onda bila bukara, starinska, drvena, i s ton bukaron ona čeka tog svog pastira. I taj pastir dolazi i on viče:

- Dobra večer, majko. Dobra večer. - More biti nevista, more strina, more sve, al on veli majko.
- Dobra večer, majko!
- Bog ti da dobro rano, veli – evo ti ugrizača.

<sup>24</sup> Stoga bi naknadno trebalo provjeriti oblike postavljanja božićne svijeće, kao i razlike po lokalitetima.

<sup>25</sup> Grm25, Grm34, Grž39, Grž39, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGž29, IGm32, IGm43, Kž29, IGKž41, ILž30, ILm30, ILGž31.

<sup>26</sup> IGm32, Kž29, Kž35a, Rum30, Rum3, IGž29.

– *Daj de! Onda pastir dođe i ugrizne na jedan kraj taj kruh, pa na drugi, pa na treći, onda te ugrišće ostavi pastir, onda na Novu godinu da je ova se obliznula, ona se otronjila, ona živila i tako (IGž29).*

Nadalje, nastavlja kazivačica da pastir te ugrišće što je ostavio na Badnjak *daje blagu na Novu godinu da bolje živi*, tj. *daje blagu za zdravlje, da se bolje kopiti, da se janje, da se tele, sve to*. Nekoliko kazivača iz Grgurica niječno su odgovorili na pitanje o postojanju ove pojave (Grm34, Grž39), dok je drugi nisu posebno spominjali.

## 2.6. KO NE MORE BAKALAR RIBU, KO NE MORE RIBU KUMPIR, ULJA MALO ILI SALATE NAPRAVI...

Kako je već spomenuto, pripreme za Badnjak počinjale su tijekom dana. U tim pripremama sudjelovali su muški i ženski članovi obitelji, s precizno određenom podjelom poslova i dužnosti.

Badnji dan je u katoličkoj tradiciji već odavno ustanovljen kao dan posta.<sup>27</sup> U skladu s tim u narodu nastalim nepisanim pravilom pripremao se i objed za Badnji dan u ispitanim selima i to je u pravilu bio posao žene u obitelji. Tako se u Grguricama kazuje: *Postilo se... Ko je moga kupi bakalar, neko vrime ni ni bilo, ko ne more bakalar ribu, ko ne more ribu kumpir, ulja malo ili salate napravi... i to je bilo večera. A i ručak ko nema ribu. Misli, riba je i bakalar, jel tako?* (Grm34). Međutim, nekad nije bilo tako lako doći do bakalara, tako da bakalara *nije bilo neg u Zadru. I u Zadar nije bijo neg 1 autobus. I kolko je narod... 100 puta pješke u grad i iz grad. Nema nema, i sad narod da ti ideš vako s novcima dole, neg ti nosiš životinju prodat i vučeš ono na sebi da bi dobija neki dinar, da spremija nešto za Božić, za Uskrs i tako* (Grž39). Nisu pješačile samo žene, što potvrđuje i kazivač iz Ruplja te navodi kako je i sam *iša pješke u Zadar, 14, 15 godina ima* (Rum39). Na upit o kruhu koji se pripremao za Badnju večeru, većina kazivača odgovorila je slično, primjerice, da se *obični kruv peka* (Grž41). Dakle, nije se razlikovao od kruha koji se peče za bilo koji drugi dan: *Sve isto, pod pekon se većinom peklo, pod pekon kruh. Sad se već to, to se sad već i utrnulo, malo koji peče ja mislim, možda ovako ova snaja vamo, idemo pod pekon kruha jist. A sad se to kupuje u trgovinama i sve to* (Rum30). Spominje se kako *bi bijo jedan okrugli mali kruščić i u tom kruščiću bi bila svica* (ILIGž31). Međutim, taj kruh nije bio za pripravljan za jelo, o čemu će biti više riječi kasnije.

## 2.7. DOBRA VEČER MOJ PRVI BADNJAČE...

Specifičan običaj ovoga kraja bilo je unošenje panjeva, tzv. *badnjaka*.<sup>28</sup> Unošenje *badnjaka* potvrdili su svi kazivači iako o tome danas govore samo po sjećanju. Sjeća *badnjaka* bila je muški posao, što i ne čudi uzmemu li u obzir činjenicu da je *badnjak* panj dug 2 metra

<sup>27</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGž29, IGm32, IGm43, IGKž41, Kž29, Kž35a, ILž30, ILm30, ILIGž31.

<sup>28</sup> Grm25, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGž29, IGm32, IGm43, IGKž41, Kž29, Kž35a, ILž30, ILm30, ILIGž31.

*najmanje... gdjeko i više. A oni ko nije ima usika bi od metra, po metra, od jednog podili. Obično gospodar kuće loži, siče i donosi* (Grm34). Njegova susjeda je međutim na tu tvrdnju reagirala: *Ma je vraga, možda nije nikako on al je on uvik mora unit u kuću i složit ji i napojit* (Grž39). Kazivačica iz Kožula specifirala je da je po *badnjake* išao gazda i još neko pomoći, ili brat od gazde ako je *ima brata ili sin i to tako* (IGKž41).

*Badnjaci* bi, dakle, do večere stajali izvan kuće i onda bi ih prije večere *taj gazda, najstarije čeljade* koje je u kući, onda on to posloži vani blagosovi i zalije ga vinom, ka da nazdravlja tom drvetu *taj gospodar* koji će to izdimiti (Grž39). Prilikom unošenja *badnjaka* u kuću *molija* bi se gazda kuće (Grž39a). Na upit o konkretnim molitvama odgovori su slični: *gazda nazva Faljen Isus, i tako nekako priča, molije i ... jel bi onda ona, obitelj bi bila u kući, u kući čekalo a on bi unosi moli te molitve, moli Očenaš, moli Zdravomariju* (Grž39), moli sve te božićne molitve (Grž41). Dosta je sličnih odgovora, primjerice: *a ko će to sad znat, ja sam to sad sve zaboravila* (Grž38). Kazivač iz Islama Grčkog navodi kako bi gazda kuće pri unošenju *badnjaka* govorio sljedeće: *Faljen Isus, faljen Isus, dobro vam doša Božić i Stipanja i Ivana i Mladenci* (IGm32), a čula se i ova priča:

*Na Badnjak gazda kuće unosi badnjake u kuću. A mi smo svi živili u istoj kući. Vatra se ložila, evo vako, na drva. Tako bi mi tu živili, jili, a bome i spavalji poneko, ko ni ima, taj bi spava tu, al ja nisam. I onda moj stric unosi badnjak prvi, onda rečemo:*

- *Dobra večer moj prvi badnjače!, onda nosi drugi, onda:*
- *Dobra večer moj drugi badnjače! onda treći:*
- *Dobra večer moj treći badnjače!. I to moralo, do Tri kralja, ni to bilo nešto malo, to su rasti bili...* (ILGž31).

Kod pravoslavnog stanovništva ponavljali su se većinom isti ili, u najmanju ruku, slični elementi običaja kao kod katolika. Ima i nekih razlika; pa se tako spominje da su posipali žitom domaćina prilikom unošenja *badnjaka* u kuću<sup>29</sup> *da godina bolje rodi* (IGm2). Nadalje, isti kazivač navodi kako *starešina* kad uđe najprije veli:

- *Dobro večer, dobro doša Badnji dan, Sv. Stevan i Sv. Jovan.*  
*Mi odgovaramo:*
- *Bože daj.*
- *I da bude nova godina rodila.*
- *Bože, daj.*
- *Kukuruz i šenica.*
- *Bože, daj.*

Nakon toga *starešina* tri puta obilazi oko posloženih *badnjaka* i *govori*:

- *Da Bog da godina rodi, janjci i svinjad i sve. I vinograd da rodi.*

<sup>29</sup> IGm2 (kazivač ističe da je to radila domaćica kuće), Kž35a, IGKž41.

Ovu priču potvrdila je i nadopunila kazivačica iz Kožula dodajući kako se *bacala pšenica i kukuruz kad se unose badnjaci i onda se po toj, o tim osobama, dvi osobe bi nosile te badnjake jer su veliki, dugačko to, i onda se po njim baca kukuruz ili pšenica* (IGKŽ41).

Većina kazivača potvrđuju da se unosilo tri panja *badnjaka*<sup>30</sup> *dva do dva i po, tri metra* (IGKŽ41) duljine, što je potvrdila većina kazivača. Većinom su svi usjekli *badnjak* od hrastovine,<sup>31</sup> međutim osim *rastova* netko bi stavio i *bristova, neko jasenova, kako je ko ima i di usić i kako je bilo drva* (IGŽ29). Odstupa jedino kazivanje iz Islama Grčkog prema kojemu se unosi *toliko badnjaka, koliko čeljadi u kući ima* (IGm43). J. Brtan spominje da je svaka kuća imala *na kominu (ognjištu) komad ili dva velika hrastova drva koja je muž (domaćin ) unosio u kuću pred noć* (2002: 198).

Ima razlika u načinu slaganja *badnjaka* na ognjište. Prema većini kazivanjima iz Ruplja,<sup>32</sup> Islama Latinskog<sup>33</sup> i Grgurica<sup>34</sup> *badnjake* su postavljali, primjerice, kako kaže jedan od kazivača, *po dužini ognjišća dva pa onaj treći bi nekako prikrižio ona dva* (ILm30). Kazivači iz Islama Grčkog obje vjeroispovijesti<sup>35</sup> istaknuli su kako su sve *badnjake* slagali po dužini, *kako ognjište tako i badnjaci* (IGŽ29). J. Brtan za Islam Latinski bilježi da je domaćin, stavljajući *badnjak* na komin, rekao: *Mrtvi moji, Bog Vam pomogao*. Spominje zanimljiv podatak, kojega naši kazivači nisu potvrdili, da su vatrnu *badnjaku* preskakivali mladi članovi obitelji (Ibid).

Važan je bio i način uklanjanja pepela ili *luga* s ognjišta nakon što *badnjaci* izgore. *Badnjaci* se nisu uklanjali s ognjišta dok ne izgore.<sup>36</sup> Različita su tumačenja značenja pepela od *badnjaka*. Prema jednom kazivanju iz Islama Latinskog komad *drva koji je ostao od badnjaka, ono se ugasilo, i onda se spremilo i onda, za Novu godinu i opet zapalilo, nije bilo šibica, nego u žar na drvu se puše pa plamen dove pa onda upali se svica, i tako* (ILm30). Prema drugom kazivanju na Novu godinu *uzmemu luga, kao dica mi ... i uzmemo lipo luga koliko mi znamo da možemo, i od voćke do voćke, i poprašimo je i rečemo joj. Ako ti neš roditi, ovu godinu ako neš roditi, ja ću te odsić. I tako sve i jedna oko voćki; maslini, višnji, trišnji, svemu, svakom stablu* (ILIGŽ31). Kazivačica iz Grgurica navodi da su *lug skupljali i od badnjaka i od svake druge, pa smo oni robu prali*, kao i da je to *prije bila samo rastovina se ložila, nije to bilo bukovine i svašta, nego baš rastovina, to je čisti pepel oni, on se bili znaš kako...* (GrmŽ39).<sup>37</sup>

Razlikuju se i iskazi o tome koliko dugo se *badnjak* ostavlja na ognjištu; najkraće do blagdana svetog Ivana ili do Nove godine, a najdulje do Tri kralja.

## 2.8. A DI JE KUHINJA, DI SU BADNJACI, TU SE SLAMA PROSTRE...

O unošenju slame u kuću za Badnjak ima različitih iskaza. Približno polovica kazivača katoličke vjeroispovijesti navodi kako nisu unosili

<sup>30</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGŽ29, IGm32, IGm43, IGKŽ41, Kž29, Kž35a, ILž30, ILm30, ILIGŽ31.

<sup>31</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGŽ29, IGm32, IGKŽ41, Kž29, Kž35a, ILž30, ILm30, ILIGŽ31.

<sup>32</sup> Rum30, Rum3, Rum39.

<sup>33</sup> ILž30, ILm30, ILIGŽ31, ILž27.

<sup>34</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39, Grž41, Grž38.

<sup>35</sup> IGŽ29, IGm32, IGm43, IGKŽ41, IGm2.

<sup>36</sup> Potvrdili: Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGm2, IGŽ29, IGm32, IGKŽ41, Kž29, Kž35a, ILž30, ILm30, ILIGŽ31.

<sup>37</sup> Navod potvrdile i Grž39a, Grž41, Grž38.

slamu u kuću za Badnjak jer to kod njih nije bio običaj.<sup>38</sup> Prema navodu iz Islama Latinskog ovdje je nisu unosili jer su to pravoslavci mećali slamu. *Oni bi prostrli slamu, i ne bi čistili kuću, nego kad to svi božićni blagdani projdeju njiovu* (ILIGŽ31).

Ostali potvrđuju kako su oduvijek unosili slamu za Badnjak.<sup>39</sup> Prema iskazu iz Islama Grčkog *di je kuhinja, di su badnjaci, tu se slama prostre, di je bilo dječice, tu se oni šalili, valjali po toj slami* (IGKŽ41). Iskaz iz Grgurima: *Ja sam to običava, jel sam gleda od mog pokojnog caće, da, dok mije bila žena živa, ja san to uvik, ovdi di mi je kužinica i ovdi di mi je konoba. Stavim slamu... nosim slamu... ispod bornjaka, onda ona tamo stoji... Ja sam slamu prosipa do one kužine...* (Grm34).

Što se tiče dana iznošenja slame kazivači navode *da ne bi čistili je do Nove godine, osam dana* (IGŽ29), ili da se iznosila na Mali Božić,<sup>40</sup> a to je kod pravoslavnog stanovništva bilo *poslje nedilju dana, u koji dan Veliki Božić, u taj dan i Mali Božić* (IGKŽ41). Postupak sa slamom objašnjen je u Islamu Grčkom: *za Novu godinu, onda onu slamu iznesu iz kuće pa na guvno, ako znate što je guvno, onda bi to slamu tu iz kuće za Novu godinu iznili i oko stožera toga prostri, onda da vrše okolo naokolo* (IGŽ29).<sup>41</sup> U Grguricama kažu: *slamu zapališ, bacиш na vatru i gotovo. Više nema, za Mali Božić čim prođe, odma bacиш* (Grm34). Kazivačica iz Kašića kazuje kako se slamu *pod blago baci*, ali, u njenoj se kući slama nije iznosila tjedan dana poslije Božića, nego se na Sv. Stevana čisti, dva dana bude, ne smije se, veli, *kuhinja otrpije čistit, to su kuntali kao da ne smije, onda dva dana bude ona slama u kužini, treći se očisti* (KŽ35a).

## 2.9 BIJO JEDAN OKRUGLI MALI KRUŠČIĆ I U TOM KRUŠČIĆU BI BILA SVIĆA...

Važno mjesto u običajima vezanim uz proslavu Badnjaka i Božića, kako onog katoličkog tako i pravoslavnog, zauzimala je blagdanska svijeća. Blagdanska svijeća u istraženim selima sveprisutan je i općeprihvaćen rekvizit tijekom cijelog božićnog razdoblja, tj. od Badnjeg dana do blagdana Sveta tri kralja, te zauzima jedno od važnijih mjeseta na blagdanskom stolu za vrijeme svečane badnje večere i svečanog božićnog ručka. Sviće su se postavljale na blagdanskom stolu na dva načina. Naime, većina kazivača<sup>42</sup> navodi kako bi *sviču neko stavio u neku posudu, pa bi ovde stavio šenice, kukuruza ili vrmente, kako mi kažemo* (Grm34). Ove podatke o blagdanskoj svijeći potvrđuje i J. Brtan (Ibid.). Ostali kazivači<sup>43</sup> o božićnoj *sviči* govore, primjerice, kako *najprije nije bila posuda nego bi svica bila vako u kruv, manji kruščić ka šta bi današnja pogača bila i u toj pogači bi se ubola svica i onda bi to ono kao bi vosak se topio onda bi po kruvu, i onda bi se to zalipilo, držalo bi se i tako* (ILm30). Međutim, većini kazivača bio je poznat i jedan i drugi način postavljanja božićne svijeće.

I tako je svica gorjela u božićne dane, kod jednih u kruvu, kod drugih u nekoj staklenki, onoj od krastavaca kiselih, bilo čega (ILIGŽ31).

<sup>38</sup> Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum3, IGm43, IGm57, ILIGŽ31, ILm30.

<sup>39</sup> ILž27, IGŽ29, IGKŽ41, Grm34, KŽ35a, IGm2, Grm27.

<sup>40</sup> IGm2, IGKŽ41, KŽ29, Grm34.

<sup>41</sup> Potvrdili još i kazivači: IGm2, IGKŽ41, KŽ29.

<sup>42</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, IGm43, IGKŽ41, IGm32.

<sup>43</sup> ILm30, ILIGŽ31, ILž27, IGŽ29, Rum39, KŽ35a, IGm2.

dok nije došao trenutak da gazda kuće *kapne ono vino i onda s tin vinon ugasi sviču* (Grž39).<sup>44</sup> Prema J. Brtanu gospodar kuće gasio je svijeću kruhom umočenim u vino i pri gašenje govorio: *Pokoj vični daruj in, Gospodine.* (2002: 198). Svjeća se nikako nije smjela ugasiti prvom kapljom vina. Nakon udaje jedne kazivačice njen *svekar* gasio je sviču na način da se *molio Bogu, al ni tio iz prve da mu kane vino u sviču. A ja bi rekla svekru:*

– Pa čaća kakoš to ti, kad nećeš da ti kane u sviču, kakoš to utrnut? – A on bi rekao:

– Ti bi samo da ono prvo. – jer kad se ono prvo ugasi, on onda umre, prvo umre. Al on neće pa on onda iz dalje, iz dalje...tinja. A on onda veli, smije se:

– A ne, ne!

*Onda kad, dode vrime da je ugasi jer je nakapala okolo naokolo, iako je iz daljeg, onda je ugašena. I onda kad je ugasio, prikrstio se i onaj kruv je pojio. Al taj kruv je on pripeka na žaru i onda je umak u to vino i to tako, i onda je to pojio* (ILIGŽ31).

## 2.10. ONDA BI NA TAJ BADNJAK TAMJANA SVEĆENIK OSTAVIO

Na Badnjak, prema riječima mnogih kazivača,<sup>45</sup> svećenik bi dolazio blagosivat kuće. Međutim, to je *bilo kad smo imali svećenika svog, a kad nije bilo svećenika svoga onda prije Božića pet dana ili čak deset dana, proša bi i onda je običaj da mu se daruje nešto*. Na upit o darivanju svećenika za vrijeme blagoslova kuće kazivač je odgovorio kako se prije davalо, kad se bilo slabo sa šoldin, davalо se recimo na *Badnji dan* već je bilo poklano, ovce, janjci i to. *Onda bi plećku odriza i onaj što je iša s popom u vriću, punu vriću plećaka, a neki su davali i od praseta nešto bolje koji nisu imali plećke. I tako, novca nije bilo, a danas nema više mesa u naravi nego kuna* (ILm30). U Grguricama se kazuje kako je sa svećenikom išao jedan čovik što je bija u šnjiru u crkvi, to se zva sakreštan, te bi on iša jedan dan i skupi to po selu... U skladu s time ista kazivačica navodi da im je sadašnji svećenik govorio u nedilju da je ovdi običaj da se sad vino kupi za svećenike (Grž39). Čini se kako su vrsta i količina darova ovisili o afinitetu svakog pojedinog svećenika.

O blagoslovu doma kazivači govore da su se kuće blagosivljale s ton maslinon (ILm30) i blagosavljenom vodon (Grm34) i onda bi na taj Badnjak tamjana svećenik ostavio (ILm30), kojega metneš u jednu škatulicu i onda ako ideš na primer u jare svoje i metneš malo u vatru, onaj žar, da ti malo miriše u kući i to. To se čuvalo (Grž39). J. Brtan također navodi da je svećenik započinjao blagoslov kuća Badnjii dan ujutro i da ga je u pravilu dočekivao domaćin kuće (2002: 198).

Kod pravoslavnog stanovništva u Islamu Grčkom kuće su se blagosivljale točno na Božić i na krsnu slavu, tj. na 21. prvoga, Jovanja (IGm2).

<sup>44</sup> Potvrdili: Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, IGm4, IGKž41, IGm32, ILm30, ILIGŽ31, ILž27, IGž29, Rum39, Kž35a, IGm2.

<sup>45</sup> ILIGŽ31, ILm30, ILž30, Grm34, Grž39, Grž39a, Gž41, Grž38, IGm2, IGž29, IGm32, Kž35a, Rum39.

## 2.11. NA PONOĆNICU, PA PLES DO UJUTRO...

Poslije badnje večere stanovnici sela katoličke župe Islam Latinski išli su na *polnoćku*, *ponoćnicu* ili *ponoćku*<sup>46</sup> u crkvu svetoga Nikole u Islam Latinski. Njihovi susjedi iz pravoslavne župe Islam Grčki činili su isto trinaest dana kasnije odlazeći na *ponoćnicu*<sup>47</sup> u župnu crkvu svetoga Ilije proroka u Kašiću. *Ponoćka* nije imala točno određeno vrijeme održavanja, što je ovisilo o raspoloživosti svećenika u određeno vrijeme na dotičnom prostoru. Tako prema jednom iskazu *ponoćka nije bila uvik u 12 sati, neg bi bila u 10 sati, 8 sati, jer nismo imali svog svećenika, onda svećenik bi reka polnoćku tamo di stoluje* (ILm30).

Poslije *ponoćnice*, to je bilo kolo ono, ples oko crkve,<sup>48</sup> a svirači bi bili iz sela, dečki naši budu tu koji su se tu i rodili i odgojili i sve. Oni koji su znali imaju one svoje citare i cirtaraju. I onda igrali do njega, ko je prvi do citara onda vele da joj je ono dečko, znaš. Onda se svi vatali za njega... sve im džepe pokidaju. Tako je bilo prije, a šta ja znan, možda je bolje bilo nego danas (Grž39a). U Kašiću su svirali u tambure i armonike i one diple, one na mješinu i svašta (Kž35a). U Grguricama se prisjećaju da je poznati svirač u citare bio stanoviti gospodin Nikola Demo iz Grgurica: ... on je ka prvi počeja i svirat, ništa nako, neka cura prva počela pivat, uvati se kolo i to se nako igra (Grž39).<sup>49</sup>

Osim pjesme, svirke i kola pred crkvom kazivači navode kako se na Badnjak ložila i vatrica. Prema navodu iz Kašića: ...tu je pred našom crkvom gorila vatrica, vidlo se do dole u Zadar kad bi na badnjake nosio narod i veselje pravilo, *ponoćnica*, to sve bilo dobro, i jednevjere i druge i treće, svi su bili dobro (Kž35a). U Islamu Latinskom prema kazivanju nisu ložili vatru pred crkvom, neg svaki zaselak za se. I to se održalo do danas što se tiče vatre, i poslije odma, poslije Ponoćni išli najviše, na primjer, ja išo čestitati mome kumu, sestri, nekin. (ILm30). U Islamu Grčkom su pak znali na *Badnji dan*, na *Badnji dan* ložiti vatru, onda kad prođe pol noći, onda janje okrenuti, to su znali napraviti neki (IGž30).

J. Brtan spominje da se pred crkvom odmah nakon ponoćke užoj rodbini čestitao Božić, a prijateljima i široj rodbini nakon zornice, svete jutarnje mise na sam Božić (Ibid.).

Pojedini kazivači govore o pripremi hrane za Božić, primjerice: ...uvečer uoči Božića se pršut skuva, al ne smiješ ga jist. I onda, kad dođeš s oni... *ponoćnice*, onda se najideš ... tu noć se nije spavalо ... dođeš u jedan i po kući, i onda moraš zeru pojist normalno, nema posta više. Nadalje isti kazivač objašnjava kako su išli i na zornice. *Ponoćnica i zornica*, tu noć se nije spavalо, šta ćeš ka si... oni... u ponoć bude misa, dođeš u jedan i po kući, i onda moraš zeru pojist normalno, nema posta više (Grm34). A ta misa zornica bude poslije, u pet uri, ujutro se ide. Pojedini kazivači ne znaju da je bilo zornica: Ja se slabo sićam kad je bila u Islamu zornica, te to poprilično racio-

<sup>46</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGž29, IGm32, IGm43, ILž30, ILm30, ILIGž31.

<sup>47</sup> Kž29, Kž35a, IGKž41, IGm2.

<sup>48</sup> Grž39. Potvrdili: Grm27, Grm34, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGž29, IGm32, IGm43, ILž30, ILm30, ILIGž31, Kž29, Kž35a, IGKž41, IGm2.

<sup>49</sup> Njega se, nažlost, nije moglo pronaći, iako bi vjerojatno bilo zanimljivo čuti i njegovu verziju priče o citarama i citarašima.

nalno i objašnjava: ...da je bila Ponoćka, to se sićam, jer ovaj zornica je neugodna. Ti cilu noć onda nema spavanja, jel ako je neko na Ponoćki, pa onda jopet na zornici, pa jopet onda u 10 sati misa danja, i tako da se ... možda je bilo, i možda prije neg što sam se ja rodio, jer onda je bio svećenik u Islamu (ILm30).

## 2.12. A NAJVEĆI SIROMAK JE PRISKRBIO NEŠTO ZA BOŽIĆ DA BUDE BOLJE

Badnjak je središnji dan božićnih običaja, a na sam Božić nije bilo nekih značajnijih običaja.

U istraženim selima ravnokotarskog kraja *Božić se ravna isto kao i Uskrs* (ILm30). Na dan Božića u prijepodnevnim satima odlazi se u crkvu na misu, a poslije *kad se završi misa, izade se iz crkve i to se igralo kolo ispred crkve*,<sup>50</sup> kao i poslije ponoćke.

Nije bio organiziranih povorki čestitara, nego se to obavljalo na diskretniji način. *Išlo se po kućama čestitat, i sada, u sada to idu, ko ode jedno drugim, i onda popričaju, i tako...* (ILIGŽ31) i čestitalo se *Božić i ovo i ono, jedni drugima, ljubilo se, grlilo se...* (Rum30), dok se neki sjećaju samo da su si čestitali *tamo kad bi se vidili kod crkve ali to da od kuće do kuće išli čestitat, to nije bilo* (Grž38).

Božićni ručak bio je središnji događaj toga dana. Nakon povratka iz crkve spravljao se bolji ručak nego u druge dane u godini,<sup>51</sup> kako kod siromašnih, tako i kod onih bogatijih. *Ko nije ima za Božić onda je stvarno bijo siromak. A najveći siromak je priskrbio nešto za Božić da bude bolje* (ILm30). Za Božić se *kuvalo i u no doba moje janjetina, i pekla se janjetina isto, ko nije janje on je ima, kako mi kažemo tuku, pure, sve isto, bitno da se razumije*. Nadalje objašnjava *A ko je jedna sirotinja koja je još manja, ona je isto nako kako je imo, al Božić se okrvavio, Badnjak se mora okrvavit... Da, moralо se nešt zaklat, ako nešt ti... pile, pile. Al mora ono krv teći na taj dan, Badnjak* (ILIGŽ31).<sup>52</sup> *Narod ode u crkvu, dok dođe iz crkve, onda gazda kuće kao svario ručak otprije starinski. Gazda se mora dignit i naložit ujutro vatru i ručak nastaviti* (Kž35a). Božićni kruh nije se razlikovao od kruha koji se pekao u druge dane.<sup>53</sup> *Jedino za Uskrs bi se pravi slatki kruv, a za Božić bi se peka obični kruv* (Grž41).

## 2.13. AKOJ BOŽIĆ U NEDILJU, POSIJ ŽITO U LEDINU...

Kazivači o vjerovanjima vezanim uz sam dan Božića, i uopće u ovome razdoblju, ili ne znaju ili su zaboravili ili postoji neki razlog zbog kojega o tim pojavama ne žele govoriti. U Grguricama je potvrđena sljedeća izreka: *Akoj Božić u nedilju posij žito u ledinu!* Kazivač objašnjava značenje izreke: ...ako se Božić spoji da je nedjelja, onda kaže, posij žito u ledinu i biće ga (Grm34). Ostali kazivači nisu očito smatrali da je važno kojeg će dana biti Božić te o tome nisu govorili ili su na upit odgovarali da je to svejedno.

Iako su u ovim selima vjerovanja bila slabo zastupljena ili su kazivači bili suzdržani u iznošenju takvih podataka, ipak su potvrđeni

<sup>50</sup> Rum3. Potvrđili:  
GGrm27, Grm34, Grž39a,  
Grž41, Grž38, Rum30,  
Rum39, Iž29, Igm32,  
Igm43, ILž30, ILm30,  
ILIGŽ31, Kž29, Kž35a,  
IGKž41, IGm2.

<sup>51</sup> Grm25, Grm34, Grž39a,  
Grž41, Grž38, Rum30,  
Rum39, IGž29, Igm32,  
Igm43, ILž30, ILm30,  
ILIGŽ31, Kž29, Kž35a,  
IGKž41, IGm2.

<sup>52</sup> Drugi kazivači nisu na ovakav način opisali pripremu božićnog ručka, te se čini da je riječ o osobnoj prilično naturalističkoj interpretaciji kazivačice.

<sup>53</sup> Grm27, Grm34, Grž39a,  
Grž41, Grž38, Rum30,  
Rum39, IGž29, Igm32,  
Igm43, ILž30, ILm30,  
ILIGŽ31, Kž29, Kž35a,  
IGKž41, IGm2.

neki magijski postupci. Nakon božićnog ručka gazda kuće *plećku uzme, od zadnje noge, pojde, onda ta plećka valjda nešto pokaže, a pokazala je jer je pojio* (ILIGŽ31).<sup>54</sup> Gazda ili domaćin kuće *mora lopaticu ovako očistiti, oprat, ako je dobar domaćin kuće* (IGŽ29), da bi iz nje mogao vidjeti sljedeće: *Ako je ono mračilo, dosta, veli, pun tor. Ako ode ima jedna rupica, ovako ovoliko od ove koščice od lopatice, i ovako iza ovoga jedna rupica ima i rupicu ovako obrišeš i počme suzit, ponovo obriši opet, i opet suzi, mrtvac u toku najviše godinu dana* (Grm34). *Ako bude točno dva centimetra na onoj lopatici udoljeno, i kaže, ti u roku godinu dana mora neko umret, te objašnjava: A groblje – dva metra* (IGm2). To se moglo prepoznati samo *kad je dvize, u janjetu ne moreš znat. Dvize, to je druga godina.* (Grm34). Slijedi objašnjenje kako ovaj oblik gatanja nije bio čvrsto vezan samo uz božićni ručak. To se moglo prakticirati i kad je *bila možda moba il neki svetac kad slave.*<sup>55</sup> Svrsishodnost ovoga postupka kazivač potkrepljuje pričom: *Jednom prilikom mi je čača priča, ja nisam tu bija, kaže, bili ljudi u kući, bilo fešta i jedan gleda u lopaticu i veli: „Bižmovan, ruši se kuća.“ Oni utekli van, kako su oni van izašli, krov dol.*

#### 2.14. TO JE SVA TRI DANA BILO KAO FEŠTA, SVEČANIJE SVA TRI DANA; BOŽIĆ, STIPANJA, IVANJA...

Kod katoličkog stanovništva ne postoje neka posebna obilježja dana koji slijede nakon Božića, no *svetkovao se dan nakon Božića Sv. Stipan (Stipanja), sljedeći dan sv. Ivan, pa Maldenci 28. prosinca* (Brtan, 2002: 198). Tih dana također se ništa nije radilo, to bilo kolo, veselje, pivalo se, praznici i gotovo (ILIGŽ31). Jedan iskaz svjedoči o proslavi tih blagdana u vlastitoj obitelji: *na dan svetog Stipana, s to je 2. dan Božića, bila bi misa. Uvik je bilo i veselo božićne pisme se pivale kao i na Božić, a u obiteljima je bilo slabije, slabiji ručak neg na Božić. A na dan svetog Ivana jopet još slabiji, tako da na dan Božića, na primjer u mojoj obitelji, sićan se bija je gulaš od janjetine, a na dan svetog Stipana ako je ostalo mesa od Božića onda se na onom mesu pravio gulaš, krompir i tako. A na Svetoga Ivana džigerica, jetra, eli, znači slabije* (ILm30).

Slavljenje imendana na te dane većinom se nije prakticiralo, međutim prijateljski i dobrosusjedski posjeti i čestitanje imendana nisu izostali. Čestitati imendan došao bi *neko s kim si dobar ... obično muški, rakije daš da se napije i tako to, to je bilo čestitanje i za imendan i rodendan* (Rum39). Pritom bi se izvodile svojevsrne šale: *stari ljudi, mislim stariji, oni uzmi komoštare, ono smo prvo kuvali na njima, onda vuče za se pa bi te komoštare, ako nema rakije, ako nema kolača, ako nema orasa, bajama, ja ču te obisit, to ono šali se* (IGŽ29).

Kod pravoslavnog stanovništva drugi dan Božića, *Sveti Stevan*<sup>56</sup> također je svečani neradni dan u kojem se ništa zanimljivoga nije događalo osim čestitanja imendana. Naime, pri upitu o blagdanu sve-

<sup>54</sup> Potvrdili još i kazivači: Grm27, Grm34, Grž39, ILž30, Kž29, IGŽ29, IGm2, Rum39.

<sup>55</sup> Nekoliko kazivača navelo je primjere ovakvoga načina gatanja iz lopatice nakon uskrsnog ručka.

<sup>56</sup> IGKŽ41, IGm2, Kž29, Kž35a.

tog Stevana isti kazivači su automatski prelazili na blagdan *Svetog Jovana*, koji dolazi sutradan, budući da je većini na *Svetog Jovana slava bila* (Kž29). I na dan svetog Stevana je bila *krsna slava Sv. Stevan* (Kž35a), međutim nitko od kazivača je nije *držao*, tako da o samome danu svetoga Stevana nije prikupljeno dovoljno podataka.

*Krsna slava* na dan svetog Jovana obilježavala se na sličan način kao *fešta* kod katoličkog stanovništva, s osnovnom razlikom da je *feštu* Svetog Nikole, slavilo stanovništvo čitave župe, dok se *slava* više proslavlja u krugu obitelji. Istiće se da je *slava od starine, otkad je Boga i svijeta, ka kuće temelj, tako se goni*. Svetac kojeg se obilježava pri proslavljanju *krsne slave* dobiva se, dakle, *preko temelja i to se ne smije potrt, kažu ako potrtiš svoju slavu, da to nije dobro*. Na taj način je i moguće da *celi ovi varoš* (dio sela) imaju istu *slavu* na osnovi istih prezimena (Kž35a). Slava se u Kašiću nasljeđuje po muškoj lozi. Nadalje kazivačica navodi: *E, a ja slavim Sv. Jovana, moja čer slavi Sv. Stevana, tako je naroda dosta.*

Taj bi se dan ispeklo *tukaca i janjaca i prasaca* (Kž29), *svak spremi ručak, ide crkvu, dodu svi gosti, dodu ako imaš čeri, sinovi, gosta pobratima, braće, čaća, ko god to slavi* (Kž35a).

Iako je većina kazivača navela da se na blagdane svetoga Stjepana/Stevana i svetoga Ivana/Jovana nije ništa radilo, ispostavilo se da to nije baš u potpunosti točno. Naime, većina kazivača potvrdila je da su u razdoblju između Božića i Nove godine *pravili kobasicu, i ono, imali su pršute, i slaninu i rebra, one pečenice šta se izvade, samo meso i to* (Grm27). Klanje svinja i spremanje mesa za sušenje nije se, naravno, moralo obaviti baš u to vrijeme; ovisilo je o brojnim drugim čimbenicima, kao što je primjerice vrijeme u kojem nema poljodjelskih radova, a između Božića i Nove godine vremena je bilo dovoljno. Tako kazivači navode kako je *neko kla' na Sv. Stipana, na Sv. Ivana*<sup>57</sup>, *nekad je neko zaklao o miholjskim danima* (Kž29), ili da se većinom *to klalo od Nove godine, u Novoj godini* (Rum30), tako da se može zaključiti da se to radilo i prije Božića i između Božića i poslije Božića, zavisi kako ko (Rum39). Prema jednom iskazu se *samo gledalo da ne bude kad je post* (Grž39).

Dio kazivača katoličke vjerosipovijesti spomenuli su i *Mladince*.<sup>58</sup> Taj blagdan pada na 28. prosinca. Kazivači iz katoličke župe Islam Latinski uglavnom su govorili kako *to je bilo samo ka... Mladinci, ideš u crkvu i drugo ništa* (Grm34), ili da je *to sve nešto svečanije nego obično.... to sve ka božićni su blagdani* (ILIGž31). Neki se kazivači sjećaju izreka vezanih za taj dan: *Mladinci, mlado lito, rodilo ti vino i žito* (Grž38). Ili: *Mladinci, mlado lito, rodila ti pšenica i žito* (Grm34). Jedino je u Grguricama potvrđeno da su na taj dan *najčešće ti mlađi i ti zaljubljeni imali priliku ići jedno drugom čestitati*, kao i da se to uglavnom događalo izvan sela jer se *nije baš u kuću tako dolazilo. Nego znate kako, to onda išli su dečki i cure blagu. I onda bi išla*

<sup>57</sup> Grm27.

<sup>58</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum3, ILŽ27, ILIGž31.

*tamo, onda bi šli prida nje, svako bi to šansu uvatija, nije to bilo tako kod kuće prid roditeljin* (Grž39).

### 2.15. DI GOD DOĐU U KUĆU TO JE PUN STOL, IĆA I PIĆA SVAKAKOGA

Posljednji dan godine u katoličkog stanovništva istraženih sela dočekivala se Nova godina. Budući da julijanski kalendar, zbog reforme kalendara u srednjem vijeku koju pravoslavni vjernici nisu prihvatali kasni za gregorijanskim trinaest dana, doček Nove godine organizirali su u noći s 13. na 14. siječnja po gregorijanskom kalendaru. Međutim, osim ove formalne razlike uzrokovane kalendarom drugih razlika nije bilo. Ako su ostali blagdani božićnog ciklusa obilježavani na više-manje tradicijom uvjetovan i uhodan način u kojem se slični elementi ponavljaju svake godine u više različitih obitelji, doček Nove godine ovisio je o individualnim sklonostima i socijalizaciji svake obitelji posebno. Tako kazivači većinom starije životne dobi navode kako je Novu godinu dočekivao *svako u svojoj kući*,<sup>59</sup> ili *kod kuće s obitelji, niko nigdi drugdi* međutim, *valjda je bila prije mala obitelj, bilo je nas u moje matere, dvanaestero nas* (Grž39a). Drugi su se sastajali *u selu, mislim, po selu negdi*, (Rum30) ili *isto vako po zaselci* (ILm30) na mjestu gdje bi vatrica gorila (ILIGž31); *dakle to je, to je, to je značilo ako nije bila kiša, naložiti vatrnu, pa će se lakše čekat oko vatre nego bez vatre, ali onda bi iznosili vina, onda bi se pilo i pivalo* (ILm30), naravno i plesalo se *kolo ono starinsko... onda ono Kukulješće, i tako* (Grm34), te bi *mladi najčešće u kolu bili ovako plesali, a ovako srednji godin ljudi bi išli, nako s pijačom, piju i nazdravljuju, to pijano bude ka majka zemlja* (Grž39), jer *di god dodu u kuću to je pun stol, ića i pića svakakoga.* (Grž39). Iako se Nova godina dočekivala zajedno sa susjedima i prijateljima, većina kazivača navela je kako ti dočeci nisu bili cijelonoćne proslave, nego *do 12 sati se to obavi, a poslije 12 nema više, moraš ići leć, ćača reče moraš tad i tada doći* (Grm34). Spominje se još i termin *Mlado lito*, bez posebnog objašnjenja (ILž27).

Kazivači nešto mlađe životne dobi sjećaju se i organiziranih dočeka Nove godine *obično skupa vani* (Rum39), *mislim, po selu negdi, ajmo reći nas desetak, il u školi* (Rum30). Kao mlađi su *išli negdje da se sastaju i to, neki disco ili nešto ono gdje se zabavljalo uz vokalno-instrumentalnu izvedbu lokalnih glazbenika koji su svirali tamburice, onda one usne one, citare, onda harmonika i to* (IGKŽ41).<sup>60</sup> U današnje vrijeme kazivači navode kako *mlađarija, cure i momci* (Kž29) na doček Nove godine odlaze u grad, pri čemu se najvjerojatnije misli na Zadar.

Druge pojave vezane uz božićno razdoblje u vrijeme socijalizma, postsocijalizma i u suvremeno vrijeme, poput darivanja djece (pa i kićenja božićnoga drvca), komercijalizacija Božića i Nove godine, što uključuje između ostalog i pojavu Djeda Mraza i kasnije njegove inačice Djeda Božićnjaka, nisu ovim istraživanjem obuhvaćene, te bi

<sup>59</sup> IGm2. Potvrđili i: Grž39a, Grž41, Grž38, ILž27, Kž29, IGž29.

<sup>60</sup> Potvrđila i ILž30.

ih u buduća istraživanja svakako trebalo uključiti. Prema iskazima kazivača može se zaključiti kako u tradiciji božićnih običaja ovoga kraja posebno darivanje nije bilo ubičajeno, osim spomenutih *fritula*, koje su djeca dobivala za doneseno granje iz šume.

## 2.16. NEKA BLAGOSOVA U KUĆI, AKO ZATRIBA ...

Iza Nove godine, točnije između Nove godine i poklada, jedini važniji datum u kalendaru su Sveta tri kralja, 6. siječnja po gregorijanskom kalendaru. Kazivači su uglavnom govorili kako je to također bio svečani dan kad *ideš u crkvu, skuva se ručak dok dodeš i kašnije radiš svoj posa* (IGž29). Taj dan se iz crkve donosi sveta voda *blagoslovljena*<sup>61</sup> koja će posebnu ulogu imati u običajima vezanima uz blagdan sv. Jurja 23. travnja po gregorijanskom kalendaru. Međutim, nekolicina kazivača navela je da su i na Sveta tri kralja znali *vodon poškropit četiri kantuna kuće* (IGm2),<sup>62</sup> ili *blagoslovit stoku, dok smo imali* (IGm32), *blagoslovi se staja i tako* (IGm43).

Svi kazivači, osim dva kazivača pravoslavne vjeroispovijesti (IGKž4, Km41) potvrdili su da su katolici tom blagoslovljrenom vodom još na sam dan Sveta tri kralja blagoslovili polja: *Na tri kralja, tu bi se voda blagoslivljala i tu bi volari koji bi imali svoje volove i sve ono što im triba oni bi napravili ona za oranja teljige, ono šta budu jarmovi ozgor i ispod vrata, i onda teljig ispod vrata i moraš raskinit. Od jasenovine najviše i navežu ovako snopić lipi naprave ti volari spremu i onda nosu na blagoslov, maslinu i kad se dode od crkve vodu blagoslivljenu uzmem i kroz cilo svoje polje* (ILž09).

Većina kazivača smatra kako je donošenja *blagoslovljene* vode iz crkve ima pozitivan učinak iz različitih razloga: *Dakle, to bi se reklo: neka blagosova u kući, ako zatriba, ako neko umre onda se on poliva tom blagoslovljrenom vodom* (ILm30). *Nek ti dođe svećenik blagosivat kuću, onda isto moraš imat u kući, i blagosoviš kuću i polje i tako...* (Grž39). *Ton vodon se poškropi svaki svoj čošak i blago di leži i kašnije za Jurjevu nosimo na polje, na čoškove njive da štrige ne prolaze, da ne smiju, ne mogu kroz taj blagoslov* (IGž29) ... ne daj Bože, da dite boli, da boli koga što bilo, *poškropi blagoslovljrenom vodom. To je tako i danas* (ILž30).

Blagdanom Sveta tri kralja završava božićni ciklus običaja u istraženim selima gornjih Ravnih kotara kod obje skupine stanovništva. Ovaj blagdan predstavlja istovremeno točku zблиžavanja i udaljavanja običaja stanovništva ovih sela katoličke i pravoslavne vjeroispovijesti. Naime, 6. siječnja po gregorijanskom kalendaru počela se s 24. prosinca po julijanskom. Stanovništvo rimokatoličke vjeroispovijesti nakon toga dana vraćalo se radnoj svakodnevici bez posebnih događanja sve do pokladnih dana. Taj dan iznosili su borove van. Kod stanovništva pravoslavne vjeroispovijesti taj dan je bio središnji dan obilježavanja božićnih običaja, koji će kao i kod njihovih

<sup>61</sup> ILGrž30, Potvrđili i Grm27, Grm34, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum30, Rum39, IGž29, IGm32, IGm43, ILž30, ILm30, ILIGž31, Kž29, Kž35a, IKGž41, IGm2.

<sup>62</sup> Potvrđila i IKGž41.

višestoljetnih susjeda završiti istim blagdanom, samo trinaest dana kasnije.

### 3. POKLADNI OBIČAJI

#### 3.1. OĆE DAĆE, DAROVAĆE, MAŠKARE SU, PRIČEKAĆE...

Pokladni običaji u istraženim ravnokotarskim selima kod stanovništva katoličke župe Islam Latinski i pravoslavne župe Islam Grčki počinju prema ustanovljenom kalendarskom rasporedu prije korizme, u veljaći ili najkasnije u ožujku, ovisno, naravno o položaju Uskrsa u kalendaru, kako gregorijanskom, tako i julijanskom. *Pokladnih op-hoda* nije bilo tijekom siječnja. Iako poneki kazivači navode da su skupine maškara znale obilaziti ova ravnokotarska naselja više puta i da *najčešće bi nako nediljon išli* (Gm30), većina kazivača katoličke vjeroispovijesti potvrdili su da su *pokladama* nazivali *zadnji dan prije korizme*,<sup>63</sup> tj. utorak, jer je srida Čista srida (ILž30).<sup>64</sup> Kazivačica iz Ruplja navodi dva naziva, tj. da su nekad *dva običaja bila, pokladnjica i poklade*, s temeljnom razlikom što *prije poklada nedilja, to se zvala pokladnjica, a poklade, to bude utorak*. Međutim, ista kazivačica nadalje navodi kako *je to bilo kad sam ja bila mlada, a sad je to sve drugo*, te kako *pokladnjica, to je sad je manje, a najviše sad računaju poklade* (Rum3). Zbog tih terminoloških varijanti bilo je poteškoća pri utvrđivanju značenja pojedinih pojmoveva, pa tako i pojmoveva *poklade* i *maškare* koje su kazivači često neprecizno koristili. Ipak, bilo je moguće utvrditi da se naziv *poklade* najčešće odnosi na *pokladni utorak* koji po gregorijanskom kalendaru dolazi prije Čiste srijede ili *Pepelnice*, dok se naziv *maškare* odnosio na skupinu maskiranih ljudi koji su obilazili spomenuta sela, između ostalog i na *poklade*. Dakle, naziv *poklade* nije se odnosio na čitavo ovo razdoblje do *korizme*, već na određeni dan, premda ga kazivači koriste i neodređeno kada govore, primjerice, o pokladnim ophodima. Bez obzira na te nedosljednosti u korištenju pojedinih termina, što može zbumjivati, kazivači bi se, što je vidljivo iz kazivanja, vjerojatno složili sa sljedećim iskazom iz Grgurica: *Čim korizma počne maškara nema* (Grm34).

Kod pravoslavnog stanovništva *poklade obavezno dolaze u nedjelu i onda iza poklada Čisti ponедјeljak, kao to više se ne jede ma-sno*,<sup>65</sup> a *maškare su se spremale isto na poklade*.<sup>66</sup>

Pri upitu o *pokladama*, prva stvar o kojoj su većina kazivača počeli pričati bila je da se na taj dan *pršut kuva, obavezno pršut. Pršut, obavezno koj ... a ja mislin da je malo ko ga nije skuva onda*.<sup>67</sup> U Islamu Latinskom kažu kako bi se *spremilo obično na poklade malo bolje. Obično ovako se spremilo na poklade, mrs je li, kad dode korizma, onda nema više prasetine*,<sup>68</sup> te se prema iskazu iz Grgurica *kuvalo*

<sup>63</sup> IGž29; potvrdili i ILIGž31, ILm30, IGm32, Grm34, ILž30, Rum39.

<sup>64</sup> Valja napomenuti da se većina kazivača vrlo često nisu snalažili u terminologiji naziva *poklade* i *maškare*, odn. na temelju kazivanja nije uvijek jasno kako ih kazivači doživljavaju, te stoga i preciznije određenje tih pojmoveva valja uzeti sa stanovni-tom zadrškom.

<sup>65</sup> IGKž41; potvrdila i ILž30, Kž35a, Kž29.

<sup>66</sup> IGKž41; potvrdila i ILž30, Grž39a.

<sup>67</sup> *Kuvanje pršuta* potvrdili i: Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž38, ILž30, ILm30, ILž27, ILIGž31, IGž29, IGm32, Kž35a, Rum3, Rum39.

<sup>68</sup> ILm30.

*kupus kiseli, svinjetinu sa suvim mrsom* (Grm34). Međutim, *kad je na poklade ostalo komada bilo pršuta, bilo rebara, bilo svinjetine kojekakve, tako su pričali, to što je ostalo na poklade nema jisti prije Uskrsa* (ILm30). Poneki kazivači pak tvrde da *kuvani pršut*, ako ga i ostane, ne diraju samo *dok projde Čista srida ... i obično petkom ne bi se nikada mrsilo* (Grž39).<sup>69</sup> Ima i nešto drugačijih iskaza, primjerice: *Poklade, onda smo pravili dobru večeru, od, ovi mesa i onda ta se večera, ono što ostalo od večere nije smilo jist prije nego osam dana posle* (Grm27). U Grgurica se spominje sljedeća izreka u stihovima:

*Poklade, poklade,  
svak svoje popade,  
a ja neman s kim,  
nego s macom na komin.*<sup>70</sup>

Najvažnije obilježje poklada je obilazak skupine *maškara* po selu. Kazivači su na sljedeći način opisivali *maškare*. Primjerice: *Ijudi koji su pivali smišne pisme i kad su se oni dobro namaškarali, onda ne moš ga poznat ko je ta* (ILm30); *pa one idu po kućama, ono svukud po kućama i onda neko nešto im da, pjevaju, ako im niko ništa ne da, onda oni psuju* (IGKŽ41).

*Namaškarane* osobe kretale su se u povorkama od najmanje *pet* (ILm30), pa do *dvadeset i više* (Grm27) članova. Povorke *maškara* oponašale su svadbene povorce. Svi kazivači potvrđuju pojavu *mlade* u povorci. Prema iskazu iz Islama Latinskog *uvik* se *radilo o mladi, i sad, ovi mladi, spominjali su mladu, i slabo mladoženju, nego samo mlada, da triba mladi dati, je li ono, da ona kupi sebi nešto, ono... pa kaže: „Oće daće, darovaće, maškare su, pričekaće“*. To je bila ka *pisnica koja, kad dodu da se zna d su oni maškare, da će oni pričekat, da se njima ne žuri* (ILm30). Uvijek je muškarac bio obučen u *mladu*. „Ta“ *mlada* nosila je *najstariji robu*. *Pa su bile sarde se zvale, ono sve izveženo, iskićeno, i pregače, to je bila traversa, evo sad ovo na meni traverse, ovo bi bilo tkano i onda to bilo šaro, to se zvale pregače. A doli je bilo to isto od vune sve, ono šaro, izvezeno sve na ruke. To se nosilo i u crkve. Onda čarape bičve su zvali, to se samo plelo, od vune, sve od vune,* (ILŽ30), a lice bi s *nečin izmazali, a ono mrčilo. Toj bilo s ognjišta i to ona, mi smo zvali to komoštra, i to lanac visi, i onda muke ti do mrčine doć a ono sve mrčina. I onda bi se tin izmazali, vrag i zna kako se operu poslige* (Grž39). Ističu da se *mlada ono starinski oblačila: široka ona sukunja, onda kecelja, isto kao i sukunja, i ona marama bijela, i neka jaknica ovako, bluza* (IGKŽ41).<sup>71</sup> Osim svega toga *mlada bi nosila sprtvu na rukf*<sup>72</sup> u koju neko da kunu, neko da jaje, prije dinar dok je bijo, neko da divenice ove bile, kobasicice kako bi reka (Grm34).

Mlada je, dakle, morala biti na čelu povorce *maškara*. Kazivači su podijeljenog mišljenja kada je riječ o njenu pratitelju: jedni tvrde da

<sup>69</sup> Potvrđili i ILŽ27, IGŽ29, IGm32.

<sup>70</sup> Grm34. Potvrđila i Grž39, bez objašnjenja o značenju te izreke, ali povezano sa sveopćim pretjerivanjem u hrani dan prije početka kozirizme, s kojom počinje vrijeme posta i odričanja.

<sup>71</sup> Potvrđila i ILŽ30.

<sup>72</sup> ILIGŽ31. Potvrđili ILŽ30, ILm30, ILŽ27, Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, , IGŽ29, IGm32, IGm57, IGm43, IGKŽ41, KŽ35a, Rum30, Rum3, Rum39.

je on *mladoženja*,<sup>73</sup> a drugi spominju *divera*.<sup>74</sup> Tu dvojbu potvrđuje iskaz kako *uz mladu jedna osoba ide ili mladoženja ili diver*, a u Gr-guricama se spominje kako u povorci uz mladu *ide i mladoženja, al diver je njoj s desne strane i diver je glavni uz mladu* (Grm27).

Imena ostalih likova u povorci kazivači uglavnom nisu spominjali niti specificirali neke upečatljive likove, poput *mlade* i *mladoženje* ili *divera*. Kao pojedinačan iskaz spominje se *čajo – bao*, sa *štapom* u ruci na koji bi stavljao komade slanine dobivene prilikom ophoda (KŽ35a). Pojavu osobe koja nosi štap u povorci potvrdili su i svi ostali kazivači, međutim taj lik većinom nije zapamćen kao značajniji maskirani lik. Osim *štapa* i *sprtve* nekolicina kazivača navodi kako se *i posuda, domižan nosi, ne jedna, nego više. Domižan se nosi i kad neko da litru, neko dvi, neko pet, onda se to skuplja, nosi, i kasnije kad se vrati kući, podili se, izmeđ sebe se podili, ili popije.*<sup>75</sup> Ovaj navod potvrđuje i sljedeći iskaz da su maškare nosili sud, bocu *bi nosili vino, pa bi onda oni, kad bi nalili taj sud, recimo 10, 15, 20 litara, onda bi to ostavili kod prijatelja* (ILm30).

O odjeći sudionika povorke maškara dobiveni su samo uopćeni podaci. Jedino što se ističe je ubičajeno preoblačenja muškaraca u žene i obrnuto.<sup>76</sup> Oblačili su se *neki u muške, neki u ženske, neko promine, napravi figuru mušku, kad skine se, ono žensko* (GŽ30), *sad se ženske oblače ko muški, gaće nose, prvo su nosile muštane sve, onda se muškarci obuku u žensku robu. Onda idu, spreda nosu sprvu i pivaju* (ILŽ27). Prema iskazu iz Islama Latinskog obukli bi *što su god mogli najpakenije, najružnije, naj bože ti sačuvaj, di su šta starog našli, našli su onda* (ILIGŽ31), ili bi stavili na glavu *neku maramu, nešto da samo se vide ko ovi sad što pljačkaju banke* (ILm30), ili neku čarapu, al, *ni to bilo oni rastezljivi čarapa prije, ni to bilo lako nategnit, ne, ne, nisu mogli ... A je, to bi si sam pravija te čarape, plejo od vune, i onda bi to bilo knap, ni to bilo baš lako na glavu navuć, dok bi oko pasa stavili zvona, i bronze one što se na blago se stavljalo, na ovce* (GrŽ39).

Međutim, iako su svi kazivači potvrdili preodijevanje u pokladnim običajima, iz kazivanja količinom priča o muškarcima koji se preodjevaju u žene stječe se dojam da žene češće nisu sudjelovale u takvim običajima, što je inače u skladu s hrvatskim pokladnim tradicijama (usp. Lozica 1997: 215; Vitez 2001: 359). Iskaz iz Islama Latinskog potvrđuje to pravilo: *...nekada nije bilo običaja da puno bude ženski u maškarama. Sićam se, negdi četrdesetih tako, prije šezdeset i više godina, da bi glumili muški da su mlada, a bili su ljudi stariji, negdi 50-60 godina, voljili i pit, oni bi se napili... i tako* (ILm30). Zanimljivo je da nitko od ispitanih kazivača obaju spolova nije naveo da se ikad maškarao. Jedini izravni iskaz o tome daju kazivač iz Grgurica: *Ja... nikad, nisam se oblačila u maškare, pokojna mi žena išla jedno par puta...* (Grm34) i iz Islama Latinskog uz obrazloženje: *Ja nisam nikad*

<sup>73</sup> Grm34, GrŽ38a, GrŽ41, GrŽ38, ILIGŽ31, ILŽ27.

<sup>74</sup> ILm30, GrŽ39, IGm43, Rum3, KŽ35a.

<sup>75</sup> Kazivanje sina kazivačice IGŽ29, koji se slučajno našao u sobi u vrijeme razgovora s kazivačicom, te se uključivao u razgovor s vremenom na vrijeme, ali nije pristao na individualni intervju.

<sup>76</sup> Potvrdili ILIGŽ31, ILŽ30, ILm30, ILŽ27, Gm27, Grm34, GrŽ39, GrŽ39a, GrŽ41, GrŽ38, IGŽ29, IGm32, IGm57, IGm43, IGKŽ41, Rum30, Rum3, Rum39.

*bijo, nisam nikad u svom životu bijo, al uvik sam ono... počastija ih, da im, i ka bi oni dolazili i tako to... Za mene je bilo to ići u maškare kao da bi se podcijenja. A neki su to možda iz nekog koristoljublja, možda i iz običaja više neki išli* (ILm30).

Formirane povorke maškara kretale su u ophod najprije kroz na selje u kojem žive, a prije pedeset godina išli su ljudi i po drugin selin. Ujutro bi počimali, i onda kad bi jedno selo obišli, onda bi išli u drugo, ali obično bi to bilo u jednom, u jednom selu, ka dosta, ka dosta maškaranja, dosta svega... prošenja, dosta darivanja (ILm30). Većina kazivača navodi da su jednako darivali ophodnike, bez obzira na vjersku ili etničku pripadnost, pri čemu, naravno *ko prvi dode on sigurno najdeblji kraj odnese* (Grž39). Zanimljivo je kazivanje iz Islama Latinskog prema kojem bi se *dalo jednako, ali onim i iz drugi sela, devornim, ka reklo bi se, njim bi se još više... ulilo više vina, više slanine, više jaja ...* (ILm30).<sup>77</sup> I kazivač iz Islama Grčkog potvrđuje da se *bolje davalo iz drugih sela kad dodu nego svojin domaćin, kako se iskazali bolje, da smo pošteniji bolje u tom selu.* (IGž29).

Kad bi povorka maškara izlazila iz neke kuće, *ono dok je bilo ranije, bija je dok su bili ozbiljniji, bija je običaj, kad su odlazili, onda bi i se darovalo a na kraju, kad bi odlazili, onda bi i se lugon zaprašilo* (ILm30), a *ako si ima kat, onda sa terase, pušneš po mladi, pospeš lugon* (ILž30).

Kazivači, kao što se vidi iz ovih iskaza, nisu znali uzrok ovom postupku, te su objasnili da se radi o „običaju“. Međutim, bilo je i preciznijih odgovora: ...*ako darujete i onda kad one podu, onda posle taj gazda koji je dariva, onda on lug po njima baci,*<sup>78</sup> *a ako im ništa ne daš, onda oni nose lug, onda oni zapraše.*<sup>79</sup> Također, na pitanje o eventualnim štetama koje su maškare činile, odgovori su bili negativni, uz jednu iznimku: ...*oni peku što smo kruv poda nju mećali... znali lupat. Onda bi samo štapom po tom, da to zveči željezo, al ne bi je razbili nit bi privrnuli, nit nešto* (Grž39).

Povorce *namaškaranih* osoba stvarale su buku. Svi kazivači navode kako su pjevali neke pjesme, no samo se nekolicina prisjetila i nekih stihova. Karakteristični su stihovi koji su se vjerojatno pjevali prije samog ulaska u kuću:

*Oče daće, darovaće, maškare su, pričekaće* (ILm30).

Ili slično navedenom, s neznatnom preinakom:

*Oče, dat će, darovat će, a ne znamo što će* (ILž27).

Zatim:

*Evo strine, nema strica, biće jajce bar od pivca* (ILm30, Grm34).

Ili:

*Daruj bako jedno jajce da kupimo mladi kalce* (ILž27, Gž30)

<sup>77</sup> Termin *devorni*, najbolje je objasnio kazivač Grm27, koji kaže: *Devorni, ljudi devorci se zovu, mi ako dodemo u drugo selo, mi smo devorci, oni ako dodu kod nas, onda su oni. Mi smo jedan drugoga poštivali.*

<sup>78</sup> IGKŽ41; potvrdila i ILž30.

<sup>79</sup> IGm32; potvrdila i Grž39.

Dva zadnja stiha bila su očito motivirana postignutim uspjehom u kući koju su pohodili, te bi u slučaju pozitivnog ishoda, ako bi ih gazda darovao, pjevali:

*Ovi su nas darovali, od Boga se radovali (ILm30).*

Međutim, ako *namaškaranu* povorku nisu darivali prema očekivanju, pjevali bi domaćinima:

*Ova kuća nije dala*

*Da Bog da se ucrvala (Grm34).*

Pojedini kazivači ističu da se *ružno i govorilo kad nije neka kuća dala, ova kuća nije dala, nisu dali, kokoše im pokrepali i tako. Tako je to bilo* (ILž30).

U današnje vrijeme nema pokladnih ophoda odraslih *maškara*. Prema rezultatima istraživanja, vidljivo je kako se u *maškare* danas oblače samo djeca, većinom osnovnoškolske dobi, te obilaze rodbinu i susjede unutar vlastitoga sela.

#### 4. PROLJETNI CIKLUS OBIČAJA

Nakon razuzdanih, veselih, hedonističkih poklada koje su svoj vrhunac doživjele na pokladni utorak kod katoličkog, odnosno u nedjelju kod pravoslavnog stanovništva, nastupa vrijeme posta i odricanja koje se po crkvenoj terminologiji, koja se duboko uvriježila i u narodu, naziva *korizma*. Običaji oko Uskrsa, uključujući i razdoblje *korizme*, mogu se označiti kao početak proljetnog ciklusa običaja, na koje se nadovezuje i blagdan svetog Jurja, koji je i po formi i sadržaju blizak dijelu običaja na dan Cvjetnice. Osim toga taj blagdan je i vremenski ponekad blizu Uskrsu prema gregorijanskom kalendaru, budući da je Uskrs blagdan pomicnog kalendarskog datuma.

##### 4. 1. I ONDA ČISTA SRIDA I ONDA SE RIBA I BAKALAR I TO...

*Čista srijeda ili Pepelnica*, odnosno *Čisti ponedjeljak*, prvi su dani korizme kod stanovništva u ovim selima ravnokotarskog kraja, a koja će, u skladu s već spomenutim uvriježenim pravilima službene vjere na danom području potrajati do Uskrsa, dakle četrdeset dana. Tako da Čista srijeda i Čisti Ponedjeljak nisu kalendarski čvrsto fiksirani datumi, međutim, način obilježavanja ovih blagdana bio je i, kako kazivači navode, ostao nepromijenjen otkako pamte.

Na *Čistu sridu*<sup>80</sup> odlazilo se u crkvu kao što je uobičajeno i na svaki blagdan i nedjelju. U Katoličkoj crkvi vršio se ritual pepeljenja glava sudionika u misnom obredu.<sup>81</sup> Na upit o običajima vezanim uz *Čistu sridu* gotovo svi kazivači započinjali sličnom frazom: *A... to je bija post* (ILž27), ili preciznije: *Poslije poklada, Čista srida, to*

<sup>80</sup> Termin potvrdili: ILž30, ILm30, ILž27, ILIGž31, Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, , IGž29, IGm32, IGm57, IGm43, Rum30, Rum3, Rum39.

<sup>81</sup> Kazivači pravoslavne vjeroispovijesti nisu spominjali ništa vezano uz crkvu i crkvene običaje. Jedino što su potvrdili je da su i oni dan poslijepodne poklada držali do posta i nemrsa.

*je post* (Grm34), odnosno slikovitije: *Na poklade ka, spremiš večeru, ručak i večeru i najideš se i onda Čista srida, i onda se riba i bakalar i to* (IGŽ29); što je otprilike isto *ka i za Badnjak* (Grm34), pogotovo, uzmemli u obzir da *još bi se to uvečer ti fritula napeklo, i onda bi... nešta... il ribu...* *Uglavnom, nije se mrsilo* (Grž39). I ostali su kazivači iznijeli slične odgovore po tom pitanju, odn. nisu naglasili ništa novo ili različito. Jedan kazivač pritom je iznosio svoj stav o postu: *Ja ti ne postin više nego četiri godišnja posta, sad, men ne triba više, ja sam proša svoju karijeru, priko 65 nema posta, ni za dicu do 7 godina. Tako je bilo prije, sad ne znan... Men je post, vako: post Velikoj Gospi, Čista srida, Veliki petak i badnji. Ta četiri ja poštivan ... Nadalje, objašnjava i razlog takvog razmišljanja: To je pop jednom reka, ja sam to upamtija. Možeš ti postit kad očeš, moja je mater svaku subotu postila, ne daj Bože da bi jila, mrsila išta* (Grm34).

Gotovo svi kazivači, i katolici i pravoslavci, naglašavali su da se u korizmi najčešće postilo ili se nije mrsilo sridom i petkom: više se držalo u sedmici do sride i do petka. *Ako je neko ima radnike kroz tu korizmu, onda se nije gledalo što je petak, što je post, što je nepost. Nego, radnici su morali jist, ono što im se spremilo, jer Krist je reka da nije grijeh ono što uđe usta, nego što izade iz nji, i to je prava istina. Ali... narod je postio kao za čast Krista I Boga , i vire i tako. Eto tako je to bilo...* (ILm30).

Međutim, prema prethodno navedenim kazivanjima, lako je zaključiti da je post također bila stvar osobnog izbora.

#### 4.2. A NA CVITNICU SE NOSI CVIĆE I U CRKVU I NA GROB SVAK SVOME KO IMA...

Prvi važniji uskrnsni običaji započinju blagdanom *Cvitnice*.<sup>82</sup> Općepoznata činjenica je da Cvjetnicom u kršćanstvu započinje Veliki tjedan koji traje do Uskrsa.

Blagdan Cvjetnice, kao što je i sama riječ *Cvjetnica* ili *Cvitnica* kako etimološki tako i sadržajno, vezan je uz pojam *cvijeće*. Pojedini iskazi objašnjavaju kakav je *to običaj bijo da ... se u cvitu moraš umivat* (Grm34) *dan-dva prije, onda bi išli* (ILIGŽ31); *... dica najviše. Počeraju te dan prije i onda nabereš cviča i potopiš u vodu, ujutro se umivaš u tome* (Grž41); *prvo to sve iskidamo i stavimo cviće u vodu još večeras, za sutra. A onda ujutro, kad se digneš, u tom se umiješ cviću* (ILm30). Slično je i u pravoslavnog stanovništva: *sve se to bralo, onda se to stavljalo u lavor, u lavor se stavljalo, uvečer uoč Cvetnice. I onda se to, nalije se voda u to cveće i stavi se jedno jaje u sredinu, te kako onda ko prvi ustane se, ko se prvi oče da se umije, onda njega dopadne to jaje u lavoru.*<sup>83</sup> (Sl. 2)

<sup>82</sup> ILž30, ILm30, ILž27, ILIGŽ31, Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, , IGŽ29, IGm32, IGm57, IGm43, IGKŽ41, KŽ35a, Rum30, Rum3, Rum39.

<sup>83</sup> IGKŽ41; potvrđila i ILž30.

*Slika 2: Posuda s cvijećem natopljenim u vodi za umivanje na Cvitnicu ujutro; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*



Kazivači navode više različitih vrsta cvijeća: *kakvoga ima* (IGŽ29) tj. *šta bi procvjetalo za taj dan* (IGKŽ41), a *bilo je svakavog cviča izmišano* (Grž39). Tako se u pojedinim iskazima spominju: *ljudice, jaglike, od trešanja cvijet, od bajama* (IGm34), ... i *ona ciklama* (Rum3), ... *đului, ono šipkovi oni, oni pravi lipi šipkovi, mi kažemo đul, zvalo se đulovi* (Rum30), *košuta, ljudica i onaj žuti jaglac*. *Košuta i ljudica je najviše tu bilo i to je najlipši miris im* (Rum39) i objašnjavaju: *cvjetovi od jabuke, pa cvjetovi od..., te šta bi procvjetalo za taj dan od voćki, i oras tamo njegovo lišće od krošnje* (IGKŽ41); *i tako koji jorgovan procvita ako je kasnije malo Uskrs* (IGŽ29).

Količina ubranog cvijeća ovisila je o terminu uskrsnih običaja: ...dakle, zavisi ako je *Uskrs rano* i ako je *Uskrs kasno*. Kad je *Uskrs rano* onda bi *cviča bilo i po livadami i u polju*. Ako je *kasno*, onda ne *bi bilo*, onda bi *slabije bilo* (ILm30).

Nakon jutarnjeg umivanja u cvijeću *tu bi bila misa, velika misa, svečana duža nego obične nedjelje* (ILIGŽ31) na koju su se, u skladu s kršćanskom tradicijom i crkvenim obredima nosile *obavezno... grančice masline, onda bi bio blagoslov* (ILIGŽ31). Na blagoslov su se

nosile maslinove grančice ubrane u vlastitom vrtu ili: ... *ako nemaš ti ima je ovi drugi, i onda ti posudi* (Grm34), a osim toga *bilo je puno godina da bi sakreštan nabra tako grana maslina i onda bi svaki moga dobit u crkvi taj komad maslina* (ILm30).

Na blagoslov se nosila obična ubrana grančica, a ponekad bi se stavljao i ukras, tzv. *ploštu*, *bilo crvenu, bilo plavu ili bili konac neki, kupovni štam, mi smo rekli štam* (ILIGŽ31) (Sl. 3).

*Slika 3: Grančica masline ukrašena ploštom; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*





*Slika 4: Grančice masline za blagoslov na Cvjetnicu ukrašene drugim cvijećem; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*

*Slika 5: Cvijeće u sprtvi pripremljeno za blagoslov na Cvjetnicu; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*

Osim maslinove grančice se užalo nakitit maslina, malo ljubiće, malo toga, onda je to izašlo iz mode, onda više ne, samo maslina. Ono bi pa bi zavezali pa bi

*maslina bila okićena il ovoga jorgovana, onda bi to metnili da bi bilo lipše (ILž30) (Sl. 4). Cvijeće se na blagoslov moglo nositi i na druge način: ...curice bi nosile u sprtvi je li, u korpi to nabrano cviće (ILm30) (Sl. 5).*

Da bi se utvrdilo je li riječ samo o osobnom izboru trebalo bi pojavu podrobnije istražiti. Zanimljiva je primjena maslinove grančice nakon što bi je blagoslovljenu iznijeli iz crkve. *Svaki muškarac koji bi u crkvi bijo nosija u džepiću od jakete vako... ono s maslinovom grančicom...* (Grž39), što potvrđuju u drugi kazivači (Sl. 6),<sup>84</sup> uz objašnjenje iz Islama Latinskog da *bi to ljudi stavili u džep i tako... kao, u znak Cvjetnice, u znak toga dana (ILm30)*. Danas se blagoslovljennom maslinovim grančicom ne kite samo muškarci. Jedna je sudionica blagoslova na Cvjetnicu u travnju 2006. godine imala zataknut dio grančice za broš na reveru (Sl. 7). Na moj upit o tome, samo je prokomentirala: *Pa jel nije lipo?*<sup>85</sup>



*Slika 6: Maslinova grančica u džepu sakoa; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*

*Slika 7: Maslinova grančica zataknuta za broš; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*

<sup>84</sup> ILJGž31, ILm30, Grž39, IGm2, IGž29, ILž30, Rum39.

<sup>85</sup> Da bi se utvrdilo je li riječ samo o osobnom izboru, trebalo bi podrobnije istražiti radi li se o usamljenom slučaju ili učestaloj pojavi.

*Slika 8: Mještani ispred crkve sv. Nikole u Islamu Latinskom; snimio Ivan Galić, travanj 2006.*



Blagoslovljena grančica je i kasnije imala različitu primjenu: grančicu bi *neko drža u džepu dugo, a neko bi zadje negdi u kući, iza propeća ili tako negdi* (ILm30), ili se grančice *samo pokače na prozor, ovde ove rešetke di ima, možeš u zidu negdi* (Gm34), a *zid bijo neožbukan, možeš ostavit digod očeš* (Grž39a), ili *metneš u svaku sobu koju grančicu, i metneš ju ispod, iza kreveta, kod križića i tako* (ILž30); ili jednostavno *metneš u kantun, za gredu, i posuši se* (IGm2). Prema jednom kazivanju potvrđeno je da se grančica odnese i *na grob. Kad izadeš iz crkve, staviš grančicu, od onoga komada koji si donio u crkvu malo odlomiš i staviš tamo u svoj grob.*<sup>86</sup> Pojedini kazivači navode da su na Cvjetnicu blagoslovili vinograd i polje grančicom masline i blagoslovljenom vodom koja se nosila kućama na Sveta tri kralja: ...*onda odeš u vinograd, zadješ maslinu u jedan, ko ima dva u drugi, ako očeš možeš i u nju stavit di radiš zemlju tu, zabiješ sa strane.*<sup>87</sup> *Na Cvitnici idješ na svaki dio njive, vinograda, staviš jednu grančicu masline i blagosloviš.* Pritom se nastoji blagosloviti svaki kut njive (Grž39). Ljudi su odlazili u polje i prskali bez nekog posebnog reda; ipak, vodili su brigu da poprskaju zemlju na sve četiri strane.

<sup>86</sup> Rum3, potvrdili i IGKž41, Grž41, Grm34.

<sup>87</sup> Grm34, potvrdili i Grž39, IGm43, ILGrž43, IGž29, Grm34.

<sup>88</sup> Potvrdili i IGm2, Rum30, Grm27. Ove potvrde mogu biti i izraz individualnih shvaćanja pojedinaca da korizma završava s Cvitnicom. Međutim, tek bi trebalo podrobnije istražiti u kojoj mjeri ima odstupanja od pravila ponašanja u korizmi, jesu li oni individualnog karaktera ili je to praksa šire društvene zajednice.

Osim obrednog umivanja u cvijeću i blagoslova maslinovih grančica u crkvi na blagdan *Cvitnice* (Sl. 8) spominje se još jedan običaj. Naime, iako na Cvjetnicu korizma još uvijek službeno traje, iako su kazivači naveli da se tijekom korizme nije igralo kolo poslije nedjeljne mise kako je to inače nedjeljom uobičajeno, ima i drugačijih kazivanja: *Posle mise... izađu cure i momci iz crkve, tu je kolo, nema to kući žurit ko i sad, nema to, to je kolo bilo, nema kući, tri sata traje kolo, ono seljačko kolo... pisma. Tu se ni žurilo ni staro ni mlado kući* (ILIGž31).<sup>88</sup>

#### 4.3. KO UMRE DA UMRE, NIKOM SE NE ZVONI...

Prvi značajniji dan Velikog tjedna u istraženim selima je Veliki četvrtak. Iako većina kazivača navodi kako taj dan *nema ništ*

*posebno... To su samo, to je samo, kako bi ti reka, velik dan* (Grm34), ipak se spominju i karakteristični običaji koji obilježavaju ovaj dan.

*Na podne se zavežu zvona četvrtkom, a kad je 12 sati subota, onda se zvona prozvone* (ILŽ30). Na pitanje što se događa, ako netko umre u to vrijeme dobiven je sljedeći odgovor: *Ko umre da umre, nikom se ne zvoni* (IGm2). Ulogu zvona u tom kratkom periodu zauzele su tzv. vrčaljice neke, e, ovako što se okriće (Grm27), odnosno čegrtaljke mislim isto, e, imali su ode (Rum39).

Neki kazivači naveli su da se ni za Četvrtak ni za Petak se nije radilo,<sup>89</sup> dok drugi navode da bome jest. Samo na Veliki petak niko nije radio<sup>90</sup> što potkrepljuje i kazivanje iz Grgurica: *na Veliki četvrtak si mogo slobodno kopat* (Grm34).<sup>91</sup>

#### 4.4. NA VELIKI PETAK NA ZEMLJI SE NI SMILO NIŠTA RADIT...

U istraženim selima Ravnih kotara, Veliki petak bio je dan kada je bilo zabranjeno obavljati poslova, napose vezano uz zemlju, kao i u ostalim krajevima Hrvatske (usp. Čapo Žmegač 1997: 72-74). Primjerice, kazuje se da *su stari pričali, da bi, ko je ima volove, da bi stavili neke krpe, zamotali, da ne bi oni nogami štetili zemlju, da ne bi kopali. To je bilo davno, to su pričali* (ILm30); vezali su mu i krpe i rep su vezivali (ILŽ30). Ili: na Veliki petak nije se *niti blago se vadilo, prvi narod još kad sam ja bila starija, niti čistiti ispod blaga, niti čistiti dvorište, niti kuće čistiti, ništa to se nije radila, nego da je to griota da vridaš Isusa* (ILŽ30). Ne! Ne daj Bože! Niti bućat nisi smija. Jer ako bućaš, buća dira zemlju (Grm34). Zabrana prema drugome kazivanju nije obvezujuća pa se čulo i drugačije mišljenje da se čitavi dan nije radilo. Samo većinom bi ljudi išli na bućanje, bućali bi i ne bi radila niko (IGm32).<sup>92</sup> Ipak, neki kazivači potvrđuju da se nisu svi pridržavali zabrane rada na Veliki petak, drugi su isticali da se zabrana odnosila na obavljanje poljodjelskih radova i stočarenje, dok se drugi ni tih zabrana nisu strogo pridržavali: *Blago ide van, nemaš mu što dat, moraš ga puštit da traži samo* (IGŽ29).<sup>93</sup> Zabrana se ticala i kućanskih poslova: *Na Veliki petak, to se prije valalo, nam pokojna mama nije dala se ni očešljat, ne daj Bože kuću pomest. To se ne smije ništa pipnit, i kako god onda kamenčića, nešto, i digneš s poda, toliko grijeha imas* (Grž39). Nešto je umjerenije mišljenje da se do podne nešto i radilo, domaćice to dok speku kolače i tako to, posle podne sapereš suđe i ništa. možda tak nešto sitno po kući... (ILIGŽ31). Ili je na Veliki petak bilo da se dopodne more radit, a popodne ne. A Velika subota bila vaik je radni dan (Rum3). Da je prekršio pravilo zabrane rada na zemlji priznao je kazivač iz Islama Grčkog, koji navodi kako je jedanput sadio vinograd, tj. piketa za vinograd ... A piketi su kolci, bili su ti pikeci (IGm2).

Veliki petak je također bio dan posta, kojega su se u pravilu svi pridržavali. Za taj dan se, kao i za Badnjak i Čistu srijedu, spremalo

<sup>89</sup> ILGrž30. Potvrđili i Grž39a, Grž41, Grž38.

<sup>90</sup> IGŽ29. Potvrđeno i Grm27, Grm34, Rum3.

<sup>91</sup> Ovi podaci možda više govore da su zabrane obavljanja određenog posla mogle biti i stvar osobnog izbora, no da bi se to tvrdilo, bilo bi potrebno detaljnije istražiti je li to iznimka ili češća pojava.

<sup>92</sup> Potvrđio i IGm2.

<sup>93</sup> Potvrđio i IGm43.

*riba, bakalari, fritule... (ILIGŽ31); na taj dan ne bi ljudi ni najveći ateisti išli jist ono, janjetinu, prasetinu i tako ( ILm30).*

Večernji običaji na Veliki petak održavaju se u crkvi: ...onda se navečer ide u crkvu, pjeva se muka Gospodnja, ko može ode ko ne može on ostaje i ko ima volje isto (ILIGŽ31). Oko crkve su gorile vatre: ...rekli bi oko cimotorija. Crkva je bila ograda zidom i na tom zidu bi kuvali pepel, lug i petroleum. I to bi gorilo onda. I dok bi bila procesija, to bi, sve bi svitlilo (ILm30).<sup>94</sup> Tih vatraca je bilo oko stotinu. To je bilo išlo svud oko crkve okolo. Ja mislin da ima 300 metara, 250, tako (ILm30). Međutim, ne sjećaju se svi kazivači toga običaja. Neki navode da je to ovisilo o činjenici kako je koji pop bija (Grž41), dok drugi tvrde da takvih običaja nije bilo.<sup>95</sup>

#### 4.5. E, KOLIKO SVITA U KUĆI, TOLIKO JAJA...

Na dan Velike subote već od ranog jutra domaćice pripremaju hranu koja će se nositi na blagoslov u crkvu popodne istoga dana. Najvažniji je bio kruh ili *pogača*, koja se nazivala *blagosovnica*<sup>96</sup> ili *blagoslovničica*.<sup>97</sup> Taj se kruh razlikovao od kruha koji se spremao u ostale dane po tome što je bi *sladi*, i sve... u njemu bilo drugačije nego u ovom kruvu što se kuva (ILIGŽ31). O sastojcima koji su se u *blagosovnicu* ili *blagoslovnicu* dodavali, navodi se sljedeće: ...u moje vrime staro bilo je... bilo je cukra, jaja... cukar, šećer – sve je isto. Jaja, i grožđica, i to ne grožđica ovi što kupiš, nego oni što si ti tamo imo u vinogradu, dok danas kupiš grožđice, staviš i limuna, i koru naranče i koru od limuna, sve je to isto, sve se to pripremi (ILGrž31). Taj se slatki kruh najprije pekao *lipo*, pod pekon. Prvo je bila peka, i dan danas ima peka, a više ih se sad peče u špoterin. I kupimo, većinon sad kupimo pogaću (IGž29). *Blagoslovnica* je bila ukrašena raznim likovima i prelivena slatkim sastojcima, a pekla se na ognjištu ispod peke (Brtan 2002: 199).

Osim *blagosovnice* ili *blagoslovnice* u sprtvu ili košaru, u kojoj se inače jelo nosilo na blagoslov, stavljala bi se još i: *pogača, jaja, vino, ljutika – kapula* kako ćemo reć ona zelena, a bome ko je ima on je janje nosio, ko je ima. A ko nije ima, on je nosio ono što je ima. Svi ljudi nisu imali nosit janje (ILGrž31), a neki su nosili, ispeklji bi kokos, pa bi stavili unutra (ILm30). Nije bila posebno određena količina hrane koja se nosi na blagoslov, osim jaja: *Kolko je ljudi, kolko je dice, naroda, toliko se jaja blagolovije, i onda od svakoga jaja diliš koliko doteče, po mrvicu, i onda ti, tako dalje* (ILž30); *E, koliko svita u kući, toliko jaja. A sad ako je netko bija vani, onda se i za nj isto. A sad ovo je drugo bilo jaja ekstra, al ovo blagoslovljena su bila na broj* (Rum39). Sva hrana bi se, dakle, stavila u neku *kofu*, ona sprtvu ili nako nešto (Grž38) na koju se stavljalo *platno ukrasito* (Grž41), odnosno *uvik neko izradeno najviše, kukičano ili izvezeno* (Grž39a) i nosila u crkvu na blagoslov u određeno vrijeme, a to bi obično bilo *kad zvo-*

<sup>94</sup> Potvrdili i Grm34, IGž29, ILž30.

<sup>95</sup> Grž39a, Grž38, Grž39, Rum30.

<sup>96</sup> ILm30, Grm27, Grm34, Grž41, Grž38.

<sup>97</sup> ILž30, ILž27, IGrm43, IGKž, Rum30, IGž29.

*na prozvonu (ILIGŽ31), dakle, poslije podne na Veliku subotu. Razlog nošenja hrane na blagoslov objašnjava se na sljedeći način: A ovde je bilo običaj, dugo već, skoro 50 godina, uveče na Veliku subotu. Bila bi misa, jer puno godina nismo imali svog svećenika nego bi dolazila posluživat. Onda bi tamo dije on stolova, tamo bi bilo ujutro, na Uskrs ujutro. A u subotu uveče bi bilo tamo dije bi trebalo biti da bi se to blagoslovilo i bila bi misa. Eto... tako je to moralno biti, sila prilika... (ILm30).* Prema J. Brtanu hrana se na blagoslov nosila na sam Uskrs, od male do velike svečane mise (*Ibid.*).

Dakle, na Veliku subotu su posebno zaposlene bile žene. Međutim, kazivači daju i proturječne iskaze o tome: da bi se *do podne, ovi... moglo ići, al dočim bi podne zvonilo onda više ne bi*,<sup>98</sup> ili da je, za Veliku subotu se, Uskrsna subota mi kažemo, jest, jest, radilo se, normalno,<sup>99</sup> odnosno da je radni dan Velika subota, petak, jedino Veliki petak je bio *ode kad nije radio niko u polju ništa. Niko* (IGm43). Sljedeći iskaz svjedoči da su pojedinici sami odlučivali kako će se odrediti prema Velikoj suboti: *Pa je, to je, to je običaj kako ko ima taj običaj, i volju, pridržavanje toga, od toga vrimena, i šta ja znam, crkve, i ovoga i onoga. Ko ima volju. A ko nema volje, taj radi i nedjeljom i uvijek, mislim, šta ja znam. Kako ko, kako ko ima želju i volju* (Rum30).

#### 4.6. IMAMO JAJE BLAGOSOVLJENO I OBIČNO JAJE, A SAMO ŠTO JE OFARBANO...

Na Veliku subotu su se bojila jaja za Uskrs. Stanovništvo ovih ravnotarskih sela poznaće nekoliko načina za bojanje jaja među kojima je svakako najrašireniji i, prema kazivanjima, najstariji način bio je taj da se koristila domaća, ta trava koja je davala boju (ILm30). A to je bila neka, sad ja to nikad, ja ne pamtin da san ja do ikad vidla otkad san vam došla, nešto bilo vako, zidić je bija, i u njemu neka, neka trava rasla. To ti je korov, i to smo mi čupali, ima uni korijen unutra, i sušili i onda u ton smo farbali jaja. Zva se broć.<sup>100</sup> Nadalje, iskopaš oni koren, korena zero iskopaš, ne treba to puno, nego šest vako komadića, staviš u vruću vodu, u ledenu vodu staviš jaja jer pucaju ako i staviš u vruću, onda more koje puknut, vak ako u vodu ledenu staviš, neće ništa puknut (Grm34). Uz jaja se u vodu i broć stavi da se kuva i on pušta crvenilo (IGm43). Prije kuhanja broć morao osušit, da. Al ne list nego koren, tako da su nekoliko dana ranije počeli vaditi da se to osuši, za jaja farbat (Grž39). J. Brtan također spominje bojanje jaja bojom koja se dobila od korijena broća (*Ibid.*). Na jajima se u početku nisu pravile šare, samo jednoboјno, jednoboјno je bilo, znači crveno prije bilo (IGm43).

Nešto kasnije od broća pojавio se i drugi način bojanja jaja u ljuškama luka: kapula, ono perje njenko, i to stave se jaja u vodu i stavi se to i onda lepo budu jaja kao naraničasta budu boja, u tome se to far-

<sup>98</sup> Grž39. Potvrđili i ILm30, ILž27, Grž39a, Grž41, Grž38, Rum39.

<sup>99</sup> IGž29. Potvrđili i IGm43, IGm32, IGKž41, IGm2, Rum3.

<sup>100</sup> Grž39. Naziv broć potvrđili i: ILž30, ILm30, ILž27, Grm27, Grm34, Grž39a, Grž41, Grž38, IGž29, IGm32, IGm43, Kž35a, Rum30, Rum3, Rum39.

*balо dok nije bilo farbe (IGKŽ41). Bojenje kapulon potvrdili su još po neki kazivači.<sup>101</sup> Na ovako obojanim jajima znale su se pojaviti i neke šare, većinom biljne ornamentike, uz objašnjenje kako se ornament dobivao: sa kapulom, pa metneš onda da se skuhaju, onda ubereš neke trave lipe, ili persina, neke lipe trave, ditelinice, onda umotaš, metneš po jaju, ozgo metneš čarapu najlonsku i onda zavežeš ... to se kasnije počelo (ILŽ30). A dok san bija mali, ništa nego oni broć što zovemo. Njega, niti za kapulu nismo znali. A ja sad vidim da se more i u kapuli (Grm34).*

Noviji način ukrašavanja je bojenje umjetnim bojilima, odnosno, kako ovdje kažu *kupovnom farbon* (IGm43). Tu *farbu su kupovali u dućanima* (IGm2), a *ima farba zelena, crvena, žuta, svakakva* (IGm43). Sljedeći iskaz objedinjuje posljednja dva spomenuta načina bojenja: ili *kupimo tange ili ovako odlista, od orasa i od, najviše tange kupi, neko zelenu, neko crvenu, neko od bajama, od orasa, to se metne od orasa one kore pa se metne u lonac, to lijepo bude* (KŽ35a).

Uskrsna jaja su se međusobno razlikovala: *jaje blagosovljeno i obično jaje, a samo što je ofarbano* (Grm34). Temeljna razlika između njih bila je u tome što bi onda dobija svako jedno za na blagosov, a ona za farbat: *kako bilo dice u kući onda bi se toliko radilo. Ako i' je puno, onda svakome po jedno, ako je manje dice onda po dvatri, to su išli tamo tucat i šta ja znan* (Grž39). Ofarbana jaja nisu se preporučivala za jelo: *I onda doneseš onoga broća, i to bude crveno baš lipo. Ali nekako to isto probije kroz koru, onda kad ga guliš, onda ti ono crveno, onda šta ja znam, ja najrađe ne bi jila* (ILŽ30).

#### 4.7. DO PODNE USKRS, OD PODNE U SLIZ...

Običaji na sam dan Uskrsa u obiteljima ovoga kraja počinjali su ujutro. Ujutro bi se doručkovalo *najprije to što se doneše iz crkve navečer subotom, onda posle ko oče pršut, vrigat jaja* (Rum3). Za doručkom bi se najprije *moljilo i sada i onda. I prekrstilo i sve to ... A onda bi, prvo blagosov, a iza toga pršut i jaje, vrigano jaje i pršut ... neko bi, neko ne bi. Moji baš stvarno jedni to oče jidu, drugi neće, pršut i jaje ... pojio si sad evo jaje i pršut, a podne ope ručak* (ILIGŽ31). Mrvice blagoslovljene hrane nisu smjele pasti sa stola, nego *tako su govorili, mora si pokupit* (Rum39), te ih zatim *moraš zapalit il zakopat u zemlju, većinon u vinograd* (Grm34). Taj cijeli postupak najbolje ilustrira sljedeće kazivanje: *A onda na Uskrs, kad bi doša Uskrs, onda ko jaja ne bi ogulio, onda jaja ko bi imo pod onom ogulinom, koje još nije bilo oguljeno, onda se jaje ogulilo, ne smije mrvica da padne igdi. Bila bi jedna trpeza. I onda palo bi na to, što god se ogulilo od tog jajeta, jer je blagoslovljeno, jel, onda bi to, a nosili bi u vinograd pod panj. Pod panj, onda to zakopaj te mrvice, od jaja jajalne aliye* (ILIGŽ31). Druga kazivačica dodaje: *Čini se nešto da su zakapali, što je bilo. Jer to već dugo se ne radi, to četrdeset i više godina s tim* (Rum39).

<sup>101</sup> Grm34, Grž39, ILŽ30, Rum39.

Nakon što bi se doručkovalo na Uskrs i onda ide na misu, i kad dođe sa mise, onda te dočeka ručak, pečenje, juha, pečenja, stalno se imalo za Uskrs (IGž27). Poslije mise je, kao što je i svake nedilje bilo prije kolo pred crkvom. Kad završi misa, onda momci, cure igraju kolo (IGm32).<sup>102</sup> Čuo se i sljedeći komentar: Crkva onda imala svoj vinograd, sad su ovi komunisti odneli sve crkveno, da su kupili kažu, ali lažu, nisu... I oni... onda bi ovaj sekreštan 10 litara rakije... i u kolo ju unese, i onde čašice, ajme čašice, lončice... i onda u kolo uđe i svako ko oće pit rakije može kušat. To je bilo čaščenje ka... To na Uskrs... posle mise (Grm34). Neki kazivači navode da se i čin čestitanja Uskrsa obavljao pred crkvom, poslije mise. Samo prid crkvom se to obavi, prije... koliko ja znam. Al vajik je bilo prid crkvom, prije sritni čovika... Sretan ti Uskrs! – Sretan Uskrs! I tako dalje. To je običaj za čestitati. Ako ga nisi vidio, nisi mu čestita, niti on tebi (Grm34).<sup>103</sup>

Poslije mise, kola i čestitanja odlazilo se kućama na ručak, a za ručak se pripremalo ko je janje ima, za obitelj tamo di je velika obitelj, oni bi janje zakla. Nije to baš bilo često. U nas su bile tuke. Nisu kod nas baš guske i patke, bilo i toga al ne puno, najčešće tuke, naviše tuka se jilo i kokosa. Kod nas se tuka, tuka pekla. A ko će janje zaklat ako je mala familija, štaš od toga, nema ni gosti za Uskrs ni ništa (Grž39). Suprotno tome je sljedeće mišljenja da su čak neki i govorili ako nisan ispeka janje da je to onda nikakav Uskrs. Ako je bilo janje, jer kaže se Krist je naš žrtvovani jaganjac, onda je to bilo vezano s tim (ILm30). Čini se da su ekonomski prilike svake pojedine obitelji bile ključne za izbor uskrsnog ručka, međutim uvijek je bio ručak bolji nego nedjeljom (Rum39), a osobito ostalih dana u tjednu, jer Uskrs je jedan puta godišnje, nedilja je svaki sedam dana (IGž29). Nakon ručka bi odlazili do susjeda i ko je bliži, ne bi da bi to iša od kuće do kuće čestitati Uskrs, ako već nisu jedni drugima pred crkvom čestitali. Nekad, kad smo bili mladi onda je to išo svako svakom. A sada otakako smo ostariji, onda ne svi isto, ne (ILIGž31).

O samome Uskrsu J. Brtan navodi sljedeće: Dan Uskrsa prati veselje, kolači, piće, obilje jela i druženje u selu: Nekada se igralo kolo, igralo se i jajima; jaja su se „tucala“, gledalo se jaje koje će izdržati najvišem „tucanja“. Svako razbijeno jaje pripadalo je gazdi koji je imao nerazbijeno jaje. A Veliki petak i Uskrs uvijek se uvečer palio lumin na kredenci (Ibid.). Obojenim jajima najviše su se veselila djeca. Kazivači govore da su ona jaja što su se farbala, onda bi se dici diljlila pa bi se... tuckala jajin. To je onda bio radostan dan, i moje je jaje jače.. (ILm30).<sup>104</sup> U toj igri postojala su određena pravila: da su onda dica izlazili na put jedan drugog, i tucali se, di ko razbijje, on nosi to jaje (Grm27). Međutim, kao i u svakom „sportu“ bilo je onih koji su kršili pravila. Tako kazivač iz Grgorica priznaje: ja sam pravio od drveta pa ga ofarabam pa onda razbijem sve i jedno. Znači Bog će me pokarat (Grm34).

<sup>102</sup> Potvrdili ILIGž31, Rum32, Rum39, Grm34, Grž39.

<sup>103</sup> Potvrdio ILm30.

<sup>104</sup> Potvrdili Grm34, Grž39, IGm32, Grm27.

Osim ovakvog načina *tucanja jajin* stanovnici ovih ravnokotarskih sela su u djetinjstvu poznavali još i igru u kojoj su uskrsna jaja *mećali, pa tukli novcima, ko pogodi onda njegova, ako ne, onda uzmi ovi novci* (IGm32).<sup>105</sup>

Kazivači nisu ništa posebno spominjali Uskrsni ponедјелjak, osim da je nekima bio radni, a nekima neradni dan, ovisno o potrebi i navikama svakog pojedinog kazivača. Uz taj dan je sačuvana sljedeća izreka: *Do podne Uskrs, od podne u sliz,* koju kazivač objašnjava na dva načina. Prvo objašnjenje je u duhu pučke etimologije povezano s gore navedenom izrekom: *Do podne Uskrs, a od podne u sliz, nemaš više što jist. A znaš što je sliz? Jedna trava koju daješ pilićima... pa je isičaš i pomišaš s brašnom.* Drugim tumačenjem kazivač dovodi u vezu zabranu odnosno mogućnost obavljanja poslova na Uskrsni ponedјелjak: *Moga si... ne, na Uskrs ne, a na Uskrsni ponediljak možeš radit, popodne barem, ajd* (Grm34).

#### 4.8. TO SU NA SPASOVĐAN U POLJE IŠLI POPOVI I BLAGOSLIVLJALI

Mještani pravoslavne vjeroispovijesti na Spasovo (katolici koriste i termin Uzašašće), četrdeset dana nakon Uskrsa blagoslivljali su polja: *Je, je bilo je. To su na Spasovdan u polje išli popovi i blagoslivljalji ... Lijepo, išli bi iz crkve barjaci, kao narod za njim, to bilo naroda kolko oš. On je (svećenik op.a.) čata pred narodom i onda je vodom blagoslivljao, ovako baca po narodu, a kad bi izašli van onda ne bi. Narod bi nosio te barjake i onda bi išli u polje.* Već oko šezdesetih, sedamdesetih nitko nije išao. Još poslije Drugog svjetskog rata deset godina se išlo, a onda i taj komunizam... (Kž35). Blagoslov polja kod katolika spominje se na druge kalendarske termine: Sv. tri kralja, Cvjetnica i Jurjevo, o čemu će već bilo riječi u nekim od prethodnih poglavljia, kao i u narednom poglavlju.

#### 4.9. NABERE SVAKI GRANČICA ZELENIH, PA MLATI, JURJA ZOVE, OVO, ONO, ZAZIVA...

Blagdan sv. Jurja koji se naziva još i *Jurjevo, Jurovo, sveti Đurad, Đurđevdan, Juro*, smjestio se na dan 23. travnja prema gregorijanskom, a 6. svibnja prema julijanskom kalendaru. Na istraženom području Ravnih kotara zabilježene su dvije tradicije obilježavanja ovog blagdana pripadnika obje vjerske konfesije.

Prva, raširenija tradicija bila je zastupljena u svim istraživanim lokalitetima<sup>106</sup>, a upriličavala se na način da se *uzme maslina* [od Cvitnice] i od tri kralja voda, *blagoslovljena voda mi kažemo* (ILIGž31) te se s tim od Sv. Jurja uveče (ILž27) ili na Svetoga Jurja (ILm30) blagoslove *torovi i polje* (ILž30). *U vinograd najviše se to nosilo, dok prije i nije bilo da se nije otislo cijelo polje, di god imаш ti na primer komad zemlje ti si iša blagoslovit to* (ILž30). Polje bi obično išao blagosloviti muškarac, a žene su u kući. A di nema muškarca, onda ide i žena. A sad mogu ti reć to više niko ni ne ide (Grm34).

<sup>105</sup> Potvrđio IGm2.

<sup>106</sup> Rum39, ILIGž31, ILm30, Grm34, Grž39a, Grž41, Grž38, Kž35a, IGm57, ILž27, IGm43, IGž29, IGKž41, IGm32, Rum3.

Sam postupak *blagosova* izvodio se na sljedeći način: *dodeš u pojje, i svagđi zabiješ po jednu grančicu, vinograd, njive, gajeve, vrtlove* (ILm30), i to *na čoškove njive* (IGž29) i *onda na svaki čošak pomalo te vodice blagoslovljene bacimo tako da štriga ne dode* (IGž29). Zatim se *iščupa ta pšenica, struk, nekoliko strukova pšenice, ili ječma ili bilo šta i onda da se to tako, križa* (IGm43) i govori: *Blagoslovi, Bože, ove dare, da budu blagoslov Božji, da Bog dade roda i blagoslova* (ILž27).

Ovaj pokušaj prikaza običaja, kao što se iz priloženog može vidjeti, nastao je spajanjem dijelova iskaza različitih kazivača. To se, međutim, ne treba uzimati kao model običaja koji se sa svim svojim elementima ponavlja na istraživanom području jer se ne radi o cjelovitom iskazu, već opisu običaju, sastavljenom od mozaika više kazivanja. U izvođenju običaja postajale su razlike u blagoslovu polja na Sv. Jurja od osobe do osobe, odnosno od obitelji do obitelji, kao i u vremenskom slijedu njegova izvođenja. Iz izdvojenih dijelova kazivanja može se uočiti da se spominju i vjerovanja u nadnaravna bića kao što su *štripe* (vještice). Iskazi nekih kazivača potvrđuju da su oni uvjereni da su ta bića stvarno postojala i da ih još uvijek ima u istraživanim zajednicama, usporedo s kršćanskim obilježjima običaja. Prožimanje ovih dvaju slojeva vjerovanje vidljivo je i u vjerovanjima vezanim uz Jurjevo. Tome svjedoči i sljedeći iskaz: ...da *uoči Sv. Jurja mi i sad, svake godine vodu blagoslovljenu uzmem i nosimo i di je posijana na primjer ječam, šenica, što bilo, onda na svaki čošak pomalo te vodice blagoslovljene bacimo tako da štriga ne dode, ima, ima, mi smo jedne godine imali, otkad smo se iza rata vratili, moji su posadili, ja nisan išla jer ja ne mogu, ja ostanen kod kuće, neko morat bit, kuvat, ja ostanen ko kuće, i oni su otišli, posadili 5000 paprike, i vako sa čoška na čošak je prošlo i samo pojednon je poželo i mi te paprike jedine nismo odabrali* (IGž29). Važnost blagoslova polja na Jurjevo potvrđuje i sljedeće kazivanje: *Sad ako ja ne merem, moja će jetrva blagoslovit i moju i svoju* (ILž27).

Blagoslov polja je praksa koju svi kazivači rado spominju iako se u većini slučajeva više i ne prakticira. Iznimku predstavlja kazivanje iz Islama Latinskog prema kojem se i danas blagoslovila polje (ILž09).

Polja su se blagoslovila još desetak godina od uspostave komunističke vlasti, najduže do šezdesetih godina 20. stoljeća.

Drugu tradiciju zabilježenu na ovom području potvrdili su svi kazivači u Grguricama i dvije kazivačice u Islamu Grčkom.<sup>107</sup> Ta se tradicija u Grguricama prakticirala usporedo s običajem blagoslova polja. O tome običaju saznali smo sljedeće: *A na Jurjevo bi se, onaj ko bi se najprije diga ujutro, i prije sunca iša ubrat kad ono pozeleni ona gora, rast, rastovine najčešće. I to ubrat najprije i iznad ulaznih vrata dvorišta ili kuće to pozabada, okiti, i ovi... I onda, on je najsritniji što je prije sunca to napravijo, i nema posle, nije ti koristi* (Grž39). Ovu priču s neznatnim razlikama u interpretaciji potvrdili su i ostali

<sup>107</sup> Grm27, Grm34, Grž39, Grž39a, Grž41, Grž38, IGž29, IGm43.

kazivači iz Grgurica, te kazivačica pravoslavne vjeroispovijesti, koja između ostalog navodi da joj je na taj dan (6. maj po julijanskom kalendaru) bila krsna slava, sve dok se nije udala (IGKŽ41). Od ostalih iskaza kazivača zanimljiv je još jedan: *Samo za Sv. Juru one moraš grančice, donosit grančice i onda zabadat oko prozora i ovako u zid. Da se zna da je Sveti Jure* (Grm34). To je ujedno i jedina potvrda naziva *Sv. Jure* za ovaj blagdan.

Međutim, iskaz jedne kazivačice iz Islama Grčkog zanimljiv je, jer ga je kazivačica iznijela tek nakon nekoliko postavljenih pitanja, nakon čega nije više htjela o tome govoriti. Na pitanje o kićenju okućnice zelenilom na *Jurjevo* kazivačica odgovara: *Je, je, to je bilo prije, sad je to izumrla, nema, nam nabere svaki grančica zelenih, pa mlati, Jurja zove, ovo, ono, zaziva* (IGŽ29). Nadalje, na pitanje da pojasni prethodni iskaz kazivačica odgovara: *Mislin, kiti jednoga, donosi;* a na pitanje izgovara li se nešto pritom, kazivačica nesuvislo odgovara: *A govori sretna bila, blagoslovljena i to;* i konačno, na pitanje o tome što bi se zakitilo s tim zelenim granama kazivačica odgovara: *Kuća. I ljudi, i ljudi, metni po njiman.* Nakon toga prekinut je razgovor o ovoj temi na njezin zahtjev.

Što se tiče ostalih vjerovanja vezanih uz *Durđevdan* kazivačica pravoslavne vjeroispovijesti navodi: *Na Jurjevu smo kuntali ko izrene rano ovce, da nešto ne valja, ko najprije izrene ovce, čoban vanka, kontali su da ne valja, ko izrene najprvi Durđevdan,* odnosno da je blago na *Durđevdan*, rano išlo i rano je dolazilo, rano se izgoni i ranije se dogoni, tako je (IGKŽ41). Međutim, nije znala objasniti zbog čega se to činilo.

## 5. LJETNJI CIKLUS OBIČAJA

Po završetku proljetnog ciklusa običaja, točnije nakon blagdana svetoga Jurja, osim ponekih izoliranih iskaza, kazivači nisu naveli nijedan značajniji blagdan, svetkovinu, događaj oko kojeg bi se okupila čitava zajednica ili koji bi nekome od njih imao posebno značenje. Ljeto je razdoblje koje je u tradicijskom kalendaru znatno siromašnije običajima, a u ovom dijelu Ravnih kotara to se vrijeme obavljaju najteži poljoprivredni radovi, tako da je za pretpostaviti da malo vremena ostaje za druge sadržaje. Ipak se izdvajaju pojedini dani, premda se radi tek o iskazima pojedinih kazivača (Sv. Ivan Krstitelj u katolika i Sv. Ilija u pripadnika pravoslavne vjere).

### 5.1. DAJ MI BOŽE VELIKO BLAGO...

Među takve izolirane potvrde svakako spada i iskaz o proslavi blagdana svetoga Ivana, (24. lipanj po gregorijanskom kalendaru), dan koji je *rodendan svetoga Ivana. I onda su preskakali preko vatre i*

*onda bi u svakon selu može se vidit, da bi i drugo selo vidlo vatru. Onda bi zato se i reklo sveti Ivan Svitnjak (ILm30). Nitko drugi nije potvrdio ovaj običaj. Vezano uz obilježavanje dana svetoga Ivana spominje se drugo ravnokotarsko selo: To ti je slava u Poličniku, šta ja znan. To nije naša fešta, to je vam u Poličniku, al ja ne znam da se tamo ikad palila vatra nit je moš vidit (Grm34).<sup>108</sup> Uz dan sv. Ivana vezuje se i specifično vjerovanje, utkano u jednu zanimljivu predajnu priču: ...znan da je Sveti Ivan litnji, mi bi rekli Sveti Ivan litnji, tada dan nastaje kraći, jel tako, od njega pa do Svetog Ivana sad, božićnog. I, znan dobro, meni je moj stric priča, nisan čaće ni pamtila, moj čaća je u ratu poginija onome, ja san tako rođena, nisan čaće ni vidla nikad u životu, a poginija je, tako. I, on je priča, meni pa striče kako to: Sveti Ivan, pa oni, pa tribamo se veselit, a veli znaš što sinko, očeš ti virovat, meni je veli, moj čaća priča da...(Moj stric meni priča da je njemu njegov čaća priča, a to moj did,...) da na Svetog Ivana ponoć kad dočekaš, kad se zvizda prolije, da šta god zaželiš, da to će ti to onda Bog dat. A jedan bio na prozoru u kući. Tio reći: daj mi božje ve-liko blago, a on od preše zaželio daj mi Božje veliku glavu, velku glavu, i sad ta glava nije mogla izać, zapeo u prozoru. Zapeo! Vel'ka glava naraska, Bog mu dao da je dobio veliku glavu. ... I, i tako. I dobijo taj veliku glavu i onda su morali zid rušit ... jel glava ni mogla nikud ... ostala u zidu (ILIGŽ31).*

## 5.2. E, VAŠAR JE NA ILIJINU, KOD CRKVE...

Stanovnici pravoslavne vjeroispovijesti iz Kašića, Kožula i Islama Grčkog slavili su preko ljeta blagdan svetoga Ilije Proroka (2. kolovoza po julijanskom kalendaru), inače patrona pravoslavne župe Islam Grčki, kojega pojedini kazivači nazivaju *feštom* (IGm2). Način proslave sadržajno se nije bitno razlikovao od načina proslave bilo koje krsne slave kod stanovništva pravoslavne vjeroispovijesti, pa tako i blagdana svetoga Nikole kod njihovih susjeda iz katoličke župe Islam Latinski: *lijepo bilo je, pekli se jaganjci, praščići, tamo kod Sv. Ilijе, u crkvу se, najprije ujutro išlo se u crkvу, poslije ono kolo pa svašta, to, lijepo bilo bi* (IGKŽ41). Pred crkvom *bio sajam svetom Ilijи, bio sajam, naroda dosta bilo kod te crkve, pekli janjce narodi i sve bilo lijepo na Ilijу.*<sup>109</sup> Na feštama svojih pravoslavnih susjeda u tom razdoblju sudjelovali su i stanovnici katoličkih sela s kojima su održavali dobrosusjedske odnose koji su, međutim, početkom devedesetih godina 20. stoljeća narušeni. Čini se da se život ipak vraća u ova sela i da se međususjedski odnosi ipak popravljaju. Od 2005. godine obnavlja se proslava dana sv. Ilije u Kašiću, kada dolaze mještani ovih sela s raznih strana svijeta (sl. 9a, 9b). Na internetskim stranicama mogu se naći programi proslave za 2008. (kada je proslava bila posvećena obnovljenoj crki sv. Ilijе) i 2009. godinu. Zanimljiv je izvještaj jednog sudionika ove fešte 2009. godine, koji na blogu u ime udruženja građana

<sup>108</sup> Poličnik je selo udaljeno nekoliko kilometara od istraživanog područja.

<sup>109</sup> KŽ35a. Potvrđili i KŽ29, IGm2.

*Slika 9a: Proslava spomendana sv. Ilije u Kašiću prije 45 godina.*

Preuzeto s: <http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/1208/t/Proslava-Sv-Ilije.html?page=2>.



*Slika 9b: Proslava spomendana sv. Ilije u Kašiću 2008. godine.*

Preuzeto s: <http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/1208/t/Proslava-Sv-Ilije.html?page=2>.



„Ravni kotari“ navodi sudjelovanje 100-200 ljudi i između ostalog piše: *Na opšte zadovoljstvo ove godine je našoj proslavi prisustvovao nemali broj naših komšija Hrvata, koji su došli u najboljoj namjeri, dobro se zabavili i, nadam se, ponijeli najbolju reklamu medju svoje sumještane.*<sup>110</sup>

Međutim i u katoličkog stanovništva uz ovaj dan (20. srpnja) zabilježeno je u Ruplju vjerovanje kako se taj dan nije radilo u polju jer bi sv. Ilija zapalio sijeno (Ruž22, Rum39). Naime, u to su doba godine vrlo česte oluje i grmljavine popraćene munjama, zbog čega se često događalo da se sjeno na polju zapali: *Sv. Ilija, ja što se sićam...ova kuća di smo doli stali preko puta, ondje je čovjek imao slamu, onu što se vrlo na konje, on je to, onda se to stavljalo, mi smo zvali stožina, visoko 4-5 m, onda se sva slama i sijeno oko toga bi se stavilo mi kažemo sadivalo i to bi završilo na špic, da to ne zakisne od vode onda se stave preko toga žice da to bura ne digne. Ja znam da je jedan čovjek sadia slamu za Sv. Iliju i da mu je grom opalia i zapalila slamu...tako da izbjegavaju ljudi* (Rum39).

<sup>110</sup> Usp. i o tome više vidi na internetskim stranicama: <http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/1208/t/Proslava-Sv-Ilije.html>; <http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/2495/t/Proslava-Sv-Ilije-2009.html>.

## 6. NOVI LJUDI, NOVI OBIČAJI. JEDNOSTAVNO ONO STARO ODLAZI I NOVO DOLAZI...

U ovome su radu izneseni rezultati terenskoga istraživanja provedenog u listopadu 2005. godine i travnju 2006. godine u sedam sela gornjih Ravnih kotara.

Temu ovoga rada najjednostavnije i najobuhvatnije opisuje sintagma *godišnji običaji*. Oni se mogu na temelju istraživanja u ovim selima podijeliti na tri veće cjeline: božićni, pokladni i proljetni običaji, u kojemu se posebno izdvajaju uskrsni običaji te običaji na Jurjevo. Nešto su manje značajni običaji u ljetnom razdoblju, no ipak fragmentarna sjećanja pojedinih kazivača svjedoče da su nekoć i dan svetoga Ivana za katoličko, a dan svetoga Ilije za pravoslavno stanovništvo, po svoj prilici bili važni datumi u običajniku ovih ravnokotarskih sela.

Prikaz godišnjih običaja rezultat je mnogih pojedinačnih iskaza, koji se u mnogim segmentima preklapaju, no istovremeno ukazuju na brojne varijacije i više-manje sitne razlike, na temelju kojih je moguće sagledati običaje u njihovu vremenskom slijedu i u kontekstu fragmentiranih životnih priča kazivača, koji su nam o njima govorili. To možda ponajbolje ilustrira etnolozima dobro poznat fenomen, kojega je jednostavno objasnio kazivač iz Ruplja: *Al recimo, od mista do mista je razlika, možda opet i od kuće i do kuće, nije u svakoj kući jednako* (Rum39).

Specifičan naboј i težinu ovom terenskom istraživanju dali su i događaji koji su se zbili u prvoj polovici devedesetih godina prošloga stoljeća. Rat koji je doslovce poharao gotovo sve istraživane lokalitete prekinuo je kontinuitet *godišnjih običaja*, koji svoj puni smisao dobivaju tek ako se ciklički ponavljaju iz godine u godinu. Međutim, na ovim prostorima dogodilo se upravo suprotno. Kontinuitet godišnjeg kružnog tijeka običaja prekinut je na nekoliko godina, da bi se nakon tih nekoliko godina ponovno uspostavio. Ipak, nije baš sve tako jednostavno. U slučaju ovih istraženih ravnokotarskih sela ukazao se čitav niz različitih problema proisteklih iz ratnih sukoba devedesetih godina 20. stoljeća koji ne djeluju poticajno na ponovno uspostavljanje uhodanog *ciklusa godišnjih običaja* prije ovih događanja. U takvim okolnostima realno je za očekivati da su se dogodile različite promjene. Promjene su se dogadale i prije devedesetih godina 20. stoljeća, međutim, one same bile su rezultat prirodnog slijeda promjena koje uzrokuju različiti društveni i civilizacijski čimbenici. Ipak, neki su običaji i do danas održali kontinuitet, uključujući pritom nužne promjene, koje međutim bitno ne narušavaju osnovnu namjenu običaja koja i u suvremenim uvjetima pronalazi smisao opstanka. Svojim sudjelovanjem svjedočili smo obilježavanju blagdana *Cvitnice* u travnju 2006. godine, o čemu pišemo u poglavljiju posvećenom ovome blagdanu.

Kako je u poglavljima koja se bave božićnim običajima već naglašeno, oni imaju najznačajnije mjesto među običajima, a specifičnost ovoga kraja jest da započinju blagdanom Svih svetih koji se u jednom povijesnom razdoblju prema iskazima dijela kazivača proslavljao kao lokalna *fešta* katoličkog stanovništva. Takav oblik obilježavanja navedenog blagdana promijenio se. Danas se obilježava samo kao dan sjećanja na mrtve, dakle, bez pečenih *janjaca*, sa svijećama i lampionima, kako je to uobičajeno u svim hrvatskim krajevima.

Ipak, *janjci* se i danas „okreću“ za blagdan svetoga Nikole koji se obilježava kod katoličkog stanovništva u selima župe Islam Latinski; Grgurice, Rupalj i kod katoličkog stanovništva u Islamu Grčkog kao svetkovina patrona lokalne župe. *Fešta* za Svetog Nikolu održala se, dakle do danas, međutim: *sad svi dolaze autom, pa je nekud još globalnije, nemaš ti voliko od auta prostora. To je sad cilo selo okruženo s autin, gostin, ne kod mene sve, nego svaki kod svoga* (ILIGŽ31).

Darivanja djece na Svetog Nikolu, karakteristično u našim sjevernim krajevima, za većinu kazivača bila je vrlo rijetka pojava u njihovoj mladosti, a mnogi su tvrdili da ga i nije bilo, dok je danas to sasvim uobičajena pojava. Darivanje ni u kasnijem slijedu božićnih običaja nije se prakticiralo u ovome kraju, a suvremeno božićno darivanje nije ovim istraživanjem bilo obuhvaćeno, što bi u narednim istraživanjima bilo nužno nadopuniti i utvrditi u kojoj je mjeri komercijalizacija i globalizacija predbožićnog i božićno-novogodišnjeg razdoblja zahvatila ova ravnokotarska sela.

Badnjak ili Badnji dan bio je središnji dan božićnih običaja i to bez razlike je li se slavio po gregorijanskom (24. prosinca) ili julijanskom (6. siječnja po gregorijanskom) kalendaru. Pretkršćanski poganski elementi u proslavi Božića uklopljeni su u kršćanske pa im je prvo bitni smisao zaboravljen. Među božićnim običajima izdvajaju se specifični običaji ovoga kraja: skupljanje granja za *fritule*, priprema posebno ispečenog kruha za pastire (čiji se ogrisci čuvaju do Nove godine, kada se daje blagu), unošenje panja badnjaka i slame u kuću, blagoslov doma, gatanje iz plećke božićne pečenke, blagoslov kuća, stoke i polja na blagdan Sveta tri kralja.

Za pokladne običaje karakteristični su bili ophodi *maškara*, koje su oponašale svadbenu povorku, uz uobičajenu inverziju spolova i skupljanje darova po kućama. U današnje vrijeme takvih pokladnih ophoda odraslih *maškara* nema. Prema rezultatima istraživanja, vidljivo je kako se u *maškare* danas oblače samo djeca, većinom osnovnoškolske dobi, te obilaze rodbinu i susjede unutar vlastitoga lokaliteta. Dok su na pokladni utorak nekada do vrhunca dolazili svi događaji vezani uz pokladne ophode, *Čista srijeda* ima funkciju vraćanja svijeta u granice pravila i normi uspostavljenih u zajednici, naravno s naglašenom asketskom notom nasuprot hedonizma pokladnog utorka.

Nakon što se sa završetkom *poklada* navijestio početak proljeće slijedila je *korizma*, kojom se kroz svojevnu katarzu duha i tijela dočekala Cvjetnica, Veliki tjedan i konačno Uskrs. Uskrsni običaji sadrže većinu karakterističnih jadransko-dinarskih elemenata običaja za ovo doba godine, koji zajedno s običajima na Jurjevo karakteriziraju simbolička obilježja rada i obnovljene živote. Time su obilježja kršćanskog blagdana stopljena s poganskim navještanjem proljeća i buđenja prirode. Posebna pozornost posvećena je blagdanu *Cvitnice*, budući su sudionici istraživanja u ovim selima 2006. godine pratili obilježavanje ovoga običaja.

Godišnji kalendar je dolaskom ljeta osiromašen uslijed svakodnevnih obveza obavljanja najtežih poljoprivrednih poslova, koji su za ovaj plodni kraj osobito važni te je moguće da su stoga manje značajni običaji u ljetnjem razdoblju, premda pojedinačni iskazi donose zanimljive pojedinačne potvrde ovih običaja na dan sv. Ivana u katoličkog stanovništva. To možda znači da se tijekom vremena ovaj blagdan prestao posebno obilježavati, dok je na dan sv. Ilike bila važna *fešta*, a čini se da to ponovno postaje, za pravoslavno stanovništvo ovoga kraja.

Ratom poremećeni red *hoda kroz godinu* počeo se ponovno uspostavljati, važnije kalendarske postaje poput Božića, Uskrsa, Sv. Nikole (katolici) i Sv. Ilike (pravoslavci) obnovljene su i vraćaju se u život, no koliko vremena će trebati da se red uistinu uspostavi i kakvi će običaji kroz godinu u tom novom dobu biti, ostaje da se sazna u nekim budućim istraživanjima. Na temeljima ovih istraživanja mogao bi se pratiti kontinuitet, većinom preoblikovanih, pojedinih sačuvanih tradicijskih elemenata običaja, kao i nastale promjene te utvrditi novi elementi običaja, koji se, u svojem ubrzanim dinamičnom hodu kroz vrijeme koje upravo prolazi i koje će tek doći, neminovno uspostavljaju.

#### LITERATURA:

- ANIĆ, Vladimir (2000): *Rječnik hrvatskoga jezika*. Novi Liber, Zagreb.
- BELAJ, Vitomir (1989): Kultni vrtići. U: *Etnološki atlas Jugoslavije – karte s komentarima*, Zagreb, 21-28.
- BELAJ, Vitomir (1998): *Hod kroz godinu. Mitska pozadina hrvatskih narodnih običaja i vjerovanja*. Golden Marketing – Tehnička knjiga, Zagreb.
- BELAJ, Vitomir (2007): *Hod kroz godinu. Pokušaj rekonstrukcije prahrvatskoga mitskoga svjetonazora*. Golden Marketing – Tehnička knjiga, Zagreb.
- BRTAN, Josip (2002.): *Župa Islam Latinski*. Matica hrvatska Sinj. Geografsko društvo Split, Sinj – Split.
- ČAPO ŽMEGAČ, Jasna (1997): *Hrvatski uskrsni običaji*. Golden marketing, Zagreb.
- ČAPO ŽMEGAČ, Jasna (2001): Od lokalne do nacionalne zajednice: seljačka društvena struktura. U: *Hrvatska tradicijska*

- kultura: na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Aleksandra Muraj, Zorica Vitez. Barbat, Galerija Klovićevi dvori, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 497-543.
- ČERNELIĆ, Milana (1990): Božićni običaji Hrvata. U: *Hrvatska Božićnica: za godinu 1991.*, ur. Ivan Zvonimir Čičak, Željko Obad, Otvoreno sveučilište, Zagreb, 17-46.
- GAVAZZI, Milovan (1988): *Godina dana hrvatskih narodnih običaja.* Kulturno prosvjetni sabor Hrvatske, Zagreb.
- JAMBREŠIĆ, Renata (1992): Etnonimijska analiza banijskih rukopisnih zbirki Instituta za etnologiju i folkloristiku. *Narodna umjetnost* 29, Zagreb, 219-252.
- KARANOVIĆ, S. Slobodan (2003): *Pravoslavni, katolički, islamski, jevrejski i protestantski pojmovnik.* Ministarstvo za ljudska i manjinska prava Srbije i Crne Gore, Beograd.
- KLAIĆ, Bratoljub (1978): *Rječnik stranih riječi. Tuđice i posuđenice.* A-Z, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb.
- LOZICA, Ivan (1997): *Hrvatski karnevali.* Golden marketing, Zagreb.
- NEDELJKOVIĆ, Mile (1990): *Godišnji običaji u Srbia.* Vuk Karadžić, Beograd.
- RIHTMAN-AUGUŠTIN, Dunja (1995): *Knjiga o Božiću.* Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb.
- TEŽAK, Stjepko, BABIĆ, Stjepan (2000): *Gramatika hrvatskoga jezika,* Školska knjiga, Zagreb, 292-293.
- VITEZ, Zorica (1998): Iskorak iz svakidašnjice. U: *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskoga puka*, ur. Jasna Čapo Žmegač, Aleksandra Muraj, Zorica Vitez, Jadranka Grbić i Vitoimir Belaj. Matica hrvatska, Zagreb, 151-219.
- VITEZ, Zorica (2001): Narodni običaji. U: *Hrvatska tradicijska kultura: na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Aleksandra Muraj, Zorica Vitez. Barbat, Galerija Klovićevi dvori, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 309-373.

#### INTERNETSKE STRANICE:

Zadušnice. [sh.wikipedia.org/.../Zadušnice\\_\(zadnji put pregledavano 12. lipnja 2010\).](http://sh.wikipedia.org/.../Zadušnice_(zadnji_put_pregledavano_12._lipnja_2010).)

Proslava Sv. Ilike. Kašić.

<http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/1208/t/Proslava-Sv-Ilike.html> (zadnji put pregledavano 12. ožujka 2010);

<http://benkovackoguvno.yuku.com/topic/2495/t/Proslava-Sv-Ilike-2009.html> (zadnji put pregledavano 12. ožujka 2010).

## OVERVIEW OF THE ANNUAL CUSTOMS SUMMARY

This paper uses the method of comparative analysis of the annual customs of this region, with the focus on the changes that necessarily occurred with time, as well as the differences that arise from different religious denominations of the population. The annual customs can be divided into three larger groups on the basis of the data gathered in the studied villages: Christmas, carnival and spring customs. The most significant of all customs are the Christmas customs, and this region is specific in this sense because the events start with All Saints' Day (on 1 November), which was, according to the interviewees, celebrated until the middle of the 20th century as the local fiesta of the Catholic population, whereas today 1st November is celebrated as the day when the deceased are honoured throughout Croatia. The Orthodox population honors the deceased four times per year by celebrating so-called *zadušnice* – masses for the soul. The next important date is the feast day of St. Nicholas, who was celebrated by the Catholic population as the patron saint of the local parish (6 December), while the Orthodox population fasted on St. Nicholas's day (19 December). Next comes St. Lucy's Day (13 December) when the Catholic population sows the Christmas wheat. The Christmas Eve, or the day before Christmas, was the central day of the Christmas customs for both religions, (24 December for Catholics, 6 January for the Orthodox). The Christmas customs specifically associated with this region include: collecting branches for fritule (plain dark-flour fritters), preparation of the specially baked bread for the shepherds (the leftovers are kept until the New Year, when they are fed to farm animals), bringing the Christmas Eve stump and hay into the house, consecrating the house, fortune-telling from the Christmas roast dish, and consecrating the home, the livestock and the field on Epiphany. Characteristic of the carnival customs are the processions called *maškare*, which imitated the wedding procession, accompanied by the customary gender reversal and collecting gifts from house to house. Such adult carnival processions or *maškare* have disappeared; today only children dress up in costumes and go around visiting the relatives and neighbours in their own local community. The role of the Ash Wednesday is to restore the world to its previous state of limitations and norms established in the community and it is followed by Lent, with Palm Sunday and the Holy Week playing the key role, and Easter itself. Easter customs include most of the characteristic Adriatic-Dinarides elements that are, together with the Jurjevo customs (the feast day of St. George) characterized by the symbols of rebirth. The symbols of Christian holidays are thus blended with pagan spring rituals signalling the rebirth of nature. Special attention is given to Cvitnica – Palm Sunday, studied by me-

ans of participant observation, since the research in these villages in 2006 was conducted on this feast day. There are no significant customs during the summer, and only few interviewees remember such customs from the past (St. John the Baptist's Day, celebrated on 24 June is a significant date for the Catholics, and St. Elijah's Day was celebrated by the Orthodox population on 2 August, as the day of the patron saint of Kašić). The war-disturbed order of annual events has begun to be re-established, and the more important calendar events such as Christmas and Easter, the fiestas of St. Nicholas for the Catholics and St. Elijah for the Orthodox population have returned to the lives of the people in the studied locations. The presented research results could serve as the basis for tracing the continuity of preserved traditional elements of customs, which have mostly been transformed, as well as the changes that occurred, and identifying the new elements of customs.

**Keywords:** Christmas customs, Carnival customs, Easter customs, Islam Latinski, Islam Grčki

VALENTINA BAĆAC  
Rovinjska 45  
52440 Poreč  
valentina.bacac@yahoo.com

## TRADICIJSKA PREHRANA

*Na temelju grade prikupljene prilikom dva terenska etnološka istraživanja na području gornjih Ravnih kotara, u radu se donosi sinteza podataka vezanih uz tradicijsku prehranu mještana toga kraja. Naglasak je na sličnostima i razlikama u prehrani sumještana, te regionalnim osobitostima prehrane ravnokotarskog kraja, sa svrhom eventualne moguće implementacije tradicijske prehrane u turističku ponudu Ravnih kotara.*

**Ključne riječi:** Ravni kotari, tradicijska prehrana, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Tijekom dva terenska istraživanja na području gornjih Ravnih kotara u listopadu 2005. godine i u travnju 2006. godine, istraživala sam temu tradicijske prehrane, te sam prikupila detaljne podatke o osobitostima prehrane mjesta Islam Latinski, Islam Grčki, Kašić, Grgurice, Podgradina, Posedarje i Rupalj. Prilikom ispitivanja služila sam se metodom polustrukturiranog intervjua i upitnicom koju sam sama izradila prema upitnici broj 2 *Etnološkog atlasa Jugoslavije*<sup>1</sup> te upitnici za temu tradicijska prehrana autorice J. Jurković (2004:209-211). Tijekom prvog istraživanja ispitala sam ukupno osamnaest kazivača: pet kazivača u Islamu Grčkom, u Kašiću i u Islamu Latinskom četiri kazivača, u Grguricama i Posedarju dvoje kazivača te u Podgradini jednu kazivačicu. Kvaliteta prikupljenih informacija razlikuje se obzirom na činjenicu radi li se o pojedinačnom ili skupnom intervjusu.

U drugom terenskom istraživanju namjera mi je bila upotpuniti informacije dobivene prilikom prvog istraživanja, zatim prikupiti kvantitativne potvrde o postojanju nekih elemenata tradicijske prehrane te utvrditi društveni kontekst kako bi se dobio što cjelebitiji prikaz navedene teme istraživanja. Kako bih upotpunila ranije dobivene podatke, s nekim sam kazivačima ponovo razgovarala, dok sam druge intervjuirala po prvi puta. Tako sam ponovo razgovarala s po

<sup>1</sup> Upitnica broj 2 (teme od 62 do 72), koja je izradena za potrebe nekadašnjeg *Etnološkog atlasa Jugoslavije* Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 1965. Teme: 62. Obroci u toku dana i običajna jela; 63. Kruh i nadomjestici za kruh; 64. Oblici i posebne vrste hlebova; 65. Kaše i kašasta jela; 66. Jela od tijesta; 67. Mliječna jela; 68. Vrste kiselog mlijeka i skorupac; 69. Širovi i slični mliječni proizvodi; 70. Maslac i maslo; 71. Konzerviranje mesa; 72. Naročita (obredna) jela, pića i peciva.

dvoje kazivača iz Islama Latinskog, Grgurica, Islama Grčkog i Kašića, a po prvi puta razgovarala sam s dvije kazivačice u Islamu Latinskom i jednom kazivačicom u Islamu Grčkom. Nažalost, između prvog i drugog istraživanja preminula je jedina kazivačica iz Podgradine pa sam tako intervjuirala drugu kazivačicu iz tog mjesta. Proširila sam istraživanje i na mjesto Rupalj, koje također pripada župi Islam Latin-ski, te sam intervjuirala troje kazivača.

Kazivači su različite životne dobi, najstarija kazivačica rođena je 1909., a najmlađa 1970. Svi su kazivači rodom iz područja Ravnih kotara, osim dvije kazivačice koje su se tu doselile prije svoje dvadesete godine. Za potrebe istraživanja nije bio važan spol ispitanika, stoga pri odabiru kazivača nisam smatrala potrebnim grupirati ih prema toj kategoriji. Što se tiče vremenskog određenja, pokušala sam uputiti mlađe kazivače da mi ispričaju kako su se hranili njihovi roditelji ili bake i djedovi, odnosno, kod starijih kazivača, kakva je bila prehrana od tridesetih godina 20. stoljeća naovamo. Većina se podataka proteže i do vremena istraživanja (2005./06. g.).

*Hrana je fundamentalna i univerzalna tema. (...) Možda je ta nje-na „običnost“ i svakodnevna fiziološka potreba uzrokom što nije postala velikom temom svjetske etnologije u vrijeme njenog nastanka. Tek razvojem etnoloških, antropoloških i povijesnih misli u drugoj polovici dvadesetog stoljeća, ljudska prehrana biva ugrađena u socijalni i kulturni sustav ljudske zajednice, vrijedan istraživanja... (Randić, Rittig-Beljak 2006:5).*

Obzirom na dosadašnju nedostatnost podataka u stručnoj literaturi koja bi se bavila prehrambenim navikama stanovnika ravnokotarskog kraja uopće, cilj ovoga rada je, na temelju prikupljenih podataka na terenu, ustanoviti karakteristike tradicijske prehrane, način pripravljanja jela te komparacijom prikazati sličnosti i razlike u prehrani sumještana. Stoga je rad pregledno strukturiran, prema temama iz spomenute upitnice, a nastojalo se staviti približno jednak naglasak na kvantitetu i na kvalitetu prikupljenih podataka. Od korištene literature jedino u radu Josipa Brtana *Župa Islam Latinski* (2002) ima nešto vrlo oskudnih podataka o tradicijskoj prehrani isključivo s ovoga područja Ravnih kotara. Radovi poput Andrić (2003), Jurković (2004), Muraj (1997, 1998, 2001), Randić (1999) i Randić, Rittig-Beljak (2006) tematiziraju samo neke aspekte tradicijske prehrane ili su to radovi o prehrani u određenim lokalitetima, te su stoga korišteni kao početni impuls ovome radu, odnosno kao komparativni uzorci i svojevrsna potvrda dobivenih terenskim istraživanjem. Stoga će se podaci o tradicijskoj prehrani i načinu prehrane ovoga kraja smještati u širi kontekst hrvatske tradicijske kulture.

Tijekom istraživanja ustanovila sam da postoje određeni prehrambeni proizvodi koje lokalno stanovništvo izdvaja iz sveukupne prehrane i prezentira kao njihovu specifičnost. Gotovo svi kazivači naveli su

iste proizvode i objasnili način njihove pripreme. To su *smokvenjak*, slastica od sušenih smokava, *orahovac*, rakija komovica s plodovima oraha i *prisnac*, pogača punjena svježim sirom i vrhnjem. Ubuduće bi se takvi proizvodi mogli prezentirati kao tradicijski prehrambeni proizvodi i uklopliti u turističku ponudu, ukoliko bi za to postojao interes. Zamijetila sam i postojanje mnogih podudarnih elemenata u prehrani stanovnika u mjestima obuhvaćenim istraživanjem, ali i postojanje različitosti u prehrani i načinu pripremanja hrane kod sumještana. No to je lako objašnjivo samom činjenicom da se radi o prehrani koja često podliježe individualnim preferencijama i različitim utjecajima, ali i o relativno maloj međusobnoj udaljenosti mjesta stanovanja.

## 2. TRADICIJSKA PREHRANA, OBROCI I OBJEDOVANJE

Prehrana se u istraženim selima, kao i u većini seoskih domaćinstava na području Hrvatske, sastojala od namirnica domaće proizvodnje i uzgoja (usp. Muraj 1998:101). Zemljopisni položaj i uvjeti koje pruža submediteranska klima pogodovali su uzgoju raznih žitarica, voća i povrća (usp. Brtan 2002:13). *Ne smije se zaboraviti da je malo gdje na hrvatskom primorju moguće naći takva plodna polja kakva su u Ravnim kotarima...* te se stoga može zaključiti da ...*postoje velike mogućnosti za dobar i bogat život na ovome prostoru* (Ibid.). No u ovim selima prehrana je često bila oskudna, jednostavna, siromašna. To ipak nije ovisilo samo o kvaliteti zemlje, već o drugim, socijalno-gospodarskim čimbenicima. *To je jako primitivno bilo i siromašno* (Rum39). No ljudi su se snalazili, pa su za posebne prigode i blagdane uspjevali ispuniti običajne norme. ...*iako je bila bijeda i sve, ali bi se za Uskrs isto napravila taj kruh slatki* (Grž39). Za post je ...*bakalar obavezan bija. Kolika je bijeda bila, ali ako se ikako do toga moglo...* (Grž39).

Obroka je u nekim selima bilo tri,<sup>2</sup> u drugima četiri,<sup>3</sup> dok u nekim selima podaci govore o tri, odnosno četiri obroka.<sup>4</sup> No u većini slučajeva prevladava trovrsna podjela obroka, koji se zovu *ručak, užina, večera*,<sup>5</sup> dok je četvrti obrok, ali prvi na dnevnom redu, *marendi*.<sup>6</sup> Jedan izolirani podatak nalazimo u Islamu Grčkom, gdje se navodi kao četvrti obrok ...*između ručka i večere je použanca* (IGŽ70).

Godišnja doba utjecala su na sadržaj obroka, te se tako ljeti za doručak jela palenta s kiselim mlijekom, a zimi s kiselim kupusom.<sup>7</sup> Također, za doručak se jela kava s kruhom, što je i u cijeloj Hrvatskoj bila praksa (usp. Randić, Rittig-Beljak 2006:39). Kajgana ili kajgana s pršutom također se pripremala za doručak, i to u Grguricama i Podgradini. Jedino je u Ruplju zabilježeno da se za doručak moglo jesti i palentu s čvcicima, srdele, luk ili kašu (Ruž50). Kaša se radila od vode koja je ostala prilikom kuhanja palente: *Na ognjištu se zakuva voda, onda uspe se brašno. I to bi vrilo neko određeno vrime, i kuva, kuva...*

<sup>2</sup> Kašić, Rupalj, Posedarje.

<sup>3</sup> Podgradina.

<sup>4</sup> Islam Latinski, Grgurice, Islam Grčki.

<sup>5</sup> Grm34, IGŽ29, IGKm41, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>6</sup> ILGrž43, Grž39, Pž20a.

<sup>7</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGŽ29, IGKm41, Pž20, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

*ona, ona voda ostane. Onda se ta voda ocijedi, mi smo to zvali kaša. I onda dio se ocijedi i onda se poslije ta kaša se izmiješa i izvrne. I onda ono se s malo ulja, maslinovog. Ko ima ulja, on zaulji, a ko nije ima on onako ji. Znači ulje i kaša* (Rum39).

Za ručak se od mjesta do mjesta, od obitelji do obitelji različito objedovalo. Povrće je bilo češće zastupljeno, pripremljeno kao varivo ili zasebno. Meso se rjede jelo, blagdanima, nedjeljom ili kad se obavljaju radovi u polju,<sup>8</sup> prilikom čega bi se ručak nosio u polje.<sup>9</sup> Takva praksa uobičajena je u prvoj polovici 20. stoljeća u seoskim obiteljima u jadranskoj, ali i u cijeloj Hrvatskoj (usp. Muraj 1998:103; Randić, Rittig-Beljak 2006:33). Detaljnije pojašnjava stanovnik Ruplja, na upit bi li se radnicima na polje nosilo nešto drugačije od svakodnevnog ručka: *A bi, bolje... Zavisi koliko ih je radilo... Klalo se janje obično ako je bilo više tih težaka, 10-15 ljudi, onda se zakolje janje ili bi se pršuta i slanina... ručak bi se uvik nosio u polje, oko 12 sati... to su nosili na glavi* (Rum39). U Kašiću se također ručak nosio u polje na glavi, nosile su ga domaćice: *...stavi na glavu, imaš krpu. To se zvalo kotuljak, od krpa. Unutra je natrpano svaštā. I ne drži to rukama, ona [domaćica] stavi na glavu i nosi.*<sup>10</sup> U Islamu Grčkom kazivačica se prisjeća da je i ona nosila ručak na glavi u polje dva puta na dan: *Da, nosila sam i ja. Staviš na glavu i nosiš. Nekad palentu i mlijeko, nekad zelje. Ujutro i kroz podne* (IGž30). U Islamu Latinskom za svakodnevni ručak pripremalo se varivo, *makarune* sa sirom ili umakom, u Grguricama krumpiri i janjetina, u Islamu Grčkom jelo se *što se ima*, ponekad zelje, ponekad nešto drugo, razna variva i mahune. U Kašiću se također jelo povrće: grah, mahuna, grašak, bob, ali i suho meso. U Podgradini se za ručak pripremalo meso, grah, krumpir, slanina. Prema pojedinim kazivanjima iz Ruplja meso se za svakodnevni ručak nije pripremalo, već se jelo variva, kaše ili krumpire.<sup>11</sup>

Večera se ponegdje pripremala od ostataka ručka,<sup>12</sup> a u Islamu Latinskom se također pripremao krumpir, u Grguricama slanina, kiseli kupus, pršut, rebarca, u Islamu Grčkom variva, slanina, bob i koromač. U Kašiću su za večeru jela slanina i luk, a u Ruplju razna variva, kaše od pšeničnog brašna, cijeli krumpiri, sir.

Prilikom objedovanja obitelj je sjedila oko malog okruglog stola, a visoki stolovi došli su u upotrebu šezdesetih godina 20. stoljeća (Rum39). Djeca i odrasli jeli su odvojeno, odrasli drvenim žlicama iz jedne zajedničke zdjele jer pojedinačnih tanjura nije bilo, a u mnogim je seoskim obiteljima početkom 20. stoljeća drvena žlica bila jedini jedači pribor (Muraj 1998:103; Randić, Rittig-Beljak 2006:51, 52), što se potvrđuje i u Ruplju: (...) *Nije bio stol nego je stolica bila okrugla. Odrasli svi su jili iz jedne zdile drvenim žlicama, tanjura nije bilo. Odrasli su sjedili, dica su posebno, dica su jela iz nekih zdilica posebnih* (...) (Rum39). I u Islamu Latinskom se za vrijeme objedovanja sjedilo oko niskog stolića, te se jelo iz jedne zdjele svatko sa svojom

<sup>8</sup> Detaljnije u poglavljju 2.2. Meso i proizvodi od mesa.

<sup>9</sup> ILž27, Rum39, IGKm41, IGKž41, IGž30.

<sup>10</sup> IGKm41, IGKž41.

<sup>11</sup> Ruž22, Ruž50.

<sup>12</sup> ILGrž43, IGž30, IGKm41.

žlicom, do prije pedeset godina: *I ovo ču vam reći, najprvo smo iz jedne zdile svi jili. Poslije smo doobile te pinjate [tanjure] i to* (ILž27).

Meso je obično rezao domaćin i dijelio ostalim ukućanima (Randić, Rittig-Beljak 2006:51). U Islamu Latinskom i u Ruplju to se također prakticiralo: *To je gazda dili, ako nije bilo dovoljno, svakome komadić.* (Rum39). Gazda je bio onaj tko je bio najstariji u kući, a jedino se meso dijelilo na takav način(Rum39). U Islamu Latinskom se prakticiralo: *Ko je veći, njemu više, ko je manji, njemu manje* (ILž27). Ali i radnici koji su radili u polju, dobivali su nešto bolju hranu.<sup>13</sup>

Gostima se također pripremala nešto drugačija hrana od svakodnevne (usp. Randić, Rittig-Beljak 2006:52), o čemu nalazimo podatke u Islamu Latinskom: *Kad bi imali malo bolje, gostima se dade bolje* (ILž27), te također u Ruplju: *Jedino kad bi neko doša u goste, onda bi se spremalo tom gostu, njemu pofrigaš slanine, jaja i to, ono što ostane. To za njega se posebno spremalo, bilo kad on dođe (...) Dode recimo izvan ručka i kad dode onda si njemu spremiša, ako ostane šta. Komad orade dadne mu, zavisi koliko je ostalo i to* (Rum39). U Islamu Latinskom zabilježeno je da se i svekru i svekrvi također daje malo bolja hrana.

## 2.1. MLJEKO I MLJEČNI PROIZVODI

U ravnikotarskim selima koristilo se kravlje, ovčje i kozje mlijeko. U svim lokalitetima koristilo se kravlje i ovčje mlijeko,<sup>14</sup> dok se jedino u Posedarju koristilo ovčje i nešto malo kozje, što se obrazlaže geografskim razlikama: *Nemamo ovdje krava, a prije nikako nije ih bilo. To je više bilo dole u Ravnim kotarima. Ovdje su ovce isključivo. Tamo Islam i tamo dalje ima krava, ovdje nema. Blizu je, ali je teren drugačiji, i bez obzira na tu blizinu, to su drukčiji običaji. Tamo je ravnica, ovo je brdovito* (Pož54, Pož62). Ove izjave svjedoče o međusobnom odnosu kulturnih i prirodnih čimbenika (usp. Kalapoš 1998/1999:95), u kojem se hranom može izraziti kulturni identitet, a hrana može i ... poslužiti kao označitelj etničkih i društvenih granica ... (usp. Milton 1996:506, prema Kalapoš 1998/1999:98).

Mlijeko i mlječni proizvodi bili su vrlo važni proizvodi u prehrani mještana istraživanih sela. Kao što je već ranije navedeno, mlijeko (kiselo mlijeko) najčešće se jelo s palentom za doručak. Mužnja se u svim lokalitetima obavljala dva puta dnevno, ujutro i navečer,<sup>15</sup> osim u Ruplju, gdje se to radilo jednom dnevno. Mlijeko se nakon mužnje najčešće držalo u drvenim posudama, *kacama*.<sup>16</sup> *Najčešće u drvenim posudama, najprije je bila neka limenka onda bi se to pomuzlo i to bi se procidilo i u lonac i zakuhat. I onda bi se u drvene te posude izlivalo* (Grž39). U novije vrijeme drvene posude zamijenile su metalne.<sup>17</sup>

Od mlijeka su se pravili razni proizvodi: sir,<sup>18</sup> kiselo mlijeko,<sup>19</sup> *skorup*,<sup>20</sup> *kajmak*,<sup>21</sup> *skuta*<sup>22</sup> te maslac.<sup>23</sup> Sir se na ovom području radio od miješanog kravljeg i ovčjeg mlijeka,<sup>24</sup> osim u Posedarju gdje nije bilo

<sup>13</sup> Rum39, ILž27.

<sup>14</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, IGKm41, Pž20, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>15</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKm41, Pž20.

<sup>16</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGž29, IGKž41.

<sup>17</sup> Grž39, IGKž41.

<sup>18</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGž29, IGKm41, Kž29, Pž20, Pž20a, Pož2, Ruž22, Ruž50.

<sup>19</sup> ILGrž43, ILž09, IGm43, IGž30, IGž29, Ruž22, Ruž50.

<sup>20</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30.

<sup>21</sup> IGKm41, Kž29.

<sup>22</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>23</sup> ILž09, Pž20.

<sup>24</sup> ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKm41, Ruž22.

krava, pa se sir radio od miješanog ovčjeg i kozjeg mlijeka, te u Podgradini, gdje se najčešće radio samo od ovčjeg mlijeka. *A od ovčjeg bi se najviše radio sir, jer sir je najlipši od ovaca* (Pž20a).

*Pravljenje sira je umijeće. Na selu ono ovisi o tradiciji, ali u pojedinostima mogu postojati razlike i u bližim mjestima i u jednom selu pa i kod pojedinih (...) sirara* (Andrić 2003:23). O načinu proizvodnje sira nalazimo podatke u svim mjestima, iako postoje razlike u detaljima od sela do sela, u osnovi se sir proizvodio na približno jednak način. U mlijeko se ulilo *sirište*, zatim se zakuhalo, te se ono što se zgrušalo stavilo u tvorilo. Tvorilo je kalup od drvenih daščica u koji se sir, umotan u krpu ili gazu, stavljao kako bi se surutka ocijedila (usp. Ibid.29-30). *Mi smo sami radili sirište, a poslije se kupovalo. Mliko zeru ugrijev (...) I onda tu vareniku [kuhano mlijeko] malo ugrij i onda kad ono se skupi i onda nakupiš i bude ka buća. I onda ga izvadiš. I kad izvaljaš sve, onda imaš tvorilo od drveta, a meni je moj muž pravio i od lima, od ovih važa od konservi. Onda unutra metneš sir i onda metneš onu daščicu i pritisneš i metneš kamen, posoliš. I ujutro ga izvadiš i evo sira* (Pž20).

U Posedarju se ovčji sir radio na sličan način: (...) pomuzeš ovce, procidiš, ranije smo to cidili na gazu. I onda se mliko grije do određene temperature, dobiješ sirište i ostaviš da to stoji pola sata-sat zavisi. I onda poslije kad se sir već pomalo sam skuplja i ona voda zelena od mlika se digne gori, onda staviš opet na špaker i pomalo se zagrijava, i kako se zagrijava tako moraš skupljati malo ono što se je već stvrdnulo. I onda kad se to već sve skupi, i dobije se ona određena količina onda se stavi isto u gazu i u tvorilo. To je taj kalup, on je većinom bio drven. Najprije se stavila gaza, pa sir, pa daščica okrugla da ude u to tvorilo. Pa se pritisnilo kamenom ili bilo čim, pa tako izlazi ona surutka iz sira, cidi se, i ta daska pomalo sama propada (Pož62).

U Kašiću se radi sir imena basa: (...) base smo pravili. Friško mlijeko se stavi u jednu kantu, drvenu, pa kad se to nakupi u kanti onda jednu krpu bijelu staviš i onda to iskreneš, i onda se to procijedi. I onda sir ostane a ona voda izade (KK2). Prema Andrić, kod pripremanja base, vidljive su velike razlike od mjesta do mjesta, kako u samom postupku pripreme, tako i poimanju naziva. Za pripremu base ...katkada treba kuhano i nekuhano mlijeko ili već gotov sir, pa mlaćenica i skorup, kako gdje (2003:19). Nadalje navodi da se basa npr. u Lici pravi iz ukiseljene mlaćenice, nakon što se iz kuhanog mlijeka izmete maslac, dok je za pripremu base iz Kašića potrebno svježe mlijeko (Ibid.).

Kiselo mlijeko se pripremalo u Islamu Latinskom, Islamu Grčkom i Ruplju. Kiselo mlijeko uliješ u oni kablići i ukiseli se, i ujutro pijesi. To se ostavi od večeras do ujutra (IGž30). U Islamu Latinskom se kiselo mlijeko radi i dan danas: *Zakuha se mliko, i onda bi se neki kvasac dodava da to dođe ono gusto, da se zgruša. A danas mi radimo, ko*

hoće, kupiš litru mlika, zakuhaš ga i kad se ono napola ohladi i onda metnemo jedan jogurt i do ujutro bude kao onaj obični jogurt što se kupi u dučanu (ILGrž43).

Prema Andrić, skuta je ...mlječni proizvod koji se može pribaviti iz surutke nakon što se iz mljeka izdvoji glavni dio sirne tvari (2003:21), no u ravnokotarskim selima skuta je naziv za mlječni proizvod uobičajenog naziva skorup. U Grguricama je zabilježeno da se od mljeka odvojio skorup, skuta se to zvalo, i onda to u mišinu. Mišinu zaveže tamo di su nogice, i onda objesi i to se cidi. Unutra je stavila skorup, onu skutu, tako su to zvali. Skuta je kad bude готово (Grm34). Ta se skuta jela s palentom: (...) i onda smo mi sa tim začinili palentu, kašu. To se zvala čorba od pule. Najprije uliješ vodu, kad zakuha voda onda uliješ brašna, onda se to miša na komoštiri. I onda se skorup prelije, s tim smo začinili palentu (Grm34). I u Islamu Latinskom se također na takav način priprema i konzumira skuta: To vam se isto mliko zakuha i onda se ulije sirče u nj, i onda isto se skruti i to se stavlja u kese krpene I to se liva u njih i onda ti gore zavežeš i obisiš. I onda bi to, sve ono šta je za ociditi se, to bi se ocidilo (...) I to kad se skroz ocidi onda bi mi to sa palentom najviše jeli (ILGrž43).

Jedino je u Islamu Latinskom i u Podgradini zabilježeno da se od skorupa radio i maslac: Krave sam muzla i onda sam ono mliko zavarila, pa skorup u škipić drveni. Mi smo kuvali u drvenom, a zvalo se načve. Skorup sam u škipić stavila, pa sam ja to mela, maslo sam od skorupa radila (PŽ20).

## 2.2. MESO I PROIZVODI OD MESA

U ...prvoj polovici 20. stoljeća, na stolu težačke obitelji meso bi se našlo samo blagdanom (Randić, Rittig-Beljak 2006:33). Meso se rijetko nalazilo i na jelovniku stanovnika Ravnih kotara. Većinom je to bilo blagdanima<sup>25</sup> i nedjeljom,<sup>26</sup> ali podaci variraju. Tako u Islamu Latinskom nailazimo na podatak da se meso jelo dvaput tjedno ili jednom mjesečno, što se može obrazložiti materijalnim stanjem pojedine obitelji. Tijekom ljetnih mjeseci, kada su bili učestaliji radovi u polju, ručak koji se nosio radnicima u polje<sup>27</sup> također je sadržavao meso. Kao što je već naprijed spomenuto, takva praksa uobičajena je u prvoj polovici 20. stoljeća u seoskim obiteljima u jadranskoj, ali i u cijeloj Hrvatskoj.<sup>28</sup> U Ruplju i Grguricama se prilikom većih radova u polju klalo janje: Kad se skupi moba, ko ima zakolje janje jer desetak ljudi radi, kopa kukuruze... (Grm34).

Također je zabilježeno i da se meso prodavalо.<sup>29</sup> Najčešće su se prodavali pilići i druga perad, ali i ostalo meso. Prodavalо se piliće i tuke, i blago ko bi ima. Vola, janjaca, kozlića. To se odlazilo u grad prodavati, ženske su odlazile prodavati više nego muškarci (ILž09). Detaljnije objašnjenje nalazimo u Ruplju: Pilići su se prodavali, jer si mora kupit ulje, što triba, šećer, sol, petrolej. (...) A nisi ima iz drugog

<sup>25</sup> Grm34, IGm43, IGKm41, Pož62, Ruž50.

<sup>26</sup> Grm34, Pož62.

<sup>27</sup> ILž27, Rum39, IGž30, Grm34, IGKm41.

<sup>28</sup> Detaljnije pojašnjava stanovnik Ruplja, na upit da li bi se radnicima na polje nosilo nešto drugačije od svakodnevnog ručka: A bi, bolje... Zavisi koliko ih je radilo... Klalo se janje obično ako je bilo više tih težaka, 10-15 ljudi, onda se zakolje janje ili bi se pršuta i slanina...ručak bi se uvik nosio u polje, oko 12 sati...to su nosili na glavi (Rum39).

<sup>29</sup> IGž30, IGž29, ILž09, ILž50, Rum39, Grž39.

čega. Niko nije radio, nisi ima iz drugog čega. Mora si prodat jaja, te pulestre [piliće] si prodava. A skoro svaka kuća je imala svinju koja je kotila, pa su prodavali ti mali, prodaj drugima za držanje. Proda se i janje i tele i tako...to se većinom prodavalо (Rum39). U Grguricama se rijetko jela piletina jer se prodavala, kao i jaja: *To se, jelo se, samo mi nismo mogli jesti jer bi se moralo prodat. Ti pulaštri, pilići, ti mladi, tuke i to se sve prodavalо, prodavala bi se i jaja. To je jedini bio izvor zarade* (Grž39).

Od mesa se češće koristila janjetina<sup>30</sup> i svinjetina,<sup>31</sup> dok su se piletina,<sup>32</sup> puretina<sup>33</sup> i teletina<sup>34</sup> konzumirale nešto rjeđe. Janjetina se, osim što se prodavala i pripremala tijekom većih poljoprivrednih radova, najčešće jela tijekom blagdana, posebice za Uskrs, Božić i Novu godinu,<sup>35</sup> te prilikom nekih posebnih dogadaja, primjerice za seosku feštu sv. Nikole u Islamu Latinskom i Islamu Grčkom.

Svinjetina se, pored janjetine, također konzumirala blagdanima ili nedjeljom. Klanje svinja obavljalo u 12. mjesecu,<sup>36</sup> oko Božića,<sup>37</sup> za Novu godinu,<sup>38</sup> a detaljnije objašnjenje nalazimo u Islamu Grčkom: *Svake godine bude tako, između Božića i Nove godine. Počne se iza 6. 12. pa dalje* (IGm43). U Islamu Latinskom se počinjalo i nešto ranije: *A klanje, tamo od 29. 11. nadalje. Neko prid Božić, neko poslije Božića, do Nove godine...* (ILGrž43). Poznato je da je uobičajeni datum klanja u razdoblju nakon Drugoga svjetskog rata bio 29. studeni (Dan Republike SFRJ), kada su zaposleni ljudi imali nekoliko slobodnih dana (usp. Randić, Rittig-Beljak 2003:33). Od svinjskog mesa radili su se pršutti,<sup>39</sup> kobasice,<sup>40</sup> slanina,<sup>41</sup> mast,<sup>42</sup> čvarci,<sup>43</sup> kožice.<sup>44</sup> Klanje su obavljali muškarci, dok su žene pripremale kobasice.<sup>45</sup>

Od svinjskog mesa i dodataka radile su se dvije vrste kobasica.<sup>46</sup> Za prvu vrstu kobasica uvriježeni su lokalni nazivi *crne divenice/djevenice*,<sup>47</sup> *crni kulen*,<sup>48</sup> *kulenice*<sup>49</sup> ili *krvavice*,<sup>50</sup> a pravile su se uglavnom od kukuruznog brašna, sala i krvi. Jedino u Kašiću nalazimo podatak da su se u krvavice stavljali i luk i češnjak (IGKž41). Druga vrsta kobasice su *bile divenice/djevenice*<sup>51</sup> ili jednostavno *divenice*,<sup>52</sup> u koje se stavljalo meso i mast. Razliku između tih dviju vrsta kobasica nalazimo u opisu iz Islama Latinskog: *Da, kulen, dalmatinski kulen. To vam je kukuruzno brašno, krv i salo. To je naš kulen, to se ne radi ko po Slavoniji. Neko zna stavljati i rižu, neke smjese, al mi uglavnom Dalmatinci radimo tako. (...) To bi se nadinilo i to mi imamo i dan danas, to je tu tradicija. A ovo druge radimo normalno od mesa. Odvojiš da ti nije puno masno i onda nadijemo. I odmah imaš nadinut. A tako i ove crne, njih zovemo kulen crni, a ovo su divenice, kobasice* (ILGrž43). Kobasice su se nadijevale u crijeva koja su se prije prala, a danas se kupuju (ILGrž43). *Bile i crne divenice nadijevale su se u različita crijeva: Bile su samo meso i malo špeka, to u one tanke criva. To smo zvali bile divenice. A ove crne što krvima, brašno kukuruzno, i malo masti. To bi u ta široka crijeva i skuhali, ne pravo skuhali, ali skuhali da se to skuha da bi to moga isti* (Grž39).

<sup>30</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, IGm43, IGž67, IGKm41, IGKž41, Kž29, Kž28, Pž20, Pož54, Pož62.

<sup>31</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, IGm43, IGž67, IGž30, Pož54, Pož62.

<sup>32</sup> ILž50, ILž09, IGKm41, IGKž41, Kž29, Kž28, Pž20, Pož54, Pož62.

<sup>33</sup> ILGrž43, Pž20.

<sup>34</sup> ILž09, IGKm41, IGKž41.

<sup>35</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>36</sup> IGm43, IGž67, ILž50.

<sup>37</sup> IGž30, IGž29, Pž20a.

<sup>38</sup> IGKm41.

<sup>39</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, IGm43, IGž67, IGž30, Grž39, IGKm41, Pž20a, Ruž22.

<sup>40</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, IGm43, IGž67, IGž30, Grž39, IGKm41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>41</sup> ILGrž43, Grm34, Pož54, Pož62, IGž30, IGKm41, Pž20a, Ruž22.

<sup>42</sup> Grm34, IGž30, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>43</sup> ILGrž43, Rum39.

<sup>44</sup> ILGrž43.

<sup>45</sup> IGž30, IGm43.

<sup>46</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGm43, IGž67, IGž30, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>47</sup> Grm34, IGm43, IGž67, IGž70, Pž20a, Ruž22.

<sup>48</sup> ILGrž43.

<sup>49</sup> IGm43.

<sup>50</sup> Grž39, IGKž41, Ruž50.

<sup>51</sup> Grm34, IGm43, IGž70, Pž20a, Ruž22.

<sup>52</sup> ILGrž43, Grž39, IGKž41, Ruž50.

Slanina se konzumirala sušena, a dio se istopio u mast.<sup>53</sup> *Slanina, na primjer, prije je nije niko baca, ono što je deblje to se istopi da ima mast* (Grm34). Od sala su se pravili čvarci, a dio se također topilo u mast kojom se začinjavala hrana u nedostatku ulja<sup>54</sup> (...) i mast topiš od svinja, ono salo. To je bilo za začinjat, ko nije ima ulja (Ruž22). O konzumiranju svinjskih kožica nalazimo jedan izolirani podatak u Islamu Latinskom: *Sve se to iskoristi. Kožice one što budu kad topimo slaninu, neko to metne i osuši i malo u sol pa osuši. Ništa se ne baca, jer duga je zima i to se sve potroši* (ILGrž43).

Svinjsko se meso čuvalo i konzerviralo tako da se stavljalio u sol i sušilo se na dimu<sup>55</sup> ili vjetru. Danas se pršut češće suši i na vjetru, dok se na dimu suši zbog arome i crvenila. Potvrdu tome nalazimo u Islamu Latinskom. *Dobro, ne dimi se to svaki dan, kad je puno hladno i bura, ne triba se dimiti jer ustvari bura njega [pršut] isušuje. A uglavnom se dimilo kad je toplije vrijeme cijeli dan, ali lagano. Kad je zima, izjutra, ali uglavnom dnevno se bila naložila vatra da bi ipak dim koliko toliko uhvatio. Iako ljudi ne prakticiraju puno, jer se on više ovdje na buri, na zraku suši nego na dimu. Dim samo zbog arome i crvenila, da bude crven* (ILž50). U Islamu Grčkom zabilježen je jedan izolirani podatak da se meso nakon klanja uopće nije čuvalo, što je također u suprotnosti sa svim ostalim kazivanjima. *Nikako, nema čuvanja. Ono što zakolješ, to pojedeš.* (...) *Ma ko će ga sačuvat, to propadne* (IGž29). Osim najčešćeg načina čuvanja mesa u soli i sušenja na dimu, u Kašiću je također potvrđen postupak čuvanja mesa u masti: *Svinjsko meso u mast zatopi se, poprži se i zalije se sa masti* (IGKž41).

U sol ili salamuru su se radi konzerviranja stavljalii pršuti,<sup>56</sup> sitnija svinjetina,<sup>57</sup> sve svinjsko meso<sup>58</sup> i ono što se odmah ne pojede.<sup>59</sup> Sitnije meso se kraće držalo u soli, a pršuti duže, no za te vremenske odrednice nalazimo različita objašnjenja. Tako je navedeno da se sitnije meso držalo u soli 7-8 dana<sup>60</sup> ili 15 dana,<sup>61</sup> a pršuti duže,<sup>62</sup> 15 dana,<sup>63</sup> 21 dan,<sup>64</sup> 3 - 4 tjedna.<sup>65</sup> *Oni [pršuti] moraju bit 21 dan u soli po zakonu Božjem. A sad je to manje od 15 dana* (Grm34).

Samo su se pršuti nakon stajanja u soli stavljalii još neko vrijeme pod pritisak. Vrijeme držanja pršuta pod pritiskom razlikuje se od obitelji do obitelji, te se tako može držati tjeđan dana, dva tjedna ili mjesec dana. *Soli se i onda stavljamo u baćve. Tako posoljeno stoji jedno 7 dana recimo, ono sitnije. A pršuti se dulje držu zato što je on jači i triba da se više napije te soli, da bude dobar. I onda poslije toga stavljaju se pod pritisak. Mi imamo jednu stegu i onda tu metnemo pršuta koliko imamo i onda ta stega. I onda svako jutro je zavrtimo malo* (ILGrž43). Za pritiskanje pršuta moglo je poslužiti i veće kamecene<sup>66</sup> ili baćva s vodom. *A pršuti su se stavljali nakon 8-10 dana [u soli] pod piz, to je teret, pritisak. Obično to ljudi stavljaju kamene blokove ili naliju maštel, kacu od 500 litara. Naliješ pun vode i to ti je dobar*

<sup>53</sup> Grž39, Pž20a.

<sup>54</sup> Grž39, Ruž22.

<sup>55</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGKm41, IGKž41, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>56</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGKm41, Rk22.

<sup>57</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, IGKm41, Rk22, Ruž50.

<sup>58</sup> IGm43.

<sup>59</sup> IGž30.

<sup>60</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, IGž67, IGž30, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>61</sup> Grm34.

<sup>62</sup> ILGrž43, Ruž50.

<sup>63</sup> ILž50, Ruž22.

<sup>64</sup> Grm34.

<sup>65</sup> Grž39.

<sup>66</sup> ILž50, Ruž22.

*pritisak. I onda to stoji 15 dana pod pritiskom i onda se stavilo sušit* (ILž50). Jedino u Podgradini nalazimo podatak da se pršut nije stavlja u sol prije dimljenja, već je samo bio 20-ak dana pod pritiskom (Pž20a).

Sitnije meso bi se odmah nakon stajanja u soli stavljalno na sušenje, a pršut nakon stajanja pod pritiskom. Na dimu se također sitnije meso kraće suši, od tjedan do 20 dana,<sup>67</sup> a pršuti cijelu zimu, ponegde skoro do ljeta (Grž39). Meso se sušilo na dimu iznad ognjišta.<sup>68</sup> Obzirom da su danas u upotrebi štednjaci, meso se manje suši na dimu, a više na vjetru. Objasnjenje nalazimo u Islamu Latinskom: *To je bilo na dimu. Vatra bi se naložila. Nije bilo šporeta kao danas, to je bilo ognjište i tu bi se kuva ručak nad tim, komoštare su se zvale. I tu bi visija mrs pored vatre i to bi se dugo dimilo. Sad na primjer mi smo poklali u 12. mj, a sad je 4. mj i još se suši. Sad se manje vatra loži, ali stoji na finome zraku i onda se to suši* (ILGrž43).

Ponegdje je, većinom kod bolje stojećih obitelji, postajala posebna kutija za čuvanje suhe hrane (mesa i sira),<sup>69</sup> lokalnog naziva *maškariola*. Bila je to kutija četvrtastog oblika na čijim je rubovima bio drveni okvir, a unutar okvira bila je razapeta mrežica koja je sprječavala ulazak insekata. Okvir *maškariole* izrađen je od jelovine, a stranice (mrežica) od žukve koja je za tu potrebu čupana u gaju (Grm34).<sup>70</sup> Jedna strana *maškariole* otvarala se poput vrata, a u pojedinim obiteljima ta su se vratašca i zaključavala. Čuvala se u podrumu, gdje je visjela obješena sa stropa ili je bila položena na neki drugi predmet (Grm34).<sup>71</sup> Premda je u nekim obiteljima istaknuto neposjedovanje *maškariole*,<sup>72</sup> u drugima se ona i danas nalazi u upotrebi. Sačuvala je svoj oblik i drveni okvir, no mrežicu od žukve zamjenila je ona žičana.<sup>73</sup>

### 2.3. RIBA

Riba se također konzumirala, no različita su odgovori koliko često se jela riba. U većini slučajeva riba se rijetko jela,<sup>74</sup> ponajviše za post,<sup>75</sup> ali zabilježeno je i da se jela više nego išta drugo (IGm43), te više nego u današnje vrijeme (Grž39). Iako su sva mjesta istraživanja relativno blizu mora (Novigradskog mora), Posedarje je jedino smješteno na morskoj obali, te se stoga tamo riba češće jela. *Išlo se u more. Moja mati je pričala da su išli siju hvatati uz more, kad bi bilo bura to je bilo spas, izbacila bi uvijek nešto na obalu.* (Pož62) *I dagnjice uz obalu. U biti u ovom kraju uvijek nešto možeš jest. A znaš na koji princip? Ima daganja uz kraj, dodeš do gležnja u vodu, malo ćeš dagnjica izvratat, malo ćeš uhvatit nekih račića* (Pož54). U ostalim mjestima riba se rjeđe jela jer je bilo teže doći do nje. Dovozila se iz Posedarja i Novigrada i prodavala po selima.<sup>76</sup> U Islamu Grčkom riba se na takav način kupovala, ali izbor je bio vrlo oskudan. *Sad ribarnica dovozi. Jedanput je bila samo srdelica. To je razlika prije i sad, ko nebo i*

<sup>67</sup> Grm34, Grm39, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>68</sup> ILGrž43, IGKm41.

<sup>69</sup> ILM32; Grm34; Kž28.

<sup>70</sup> Žukva je *divlja trava* koja se bere zelena, a koristi nakon sušenja. Koristila se za vezivanje vinograda jer nije pucala (Grm34).

<sup>71</sup> Kazivač iz Grgurica još uvijek čuva staru *maškariolu* koju je četrdesetih godina izradio njegov pokojni otac (Grm34).

<sup>72</sup> IGM32; Rum39; IGM2.

<sup>73</sup> Za podatke o izgledu i upotrebi *maškariole* zahvaljujem kolegici Sanji Lončar.

<sup>74</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, IGž30, IGž70, IGKž41, Ruž50, Pž20a.

<sup>75</sup> Detaljnije u poglavljiju 3. Jela za posebne prilike.

<sup>76</sup> Grž39, IGKž41, IGž30, IGž70.

zemlja. Prije dovezu srdele i to je to. Prije ovdje nitko nije ni dovozio lignje ili ove druge ribe, samo srdelice i one girice (IGŽ70). U Kašiću su po ribu odlazili u druge gradove: *I nije baš prije bilo da se riba nosi ovako po selu, nego kad se ide negdje onda se kupi, u Zadar ili bilo gdje* (IGKŽ41). Iz Islama Latinskog se išlo na „jezero“ Jurjevac, gdje se moglo naći ribe: *Znate što su naši prije išli ... išli su ljudi na jezero, ima tamo od Grgurica jedni potoci i onda bi se prelivalo. Zatvorili su sa jedne i druge strane i onda bi vodu izlivali, i tu bi našli puno ribe, to one ugore. A bile su bure jake i onda su naši ljudi išli tamo di je taj Jurjevac i tamo uz more bi sve bura izbacila na obalu, u plićak i tu bi nalazili sipe i svakorazne ribe* (ILGrŽ43).

## 2.4. ŽITARICE I KRUH

Najčešće žitarice koje se sade u ravnokotarskom kraju jesu pšenica, ječam (lokalnog naziva *žito*) i kukuruz. U manjoj mjeri su također za-stupljeni raž, proso, zob te žitarice lokalnih naziva *šilj* i *pir*; vrlo slične pšenici. *Šilj i pir su blizu srodstvom. (...) Šilj, to ti ima 3-4 one, ka šenica. U klasu imaš gdje je god zrno, onđe imaš 3 - 4 zrna, zavisi. I to isto kao žito, ne guli se. A kad ga oguliš, onda je ista šenica* (Grm34). Pir je ... isto žitarica, malo je duguljast ali po dva zrna unutra ima (IGŽ29).

Zito se nosilo mljeti u vodene mlinove – vodenice,<sup>77</sup> koji su bili aktivni do nakon 2. svjetskog rata (Grm34), a 1960-ih počeli su s radom mlinovi na struju (Ruž50) i naftu (Grž39). Mlinaru se najčešće za plaću davao ujam, koji se ponegdje zove i *ušur/ušure*,<sup>78</sup> ponajviše u brašnu,<sup>79</sup> odnosno žitu<sup>80</sup> kojeg bi se donijelo samljeti. *Ono što se mlilo, to je uzimao...a kasnije novci* (Ruž50). Manja mjera plaćanja ujma, lokalnog naziva *oka*, iznosila je oko 1,5 do 2 litre, odnosno kilograma,<sup>81</sup> dok je veća mjera, *polučak* iznosila od 12 do 20 litara, odnosno kilograma.<sup>82</sup> U Grguricama je zabilježeno da je postojala i treća mjera plaćanja – *varičak*, koja je iznosila 8 kilograma (Grm34), dok se u Kašiću mlinaru također davalо 2 posto od donesene pšenice (IGKm41). U Grguricama nalazimo na zanimljivo objašnjenje kada se davalо koji ujam: *Ko bi doveza karam, pun karam, onda bi da oni polučak. Ako bi magarac donija ... onda bi onu oku* (Grž39).

Osim u mlinu, žito (najčešće kukuruz) se moglo mljeti i u žrvnju.<sup>83</sup> *Žrvanj je bio prikladan u kriznim momentima, tj. za sušnih godina i kada bi ponestalo brašna* (Brtan 2002:60). No žrvanj nije imala svaka obitelj, pa se dolazilo mljeti kod one obitelji koja je imala, ali se nije uzimao ujam. Takve slučajevе nalazimo u Islamu Grčkom i Grguricama. *Mi smo baš imali žrvanj. (...) Dva su bila ovdje u Grguricama. (...) To su oni [druge obitelji] dolazili, nije bilo ni ujma ni ništa. ... I niti nije tamo u selu, u Islamu [Latinskom] niko imao* (Grž39). Manjim obiteljima je za zadovoljavanje njihovih potreba bio dovoljan žrvanj pa se nije moralo nositi žito mljeti u mlin (ILGrž43).

<sup>77</sup> Detaljnije o vodenicama vidi u radu Tamare Nikolić „Poljoprivreda, opskrba vodom i navodnjavanje“ u ovome zborniku.

<sup>78</sup> Grm34, IGŽ30.

<sup>79</sup> ILGrž43, ILž50, IgM43, IGŽ30, IGKŽ41, Pž20, Pož62, Ruž50.

<sup>80</sup> ILž50, ILž09, IGŽ30, IGKm41, Pož62, Ruž22, Ruž50.

<sup>81</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGž29, IGKm41, Pž20, Ruž22, Ruž50.

<sup>82</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGž29, IGKm41, Pž20, Ruž22, Ruž50.

<sup>83</sup> Grž39, IGž30, Pž20, ILGrž43.

Od kukuruznog brašna radila se i kaša koja se mogla jesti za sva tri obroka,<sup>84</sup> a kao jedno od najčešćih jela navodi se palenta,<sup>85</sup> lokalnog naziva *pula*. Ponajviše se jela ujutro s kiselim kupusom zimi i s kiselim mlijekom ljeti.<sup>86</sup> Zabilježeno je da se palenta jela i samo s maslinovim uljem.<sup>87</sup> *Moj je pokojni did, on je na ulju kad je masline satra, on bi palentu ulija kad ocidi, onda palentu mišaj u ulju. O da, kako je to slatko bilo* (Ruž22). Palentu se moglo jesti i s vinom.<sup>88</sup> A *jili su je s vinom, ko nema skute ulije zeru vina u palentu* (Grm34). U Grguricama se pripremala i čorba od *pule*: *Mi zovemo palentu pula. Najprije uliješ vodu, kad zakuha voda onda uliješ brašna, onda se to miša na komoštari, i onda se skorup [skuta<sup>89</sup>] prelije, s tim smo začinili palentu* (Grm34). I u Islamu Latinskom se tako jela palenta, no nije naveden naziv jela. *Kad bi se palenta skuvala, znali bi skute staviti. Kad se metne brašno, pa bi zakuvala voda i onda bi se usulo to brašno u vodu i to bi kuvalo i po sat vrimena. I onda bi se stvorila ta gusta kaša i onda bi mi mečali skute u tu kašu* (ILGrž43). Palenta se spominje i u kontekstu zdrave prehrane: *Ovdje se čisto zdravo živilo, nije se slatko jelo. Najbolji kolač ti je palenta pofrigana* (Pož54).

<sup>84</sup> Grm34, Ruž22, Ruž50.

<sup>85</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž67, IGž30, IGž29, IGKm41, Kž29, Kž28, Pž20, Pož62, Ruž22, Ruž50.

<sup>86</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKm41, IGKž41, UGm43, Pž20, Pž20a, Ruž22, Ruž50, Pož54, Pož62.

<sup>87</sup> Ruž22, Rum39, Pož62, Pž20.

<sup>88</sup> Grm34, Pož62.

<sup>89</sup> Detaljnije o skuti vidi u poglavljvu 2.1. Mlijeko i mlijecići proizvodi.

<sup>90</sup> U ovom poglavljaju naglasak je na ječmu kao zamjeni za kavu i njegovoj pripremi. O konzumaciji kave od ječma vidi više u poglavljvu 2.7. Pića.

<sup>91</sup> ILGrž43, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, ICž29, IGKm41, IGKž41, Pž20, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>92</sup> ILGrž43, Grm34, IGž30, Pž20.

<sup>93</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>94</sup> Pž20, Pž20a, IGž30, Pož54, Ruž22.

<sup>95</sup> Ruž22, IGž30.

<sup>96</sup> ILGrž43, , Grž39, IGž30, Pž20.

Žitarica koja se konzumirala kao zamjena za kavu<sup>90</sup> bio je ječam,<sup>91</sup> a osim ječma mogla se peći i pšenica.<sup>92</sup> Taj pripravak od mljevenog zrnja ječma također se zvao *kava*, drugog izraza nije bilo (IGž30). Ječam se najčešće pekao u izvrnutoj peki.<sup>93</sup> *Zagrijesi peku, staviš jednu drvenu žlicu pšenice ili ječma. Ali nije se to gulilo, pržiš sa ljuskom. Ona korica izgori i daje okus bolji nego kava. Nije baš bolji, ali ima miris kave* (Grm34). Drugi način pečenja ječma bilo je u pržilici za kavu lokalnog naziva *brušulin*.<sup>94</sup> *To su bili neki brušulini su se zvali, to se sjećam, to mi je pokojna baka uvijek imala taj brušulin. To se vrti i onda se taj ječam ravnomjerno okreće pa se peče. To je bilo napravljeno od lima nehrđajućeg sa nekim rupicama, i to se vrtilo, a sa strane je imalo te rupe kroz koje je temperatura ulazila, i to se zvalo brušulin. I onda bi ona to vrtila* (Pož54). Tako je u Podgradini i Posedarju zabilježeno da se ječam pekao samo u *brušulinu*, dok se u drugim lokalitetima većinom koristila peka ili peka i *brušulin*.<sup>95</sup> U Ruplju je zabilježena upotreba oba načina prženja ječma, gdje je prženje u *brušulinu* vremenski prethodilo prženju ječma u peki: *Metnem peku ozdol, stavim na one tronoge, naloži se vatre i onda prži. Mišaš, dok ne pocrni. Onda u mlinac i melješ. Ja sam pamtila kad sam bila kao curica, kad sam imala dida i oni su imali ono, zvali su pržilica za kavu pržiti. To se okreće okolo kao kad se janje peče (...). To ima više od sto godina. (...) Moja mater i moja pokojna baba one su u peki [pekle]. Kašnije smo i mi [u peki] (Ruž22). Ječam se pekao dok ne pocrni, odnosno požuti,<sup>96</sup> a nakon prženja samljeo se u ručnom mlincu. U peki, stavi na tronožac i to mišaj, mišaj. Dok se ne pozlati, dok lipo ovo ne požuti. Onda smo mlijeli, imali smo neki mlinac mali, nešto okruglo, to se samlilo* (Grž39). Pored okruglog mlinca, u upotrebi je bio i

četvrtasti mlinac za kavu (Sl. 1). I onda se to mljelo. Bio je onaj ručni mlinac, ja pamtim da je četvoran bio. I gore je bila kao cijela kutija i ručka kojom se vrt (IGKŽ41).

Vremenske odrednice prženja ječma kao zamjenske kave razlikuju se od mjesta do mjesta, od obitelji do obitelji. Ranije je navedeno da se u Ruplju već prije 100 godi-



Slika 1: Mlinac za kavu, Grgurice; snimila Sanja Lončar, listopad 2005.

na pržio ječam za kavu (Ruž22), dok u drugim lokalitetima sjećanja sežu između tridesetih<sup>97</sup> i pedesetih godina 20. stoljeća.<sup>98</sup> To je moja mama uvik radila. Imali smo mi one tronoge, i onda bi se izvrnila peka. I onda bi se to na laganoj vatri peklo, ali uvik bi mora mišati. I od tog smo mi pravili kavu. Nismo mi znali za drugu kavu. (...) Moja mama je do 1990. uvijek sebi pržila kavu, ona je vajk ono svoje starinsko držala i bila je zdrava (ILGrž43).

Prema Randić, Rittig-Beljak, jadransko je područje tradicionalno okrenuto konzumaciji kruha od bijelog pšeničnog brašna (2006:27), za što potvrdu nalazimo i u ravnokotarskom kraju. Kruh se ponajviše radio od pšeničnog,<sup>99</sup> ali i od ječmenog,<sup>100</sup> kukuruznog,<sup>101</sup> raženog,<sup>102</sup> prosenog<sup>103</sup> te brašna od pira.<sup>104</sup> Ovisno o mogućnostima i ukusima pojedine obitelji, kruh se radio ili od jedne vrste brašna<sup>105</sup> ili se, što je češći slučaj, brašno miješalo.<sup>106</sup> Od pšenice i ječma. (...) Mišali smo i nekad smo znali i od kukuruzova brašna umisiti. Bilo je i bar, to je proso, to je sitno, sitno bilo. Pa raž, raž smo isto mlili i kruh smo pekli od njega (ILGrž43). U Grguricama nalazimo objašnjenje da se poslije Drugoga svjetskog rata za pripremu kruha počelo miješati pšenično i kukuruzno brašno: Najprije je to bilo kad je rat bija i od ječma i od raži. Poslije [rata] to nije bilo nego od pšenice. (...) I kukuruznog se mišalo (Grž39). U Kašiću se za svakodnevni kruh miješalo brašno: (...) ali bilo je i pšenično za blagdane, obično pšenično. Ali ono za svaki dan i kad se ima radnike onda se pravila smjesa, ječam i pšenica zajedno (IGKŽ41). Također je zabilježena priprema kruha samo od kukuruznog brašna,<sup>107</sup> lokalnog naziva kuruzovnica ili vrmentovnica, koja se pripremala jednom tjedno, pod pekom: Mi smo to kuruzovnica zvali. (...) U kuruzovnicu se ne stavljala kvas, ona se jede vruća, topla, bude slatka. (...) poslije kad se ohladi bude rahlo, sve se prosipa kao brašno (IGKŽ41).

Kvas za kruh pripremao se svugdje na približno isti način.<sup>108</sup> Od tjesteta koje bi se umjesilo za kruh ostavio bi se komadić da se ukiseli do sutra, i tako svaki puta. To se samo ostavljalo. Na primjer sad se

<sup>97</sup> Pž20a. VB: Da li ste pržili ječam u peki za kavu? Pž20a: Da, prvo da, u naše dane, a sada ne. Sada kupovnu kavu kuhamo.

<sup>98</sup> ILGrž43, IGKm41. IGKm41: Ranije se od ječma radilo. VB: Kada je to otrplike bilo? IGKm41: To je bilo negdje 1948.-'49.-'50.

<sup>99</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGm43, IGž67, IGž30, IGKm41, IGKŽ41, Kž29, Kž28, Pž20, Ruž22, Ruž50.

<sup>100</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, Kž29, Kž28, Pž20, Ruž22, Ruž50.

<sup>101</sup> ILGrž43, ILž09, Grž39, IGž30, IGKm41, IGKŽ41, Kž29, Kž28.

<sup>102</sup> ILGrž43, Grž39, Pž20.

<sup>103</sup> ILGrž43, Grm34.

<sup>104</sup> Grm34, IGž29.

<sup>105</sup> Grm34, Grž39, Pž20.

<sup>106</sup> ILGrž43, ILž50, IGž30, IGKŽ41, Kž29, Kž28, Kž50.

<sup>107</sup> ILGrž43, IGž30, IGKŽ41, ILž09.

*umisija kruh i onda bi mi kao jednu lopticu ostavili za sutra i to bi se nadiglo. I to smo mi sami radili taj kvas, uvijek se ostavljalo. A kako se prvi put umisilo, to ja nemam pojma. I onda smo mi uvik ostavljali za drugi dan, od ovoga tista koje smo kuvali za danas. I kisalo bi se, i bilo je jako lipo, i sigurno je bilo zdravije nego ovi danas kvasac (ILGrž43). Tijesto za kvas bi se ostavilo u brašnu da se ukiseli,<sup>109</sup> a ujutro bi se razrijedilo u vodi i umiješalo u novo tijesto. Kad kruh kuvaš onda otkineš jednu ručicu i metneš u brašno, i to u brašnu kisa. Ujutro ga razrijediš lipo i evo ga kvas (Pž20). Kruh se mijesio u načvama,<sup>110</sup> drvenom koritu. Imali smo načve, pa onda metnemo malo kvasa, pa munaj, munaj, munaj tamo amo (Kž29). U načvama se ponegdje ostavlja i kvas da se ukiseli. Nije kao sad da kupiš onaj kvas, nego od onog tijesta što ukuvaš malo metneš u, mi smo zvali to, načve, drvene. I u onome ostaviš brašno i ono od čega se kruh misija onda bude za sutra (Ruž22).*

Kruh se uvijek pekao na ognjištu pod pekom,<sup>111</sup> čak i nakon pojave štednjaka (Sl. 2.). *Peke su i danas u upotrebi tamo gdje još postoji ognjišta, a osim kruha, pod njima se mogu peći i komadi mesa i krumpira ili riba (Randić, Rittig-Beljak 2006:43). Istraživanje je potvrdilo da je kod nekih obitelji i danas ognjište u funkciji, a pod pekom se peče kruh ili meso.<sup>112</sup> Žar se stavljao oko i na peku: (...) stavi se žar i onda se peka zagrije, pa se stavi kruh i na peku ponovo žar, i na kraju žar otruneš (IGž67). Vrijeme pečenja ovisi o jačini vatre: (...) ako ti je normalna vatra, ne prejaka, onda sve nakon 20 minuta okrećeš. Ako ti je prejaka vatra okrenut ćeš ga [meso] za 10 minuta, nema pravila, nije tu ništa striktno. Ali ako ti je sve u redu, onda za 20 minuta okrećeš sve, meso, i kontroliraš kruh. Ako ti je premalo, lako nadodaš žeravu na peku, ali mora ti doli komin biti jako dobro ugrijan (Pož54).*

Slika 2: Peka na ognjištu,  
Islam Grčki; snimila  
Tamara Nikolić, listopad  
2005.



<sup>108</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGž29, IGKm41, IGKž41, Kž29, Kž28, Pž20, Pož62, Ruž22.

<sup>109</sup> Pž20, Grž39, Ruž22.

<sup>110</sup> Kž29, Kž28, Ruž22.

<sup>111</sup> ILGrž43, ILž09, Grm34, Grž39, IGž67, IGž30, IGž29, IGKž41, Kž29, Kž28, Pž20, Pož62, Ruž22, Ruž50.

<sup>112</sup> ILGrž43, ILž27, Grm34, Ruž22, Ruž50.

Peka je bila obvezatan kuhinjski inventar; tko je nije imao, posudio je: *Svaki je mora imat peku, ili ko je nema mora je pitat. Posudilo se od žene do žene (ILž09).* Peke su bile željezne, što se potvrđuje u svim lokalitetima, dok se u Ruplju spominje i ranija upotreba glinene

zemljane peke: *Ova je željezna. Ja one peke prije nisam imala. Ali su peke one bolje bile, zemljane* (Ruž50). Peke su se kupovale na sajmovima, konkretno na benkovačkom sajmu.<sup>113</sup> U Posedarju je zabilježeno da su i u selu bili kovači koji su pravili peke: *Bilo ih je, da. Al prije nadu komad željeza pa kovač iskuje motiku, napravi peke. A sad po sajmovima ima svagdje* (Pož54). U Islamu Grčkom nisu peku kupovali kod kovača, već na benkovačkom sajmu, a potvrđeno da se i dan danas odlazi u Benkovac na sajam, koji se održava svakog 10. dana u mjesecu (IGŽ30).



*Slika 3: Kruh ispečen pod pekom, Islam Latinski; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.*

<sup>113</sup> IGKŽ41, IGŽ30.

<sup>114</sup> ILGrž43, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGŽ29, IGKŽ41, PŽ20, Ruž50.

<sup>115</sup> PŽ20, ILGrž43, Ruž22, ILž09, IGKŽ41, Grm34, Grž39, Ruž50.

<sup>116</sup> ILž09, Grm34, Ruž22, Ruž50.

<sup>117</sup> U radu su navedene povrtnе kulture, te je objašnjen način i specifičnosti njihove pripreme za konzumaciju. Detaljnije o uzgoju i poljoprivrednom aspektu vidi u radu Tamare Nikolić „Poljoprivreda, opskrba vodom i navodnjavanje“ u ovome zborniku.

<sup>118</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGKŽ41, PŽ20a, Pož54, Pož62, Ruž22.

<sup>119</sup> ILGrž43, ILž09, Grm34, Grž39.

<sup>120</sup> ILGrž43, Grm34, PŽ20a, Ruž22.

<sup>121</sup> ILž50, ILž09, Grm34, IGKm41, Pož54.

<sup>122</sup> IGŽ30, IGKm41, PŽ20a, Ruž22.

<sup>123</sup> ILž50, IGKm41, IGŽ29.

<sup>124</sup> ILž50, Grm34, IGŽ30.

<sup>125</sup> ILž50, IGKm41.

<sup>126</sup> ILž09.

<sup>127</sup> Grž39.

<sup>128</sup> IGKm41.

<sup>129</sup> ILGrž43, IGŽ30, IGŽ29, IGKm41, PŽ20a, Ruž22.

<sup>130</sup> IGŽ30, Ruž22.

<sup>131</sup> ILGrž43, IGŽ29, Grž39, IGŽ30, ILž09, IGKŽ41, Ruž22.

Kruh koji se pekao pod pekom bio je isključivo okruglog oblika<sup>114</sup> (Sl. 3.). Koliko se često kruh pekao ovisilo je o broju članova obitelji.<sup>115</sup> *Ovisno o obitelji, koliko ima članova obitelji. Ja imam petero dice. Kad su moja dica bila mala, ja sam svaki dan pekla, to se brzo trošilo* (ILGrž43). Kad je obitelj bila mnogobrojna, kruh se pekao svaki dan, ponegdje se peklo i više kruhova u jednom danu.<sup>116</sup>

## 2.5. POVRĆE I PRERAĐEVINE OD POVRĆA

U hrvatskoj kuhinji možemo povrće podijeliti na grahorice, korjenasto te zeleno povrće (usp. Randić, Rittig-Beljak 2006:29). U istraženim ravnokotarskim selima sadile su se razne povrtne kulture. Tome je pogodovala submediteranska klima koja je povoljna za uzgoj voća i povrća.<sup>117</sup> Kupus, rajčica i krumpir sadili su se najčešće,<sup>118</sup> kao i jedna vrsta graha – *gra(h) jari*.<sup>119</sup> Uzgajali su se još i krastavci,<sup>120</sup> blitva,<sup>121</sup> paprika,<sup>122</sup> mahune,<sup>123</sup> salata,<sup>124</sup> špinat,<sup>125</sup> repa,<sup>126</sup> slanutak/*čičvara*,<sup>127</sup> bob.<sup>128</sup>

*Grahorice se konzumiraju u obliku gustih juha ili variva, često u kombinaciji s nekom žitaricom (...), korjenastim povrćem (...), krumplirom ili zeljem* (Ibid. 29). Potvrdu tome nalazimo i na području Ravnih kotara, gdje su se za ručak<sup>129</sup> i/ili večeru<sup>130</sup> pripremala variva i guste juhe – *maneštре/manistre*, i to najčešće od *graha jaroga* i drugih grahorica, kukuruza, krumpira i suhogra mesa ako ga je bilo.<sup>131</sup> *Jari grah, malo slanine, suhoga mesa, krompir. Slanina je bitna. Slanina to*

*se dvaput tjedno jelo, to se znalo, nedjelja i četvrtak, zato što se nije imalo (ILGrž43). Ponekad se i koromač stavlja u maneštru<sup>132</sup> kako bi dao specifičan okus jelu, a tako se priprema i danas. Da, da, to se i dan danas, i to je specijalitet. Malo suhog mrsa ili slanine, komorača, krumpira i evo ručka. Dalmacija ti je specifična po tom što u svako godišnje doba imaš nešto nać za jest (Pož54).*

*Grah jari specifična je grahorica jer raste i na najsiromašnijoj zemlji. Da, najlošija zemlja. (...) On [grah jari] voli lošiju zemlju. Samo da on dobi malo vlage kad ono nikne, i nema da će te on izdat, on će ti dat plod (ILGrž43). Smatralo se da taj grah ima ljekovita svojstva, da je zdraviji od običnog graha, odnosno da je koristan za dijabetičare.<sup>133</sup> Ali i priko televizije sam ja čula da je tamo isto jedna zemlja, ne znam kako se zove, di ovo raste. Ali nije tako ljekovit kao ovi iz Dalmacije. Baš su tako naglasili. To je dobro i za dijabetičare. Ljudi su prije puno toga sijali, jer to je uspivalo i di je bilo puno naroda to se kuhalo svaki dan. (...) Na najsiromašnijoj zemlji ovo raste. Bacis ga i nit se kopa nit ništ. Samo posiješ i raste (Grž39).*

U svim je lokalitetima potvrđeno da se se kiseli kupus za zimnicu,<sup>134</sup> a za zimnicu se pripremalo još rajčicu<sup>135</sup> i papriku.<sup>136</sup> U Grguricama nalazimo pojašnjenje da osim kiseljenja kupusa stare žene nisu spremale zimnicu, već se to počelo raditi sredinom pedesetih godina 20. stoljeća (Grm34). U Ruplju je zabilježen način pripreme kiselog kupusa: *Imali smo ono, kako se zove, ribež, (Sl. 4.) onda ocidiš ga i onda ga izribaj i onda ga metneš u drvene kace. I onda posoli malo i pritišni ga malo, i tako to stoji pritišćeno jedno 7-8 dana, onda se skine i onda od toga list se oni pokupi. (...) 20-25 do misec dana dokle bi se učinija, da bi ga mogu jesti (Ruž22).*



Slika 4: Ribež za kupus, Grgurice; snimila Sanja Lončar, listopad 2005.

<sup>132</sup> IGKž41, ILž50, IGž29.

<sup>133</sup> ILGrž43, Grž39.

<sup>134</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž67, IGž30, IGž29, IGKž41, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>135</sup> ILGrž43, ILm, IGm57, IGž29, IGKž41, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>136</sup> Grm34, IGKž41, Ruž22.

<sup>137</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGKž41, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>138</sup> Grm34, Pož54.

<sup>139</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>140</sup> ILž50, Grm34, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>141</sup> IGž67, Pž20a, Pož54.

<sup>142</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, IGž29, IGKž41, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

Nakon što se kupus naribao, stavlja se na kiseljenje u drvene posude, *kace*.<sup>137</sup> U novije vrijeme drvene kace zamijenile su plastične posude.<sup>138</sup> *Nariba se, posoli se, zgnjeći i ostavi. Ono pusti vodu. I to u drvenim posudama, sad je to u zadnjih 15-20 godina su plastike, prije je bilo uвijek u tim drvenim kacama (Pož54).* U kupus se većinom dodavala sol,<sup>139</sup> ponegdje papar u zrnu,<sup>140</sup> a u nekim slučajevima se nije stavljalno nikakvih začina.<sup>141</sup> Kako bi kupus poprimio lijepu žutu boju u *kace* su se stavljača zrna kukuruza.<sup>142</sup> O toj praksi nalazimo različite vremenske odrednice. Tako je u Grguricama zabilježen podatak da se u kupus ranije stavljača samo sol, a papar i zrna kukuruza počela su se stavljači nakon Drugog svjetskog rata (Grm34). A prema jednom

kazivanju u Islamu Grčkom može se zaključiti da su se zrna kukuruza počela stavljati tek negdje krajem sedamdesetih godina 20.stoljeća.<sup>143</sup> Osim u Ruplju, gdje se kiselio sav kupus koji se posadio ili ga se davalno stoci (Ruž22), u drugim mjestima<sup>144</sup> ostavilo bi se i nešto svježega kupusa: *Ostavili bi mi da imamo i svježi. I onda bi se to sa slaninom kuvalo. I najviše smo ujutro za marendu jeli palentu i kiseli kupus* (ILGrž43). U Kašiću je jedna obitelj ostatak svježeg kupusa prodavala. *Ako ima puno, ako ne može da se potroši, onda se proda, tamo u bašti gdje je posadeno odmah dođu kupci. A za sebe se ostavi koliko treba* (IGKž41). Ta je obitelj prodavala i kiseli kupus, sve do Domovinskog rata. *Mi smo kiselili po dvije hiljade kila, to smo mi za tvornicu.*<sup>145</sup> *Mi smo to pred sami rat kiselili. Imamo bazen od sto litara, i obložimo ga sa najlonom. Svaku nedjelju po jedan puta su po to dolazili* (IGKž41). U Islamu Latinskom se i danas kiseli kupus, s malim razlikama od prijašnjeg načina kiseljenja. Više se kupus ne gazi u kacama, a osim u drvene posude kupus se odlaže i u najlonske vreće, te se u njima drži 40 dana.<sup>146</sup> *Mi, hvala Bogu, u Dalmaciji mi imamo cijelu godinu kupusa svježega. I zimi, i liti, i na proljeće, mi imamo kupusa non stop. (...) Isto kiselimo kupus, 30-40-50 kila, isto sama ja to radim. Naribam, posolim. Ne gazimo ga, nego ja to nasolim u jednoj kaci većoj, i onda ostavim do sutradan da mi pusti vodu, da ne moram gaziti, a nekad se gazilo. Onda poslažem to u najlonske vreće ili u kacu malu. I onda se to pritisne, zaveže, dok se voda pusti, i nakon 40 dana se počne konzumirati. (...) Da dobije žutu boju metnem domaćeg kukuruza u zrnu, i papra u zrnu. A neko stavlja i dunje, zavisi, ko hoće miris. Ali većinom papar u zrnu i kukuruz* (ILž50).



Slika 5: Pasirka, cijednjak za rajčice, Grgurice; snimila Sanja Lončar, listopad 2005.

<sup>143</sup> *Onda brže boja požuti. A mi nismo. Nevista je radila to, i sin* (IGž30). Kazivačica je rođena 1930. g. pa se može zaključiti da su njezini nevјesta i sin počeli stavlјati zrna kukuruza u kupus krajem sedamdesetih godina 20. stoljeća.

<sup>144</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGKž41.

<sup>145</sup> Nije nažalost zabilježeno o kojoj se tvornici radi.

<sup>146</sup> *20-25 do mjesec dana dokle bi se učinjala, da bi ga mogao jesti* (Ruž22).

<sup>147</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, Pž20a, Pož62, Ruž22, Ruž50.

Rajčica se također spremala za zimnicu tako da se konzervirala, što je potvrđeno u svim mjestima istraživanja.<sup>147</sup> Jedino u Grguricama nalazimo podatak da se rajčica počela konzervirati tek u šezdesetim godinama 20. stoljeća (Grž39). Konzervirana rajčica – *kunšerva/konzerva* pripremala se na sličan način u svim mjestima, a detaljni postupak pripreme nalazimo u Posedarju. *Ovdje se radi kunšerva. Izrezali bi paradajz na komade i ostavili bi pokrito u nekoj posudi, i to bi tako stalo par dana. Imali smo pasirku ručnu, drvenu, (Sl. 5.) i kad*

*bi ocidili onu vodu onda to propasiramo. I kad bi sve ispasirali, onda bi zavezali krpu kao vrećicu, i ulijemo to u krpu i obisimo van da se ocidi. I kad se ono zgusne, neko bi to i malo prokuha da se zgusne, i onda u teću, posoliti i prokuhat, i kao pasterizirati. I onda u tegle staviš i gotovo. Svi su to tako radili, i moja mati, i ja (Pož62).*

Nakon što se rajčica ispasirala i ocijedila mogla se prema individualnim željama i prokuhati da se zgusne, što je također potvrđeno u Ruplju. *Pomidor se iskriža i metne se u sud i onda malo ga posoliš, i onda stoji jedno 5-6 dana, pa ga kasnije cijediš, metneš u krpu da se cidi i onda ostane ona konzerva. Onda onu konzervu zakuvаш, niko kuva, niko onako meće. Kad zakuvava onda je stavi u boce (Ruž22).* Tako konzervirana rajčica se potom spremala u staklene teglice (Sl. 6.) i koristila tijekom cijele zime, a ako se ranije ne potroši, u teglicama je mogla stajati i do godinu dana.<sup>148</sup> *Kuvali smo...to se cijedilo i pasiralo ono gusto. To se dugo kuva da bude gusto, da može kašikom da se vadi, tako se to radilo prije. Najprije kad se ispasira stavi se u kesu, u platno gusto, onda ono stoji pa se cijedi, pa se kuva i onda se u tegle stavlja. Pa to može stajati u hladovini godinu dana (IGKž41).*

Slika 6: Konzervirana rajčica, Islam Latinski; snimila Sanja Galović, listopad 2005.



U Islamu Grčkom zabilježeno je u jednom slučaju da se danas više ne priprema konzervirana rajčica: *Sad ne radim više. Sad metnem u škrinju pomidora i gotovo (IGž29).* Primjer današnjeg načina konzerviranja rajčice nalazimo u Islamu Latinskem, gdje se koristi aparat za zatvaranje boca krunskim čepovima, pa se rok trajanja produžuje do tri godine. *Onda se on puni u pivske boce i od Radenske, imamo aparat za zatvaranje s onim čepovima. I onda se to stavi u kazan. I stavi se u ledenu vodu i onda se naloži vatrica i kad zakuhira, 45 minuta mora kuhati. I onda se vatrica prekida i ostavi se do sljedećeg jutra u toj vrućoj vodi da se ohladi, i onda se vadi van. (...) I to je konzervirano, bez konzervansa, bez ičega. I ono se hermetički zatvori i ne možeš ti otvoriti nego nožem, isto kao da si u dućanu kupila. Tri godine se može koristiti. To je prirodni pomidor samijeven u boci (II.Ž50).*

<sup>148</sup> Pž20a, IGKž41, Ruž22, IGž30.

### 2.5.1. SAMONIKLO BILJE I PLODOVI

Od samoniklog bilja i plodova u istraživanom području najviše se bralo gljive,<sup>149</sup> šparoge<sup>150</sup> i kupine,<sup>151</sup> ali također i *gloginje*,<sup>152</sup> koromač,<sup>153</sup> *kostrиш*,<sup>154</sup> (*divlji radič*,<sup>155</sup> *trnjine*,<sup>156</sup> šipak).<sup>157</sup> O *gloginjama* nalazimo informacije u Islamu Latinskom, odakle ih se odlazilo brati prema Posedarju. *I onda smo imali neke bobice, zvalo se gloginje. To bi bilo gore prema Posedarju, bila je jedna lužina duga duga, pa bi mi od Islama došli dica i od Posedarja. To je bilo malo, crvene boje, male. To je bilo slatko. Bila je jedna mala špičica unutra pa smo to izbacili* (ILGrž43). Smatralo se da su *kostrиш*, radič, koromač i šipak zdravi i ljekoviti.<sup>158</sup> *Kostrиш to ti je kao maslačak, ali se to bere kad je mlado, tek kad izlazi iz zemlje. Pa divlji radič ima. To ti je sve puno vitamina i sve nadeš u prirodi* (Pož62). Šipak se smatrao ljekovitim prilikom problema s probavom. *Šipak se brao i to su naše mame...mi smo uvijek imali čaja od šipka. Ali i danas ko ima slabu probavu, svašta se proba, neko reče ova trava, ona trava* (ILGrž43).<sup>159</sup>

Šparoga je pravi specijalitet u proljeće (...) (Brtan 2002:21). Šparoge su se pripremale s jajima,<sup>160</sup> a detaljnije doznačemo u kazivanju iz Istre Latinskog. *Mi smo najviše s jajima. A ja sam vidila kako se u Istri spremaju šparoge, oni više sa slaninom, u tavi frigaju je i kasnije polje sa jajima. A mi smo više to na jušno, na juhu. Nadešmo šparoge i po desetak jaja iskrižaš, zavisi kolika je familija. I onda bi mi više to na čorbu sa žlicom. Meni je ono u Istri bilo prvi put vidjeti da se onako sa jajima mogu spremati, po istarski recimo. A mi smo uvik na jušno, na žlicu kuvali* (ILGrž43).

Glige su se pripremale s jajima<sup>161</sup> ili češće, na žaru.<sup>162</sup> *A gljive smo znali znaš kako – recimo na ognjištu bi mi na sredinu gljive metnili soli i na žaru smo je pekli. I metnemo na žar i onda vidiš kad se ona lipo sprži. Najviše smo tako gljive* (ILGrž43).

Lokalni nazivi za kupine su (*divlje jagode*, petrovke i *kupinjače*. U ravnokotarskim selima česta je i *kupina*, čije su se jagode nekada brale i prodavale za pravljenje marmelade i pekmeza (Ibid. 21). Potvrdu toga nalazimo u većini lokaliteta.<sup>163</sup> *To smo prodavalci, to je bilo otkupne stanice za kupine. A bilo je onih u šumi, onih malih, ovako niskih što budu po šumi, pa bi to brali, petrovke smo zvali. Te jagodice male, ovo su one patuljaste, a drugo su one jagode...A ove su bile patuljaste, niske, to se zove petrovke* (Grž39). Od kupina se mogao napraviti i liker ili rakija:<sup>164</sup> *Lipi liker se napravi. Metnu žene šećera i stavu van na sunce i onda kasnije cidi. (...) Neko znate meće u rakiju, a neko oće da ima čisto, bez rakije. I onda se prvu turu izlije toga samoga soka i onda kasnije moraš nadodati rakije i opet imaš i sok i to.* (ILGrž43). Danas je stanje drugačije: *Prije je bilo više kupina, ali danas već nema kupina. Prije su ti bile čak i zadruge koje su otkupljivale te kupine, sada više toga nema* (Pož54).

<sup>149</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>150</sup> ILGrž43, ILž50, Grž39, IGž30, IGž20, IGKž41, Ruž22, Ruž50, Pož62.

<sup>151</sup> Grm34, Grž39, IGKm41, IGž30, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Pož54.

<sup>152</sup> ILGrž43, Ruž50.

<sup>153</sup> ILž50, Pož62.

<sup>154</sup> *Kostrиш, to ti je kao maslačak, ali se to bere kad je mlado, tek kad izlazi iz zemlje* (Pož62).

<sup>155</sup> ILž50, Pož62.

<sup>156</sup> *I one trnjine, ono tamnoplavo zrnce šta bude, to smo isto brali, ali to je nekako jako, nije za jesti, to steže usta. Ali mi smo to isto upotrebljavali, to smo kao djeca, to se jede* (IGKž41).

<sup>157</sup> Ruž50.

<sup>158</sup> ILGrž43, ILž50, Pož62

<sup>159</sup> Više o narodnoj medicini vidi u radu Sanje Galović „Tadičijska medicina, porodajne i higijenske prilike te vjerovanja u nadnaravna bića“ u ovome zborniku.

<sup>160</sup> ILGrž43, IGž30, Ruž22.

<sup>161</sup> *Najčešće to je bilo sipaj na tavu i onda ozgor polje jajima, najviše tako* (Grž39).

<sup>162</sup> ILGrž43, IGž30, IGm43, Ruž22.

<sup>163</sup> Grž39, IGKž41, IGž30, Pož54.

<sup>164</sup> Grm34, ILGrž43.

Pod ovu podjelu uvrstila sam i masline jer maslinarstvo nije bilo toliko intenzivno,<sup>165</sup> a bilo je i samoniklih maslina. *Malo je ovdje bilo maslinarstvo* (IGm57). U Grguricama i Islamu Latinskom nalazimo podatak da su najčešće bile crne masline.<sup>166</sup> *Malo bi i plodove jeli. Opereš ih i malo ih posoliš. I samo crne masline su se jele. Ja nisam nikad vidila dok nisu počele ove pakovane po dućanima, da se zelene jidu. Mi smo imali dvije vrste. Bile su neke sitne, a ove velike su se*

*Slika 7: Pečene slane masline, Islam Grčki; snimila Sanja Galović, listopad 2005.*



<sup>165</sup> Više o temi maslinarstva vidi u radu „Maslinarstvo“ Mure Kokotović u ovome zborniku.

<sup>166</sup> ILGrž43, Grž39.

<sup>167</sup> Vidi poglavljve 2.8. Ulja.

<sup>168</sup> ILGrž43, ILž50, Grž39, IGKž41, Pož62, Ruž50, IGm57.

<sup>169</sup> U radu je navedeno koje se voće koristilo, te je objašnjen način i specifičnosti pripreme voća za konzumaciju. Detaljnije o proizvodnji voća vidi u radu Tamare Nikolić „Poljoprivreda, opskrba vodom i navodnjavanje“ u ovome zborniku.

<sup>170</sup> Početkom 1959. počinjao je s radom Poljoprivredni kombinat „Zadar“, podigli su se vinogradi i voćni nasadi breskve, nektarine, jabuke, višnje maraske, badema (usp. Brtan 2002:213-214).

<sup>171</sup> ILGrž43, ILž50, Grž39, IGž30, IGKž41, Pž20, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>172</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

<sup>173</sup> ILGrž43, ILž50, IGž30, IGKž41.

<sup>174</sup> ILž50, Grm34, Grž39, IGž30.

<sup>175</sup> ILž09, Grž39, IGž30, Ruž22.

<sup>176</sup> Grž39, Ruž50.

*zvale orkule. I nije se to bralo dok ne pocrne* (Grž39). Masline su se osim za izradu ulja<sup>167</sup> pripremale i kao konzervirani slani plodovi,<sup>168</sup> te su se jele kao prilog uz meso (Sl. 7.). *Da, da, spremaju se one i u ulju, ili se peku ili se kuhaju same u vodi, pa se zakuhaju i konzerviraju. I to se isto stavi u boce kao sva druga zimnica. Onda se to uz pečeno meso ili onako jesti kad očeš* (ILž50). A znali su ljudi onako malo u boce staviti. *To bi se stavilo malo u šporet pa bi se posolilo i tako bi se jelo* (ILGrž43). Jedino je u Islamu Grčkom zabilježeno da se masline na takav način nisu ranije jele, već je to novija praksa (IGm57).

## 2.6. VOĆE I PRERAĐEVINE OD VOĆA

Iako je zemlja i klima u ravnokotarskim selima pogodna za sadnju raznog voća (usp. Brtan 2002:13, 213-215), prema kazivanjima zaključujemo da su voćke često bile samonikle.<sup>169</sup> *Kruške, šljive, dune. Ko je to sadio, to je samo nicalo, više-manje. Šljive bile, crne. Nije to niko ni obradiva, ni škropija, ni ništa. Trišanja je bilo puno, puno* (Grž39). Samo u jednom kazivanju iz Islama Latinskom saznamo da je ovdje *bila velika proizvodnja od maraški*, to je bilo sve do 1990. A prije su imali bresaka, krušaka, jabuka isto. Uglavnom, mislim da najviše su sadili to rano voće, ali najviše, najatraktivnija je bila breskva i grožđe. Jer ovdje je baš područje bilo koje se isključivo bavilo poljoprivredom prije rata (ILž50). Obzirom da je ovo izolirani podatak koji se nije potvrdio u drugim lokalitetima i kazivanjima, velika je vjerojatnost da se mislilo na proizvodnju PK-a „Zadar“,<sup>170</sup> a ne na „proizvodnju“ za osobne potrebe. Koristile su se višnje maraske/maraške/trišnje,<sup>171</sup> jabuke,<sup>172</sup> breskve,<sup>173</sup> kruške,<sup>174</sup> smokve,<sup>175</sup> šljive,<sup>176</sup>

dunje.<sup>177</sup> Bile su trišnje, bile su maraske. I bilo je ovako po žbunju, po šikarama, bilo je šljiva. To se nije obradivalo. To je neko sadio, ali ona bi se množila i onda je to tako... I bilo je neka jabuka i bilo je breskve, mi smo zvali vinogradarske (ILGrž43). U Islamu Latinskom i u Grguricama napomenuto je da se te voćke nisu ni obradivale, ni prskale (Grž39), a danas ne moreš imat bez prskanja (ILGrž43). Uglavnom je uopćeno mišljenje da je voćaka bilo malo, da su se rijetko sadile jer su većinom bile samonikle i da je bilo manje voćaka nego danas.<sup>178</sup> Ni-smo mi voće sadili nikakvo (Pž20a). Ni voćaka nismo imali ka danas. (Pž20) Nije toga bilo [voća], samo smokve. Ništa se od voća i povrća nije sadilo prva doba (ILž09).

Tamo gdje je ipak bilo nešto voća, uglavnom se radilo o smokvama i maraškama, koje su se najčešće prodavale.<sup>179</sup> To se najprije proda-valo da se dobije neki dinar. (...) Svak je ima trišnja [višnje maraske] i onda bi se te trišnje bralo i prodavalо. (Grž39) Pekmezi se, osim u Kašiću,<sup>180</sup> u većini lokaliteta nisu pripremali,<sup>181</sup> a razlozi za to su bili različiti – nije bilo toliko voćaka, nije se znalo kako, u Dalmaciji se to nije prakticiralo, nije se jelo slatko. A nismo, nismo. Ni voćaka nismo imali ka danas (Pž20). Ko je zna prvo s čim ćeš radit (IGž30). Ne, mi onda nismo. Stvarno naše žene dalmatinke malo su se sa tin bavile (ILGrž43). Ovdje to narod nije radio, ovdje se čisto zdravo živilo, nije se slatko jelo (Pož54). Maraške su se također stavljale u rakiju ili se od njih radio liker.<sup>182</sup> U Islamu Grčkom i Podgradini se od maraski pravio liker: To je onda bilo bez rakije, samo maraske. I onda one pustu svoj sok, i malo šećera. I to stoji na suncu 40 dana, i one same puste svoje sok. To bude alkoholno jer to poslije provrije (IGž30). U Podgradini je zabilježena i količina sastojaka: A ja sam to stavljala prvo, sad ne stavljam. Metneš u bocu od dvi litre po kilu marašaka i metni na sunce. Treba 40 dana da bude na suncu i evo rakije. I po kile šećera. I fino je bilo (Pž20). U Islamu Latinskom se višnje iz tako napravljenog likera stavljaju kasnije u rakiju. Najprije pravimo sok od njih. Znači u bocu, bilo koju, uvijek ide tri kvarta, tri četvrtine višanja i četvrtinu šećera. I to se ostavi na suncu, i onda to pusti sok, i onda sok ocidimo, a u višnje ulijemo rakiju (ILž50). A u Kašiću je moguće višnje pripremiti na oba načina, prema osobnim željama. Može se staviti i rakija i šećer, a može se samo šećer pa bi se rakija poslije dodala (IGKž41).

Od sušenih smokava pripremala se slastica *smokvenjak*<sup>183</sup> (Sl. 8.), što je zabilježeno u svim lokalitetima osim u Kašiću gdje je dano sljedeće objašnjenje: A smokvenjake smo slabo radili, to se kod nas ne radi. Mladi narod, kao moja generacija, niko ne radi to (IGKž41). No iz kazivanja se može pretpostaviti da su stariji naraštaji ipak radili smokvenjak. Isti slučaj nalazimo u Islamu Grčkom: A jesu neki stariji, znam, ali nismo mi (IGž29). U Podgradini je precizirano: To se u stara doba radilo. Sada to niko ne radi ...prije jedno 50 godina, oko Drugog svjetskog rata. Poslije nije više se radilo (Pž20a).

<sup>177</sup> Grž39, Ruž22.

<sup>178</sup> Pž20, Grž39, IGž30, Pž20a, ILž09.

<sup>179</sup> IGž30, Pž20, Grž39, Ruž22.

<sup>180</sup> Jesmo, radili smo od breskve, od kajsije. Al ovdje je malo kajsije bilo. Onda od jabuke, višnje (IGKž41).

<sup>181</sup> ILGrž43, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, Pž20, Pož54, Pož62.

<sup>182</sup> ILž50, IGKž41, Pž20, IGž30.

<sup>183</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, Pž20, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

*Smokvenjak se u ovim selima pripremao na približno jednak način. A pravili su se od smokava smokvenjaci, jedna posebna vrsta kolača, okrugla ko sir. To su se sušile smokve i kad bi se to osušilo, onda se siklo sa sikiricom na sitno sitno. I to bi se kasnije misilo. I od grožđa bi sok išao u to. I to je jako bilo dobro (ILGrž43)! Smokve su se najprije rastvorile i stavile da se suše određeno vrijeme na drvenoj dasci na suncu. Može daska biti 4 metra dugačka, staviš po zidu negdje da ne može blago do njih. Ako je dosta sunca, one se osuše za 10-15 dana. Kad se suše smokve za smokvenjake, onda smokve otvořiš, razgrneš i jednu do druge slažeš. A ako ćeš onako cile, onda ih ubereš kad su već dozrile i sušiš (Grm34). Kada su se smokve osušile, tada bi se izrezale na sitno malom sjekiricom – sikirica/bradva,<sup>184</sup> te se zatim umijesile kao kruh (IGž30) u jednu kompaktnu smjesu uz dodatak soka od grožđa.<sup>185</sup> (...) onda bi se to jako lipo osušilo. Poslijе dok to skupiš i onda ... metni drvenu posudu, škrip su to zvali i tu je*

Slika 8: Smokvenjak, Islam Latinski; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.



*neka bradva se zvala. Kao sikirica slično je, ali je to sasvim drugčije, to je veliko, široko i onaj mu držač mora biti onako malo iskrivljen. Metneš na stol, bradvom dok god to ne bi izvadio što je u toj posudi. Kad si to jako izmrviš, onda malo grožđa iscidi po onome, i onda to kuvaj [mijesil] i onda oblikuj i stavljam lijepo sušit (Grž39). Za jedan smokvenjak promjera desetak centimetara bilo je potrebno kilogram ili nešto više suhih smokava.<sup>186</sup> Je je, i više od kila, jer one su ...mislim, smokva dok je zelena ona je teža, a dok se osuši, normalno da izgubi i sok (ILGrž43). U Podgradini se smokvenjak, nakon što bi se umijesio, položio na smokvin list i ponovo stavio sušiti na sunce (Pž20). U ostalim lokalitetima ne spominje se smokvin list kao svojevrsni podložak, ali je također zabilježeno da se gotov smokvenjak suši na suncu,<sup>187</sup> nakon čega „pobjijeli“, odnosno pusti šećer. Kad bi se to spre-milo, kako je bilo lipo kad sami šećer odozgo bude, kad ono ustoji [odstojil]. Spremu se tamo, kad se osuše, spremu se i onda to poslijе sve se ušećeri. A to je tako bilo lipo (Grž39). Smokvenjak se konzu-mirao ujutro uz rakiju,<sup>188</sup> kada dođu gosti (ILGrž43) ili za blagdane.<sup>189</sup>*

<sup>184</sup> ILGrž43, ILž09, Grm34, Grž39, Pž20, Ruž22.

<sup>185</sup> ILGrž43, ILž50, Grž39, IGž30, Pž20, Pž20a, Rž20, Ruž50.

<sup>186</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, Ruž22, IGž30, Ruž50.

<sup>187</sup> Pž20a.

<sup>188</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, Pž20a, Pož54, Ruž50.

<sup>189</sup> Grž39, IGž30.

*On se rezao, to bi bilo tvrdo, to ti je bilo (...) baš delikatesa. I toga ti ne možeš puno pojest, to je energično. Mi to nismo nikad običavali, ali ljudi tu stariji, mislim da je to ujutro za snagu. Smokve i rakija, to bi dalo vjerojatno energiju i to je išlo zajedno (ILŽ50). I „gradski ljudi“<sup>190</sup> to prakticiraju, no u malo izmijenjenoj verziji. Prije su znali ljudi na tržnicu nositi smokve, zrele smokve, pa ujutro bi ljudi onako u prolazu, gradski, uzeli po 2-3 smokve, pojeli i onda bi išli u kafić na čašicu rakije (ILŽ50).*

## 2.7. PIĆA

Od alkoholnih pića najčešće se pilo vino i rakija, što se potvrdilo u svim lokalitetima.<sup>191</sup> *Vino i rakija, nije bilo ništa drugo* (Grž39). *Vino i rakija, to je najčešće piće kod nas* (Grm34). U radu će se, međutim, više pažnje posvetiti pripremi i konzumaciji rakije, obzirom da su tijekom ispitivanja kazivači samoinicijativno i u najvećem broju na prvom mjestu spominjali upravo rakiju. Rakija se pretežno pila ujutro, a vino popodne.<sup>192</sup> *Kod nas je bilo ujutro na stolu rakija, poslijepodne vino, uvijek dvije litre vina je stajalo, mi kažemo dvitolitra. To je stajalo cijeli dan na stolu pa kako ko po želji, pravi pola vode pola vino. Kako ko želi, neko je pio cijelo vino* (IGKm41). Opaska o kvaliteti vina „prije“ i danas zabilježena je u Islamu Latinskom: *Da, pilo se vino, ali prije je bilo čisto vino, nije se mećalo ni šećera ni ništa. Ljudi bi imali manje ali bi imali po čitavu godinu. Nije se pilo kao i danas, danas se puno pije...* (ILGrž43). Vino se, u boci od jedne litre, za Uskrs nosilo na blagoslov u crkvu, i onda svaka osoba mora toga vina popiti pola čaše na primjer. Ako je veća familija onda se nosi dvije litre, ako je manja litra. *Svaka osoba mora malo blagoslovljenog vina popit* (IGm43).

Rakija se u istraživanim selima pravila jedino od grožđa, odnosno dropa – komovica/komovača.<sup>193</sup> *Prije se samo komovača pravila, jer mi samo grožđa imamo i samo rakiju od grožđa radimo. (...) Napravi se vino, kad se vino otoči ostane drop, doda se malo cukra i to ostane još osam dana i onda se ide peći rakija. Ako staviš šećera onda dobiješ veću količinu rakije. [Peće se] u onim kazanima... Procuri, drži se odredena jačina, kako ko želi, neko jaču, neko slabiju. To sve zavisi, ako ćeš pustiti 10 litara ili 15 onda ti je kvalitetnija i jača, ako ćeš 30 litara onda ti je maltene kao vino* (Pož54).

Kotao za pečenje rakije nije posjedovala svaka obitelj pa su ga stanovnici Kotara međusobno posudivali<sup>194</sup> (Sl. 9.). Zabilježeno je da je jedan čovik iz Posedarja posudivao svoj kotao od 250 litara (Grm27), čak i obiteljima koje su imale deset tisuća trsova vinove loze. Vlasnik kotla dovezao ga je u Islam Latinski, te je zatim i osobno nadzirao pečenje rakije. Njegova je pomoć bila od velikog značaja jer ga se zauzvrat trebalo malo bolje hraniti i pri završetku poslova nagraditi, znalo se koliko od kotla njemu triba dat (ILm30). Za lijepog vremena rakija se pekla na otvorenom, a uvečer je ovaj događaj privlačio

<sup>190</sup> Ovdje se misli na stanovnike Zadra.

<sup>191</sup> ILGrž43, ILŽ50, Grm34, Grž39, IGŽ30, IGm43, IGŽ29, IGKm41, IGKŽ41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>192</sup> IGKm41, IGm43.

<sup>193</sup> ILGrž43, ILŽ50, Grm34, Gež39, IGm43, IGŽ30, IGŽ29, IGKŽ41, Pž20, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>194</sup> Za podatke o posjedovanju i posudbi kotla, te značajući rakije zahtvaljujem kolegici Sanji Lončar.

stanovništvo koje je u blizini kotla sjedilo i pričalo. Za smještaj kotlova nije postojala posebna prostorija, ali se u slučaju kiše kotlove smještalo negdje *pod krov* (ILm30). U Islamu Latinskem zabilježeno je da je rakija pojedinim obiteljima bila *izvor novca*, te da se do rakije *držalo* (ILm30). Ne čudi stoga činjenica da je rakija imala veliki značaj i utjecaj na socijalni život stanovnika, o čemu svjedoči i narodna izreka *ne boji se gosti kad imaš rakije* (ILm30).<sup>195</sup>

*Sl. 9. Kotlovi za pečenje rakije, Islam Grčki; snimila Tamara Nikolić, listopad 2005.*



Izuvez Podgradine i Posedarja,<sup>196</sup> u ostalim lokalitetima zabilježeno je da se, osim oraha koji su se stavljali u rakiju, moglo staviti i druge plodove ili trave – kupine, višnje, koromač, metvica, ružmarin, origano, dunje, šipak, pelin.<sup>197</sup> U Grguricama bi se od rakije i voćnog koncentrata radio liker: *To [koncentrat] bi se kupilo, za napraviti kao liker neki. Bilo je svakavih, mi smo od krušaka. Ovako su male boćice bile, od toga bi litru napravija. (...) Onda bi se to pravija kao liker od rakije.* (Grž39) Pravili su se i liker od kupina (ILGrž43), liker od maraske<sup>198</sup> (IGž30), pelinkovac<sup>199</sup> te orahovac.<sup>200</sup>

O pripremi orahovca zabilježene su mnoge oprečne izjave. U Podgradini i Posedarju orahovac se nije pripremao, u Kašiću se radio i ranije, u Grguricama je to novija pojava,<sup>201</sup> a često se i unutar jednoga mjesta podaci o vremenskom određenju razlikuju.<sup>202</sup> Tako je u Islamu Grčkom zabilježeno da se *danas mladi sa tim više ne bavu, a mi smo se bavili prije* (IGm43), ali i da je orahovac novija pojava, obzirom da *prije nije niko to stavlja, nije niko zna* (IGž30), te da se počelo s pripremom orahovca prije dvadesetak godina (IGm57). U mjestima gdje se orahovac ipak pripremao, razlike nalazimo u omjerima oraha i rakije, dodacima koji se stavljaju u orahovac te vremenskom razdoblju tijekom kojeg orahovac mora biti izložen suncu. Sve to upućuje na činjenicu da je priprema orahovca, kao i mnogih drugih proizvoda, ovisila prvenstveno o individualnim željama i ukusima. Tako saznajemo da se na litru rakije moglo staviti pet-šest zelenih oraha (Grm34), devet (ILž50), dvanaest (IGž30), petnaest (IGKm41) ili čak dvadeset oraha (IGm43). Također na litru rakije stavljalo se 20 dekagrama šećera (ILž50), otprilike (IGž30), pola kilograma (IGž29)

<sup>195</sup> Zanimljiva je usporedba sa sličnom izrekom - *ko je ima kruva ikakva, ne treba (se) bojati gosta nikakva* (ILm30).

<sup>196</sup> A prije to niko nije...samo čista komovača (Pož54).

<sup>197</sup> ILGrž43, Grm34, ILž50, Grm34, IGKž41, ILž50, Ruž22, Ruž50.

<sup>198</sup> Detaljnije opisana priprema u poglavlju 2.6. Voće i prerađevine od voća.

<sup>199</sup> ILž50, IGKm41. Pa stavi se pelin, to je gorko. I to je mnogo zdravo za želudac. Stavi se to u rakiju, u litru rakije staviš pelinu, lišće, i to tako stoji. I godinu dana to tako zajedno stoji (IGKm41).

<sup>200</sup> ILž50, IGm43, IGž30, IGž29, IGKm41, IGKž41.

<sup>201</sup> A sad prije rata [smo počeli]. To je novije (Grž39).

<sup>202</sup> Islam Latinski: A to je novije. Nismo mi prije dok smo bili mlađi to radili. To se sad počelo raditi (ILGrž43).

ili kilogram (IGKm41). Osim šećera ponegdje se u orahovac dodavao limun<sup>203</sup> i zrna kave.<sup>204</sup> *I to se preprži zrno i onako vruće se stavi u to. To je i zbog arome i dobije kafenu boju.* (ILŽ50) Tako pripremljen orahovac držao se na suncu četrdeset dana,<sup>205</sup> dva mjeseca (IGm43) ili šezdeset dana (IGKm41). Zatim su se orasi procijedili i orahovac je bio spreman za konzumaciju. Pio se ujutro,<sup>206</sup> kad dođu gosti (ILGrž43) ili za ublažavanje želučanih tegoba.<sup>207</sup> Zbog navedenih razlika u načinu pripreme orahovca, donosimo nekoliko primjera:

– Grgurice: *Većinom se pravi dok su mali orasi, ali ja sam pravio i kad pukne kora. 40 dana mora stajati na suncu. Na litru rakije staviš 5-6 oraha, i to se stavljalo u staklene tegle i zavežeš najlonom da nema zraka. I onda puste orasi boju pa bude crno* (Grm34).

– Islam Latinski (današnji način pripreme): *Mi imamo recimo tegle staklene od pet litara, i tu se metne više od pola oraha zelenih i onda nadodaš šećera i to na sunce. Skoro do pola metneš oraha, i to je više od kile. I onda mećeš šećera skoro do vrha i onda livaš rakiju koliko rakije stane. Pa to stoji po 40 dana na suncu, i onda se to ka-snije cidi* (ILGrž43).

– Islam Grčki: *Da, to se stavlja rakija komovica u flašu staklenu i onda se stavi cuker i orasi. Na litru ide oko 20 komada [oraha] i to stoji na suncu dva miseca i onda se poslije iscidi i procidi i onda se stavi u flašu* (IGm43).

– Kašić:<sup>208</sup> *Napravi se petnaest zelenih oraha u litru rakije i kilo cukra staviš i to stoji šezdeset dana na suncu u onim bocama, teglama. (...) Čaša soka orehovače i četiri čaše rakije staviš, omjer je jedan naprema četiri, i to bude rakija orehovac ko Bog* (IGKm41).

Način prženja ječma za kavu i priprema takve kave detaljnije su objašnjeni u poglavljju 2.4. Žitarice i kruh. Naziv za taj pripravak od mljevenog zrnja ječma je također bio kava, drugog izraza nije bilo. (IGž30) Okusom, mirisom i bojom podosta je nalikovala pravoj kavi<sup>209</sup>, a bila je i *zdravija neg danas, puno zdravija. Lipa je bila* (Pž20). *To je bilo jako zdravo, pšenica, žito. Moja mama je do 1990. uvijek sebi pržila kavu, ona je vajk ono svoje starinsko držala i bila je zdrava* (ILGrž43). Takva se kava kuhala za jutarnji obrok uz dodatak mlijeka (...) ili bi se u nju nadrobio stari kruh (Randić, Rittig-Beljak 2006:39). Ovakvi načini konzumacije potvrđeni su u većini lokaliteti.<sup>210</sup> *Od ječma to se pravilo i onda se ta kava nije pila ovako, to se pilo sa mlijekom* (IGKž41). *Onda se to samelje pa se skuva u vodi i onda se u to doda mlijeko. I mogu ti reć da je to bila najljepša bijela kava* (Pož54). U Grguricama (Grž39) i u Islamu Latinskom ječmena (bijela) kava jela se ujutro s kruhom. *Nismo mi znali za drugu kavu. (...) i onda ako ne bi imali mlika, onda bi nam mama stukla dva-tri jaja, i sa tom kavom nam je ujutro dala, te kave i kruva* (ILGrž43).

Osim u Islamu Grčkom,<sup>211</sup> u svim ostalim lokalitetima potvrđeno je da su se pravili čajevi,<sup>212</sup> ponajviše od šipka,<sup>213</sup> ali i od kamilice,

<sup>203</sup> ILŽ50, IGKž41.

<sup>204</sup> ILŽ50, IG229, Ruž50.

<sup>205</sup> ILŽ50, ILGrž43, Grm34, IGž30, IGž29, IGKž41, Ruž50.

<sup>206</sup> IGm43, IGž30, IGKž41.

<sup>207</sup> ILŽ50, ILGrž43.

<sup>208</sup> Najprije se napravi sok, odnosno sirup od oraha i šećera, pa se to kasnije miješa s rakijom (op.a.).

<sup>209</sup> Grm34, ILGrž43.

<sup>210</sup> ILGrž43, ILŽ50, Grm34, IGž30, IGKž41, Pož54, ILž209, Grž39.

<sup>211</sup> *Ja nisam nikad brala ni sušila* (IGž30). *Šipak? To kod nas nismo. Ima ga, al to niko ne spremá pa da ima šipkov čaj. Ma nije* [se pravio čaj od ljekovitih traval, ovdje nije] (IGm43).

<sup>212</sup> ILGrž43, ILŽ50, Grm34, Grž39, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>213</sup> ILGrž43, ILŽ50, Grm34, IGKž41, Ruž22, Ruž50.

lipe, koprive, bazge, metvice, šumske ljubičice, kadulje, smilja.<sup>214</sup> Po kadulju i druge ljekovite trave odlazilo se na Velebit jer ih u Ravnim kotarima nije bilo.<sup>215</sup> *Kadulja, ljekovite trave, sve je to manje sada jer imaš svakakve vrste za kupit pa ljudi više kupe. Ali to su prije ljudi išli u Velebit, u Liku po šipak i tako* (ILž50). A u kadulju se išlo, ovdje nema, gori na Velebit (Grž39). U Islamu Latinskom je uvijek bilo čaja od šipka za probavne tegobe (ILGrž43), dok se u Grguricama kuhao čaj od šumske ljubičice, kadulje ili štavljkaka (Grž39). U Kašiću se pripremao čaj od koprive, šipka i kamilice (IGKž41), a u Podgradini samo od koprive i kamilice. *Od koprive bi kuhali, i od kamilice. Onaj cvit se ubere pa ga lipo osušiš. A od šipka ne* (Pž20a).

## 2.8. ULJA

U ravnokotarskim selima ponajviše se koristilo maslinovo ulje,<sup>216</sup> a pored maslinova upotrebljavalo se i suncokretovo,<sup>217</sup> sojino (Pž20) te svinjska mast.<sup>218</sup>

Maslinovo ulje uglavnom se radilo na vrlo sličan način u svim mjestima<sup>219</sup>. Masline su se stavile u jutenu vreću, položile na *tralje*<sup>220</sup> iznad drvene posude s hladnom vodom, te su se zatim polijevale vrućom vodom i gazile nogama. Nakon što se ulje izdvojilo iznad vode, pokupilo se s površine (ILž50).

O korištenju drugih ulja u Grguricama nalazimo dvojaka tumačenja. Prema jednom, maslinova je ulja bilo malo pa se moralo kupovati suncokretovo (Grm34), a prema drugom kazivanju, drugo ulje se nije nikada kupovalo: *Mi smo imali desetak stabala maslina ali nismo nikada ulje kupovali. Nije niko prije kupovao, svak je ima koliko je ima. I napravili smo ulje i to ti je bio začin* (Grž39). No, obzirom da su ekonomске mogućnosti bile različite od obitelji do obitelji, ovakva su tumačenja posve razumljiva.

Proizvodnja ulja nije bila lak posao, obzirom da se vruća voda polijevala po vrećama koje su se gazile bosim nogama, a ponekad bi ljudi obukli i čizme jer je jako peklo (Ruž22). Taj su posao većinom obavljali muškarci.<sup>221</sup> Bilo je i slučajeva da su ljudi odlazili za plaću, odnosno hranu gnječiti masline po selima (ILGrž43). Danas se više tako ne radi, masline se nose u uljare,<sup>222</sup> ali kvaliteta ulja nije kao nekad. *Nema ga više kao prije, nit mirisa, nit okusa kao ono što je prije bilo. I to je sve od pravih maslina bilo, nikada ja nisam čula takvog mirisa* (Grž39).

Nakon što bi se ulje izdvojilo na površini vode, pokupilo bi se sa žlicom ili tanjurom, a posljednje male kapljice kokošjim perom, ništa se nije ostavljalo (Ruž22).

Ulje se držalo u kamenicama, *demižanama*, staklenim bocama, čupovima, *bocunima*.<sup>223</sup> U kamenicama su se držale veće količine ulja, a u ostalim posudama manje, čemu nalazimo potvrdu u Ruplju: *Kad smo mi držali u onim, kak se zovu, damježane. Tako su oni koji su*

<sup>214</sup> ILž50, IGž36, Grm34, IGKž41, Pž20a, Ruž50.

<sup>215</sup> Detaljnije o ljekovitom bilju, pripremi i konzumaciji vidi u radu Sanje Galović „Tradicijska medicina, porodajne i higijenske prilike te vjerovanja u nadnaravnava bića“ u ovome zborniku.

<sup>216</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, Pž20, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>217</sup> Grm34, ILž50.

<sup>218</sup> Grž39, Pž20a, Ruž22.

<sup>219</sup> Detaljnije o proizvodnji maslinova ulja i maslinarstvu općenito vidi u radu Mure Kokotović „Maslinarstvo“ u ovome zborniku.

<sup>220</sup> Drveno pomagalo s poprečnim daskama na koje su se stavljale vreće s maslinama prilikom polijevanja vrućom vodom.

<sup>221</sup> Ruž22, Pž20a, ILž50, IGKž41.

<sup>222</sup> Pž20a, ILGrž43, IGKž41.

<sup>223</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž70, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

*manje imali. Ko ima više, on u kamenu čuva* (Ruž22). U Grguricama<sup>224</sup> je zabilježeno da su ljudi imali manje količine maslinova ulja samo za osobne potrebe pa se ulje također nije držalo u kamenicama već u staklenim ili drvenim posudama.

Informacije o štetnosti kamena za čuvanje ulja i današnjim pogodnjim načinima saznajemo u Islamu Latinskom. *Pa u prijašnjim vremenima su ljudi držali isključivo u kamenicama ... 100 do 200 litara, zavisi. A sad to više drže u rosfracu, u staklu, u svačemu uglavnom. Sad više ne preporučuju kamen, zašto? Zato što ulje ima u sebi neku količinu kiseline pa da to izgriza kamen i onda da to nije zdravo. Ali tako su prije držali ljudi, vjerojatno nisu znali ali da je sad najpogodnije recimo staklena boca, po mogućnosti da bude tamna, da bude u tamnom* (ILž50).

## 2.9. KOLAČI I SLASTICE

Osim već spomenutog *smokvenjaka*,<sup>225</sup> u ravnokotarskim selima su se od kolača i slastica radili još i *prisnac/presnac*,<sup>226</sup> pogača/*blagoslovica*,<sup>227</sup> ušticipci,<sup>228</sup> *fritule*,<sup>229</sup> *kroštule*,<sup>230</sup> *friškača*.<sup>231</sup>

*Prisnac/presnac* je jelo od tijesta, skorupa i sira, okruglog oblika, koje se peklo pod pekom. Jedino u Podgradini nije zabilježena priprema *prisnaca*, dok se u Posedarju nije radio jer nije bilo kravlje mlijeka, odnosno skorupa i sira. *Prisnac* se jeo za blagdane, nedjeljom, nudio se gostima kao *kolač*. *Ali to je bilo lipše nego danas ovi kolači, to bi mirisalo* (ILGrž43). *Prisnac* se nosio i radnicima koji su bili na mobi (IGKž41), ali nije se pripremao za posne dane (IGž30) jer se stanovnici ne mogu *ubijediti da jaje nije mast nego bjelančevina*. *Tako da oni dan danas kad je post ne jedu ni jaja ni sir ni mljeku ni mlječne proizvode* (ILž50). U Kašiću je zabilježen detaljni način pripreme *presnaca*. U tijesto se stavi *malo ulje, voda, jedno jaje, sirče malo, jednu kašiku sirčeta*. *Brašna se stavi koliko može da se upije jer stavi se i voda*. *Presnac, mi smo to zvali presnac. Soli malo se stavi, ali na slatki način to je bilo. I onda se stavi jaja, pa vrhnje, kajmak i sir mladi. I onda se to napravi bez da se mota kao pita, nego samo se dole i gore stavi ona kora i sa strane, jer to bude mekano, i onda se ispeče i to bude najljepši kolač* (IGKž41).

U Grguricama se, najčešće za Tijelovo, *prisnac* radio na sličan način. Razlikovalo se po tome što u se u nadjev nisu stavljala jaja, a stavljalo se kukuruzno brašno. *Zakuvaš [umijesiš] tisto, ne triba kvassac u tisto, onda ga razvaljaš, bude ovako krug napraviti*. *I onda sad uliješ onog skorupa, sira i brašna kukuruznoga*. *I onda ono omotaš da ti ne biži van*. *I onda pod peku. I kad se ispeče, onako vruće poliješ ga jajima zgor. Onda je pravi prisnac. To je bilo za Tilovo većinom* (Grm34).

Uoči Uskrsa pripremala se posebna vrsta kolača, pogača/*blagoslovica*, koja se na Uskrs nosila na blagoslov<sup>232</sup> (usp. Brtan 2002:199).

<sup>224</sup> Grm34, Grž39.

<sup>225</sup> Detaljnije o smokvenjaku vidi u poglavlju 2.6. Voće i prerađevine od voća.

<sup>226</sup> ILGrž43, Grm34, IGž30, IGž29, IGKž41, Kž29, Ruž22, Ruž50.

<sup>227</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGž29, Pž20a, Pož54, Pož62, Ruž22, Ruž50.

<sup>228</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGž29, IGKž41, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>229</sup> ILGrž43, ILž50, Grž39, IGž30, IGž29, IGKž41, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>230</sup> ILž50, Pž20, Pož54.

<sup>231</sup> Pož54, Pož62.

<sup>232</sup> Jedino u Kašiću nije zabilježeno postojanje *blagoslovice*, što se može objasniti činjenicom da je ona usko vezana za rimokatoličke uskršnje običaje, a u Kašiću je pretežito živjelo pravoslavno stanovništvo.

*Blagoslovnica se konzumirala isključivo za Uskrs, a razlikovala se od svakodnevnog kruha po tome što se u tijesto stavljalo šećer i jaja, te se također premazala jajima prije pečenja (Ruž22). Nije svakodnevni [kruh], sa jajima ... otkad pamtim, iako je bila bijeda i sve, ali bi se za Uskrs napravila taj kruh slatki. To bi se pripremilo, napravilo bi se za taj dan. Šećera metneš i jaja, svaki je ima kokoši, a valjda svako toliko moreš dve čaše cukra kupit. Za blagdan se je bilo kako, na bilo koji način to pripremalo (Grž39).* U blagoslovnici se stavljalo bolje brašno, pšenično: *Kruh bi ukuvali od lipšoga brašna za Uskrs. Od šenice (Ruž22).* Blagoslovnica se danas više ne priprema, već se slatka pogača kupi (Ruž22, IGž29).

Za post su se pekli uštipci i fritule. To su bile slastice bez mlijeka i jaja, samo od brašna, soli i vode, posipane šećerom. Postojala je razlika između fritula i uštipaka: *Fritule se kisaju, da se dignu, i budu okrugle. A uštipke... samo zamutiš smjesu i žlicom livaš i oni dodu kao dlan. Veći su od fritula i nisu ukisane (Grž39).* *Uštipke sa kaciolom i žlicom velikom livaš, a fritule rukom stisneš (IGž30).* U Podgradini je zabilježeno da se uštipci i fritule nisu pekli na maslinovu ulju jer ono nije pogodno za to, nego bi se kupilo sojino ulje (Pž20).

### 3. JELA ZA POSEBNE PRILIKE

Razne običajne norme<sup>233</sup> utjecale su i na odabir jela prilikom svetkovanja, primjerice za post, na Badnjak, Božić ili Uskrs. *Zbog toga što su se obvezatno pojavljivala u sklopu tih običaja, preraslala su u svojevrsne simbole (Muraj 1998:101).*

U posnim danima za ručak se pripremala riba, bakalar, krumpir začinjem maslinovim uljem, makaroni, blitva,<sup>234</sup> a navečer bi se ispekle fritule ili uštipci,<sup>235</sup> Na Veliki petak bi se uveče te fritule napekli. I taj dan se nije mrsilo. I makarone se od tista radilo. I to bi samo sa malo soli i ulja i to bi za post bilo (Grž39). Fritule i uštipci bi se pekli bez jaja i mlijeka<sup>236</sup> jer se jaja i mlijecni proizvodi nisu jeli za post. Oni [stanovnici] dan danas kad je post ne jedu ni jaja ni sir ni mlijeko ni mlijecne proizvode. Čak ni u fritule ne stavljaju ni jaja ni ništa, nego čisto brašno, vodu, kvas (ILž50). Za post na Veliki petak na tanjuru se obvezno morao naći bakalar ili riba. A bakalar je obavezan bija. Kolika je bijeda bila, ali ako se ikako do toga moglo (Grž39). A za taj se dan uvik ima, jedan dan godišnje. Pa ako nemaš za jedan dan... uvik se imalo. Ja ne pamtim da sam na taj mrsija, da san ija meso a ne ribu (IGm43). U Posedarju se objedovala riba, jer je bakalar bio skup. A bakalar je skupa hrana (Pož54). Ko je to prije kupova? (Pož62) I danas je bakalar za puno ljudi skup, a kamoli onda. Ko je što našao (Pož54). Išlo se u more. Moja mati je pričala da su išli sипу hvatati uz more, kad bi bilo bura to je bilo spas, izbacila bi uvijek našto na obalu (Pož62). I dagnjice uz obalu. (...) Dodeš do gležnja u vodu, malo ćeš

<sup>233</sup> Više o godišnjim običajima u Ravnim kotarima vidi u radu Ivana Galića u ovome zborniku.

<sup>234</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, IGKž41, Pž20a, Pož54, Pož62, Ruž22, Ruž50.

<sup>235</sup> Više o pripremi fritula i ostalih slastica vidi u prethodnom poglavljju, 2.9. Kolači i slastice.

<sup>236</sup> ILž09, IGKž41.

*dagnjica izvrtat, malo ćeš uhvatit nekih račića* (Pož54). Ako se bakalar i riba ipak nisu mogli priuštiti, onda se skuhalo *cilih krumpira i onda izreže i zaulji ako ima ulja*. Ako nema ulja onda osoli (Grm34).

Na blagdanskom stolu obvezno je bilo meso, često pečeno s krumpirom pod pekom. Pretežno je to bila janjetina:<sup>237</sup> *A prije su tu ljudi imali puno ovaca, više-manje, za Uskrs, za Božić, za Novu godinu pekli su janje* (ILž50). Ali i cijeli je jelovnik bio obilniji od svakodnevnog te je sadržavao juhu, meso, salatu i slastice. Kao što je već navedeno u poglavlju 2.2. Meso i proizvodi od mesa, meso se jelo blagdanima i nedjeljom. Sukladno tome, za blagdane se jela *janjetina i meso. I taj dan bi bilo, a kasnije 6 mjeseci nema ništa. I ko je siromašniji, ako imaš kozu ili janje držiš i čuvaš za blagdan. Onda bi bilo janjetina leša, pršuta, sira ovčjeg ko je ima i tako* (Pož54). U Grguricama su se za Uskrs ipak najčešće pekle *tuke*, a *ko je janje ima, zakla bi. Ali nije toga bilo često, a ko će janje ako je mala familija, šta će vam to. Pa bi se tuke peklo ... pod pekom* (Grž39). Za blagdane se također pripremao *prisnac/presnac*, a za Uskrs posebna pogača *blagoslovnica*,<sup>238</sup> kojoj i samo ime govori da se nosila u crkvu na blagoslov.

*Na sam Uskrs... blagoslivljala se hrana donesena u „sprtvicama“: slatka blagoslovnica, kapula ... tvrda kuhanja obojana jaja* (Brtn 2002:199). Pored *blagoslovnice*, kapule i jaja, na blagoslov se još nosilo vino i sol,<sup>239</sup> a ponegdje i meso.<sup>240</sup> *Ono što odrediš da ćeš taj dan jesti, odrežeš komad i nosiš na blagoslov* (ILGrž43). *Vino se nosilo u boci od litre na blagoslov i onda svaka osoba mora toga vina popiti pola čaše na primjer. Ako je veća familija onda se nosi dvije litre, ako je manja litru. Svaka osoba mora malo blagoslovljenog vina popit* (IGm43). To se vino ne smije bacati jer je blagoslovljeno, a blagoslovljenom soli se solilo sve što se toga dana jelo (ILž50).

Danas se ističe još jedan blagdan, za vrijeme kojega se također pripremaju svečani objedi, kuha se juha, peku se janjetina i svinjetina.<sup>241</sup> *Na blagdan Sv. Nikole (Nikolja), 6.12. slavi se svetac, zaštitnik župe Islam Latinski... Tada je na području cijele župe Islam Latinski najveća fešta* (Ibid.199). *Mi imamo sad na primjer feštu Sv. Nikola, to je seoska fešta. Nijedna kuća nije da ne peče po dvoje-troje janjaca. (...) Ovisi koliko imaš gosti, jedno ili dvoje janjeta sigurno. A svinje se isto sprema, to naveče, uoči Sv. Nikole, kad dodu prvi gosti onda svinjetina hladna čeka ih na stolu. I tako svako selo svoga sveca jednom u godini slavi, i to su velike fešte. Stvarno ljudi drže puno to toga, neće tu svoju starinu zaboraviti* (ILGrž43). U Islamu Grčkom<sup>242</sup> se to također prakticira. *Muslim, mi držimo svetac, svetog Nikolu. A ništa, ispečemo janje i prase na ražnju, malo svečaniji ručak* (IGž67).

<sup>237</sup> ILGrž43, ILž50, Grm34, Grž39, IGm43, Pž20a, Pož54, Ruž22, Ruž50.

<sup>238</sup> Više o pripremi *blagoslovnice* viđi u pret-hodnom poglavlju, 2.9. Kolači i slastice.

<sup>239</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Grž39, IGm43, IGž30, Pž20a, Ruž22, Ruž50.

<sup>240</sup> ILGrž43, ILž50, ILž09, Grm34, Ruž22, Ruž50.

<sup>241</sup> ILGrž43, IGž67.

<sup>242</sup> Zanimljivo je primijetiti da je i u Islamu Latinском i u Islamu Grčkom isti svetac zaštitnik, sv. Nikola.

#### 4. ZAKLJUČNA RAZMATRANJA

Istraživanje je pokazalo da na ovome području Ravnih kotara postoje određeni prehrambeni proizvodi koji bi, u kontekstu ruralnog turizma, mogli biti predstavljeni kao dio tradicijske enogastronomiske ponude. To su *smokvenjak*, slastica od sušenih smokava, *orahovac*, rakija komovica s plodovima oraha i *prisnac*, pogača punjena svježim sirom i vrhnjem te pečena ispod peke. Iako se neki od tih prehrambenih proizvoda javljaju i drugdje u Hrvatskoj (usp. Ban 2007:17 i Muraj 1998:103), stanovnici istraživanih sela u svojim su kazivanjima samoinicijativno posvetili posebnu pažnju navedenim proizvodima, te detaljno opisali svoje recepte za pripremu istih. Iz navedenih razloga možemo zaključiti da su im ti proizvodi omiljeni te da ih percipiraju kao lokalnu specifičnost. Iako se podaci o vremenskom određenju i detaljima pripreme ovih proizvoda razlikuju od lokaliteta do lokaliteta, u kontekstu turističke revitalizacije područja Ravnih kotara te očuvanja i valorizacije prehrambene baštine, to ne onemogućuje plasman tih proizvoda u sklopu enogastronomiske ponude. U Istri se na primjer, *U novije vrijeme organiziraju fešte isključivo u čast tradicionalnim jelima kako bi se sačuvala od zaborava, ali i kao specifična turistička ponuda poluotoka* (Orlić, 2005:63). To su fešte od brodet-a, šparoga, kolača, puževa, palente (usp. Ibid. 68-72), kao i *Fešta smokve i smokvenjaka* (usp. Ban 2007:17). Isti ili slični prehrambeni proizvodi također se javljaju na širem području Hrvatske, a vrlo su uspješno prezentirani kroz turističku ponudu Istre, što bi mogao biti slučaj i sa spomenutim ravnokotarskim delicijama. No nažalost, čini se da svijest o specifičnosti tradicijske prehrane nije još dovoljno prisutna kod stanovnika ovoga kraja te trenutno nema značajnijeg interesa da se elementi tradicijske prehrane preko ruralnog turizma uklope u turističku ponudu zadarskog zaleda. Uvidom u stanje na terenu ova je situacija vrlo lako objašnjiva posljedicama Domovinskog rata koje se i dalje snažno osjećaju. Istraživana naselja još su uvijek značajno depopulirana, obradive površine još nisu u cijelosti razminirane, a onaj (većinski) dio stanovništva koji se prije Domovinskog rata bavio poljoprivredom danas se još uvijek pokušava barem djelomično vratiti na predratno proizvodno stanje (usp. Brtan 2002:213-218). Obzirom na ove poteškoće koje ih okružuju, žitelji gornjih Ravnih kotara još nisu u potpunosti prepoznali značaj tradicijske enogastronomiske ponude u smislu ekonomsko-turističke revitalizacije ovoga kraja. Ovim se radom nastojalo predstaviti tradicijsku prehranu ovog područja i neke njene karakteristične elemente, kako bi se barem u određenoj mjeri doprinijelo povećanju svijesti o istoj. Obzirom na sve veću „popularnost“ i značajniji razvoj ruralnog turizma na području cijele Hrvatske u posljednjih petnaestak godina, može se očekivati da će u skoroj budućnosti i na ravnokotarskom području doći do određenih pomaka i pozitivnih promjena u kontekstu prezentacije ovoga kraja.

kroz ruralni turizam, gdje bi etnogastronomска ponuda mogla biti jedan od stupova razvoja turističkog potencijala Ravnih kotara. Jedan od uvjeta je i rješavanje gore navedenih problema, no to već prelazi granice djelokruga etnologa i spada pod nadležnost lokalnih i državnih instanci, na kojima je da poduzmu sljedeće korake.

### LITERATURA:

- ANDRIĆ, Jasna i suradnici (2003): Domaći sir i njegove raznolikosti u Hrvatskoj. U: *Sir, tradicija i običaji*, ur. Željko Obad, Zagreb, 15-52.
- BAN, Barbara (2007): Veliki povratak delicija od smokava. *Glas Istre*, 24. rujna 2007, 17, Pula.
- BRTAN, Josip (2002.): *Župa Islam Latinski*. Matica hrvatska Sinj. Geografsko društvo Split, Sinj – Split.
- JURKOVIĆ, Jasmina (2004): Tradicijska prehrana kao prilog poznavanju primorsko-bunjevačkog identiteta. *Senjski zbornik* 31, 189-212.
- KALAPOŠ, Sanja (1998/99): Kiša, hrana i kultura. Međusobni utjecaj kulturnih, društvenih i prirodnih činitelja jednog kraja. *Studia ethnologica Croatica* 10/11, 95-110.
- MURAJ, Aleksandra (1997): Za cresskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture. *Etnološka tribina*, 20, 145-210.
- MURAJ, Aleksandra (1998): Prehrana. U: *Etnografija. Svakdan i blagdan hrvatskog puka*. ur. Jasna Čapo Žmegač, Aleksandra Muraj, Zorica Vitez, Jadranka Grbić i Vitomir Belaj. Matica Hrvatska, Zagreb, 101-108.
- MURAJ, Aleksandra (2001): Prehrambene tradicije. U: *Hrvatska tradicijska kultura – na razmaku svjetova i epoha*, ur. Aleksandra Muraj, Zorica Vitez. Barbat, Galerija Klovićevi dvori, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 295-309.
- ORLIĆ, Ivona (2005): Tradicionalna prehrana i turistička ponuda Istre: obilježja istarskoga regionalnog identiteta. *Etnološka istraživanja* 10, 63-76. Zagreb.
- RANDIĆ, Mirjana (1999): Prehrana. *Etnološka istraživanja* 6, 71-102, Zagreb.
- RANDIĆ, Mirjana – RITTIG-BELJAK, Nives (2006): *Svijet hrane u Hrvatskoj*. katalog izložbe, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb.

**TRADITIONAL FOOD****SUMMARY**

The food in the studied villages of Ravn Kotari consisted of home-grown foods, namely, different types of corn, fruit and vegetables. In some villages people had three meals a day, in some four: lunch – *ručak*, snack – *užina*, and dinner – *večera*, while the fourth meal, the first meal of the day, was the morning snack called *marendra* (*mid-morning breakfast*). During the summer, breakfast mainly consisted of polenta served with sour milk or with sauerkraut in winter. Vegetables were more frequently eaten at lunch, served as a stew or separately. Meat dishes were rare, eaten mostly on holidays, Sundays or during works in the field. Dinner was sometimes prepared from lunch leftovers, and often included potatoes, bacon or sauerkraut dishes or different stews and porridges. The population of the studied areas used cow, sheep and goat milk. Many products were made from milk: cheese, sour milk, different types of cream – *skorup*, *kajmak*, *skuta* and butter. The most often consumed meat was lamb and pork, while poultry and veal were eaten more rarely. Lamb, apart from being sold and prepared during larger-scale agricultural works, was mostly eaten during the holidays, especially for Easter, Christmas and New Year's, and on special occasions in the cycle of customs (e.g. weddings). Pork meat was used to produce prosciutto, two types of sausages (*crne divenice/djevenice*, “black” sausages made from corn flour, fat and blood; *bile divenice/djevenice* – “white” sausages made from meat and fat). The pork was preserved and conserved by salt-curing, and then was smoke- or wind-dried. Fish was eaten rarely, mostly during fasting periods. The most frequent grains in this region were wheat, barley and maize. Porridges and polenta (*pula*) were made from maize flour. The grain consumed as the substitute for coffee was barley, baked in the upside-down baking hood or in the coffee-baking pot (*brušulin*). The bread was made from wheat, barley, maize, rye and proso millet flour, and baked in an outdoor fireplace under the baking hood. Most frequently cultivated vegetables were cabagge, tomato, potato and beans (*gra(h) jari*). Winter foods included sauerkraut, pickled tomatos and peppers. Wild fruits were often used, such as Marasca cherries (*maraška, trišnja*), apples, peaches, pears, figs, plums and quinces. Dried figs were used to prepare *smokvenjak*, a dessert eaten in the morning with a shot of *rakija*, and offered to guests or eaten during holidays. Wine and *rakija* (brandy) were the only consumed alcoholic drinks. Rakija was distilled from grape pomace – *komovica* or *komovača* – and flavoured with walnuts to produce *orahovac*, or other fruits and herbs – blackberries, sour cherries, fennels, peppermint, or rosemary. People mostly used olive oil, occasionally replacing it with sunflower or soy oil or pig fat. Typical desserts were a pie called *prisnac/presnac*, Easter bre-

ad (*blagoslovnica*), doughnuts, *fritule* (plain dark-flour fritters), and *kroštule* (angel wings pastry). *Prisnac* or *presnac* is a round pie made of dough, cream and cheese, baked under a baking hood and served for holidays, on Sundays or when receiving guests. On fasting days, fish, dried cod, potato in olive oil, macaroni or chards were served for lunch, while *fritule* or doughnuts were made in the evening. The holiday menu always included meat, often prepared under a baking hood with potatoes. Lamb was the most common holiday roast, and the whole menu tended to be more lavish, with soup, meat, salad and desserts. The research has indicated that there are certain dishes and drinks in the Ravni Kotari region that could be attractive to tourists – *smokvenjak* (a fig cake), *orahovac* and *prisnac*. The development of agrotourism and promoting the agricultural production which flourished in Ravni Kotari before the Homeland War could contribute to the revitalization and economic stability of this region.

**Keywords:** traditional food, rural tourism, Islam Latinski, Islam Grčki



SANJA GALOVIĆ  
Rezovački put 47, Rezovac  
33000 Virovitica  
sgalovic@ffzg.hr

## TRADICIJSKA MEDICINA, VJEROVANJA U NADNARAVNA BIĆA, POROĐAJ I HIGIJENA

*Istraživanje obuhvaća teme iz narodne medicine, postupaka vezanih uz trudnoću, porođaj, higijenu, navike stanovništva te sažeto o vjerovanjima u móru, uroke te vještice. Stanovnici Islam-a Latinskog i Grčkog te Kašića odlazili su liječniku većinom kad su bili „teško“ bolesni ili gotovo na umoru. Razlog tome je udaljenost bolnice i liječnika od mjesta stanovanja te imovinske prilike. Lje-kove odnosno ljekovite pripravke pronalazili su u svojoj okolini – prirodi. Potvrđena je i prisutnost samoukih namještača kostiju, masera, babica.*

*Žene su većinom radale kod kuće, a pomagale su im najčešće susjede ili žene iz obitelji. U razgovoru o zaštiti zdravlja primjećena je prisutnost magijskih radnji, kao što je odlazak враčari, vezanje crvene uzice oko ruke djeteta i sl. Na temelju toga istraživanje je produbljeno dodatnim pitanjima o враčarama, vješticama, mórama i uroklijivom oku što, u određenoj mjeri, tim iracionalnim aspektom zaokružuje viđenje samih kazivača na propitivanu temu o zaštiti zdravlja. Higijenske navike ovisile su o ekonomskim prilikama obitelji, ali većinom nije bilo drastičnih razlika u selu. Opisan je i postupak pravljenja sapuna.*

**Ključne riječi:** tradicijska medicina, porod, higijena, vjerovanja u nadnaravna bića, Islam Latinski, Islam Grčki

### 1. UVOD

Što je tradicijska, odnosno *narodna*<sup>1</sup> medicina, pitanje je na koje se treba odgovoriti na samom početku, kako zbog nedovoljnog poznavanje ove grane etnologije, tako i zbog predrasuda prema svim tzv. alternativnim načinima liječenja, koji se doživljavaju kao suprotstavljeni zapadnjačkoj biomedicini te se nerijetko smatraju nadrilječništвом. Glavna značajka joj je da se *bazira na vjerovanju u njenu uspješnost*.

<sup>1</sup> O dilemi upotrebe terminologije *narodna* i *tradicija* *medicina* ra-spravlja Tanja Bukovčan Žufika u tekstu *Narodna medicina kao predmet etnologije*, u: *Studio ethnologica Croatica*, vol. 14/15.

*To povjerenje proizlazi, kako iz osobnih vjerovanja, tako i iz socijalnih, etničkih, kulturnih, religijskih sustava* (Bukovčan Žufika 2002/2003: 160). Ista autorica objašnjava da, premda su učinci dobiveni nekim od metoda ili lijekova tradicijske medicine u najvećem dijelu pripisivani placebo efektu, tisućama je godina ono opstalo u određenoj kulturi kao lijek, dakle uspješna pomoć bolesti. Krajnje jednostavno rečeno: To je *način na koji su nas liječile naše bake, odnosno način na koji su naše bake bile liječene prije pojave zapadnjačke biomedicine* (*Ibid.*).

Rad donosi pregled najčešće korištenih tradicijskih lijekova na istraživanom području Ravnih kotara; čitatelj na taj način može razumjeti koja stanja kazivačima predstavljaju bolest, te koje se preventivne i kurativne mjere smatraju učinkovitima. Na tu temu nadovezuju se ili isprepliću podaci o vjerovanjima u nadnaravna bića ili odsutnost istih, potom porodajne prilike te na samom kraju higijenske navike stanovništva.

U radovima poput *Narodnog liječnika* (Vogel 1978) i *Narodne medicine* (Brenko et al. 2001) mogu se naći praktične potvrde pojedinih lijekova ili postupaka liječenja na području Hrvatske, ali i šire. Istraživanje se provodilo u dva navrata: tjedan dana u listopadu 2005. godine te pet dana u travnju 2006. godine u lokalitetima Islam Latinski, Islam Grčki, Grgurice i Kašić. Podaci su prikupljeni u razgovoru s kazivačima, stanovnicima spomenutih lokaliteta: na području Islama Latinskog s dva kazivača i tri kazivačice, u Grguricama dva kazivača i jednom kazivačicom, u Islamu Grčkom s jednim kazivačem i tri kazivačice, a u Kašiću s tri kazivačice. Većinom su bili starije dobi, između 65 i 80 godina, ali dragocjene podatke ustupili su i osobe srednje životne dobi. Pitanja upućena kazivačima bila su oblikovana prema Upitnicama Etnološkog atlasa: svezak III., tema broj 87. *Umiavanje, kupanje, pranje*; svezak IV., tema broj 124. *Porod, dojenje, prvi zub*; svezak IV., tema broj 141. *Mora, vampir, vukodlak i neka slična bića*; svezak IV., tema broj 143. *Neka druga natprirodna bića i pojave*; svezak IV., tema broj 142. *Vještice, vile, sudenice*; svezak IV., tema broj 149. *Zlo oko, uroci, sretni i nesretni dani*. Upitnice su poslužile kao smjernice za potrebe ovog istraživanja.<sup>2</sup>

O ovim temama za šire područje Ravnih kotara ima i nešto objavljene rukopisne grade, ali u ovom ćemo se prilogu ograničiti samo na njihov prikaz na ovom užem području Ravnih kotara. Istraživanje se sastojalo od razgovora s kazivačima te kasnijih provjeravanja podataka dobivenih na terenu; vodili su se pojedinačni ili grupni razgovori što se odrazilo na istraživanje – kazivači u paru ili grupi bili su slobodniji nego oni ispitivani pojedinačno jer su se tijekom razgovora podsjećali na zaboravljeno ili nadopunjivali jedni druge. Ipak, vezano uz pitanja oko trudnoće i porođaja u društvu kazivačice su postajale malo zatvorenije kao i u slučaju pitanja o vjerovanjima u nadnaravna bića; bile su općenito skeptičnije od kazivača s kojima se

<sup>2</sup> Zahvaljujem Tanji Bukovčan na ustupanju vlastitih izvora te na dragocjenom popisu proširenih pitanja tematike tradicijske medicine.

razgovaralo individualno. Nemoguće je bilo postaviti sva pitanja svim kazivačima pa su raspoloženje kazivača, raspoloživost vremenom i afiniteti kazivača bili glavne smjernice svakog razgovora. Većinom su žene bile razgovorljivije i emotivnije u odgovorima; kod pitanja o higijenskim prilikama vraćala su im se većinom neugodna sjećanja, a prisjećajući se, primjerice, sastajanja na bunaru pri pranju odjeće ton razgovora gotovo redovito postao bi sjetan zbog uspomena na pjevanje, ples i druženje, te su kazivači na taj način samoinicijativno iznosili svoje osobne uspomene, te se prvotno zacrtano istraživanje proširilo i na sferu osobnog života kazivača. U nedostatku ranijeg istraživačkog iskustva, rad na mjestima odražava oskudnost ili odsutnost pojedinih podataka, no i takvi oskudniji podaci mogu poslužiti kao poticaj na daljnje proučavanje i istraživanje ove teme.

## 2. LJUDI I BOLEST

Mišljenja kazivača o tome jesu li ljudi danas više bolesni u odnosu na prijašnja vremena podvojena su i subjektivna i ovise o njihovu trenutnom zdravstvenom stanju. Zanimljivo je da je većina kazivača iz Islama Latinskog na upit odgovorila da ljudi prije nisu bili češće bolesni no u novije vrijeme. Kazivačica koja je iz sjevera Hrvatske udajom došla živjeti u Islam Latinski, govori: *I tu sam već tridesetčetri godine. Ali otkad sam tu, ja nisam... nema ovdi u ovom području teških bolesnika, absolutno* (ILž50). U Grguricama preteže mišljenje kako je ranije bilo više bolesti. U prilog tomu navode zarazu malarijom među djecom iz sela: *Od toga je bilo, kad su naši doselili, to je bilo, ja mislim dvadesetšeste, tu negdje... oko dvajstšeste tu negdje jer mi je brat rođen, najstariji ovde dvadeset devete, rođen. Onda su negdje oko dvadesetosme doselili i ovi okolo, bilo je dvajstpet dice. Za godinu dana dvadeset je umrlo, samo pet ostalo. Od te malarije takozvane. To je ta groznica* (Grm34).<sup>3</sup>

Sporost prijevoza ili nedostatak istog te neimaština ljudi bili su najčešći razlozi rijetkim odlascima liječniku i to kad je bolest uzna predovala ili pak odredila sudbinu čovjeku. *Kar* (zaprežna kola s konjima) bio je jedino prijevozno sredstvo kojim su se ljudi služili od tridesetih godina 20. stoljeća nadalje do masovnije upotrebe automobila, a mnogi su odlazili pješice. Situaciju su olakšavali kućni posjeti liječnika. U slučaju da nisu mogli doći u mjesne ambulante, liječnik iz Smilčića posjećivao je bolesnike u selima Islam Grčki i Kašić, a bolesnike Islama Latinskog i Grgurica liječnik iz Posedarja. *Ko je treba doktora, ko je bija zdrav osta'je, ko je bija bolestan i malo otiša je (...) i neke likove dava', kakve ja nemam pojma. (...) E, i mora si pješke ići tamo. Ako hoćeš doktoru, pješke, kako ćeš. Ili ko ima konja i kar, onda odvezе i tako* (Grm34), a na pitanje je li liječnik dolazio u kućne posjete dodaje: '*Est kasnije jedan, Jelić se zva'. I onda je onim kolibrićem*

<sup>3</sup> Da je na ovom području i u razdoblju ranog novog vijeka vladala malaria donosi nam podatke Dubravka Mlinarić u svoj doktorskoj disertaciji pod naslovom: "Malaria" i socio-migracijska kretanja u sjevernoj Dalmaciji u 18. stoljeću, koju je obranila 2004. godine na Odsjeku za povijest Filozofskog fakulteta u Zagrebu pod mentorstvom prof. dr. sc. Drage Roksandića.

*motoričem dođe i... i neke likove dava', kakve ja nemam pojma. Isti kazivač sjeća se da za vrijeme njegova djetinjstva, tridesetih godina, liječnika nije bilo čak ni u Zadru. Ma nigdje, ni u Zadru nije bilo. Nije te godine, nije se znalo za nj. A za vrijeme bivše Jugoslavije one najbliže je bilo u Smilčiću, deset kilometara.<sup>4</sup> Kazivačica iz istog sela govori: Prije nije iša', tek poslije. Već kad sam se ja ovi... udala, onda je već i to vozio neko. Meni je pokojnom svekru dolazio, još nije bilo ni ceste, iš'o je kroz blato. Al dolazija je. To je bilo jedno pedest osme, pedeset osme jer sam ja već bila rođla, unda je ovi, onda je već doktor dolazio (Grž39).*

U nedostatku prijevoznih sredstava kojim bi došli do liječnika i poučeni iskustvima svojih predaka, stanovništvo se okrenulo izvoriu zdravlja iz svoje okoline – prirodi, kao što potvrđuje kazivanje zabilježeno u Islamu Latinskom: *Pa slušaj, ljudi koji su prije oboljeli to je većinom davno bilo od tuberkuloze i liječnici nisu bili tako tu po selima, nego to se išlo u Zadar karom, konjima je to bilo više, ljudi su bili siromašni. Ali mislim da su se najviše liječili tim velebitskim travama. Ima i sad ljudi koji gore beru trave, uvijek ima neko svoga, pa donesu, tako da još uvijek dosta tih čajeva troše. To ti je kadulja, iva, rutva, ne znam kako se ti svi korijeni ne zovu... imаш i te vrste kojih nema u svitu (ILž50).*

Tradicijski lijekovi mogu se upotrebljavati u svom neizmjenjrenom, neprerađenom obliku, poput meda, voća, povrća, biljaka, zatim prerađenom poput biljnih i životinjskih masti i octa, koje se pretežito koriste u oblozima, te mlječnih proizvoda, ostalih prehrambenih proizvoda, poput prepečenog kruha, i onih u obliku napitaka: biljnih i voćnih čajeva, uvaraka, raznih rakija. U tekstu se dalje navode tradicijski lijekovi po njihovoј prepoznatljivosti i učestalosti korištenja na istraživanom području.

### 3. TRADICIJSKI LIJEKOVI

*Jedno je od važnih obilježja tradicijske medicine anatomska lokализacija bolesti (trbobilje, grlobilje, uhobilje i sl.) ili poistovjećivanja simptoma bolesti i samih bolesti recimo žutica, vrućica (Grmek 1958: 150, prema Brenko 1999:316). Smatrajući da je simptom zapravo bolest, a ne jedan od njenih pokazatelja, stanovništvo se upućivalo na upotrebu nekog ili više lijekova koji su se generacijama prenosili većinom usmenom predajom, a ponegdje i pismeno. Usmeno prenošenje lijekova, recepata i terapeutskih postupaka smatra se važnim kriterijem razlikovanja narodne od službene medicine, pa se lijekaruše, pučki zapisi narodnih lijekova kao pisani ostaci ljudskog znanja, danas smatraju prijelazom iz narodne u službenu medicinu. Službena medicina priznaje samo one terapeutiske postupke čija se djelotvornost može utvrditi kliničkim eksperimentom (Rozman, Go-*

<sup>4</sup> Prema kazivanju istog kazivača.

dec 1989:109, prema Židov 2000:140), te se temelji na zapadnjačkom poimanju liječenja tijela.

### 3.1. MED

Med je jedan od najstarijih lijekova kojeg su ljudi upotrebljavali. Vrlo ugodnog okusa, nalazili su ga u prirodi i njime se sladili, ali i liječili. Nema rok trajanja niti se može pokvariti na suncu, vlažnim mjestima, ostalim atmosferskim prilikama. Ima antibakterijska i baktericidna svojstva, te zato i jest čest sastojak lijekova za bolesti probavnog trakta, dišnog sustava i kožnih oboljenja. Mnogi će se prisjetiti starog narodnog lijeka iz djetinjstva: bolno grlo i kašalj redovito je liječio med otopljen u mljeku; nemiran želudac razni čajevi s dodatkom meda; opeklne su bile blaže nakon obloga s medom.

Tijekom istraživanja, na postavljeno pitanje o upotrebi i ljekovitosti meda, kazivači su bez iznimke govorili o njegovoj moći liječenja i širokoj primjeni. Upotrebljavao se za zdravlje dišnih puteva, za ublažavanje kašla i grlobolje. Većinom se konzumirao sam ili u čaju, ali i kao oblog protiv oteklina i temperature. O današnjoj upotrebi meda u Islamu Latinskom saznajemo: *Med mi i dan danas upotrebljavamo. Zimi isključivo zbog prehlade, zbog grla, zbog disanja, uglavnom zbog tih dišnih organa i tako. Ali ja i dan danas uvik imam velebitskog meda, to moja susjeda, ona ima jednu rodicu koja je na Velebitu, baš i živi, baš doli kod Velebita, oni imaju pčele, i onda ona svaku jesen dvi tri vrsta meda, zavisi od ispaše, od kadulje, ive, rute, i sve ima različitu boju meda. I tako točno osjetiš po medu da je to prirodno. I onda oni nemaju košnice, nego iz debla vade di nađu pčele. Od debla tu vade prirodan. I onda taj med, mislim cijena je bila 35-40 kuna, uzmem uvijek po 4-5 kila zavisi kako kada, da imam za sebe. Sad smo počeli i medicu (vrsta rakije op.a.) praviti, to je baš sin napravija nedugo jednu bocu, još nisam ni pokušavala jer mi ne pijemo što se tiče tih žestokih pića (ILŽ50).* Zanimljivo je da dvoje kazivača iz sela Grgorica spominju ljekovitost meda koristeći ga kao oblog: *A što bi, kad bi se jako priladija onda bi ovi ... prsa. Na neki papir, il na neku krpicu il nešto, najviše na papir, i onda krpu odozgo. I onda bi to na prsa stavljali, taj med. Ili ulje maslinovo (Grž39). A kvasinu za oblope ako oteče ti što na primer, to onda... ako neka oteklina onda to za ledene oblope stavљaš, i za temperaturu. Isto ko ledenom vodom ili med kad staviš. Topla će bit, ugrije se ako imaš temperaturu (Grm34).* Iako sama nije koristila, kazivačica iz Islama Grčkog čula je da se nekada pripremao i domaći sirup protiv kašla čiji sastojci su bili med, luk i suhe smokve (IGŽ70).

### 3.2. MASLINOVO ULJE. MASLINOVO ULJE S DODATKOM BILJA I SUMPORA

#### 3.2.1. MASLINOVO ULJE

Maslinovo je ulje u Dalmaciji na glasu kao izvrstan lijek za probavu, oštećenja ili bolesti kože te ljekovito sredstvo za masiranje. Područje Ravnih kotara vrlo je plodno zahvaljujući bogatstvu podzemnih voda i povoljnoj klimi. Voće, povrće, žitarice i vinova loza uzbijali su se u gotovo svakom domaćinstvu, a maslinici su, uz iznimke, bili rijetki. Nerijetko su stabla masline (*Olea europea L.*) popunjavale poneku prazninu u vinogradu, čak i kukuruzu. Obitelji su većinom imali od 15 do 50 stabala maslina, a jedini u istraživanju uočeni maslinik bio je obiteljski maslinik iz Islama Latinskog sa sto stabala (Sl.I).<sup>5</sup> Usprkos malobrojnosti stabala, maslinovo je ulje bilo cijenjeno. Prvenstveno se to vidi pri njegovoj obradi. Ulje se pri odvajanju od vode nekoliko puta ostavljalo da se smiri i izdigne na površinu vode, zatim se prokuhavalo i nakon hlađenja ponovo kupilo lončićima, žlicom, a potom i kokošjim perom, da niti kap ulja nije ostala.<sup>6</sup> Isto tako, ako su im susjadi pomagali pri berbi maslina, radije su uzvraćali uslugu na isti način i ostajali u berbi dan-dva duže nego zauzvrat davali ulje jer je bilo skupo i bilo im je žao ulja.<sup>7</sup> Maslinovo ulje u ovim je krajevima, uz med, jedan od najstarijih prirodnih lijekova. Ono je cijenjeno zbog svojih ljekovitih svojstava i primjenjuje se, govore mnogi kazivači, kod bolesti želuca, uha, za poboljšanje probave, masiranje bolnog područja, liječi prehladu. *A maslinovo ulje, to kao za probavu i šta ti ja znam, za sve, za dosta toga to dobro* (IGKŽ41). Zbog visokog udjela nezasićenih masnih kiselina, iznimno je zdravo za probavu, a kazivači ističu da se treba popiti natašte.<sup>8</sup> Maslinovo su ulje upotrebljavali i u kombinaciji s raznim biljkama: *Kupus. Za izgor. To je onaj zeleni list. Pa se to namaže uljen maslinovim da se ne zaljepi pa se stavi da zaraste brzo. A čula sam da se blitva isto tako koristila za to. Ne znam za blitvu ali za kupus znam, to sam kao mala pala u vatru, i sve ovo crno bilo izgorilo, i mater mi je to stavljala* (ILŽ28). I druge su kazivačice iz istog sela liječile listovima kupusa (*Brassica oleracea L.*) i blitve (*Beta vulgaris L. cicla*) namazane maslinovim uljem. *Kupus il blitvu ono grijat na ploci od špahera i onda uljem maslinovim zalješ i onda sam na prsa stavljala isto dici. Za kašalj* (IGŽ70). U Grguricama o liječenju je također zabilježeno: *List blitve... vako malo, nek je vruć, i unda se nek malo smekša i namaže je i s tim... unda skidaj i temperaturu* (GrŽ39). Majka kazivača ILm54 u selu Islam Latinski je mnoge žene babila (pomagala pri porodu, op.a.) i često upotrebljavala trave kao lijek, prisjeća se: *A je, ima jedna isto, baš raste tu u našem kraju koja se koristila za, kako bi reka, za vijati na rane. Ovako, kad ne bi rana baš, i priko medicine i priko toga baš zarasla, pa bi ta dosta pomoglo travu, list njen, privija se na to i to bi dosta pomoglo. Samo se to stavi na ranu i privije se, falabogu, onom gazom. Na ranu se baš stavi, tako*

<sup>5</sup> O maslinarstvu više vidi u prilogu Mure Kokotović u ovom zborniku.

<sup>6</sup> O tomu govori kazivač ILm54.

<sup>7</sup> O tome više vidi u prilogu Mure Kokotović u ovom zborniku.

<sup>8</sup> ILm54: *A je, recimo i za probavu, i kad žuč, kamenci kad koga smetaju, pa se to znalo ovako pomalo popiti, ko ima snage i ko može. Jako je ono, prirodno je jako i tako. Pijenje maslinovog ulja natašte potvrđuje i kazivačica ILŽ25.*

ga ubereš u prirodi, ništa dirati, ništa prati, bilo zemlje na njemu, bilo što, zavisi kako je kome i kažu kako za koga ubereš, takav je. Onda se to stavljalo, kol'ko njih znalo reći, možda bi bio nečist, ali su naši stari iz iskustva i to, iz roda, što kažu od kolina do kolina. Pa onda su govorili da nije dobro prati, jer ako si opra, opra si sve onda, neće ti pomoći. Maslinovo ulje se baš upotrebljavalo za ovu travu koja se na rane stavljala. Samo bi se malo namazao onaj list, njegovo ono kako bi reka, naličje, dolje od zemlje. Malo se namazalo maslinovim uljem i onda bi se to stavljalo na ranu. Nažalost, kazivač se nije mogao sjetiti naziva te biljke. Kazivačica iz Grgurica također se nije mogla sjetiti imena biljke koju su upotrebljavali, čini se, u istu svrhu: *Obloge smo stavljali... to je... neka ima trava, to smo... vaki široki listovi... onda bi se nešto napravlo, nako iz čista mira se napravlo, u životu gdje bilo, unda bi tu travu malo uljen maslinovim namazali i unda to stavljali.* A i tako su to dici na čelo i na stopice. Namazali maslinovim uljem, ili blitvu. Ista kazivačica sjeća se i kako je liječila uhobolju sinu: *I još smo, kad bi uho bolilo... to sam možda ja s tim upropastila sina...ovi, ulja ugrijat u onoj, čem bilo, najčešće, valjd i najzdravije u onoj vatrostalnoj použi. E, unda ono suvo, onu juvu uliješ, u njoj grijšeš i onda s tim kapaš. S maslinovim uljem<sup>9</sup>* (Grž39). U razgovoru između dvoje kazivača iz Islama Latinskog spominje se da je ljekovito popiti maslinovo ulje natašte: *Nema organa koji ne želi maslinovo ulje* (ILm); *I sad sam čula da skida masnoću, skida* (ILž50); maslinovo ulje liječi čir (ILm); *Ali se mora piti ujutro na tašte (...) Dakle žlicu maslinovog ulja bi bilo poželjno ujutro popit natašte i jedno vriime kao kad lijek recimo popiješ ima da to ode...* (ILž50).



Slika 1: Masline u obiteljskom masliniku u Islamu Latinskom; snimila Sanja Galović, listopad 2005.

### 3.2.2. MASLINOVO ULJE S KANTARIOLOM (GOSPINOM TRAVOM)

Osim kantarionova ulja nema boljeg lijeka za opeklone, pogotovo kad su teške (Vogel 1978: 284). Najpoznatija kombinacija u kojoj se maslinovo ulje priprema s ljekovitom travom jest ona s gospinom travom (*Hypericum perforatum L.*), tzv. kantarinovo ili kantariolovo ulje (Sl. 2). Način spremanja u Islamu Latinskom je sljedeći: *Onda ima sad jedna biljka koja upravo cvate, to je onaj kantariol... Onaj žuti cvit što se stavljao u maslinovo ulje, ide ne znam kolko, nisam zapamtila*

<sup>9</sup> Liječenje uhobolje maslinovim uljem potvrđuju i kazivači ILž50 i ILm.

Slika 2: Kantariolovo ulje, pripremila kazivačica IGŽ70 u Islamu Grčkom; snimila Sanja Galović, travanj 2006.



kolko cvitova ide u litru maslinovog ulja i to se drži četrdeset dana (...) Tako nešto, sigurno osamdeset ili sto, tu negdi, i to se onda drži četrdeset dana negdi u maslinovom ulju i to je lik recimo kad se opečeš i mazat s tim i recimo čak za masažu za reumu, to se kupovalo... kao, narodni lik (ILŽ50).<sup>10</sup> U literaturi ga spominju kao dobar lijek protiv čira,<sup>11</sup> uhobolje,<sup>12</sup> sredstvo za njegu i liječenje kože,<sup>13</sup> sprječava krvarenje<sup>14</sup> i u alkoholnim oblozima djeluje protiv upale vena.<sup>15</sup> U Islamu

Latinskom spomenuto je i u vezi ženskih bolesti: *Da se skuva maslinovo ulje i to. Onda ima ovo što zovu cviče, žuto, ovaj za oni, za neke rane i za ženu, da prosiš, da peče, da se s onim mazat, nako. Namazat, da to jako, priki lik* (ILŽ28).

### 3.2.3. MASLINOVO ULJE SA SUMPOROM

U Islamu Latinskom i Grguricama sumpor su koristili za liječenje pojedinih kožnih oboljenja i oštećenja. U Islamu Latinskom saznajemo: *I prije se sumpor. A ulij u maslinovo, ovako se mišalo za kraste kad bi bile. Kraste, ili kad bi se nešto vako rastvorilo, počelo po glavi, pa su prije bile i uši. Kolko bilo ušiju ima narod na glavi, pa da se rastvari. I dici, i onda onog sumpora i maslinovog ulja zamišaj i onda to onaj, so tim maži* (ILŽ28). Potvrđuje to i kazivanje iz Grgurica: *Mazali su one kraste. Na primer kad se uhvati neka krasta, ne čir nego baš krasta. Otvori se neka ranica pa se iščeše i onda ako te zeru pozlijedi ona su zeru ulja i zeru sumpora. I s tim smo i prasad mazali, kad se češalo. Ulja i sumpora i rukom prodeš i onda prode onda i ona češa* (Grm34). Iste sastojke upotrebljavali su i za opeklime: *Kad izgoriš. Izmutiš maslinovo ulje i sumpor i mažeš onu ranu, di ti je ono izgorilo* (Grž39).

### 3.3. ALKOHOLNI NAPITCI. ALKOHOLNI NAPITCI S DODATKOM VOĆA I BILJA

Umjereno pijenje alkoholnih pića, osnovnih ili s dodatkom ljekovitih biljaka, u istraživanim lokalitetima smatra se lijekom kojim se liječe probavne smetnje, pospješuje apetit, ublažavaju simptomi prehlade, reumatske promjene i bolovi u mišićima. *Kuhano vino i rakija ili rakija u čaju sa zaprženim šećerom protiv prehlade i za dug život* (KŽ29), savjetuje kazivačica poodmakle dobi iz Kašića.

<sup>10</sup> O ljekovitosti gospine trave s maslinovim uljem zabilježeno je u Islamu Grčkom: *Maslinovo ulje, gospinu travu i onda za rane i ovako za zacijsljivanje. Četrdeset dana stoji na suncu. To ja i sad napravim. To se na rane da zacijseli. Evo ja sam ovdj imala opeketinu i tri-četiri dana mazala tim i prode ono, bez da se ugnjoji. Samo premažeš i prode ti* (IGŽ70). Isto tako, spominju ga i kazivačice IGKŽ41 i KŽ29.

<sup>11</sup> Usp. Vogel 1978:157.

<sup>12</sup> usp. Ibid. 67.

<sup>13</sup> usp. Ibid. 193.

<sup>14</sup> usp. Ibid. 227.

<sup>15</sup> usp. Ibid. 18.

Rakija se upotrebljavala najčešće za ublažavanje temperature. Alkohol se utrljavao u kožu kako bi je rashladio: *A jesmo, za masazu, temperaturu kad se ima, veli daj malo rakijom po vratu, po čelu, po ruci...*<sup>16</sup> Da bi se bolesnik dobro iznojio i tako se riješio vrućice, davali su mu piti vina. Oblozima od rakije ublažavalili su se bolovi i u kostima: *Kad slučajno reuma, reumatizam, kad nešto, i tako neki bolovi, onda se zna namazati sa rakijom. I sa vinskom kvasinom. (...) Ili ova rakija, mi smo je zvali onaj, alkohol, brknica. Ona što prva poteče* (ILm54).

U rakiju su se dodavale i razne ljekovite biljke te plodovi voća. Gotovo je svaki kazivač prilikom razgovora ponudio na kušanje orahovac, rakiju od nedozrelih plodova oraha (*Juglans regia L.*). Nadovezujući se na ranije rečeno o utjecaju gorkog čaja od pelina (*Artemisia Absinthium L.*) na probavu i apetit, smatraju da je ova rakija osnovni lijek u svakom domaćinstvu: *Orahovac ti se isto pravi za želudac, kad čovjeka boli želudac onda umisto što su nekad prije pili – pelinkovac i tako dalje, onaj gorki, tako, orahovac je tako najprirodniji za želudac, kad te boli, kad te muči, kad neće spavat.*<sup>17</sup> Pošto ga radi gotovo svaka domaćica, postoje različite varijante pripreme. U Kašiću kažu: *To je jako dobro, isto kao pelin. Sad kad bude u osmom... ne, ne, prije... šesti i sedmi mjesec. Sedamdeset orasa na kilo šećera. Metnu se to mladi orasi, znaš oni mladi zeleni. Onda ga iskrižaš, kilo šećera na sedamdeset orasa, metneš na sunce četrdeset dana. To bude crno crno, i posli dodaš ti rakije kako hoćeš. To je jako dobro. Na selu svašta imas* (KŽ35).

U Islamu Grčkom obogaćuju aromu ponekim dodacima: *Ide na litru rakije dvanaest oraha zelenih. (...) Par zrna kave, one u zrnu, radi arome. Pet limuna isto. I ovisi šećer se meće ko kako voli. (...) Zeleni orah samo se nareže nožom dok je još mlad jer posle ne ide. Posle se više ne pravi od njih. Dok je mlad, tako, onda se nareže, sam se dobro zareže nožom i onda se tak stavi u rakiju i onda on brzo pusti svoje* (IGm32, IGŽ30). Osim orahovca, za probavu se u rakiju dodavao i pelin te druge ljekovite trave poput origana (*Origanum vulgare*) i ružmarina (*Rosmarinus officinalis L.*) ili voća, ovisno o ukusu. *Da, da, onda obično kad pečemo, u zadnjem kotlu rakije, kad se sitimo, kad imamo vrimena stavimo ružmarin, ovih trava mirisnih, kak se zovu, ne mogu se sitit, ove tu što imamo tu, objašnjava kazivačica ILŽ50*, te u razgovoru nadodaje: *Origano i to u zadnji se kotao obično stavi tih trava pa napravimo travaricu (Sl. 3). Tako da ima opet sve to ljekovito i iako to možda niko ne piye ipak imamo u kući nek se nađe. Govoreći o dodavanju bilja u rakiju, kazivači u razgovoru nastavljaju s nabranjem drugih dodataka: I dunju (lat. *Cydonia oblonga L.*, op.a.) je lipo staviti u rakiju isto (ILm). I divljih kupina (lat. *Rubus fruticosus*, op.a.) nabere se, stavi se u teglu i zalije se rakijom i malo šećera se stavi... i to 40 dana na suncu stoji. (...) U rakiju lozovaču stavlja se kupina* (ILŽ50).

<sup>16</sup> Navodi kazivačica IGŽ30, a isto spominju i kazivači ILŽ50, ILm54, IGŽ70, IGKŽ41 i KŽ35.

<sup>17</sup> Kazuje ILŽ50, a o njemu govore i kazivači IGm32, IGŽ30, IGŽ70, IGKŽ41, KŽ29.

*Slika 3: Travarica, pripremila kazivačica Ilž50 u Islamu Latinskom; snimila Sanja Galović, listopad 2005.*



Za slabost nogu kazivačica u Islamu Grčkom upotrebljava-  
vala je pripravak od rakije i  
divljeg kestena (lat. *Aesculus Hippocastanum L.*), što se i u  
literaturi spominje kao pomoć  
bolnim nogama (usp. Marušić  
2005: 245). A neko je stavljao,  
i ja sam stavljala. Divlji kesten,  
znate šta je divlji kesten? E ja  
sam stavljala, i masirala se  
sotim, noge nesretne, jedva  
idem na njih. I stavila u rakiju  
četrdeset dana i onda poslje to  
masiraj. Ja to izrezala i stukla.  
Al meni nije korist bila. Kakva  
će meni bit korist kad meni ošli

ovi, puckalice (IGŽ30). U Kašiću se navodi i kako: *U rakiju se stavljalo korijen od one trave ... kukač<sup>18</sup> e od njih korijen. To se stavljalo pa sotim se trljalo kao kad bole ruke, ovaj to* (IGKŽ41). Uz rakije, zabilježena je i upotreba vina kod prehlade i temperature; da bi se bolesnik dobro iznovio i tako se riješio vrućice, davali su mu pitи vina: *Kad bi jako neko prehladen bija, što smo onda radli. Ovi, šećer, vino, skuvat. Onda namalo dođe, nemoš ti tog puno uzet. Unda se toga malo napiješ i zamotaš i valjd se uznojiš. Valjda onda to... ta izlazi rutava... s tin znojem. Samo te, ovi, prisvlači i znojiš se* (Grž39).

### 3.4. ČAJEVI I UVARCI, BILJNI I VOĆNI

Bogato područje Ravnih kotara, osim kultiviranim, obiluje i samoniklim biljem. Čajevi i uvarci najstariji su oblici pripremanja biljnog lijeka. Razlikuju se u pripremi: čaj se prelijeva vrućom vodom i pušta odstajati određeno vrijeme, dok se uvarak priprema kuhanjem biljaka. Uz ova dva načina, ljekovite biljke mogu se pripremati i u obliku masti, tinkture, te dodavajući ih rakiji ili vinu. Mogu se pripremati od jedne ili više vrsta bilja, voća ili povrća. Tim se pripravcima mogu ublažavati simptomi i liječiti bolesti i smetnje probavnog trakta, dišnog sustava, kože, bolovi u kostima, razni upalni procesi.<sup>19</sup> U ovom istraživanju kazivači su najčešće spominjali biljke pelin, (lat. *Liputilia platyphylllos*), nanu (metvicu, lat. *Mentha piperita L.*), kamiliću (*Matricaria chamomilla L.*), sljez (lat. *Althaea officinalis*), orah i šipak (lat. *Rosa canina*), odnosno biljke koje se mogu naći u njihovu okružju. Sjećaju se da su ih koristili još i njihovi roditelji tridesetih i četrdesetih godina 20. stoljeća, a mnogi kazivači i danas spravljaju poneke lijekove.<sup>20</sup>

<sup>18</sup> Nepoznat latinski ili koji drugi narodni naziva za tu biljku.

<sup>19</sup> Usp. Gelenčir (1990) i Gursky (1999).

<sup>20</sup> Kazivačica Ilž43govori da se nije svatko usudio spravljati sam čajeve: *to stvarno triba znati za te ljekovite trave koje su vrste i s čin ćeš kombinirat, to nije tek tako, triba imati znanja dosta. To mi u našem Islamu ne radimo.*

Smatra se da gorke biljke pospješuju apetit jer je nakon njih nužno pojesti štograd drugo i zasitno da se izgubi neprijatan okus u ustima i želucu. *A to jako gorko. Imamo pelima, toga ima dosta. (...) to se moralo tako piti, onda to ublaži bolove, kao da će biti bolje* (IGŽ29). Potvrđuje to i kazivačica iz susjednog Kašića, dodajući način pripreme: *Pelin jesmo, da. Samo ko ne bi moga dobro jest, onda skuvaš, naveče jednu čašu i ostaviš ga negdje van da prenoći, onda poklopiš, onda ujutro popiješ natašte, kao da ništa ne jedeš, samo popiš čašu* (KŽ35). U Islamu Latinskom zabilježeno je da je to dobro i životnjama za probavu: *Ja sam pelima jedino davala znaš kome, tukama. Ne ozbiljno, to je za probavu. Zbog crijeva, upale, zbog glista, i općenito baš zbog zdravlja* (ILŽ50). Osim pripremljen kao čaj, pelin je ponegdje korišten i svjež. Ne znam, to je po našem, kao seljački običaj, to se samo malo zakuva ona voda pa se to stavi u onu vrelu vodu i skine se i to tako malo stoji kao čaj, to se tako pije. Kao čaj (...) Čaj i kao, od moga muža, njegova strina, ona je istom, ona je pelin taj brala i ono ga u bućicu, svježe bi gutala, da bi bilo joj dobro. Bilo joj dobro (KŽ41).

Kazivači spominju da su u neposrednoj okolini nalazili i koristili i druge biljke: koprivu<sup>21</sup> (lat. *Urtica dioica*), kadulju<sup>22</sup> (lat. *Salvia officinalis L.*), rutvu<sup>23</sup> (lat. *Ruta graveolens*), nanu<sup>24</sup> (metvicu, lat. *Mentha piperita L.*), ivu<sup>25</sup> (lat. *Teuricum montanum L.*), kantarion, kantario<sup>26</sup> (gospina trava, lat. *Hypericum perforatum L.*), komorac<sup>27</sup> (lat. *Foeniculum vulgare*), dunju<sup>28</sup> (list), te plodove šipka,<sup>29</sup> sljeza<sup>30</sup> (lat. *Althaea officinalis*), štavelj, štavalj<sup>31</sup> (Štavljak, lat. *Rumex obtusifolius L.*) i štrkalj ili štrkljen<sup>32</sup> (lat. *Ecballium elaterium*) te cvjetove lipe<sup>33</sup> (lat. *Tilia platyphyllos*), kamilice<sup>34</sup> (lat. *Matricaria chamomilla L.*), bazge<sup>35</sup> (lat. *Sambucus nigra*) i ljubičice (lat. *Viola odorata*). Od ničega čaj nije se spremo nego od ove šumske ljubičice, plave one male. U šumi to bi se bralo i to bi bija za prehladu i za dicu čaj. Onda se osuši taj cvit i onda od toga čaj, i malo pomišat kadulje. A u kadulju se išlo, ovdi to nema, gori na Velebit (GrŽ39).

Ove biljke pripremale su se većinom kao čajevi, bilo samo jedna vrsta ili u kombinaciji s drugim biljkama. U skladu s učestalošću i smjenom različitih bolesti, usmenom predajom prenosilo se znanje o liječenju istih, a nestankom bolesti polako je blijedilo i poznavanje biljaka odnosno njihova upotreba. Ono što je još ostalo jest znanje o upotrebi ljekarija koje liječe simptome kao što su vrućica, različiti bolovi te nedostatak apetita. U Islamu Latinskom objašnjavaju: *Pa slušaj, ljudi koji su prije oboljeli to je većinom davno bilo od tuberkuloze i liječnici nisu bili tako tu po selima, nego to se išlo u Zadar karom, konjima je to bilo više, ljudi su bili siromašni. Ali mislim da su se najviše liječili tim velebitskim travama. Ima i sad ljudi koji gore beru trave, uvijek ima neko svoga, pa donesu, tako da još uvijek dosta tih čajeva troše. To ti je kadulja, iva, rutva, ne znam kako se ti svi koriti*

<sup>21</sup> IGKŽ41, GrŽ39.

<sup>22</sup> GrŽ39.

<sup>23</sup> Grm34, ILŽ50.

<sup>24</sup> KŽ29 i KŽ28.

<sup>25</sup> ILŽ50.

<sup>26</sup> ILŽ70, ILŽ28, IGŽ30.

<sup>27</sup> GrŽ39.

<sup>28</sup> ILm54.

<sup>29</sup> IGŽ70, IGKŽ41, Grm27 i Grm34. U Islamu Latinskom je uvijek bilo čaja od šipka, za probavne tegobe: *Šipak se brao i to su naše mame...mi smo uvijek imali čaja od šipka. Ali i dan danas ko ima slabu probavu, svašta se proba, neko reće ova trava, ona trava* (ILŽ43).

<sup>30</sup> IGŽ29, KŽ35.

<sup>31</sup> ILm54.

<sup>32</sup> ILŽ25.

<sup>33</sup> IGŽ70, ILŽ50, KŽ35, Grm27, Grm34.

<sup>34</sup> ILŽ50.

<sup>35</sup> IGŽ70.



*i rutve. Ja tu travu baš puno ne poznam, ali tu je metvica (ILŽ50). Starija kazivačica, odrasla četrdesetih i pedesetih godina 20. stoljeća, u vrijeme kada su liječnici bili rijetko viđeni u istraživanima selima, sjeća se mješavina čajeva upotrebljavanih u više svrha: Ja sam bila sušila... da je to dobro za malo u čaj pomišat, i kadulje i te koprive, i zeru onoga... od komorača. (...) E od toga smo čaj pravili, da je to najbolje za cirkulaciju krvi, od koprive taj čaj. Ali ne smiš puno. I za prehladu. Eto to, više ne znam. (...) Štavljak, to sam čula da koriste, ali nisam ja to nikad. To je kad imaš proliv. To se osuši i kuva čaj od tog. A ja nisam probala i ne znam. Tolkо tih biljka ima... kad ne znam... Ove ljubičice divlje, one u šumi. Znate što je to? Sitne one, plave. I sad ubrati one cvitice i osušiti u hladu, da je to za pehlatu priki lik. Čaj od toga. A što je to ići ubrati, sto metara od šume, ubrati i osušiti (Grm34). Ranije spomenuti štavljak ili štavalj biljka je koja se češće spominjala u razgovoru s kazivačima iz Grgurica i Islama Latinskog. Upotrebljavao se za probavne smetnje i čišćenje probavnog sustava od glista. U Islamu Grčkom pojašnjavaju: To se protrese štavljak i onda ima one sitne bobice po sebi, to se osušilo i onda se koristilo; i nastavljujući na temu, nadodaje: Goloper, to sam ja pila za gliste. Isto se skuva i ostavi da se ohladi i izjutra se natašte (IGŽ70).*

Mnogi su kazivači tijekom razgovora sami spomenuli tek nekoliko vrsta biljaka; potpomognuti upitim o drugim vrstama prisjetili su se mnogih drugih ljekovitih biljaka prizivajući sjećanja čak iz djetinjstva: *E, a dušo da ti kažen, ja sam od sedam godina ostala bez matere i bez čaće. Samo se sićan jedino kad mi je pokojni čaća divanija, Bog ga pomilova, da iden po neke trave, bili đendar, na Maslenicu. (...) Nije mogu, da izvineš, mokrit. I ja išla doli. (...) A ko će kupit po podu (...) Nisam išla i vajk me srce boli i bolit će me što nisam donila. Onda bi možda zeru dulje poživija. I tako (ILŽ25).* Na pitanje koju je biljku trebala donijeti, ista kazivačica prisjeća se: *Štrkljen, kako bi ti rekla, kaj ima tu po vinogradu, neki štrkalj, one boce budu. (...) A to te bobice skuvaš i to popiješ da onda moreš mokrit. Al ja nisam donila. I vajk me duša boli i bolit će me to nikad zaboraviti neće. Jer kad je to bilo, sedam godina, al to bolje pamtim nego čega bilo.* Od ostalih biljaka spominju se u Kašiću smilje, bukavac (lat. *Botaurus stellaris*), kadulja i drača (lat. *Paliurus (australis) spina christi*) bez preciznijih kazivanja o njihovoј primjeni (KŽ29 i KŽ28).

### 3.5. OSTALI TRADICIJSKI LIJEKOVI

Pored navedenih pripravaka, u ljekovite svrhe koristilo se još i povrće i prehrambeni proizvodi. Primjerice, oblozi pripremljeni od nekih povrtnih biljaka i vinskog octa, sokovi bilja, životinjske masti te mlječni proizvodi.

### 3.5.1. POVRĆE KAO LIJEK

Prehladjenim je ukućanima svaka domaćica znala sniziti temperaturu ili ublažiti kašalj lijekom iz vlastita vrta. Najrašireniji lijek za vrućicu, *krumpir* (lat. *Solanum tuberosum*, op.a) se zna *stavljati na čelo, ploške krumpira, pa se ono skroz isuši* (Grm34). Objasnjavaju i drugu namjenu krumpira: *A znaš za što smo krumpir koristili? Ono kad uvati onaj fleš kad se vari s onom lemilicom, pa kad uvati onaj fleš, to se onda stavi... To se mom mužu dosta puta desilo, to se naslaže na to i sve izgori, bude crno* (Grm39). U tu svrhu koristile su se i druge biljke: *Kupus. Za izgor. To je onaj zeleni list. Pa se to namaže uljen maslinovim da se ne zaljepi pa se stavi da zaraste brzo. A čula sam da se blitva isto tako koristila za to. Ne znam za blitvu ali za kupus znam, to sam kao mala pala u vatru, i sve ovo crno bilo izgorilo, i mater mi je to stavljala* (IGKŽ41). Osim za opeklime, kupus i blitva kao oblog ublažavale su i tegobe s disanjem: *Ono grijat na ploči od špahera i onda uljem maslinovim zaliješ i onda sam na prsa stavljala isto dici. Za kašalj* (IGŽ70). Raznoliku primjenu širokolisnog povrća dopunjuje i podatak: *List od blitve za čireve. Ne, ne, ništa se ne maže nego samo ugriješ vako, na vatri vako ozgor ugriješ, da on omekša. Kad postane meki onda staviš, priviješ i to provali u roku nekoliko dana. Provali čir* (Grm34).

### 3.5.2. ČUVARKUĆA, ŽIVOTINJSKE MASTI

*Slika 4: Čuvarkuća u dvorištu obitelji kazivačice II.Ž50 u Islamu Latinskom; snimila Sanja Galović, listopad 2005.*



Obilaženjem kuća i dvorišta kazivača, nerijetko se moglo naići na biljku čuvarkuću (lat. *Sempervivum teectorium*), posadenu u posude ili samoniklu među kamenjem ili pak na krovu. Na upit o istoj, nekoliko kazivača objašnjava da se radi o biljci čiji se sok upotrebljavao: *za uho. (...) A ima to svugdi po kući. Ništa nego list otkini, prikini pa onda 'vak kapaj*<sup>36</sup> (Grž39) (Sl. 4).

Tijekom razgovora o tradicijskim lijekovima, spomenuta je i svinjska mast: *Od onoga kad bi se svinja zaklala, onda ono salo malo odriza i ne sol'ti ga, to se zvala nesoljena mast, ostavi, s tim se ličilo i mazalo gđi god te bolilo. A za drugo ono od kokoši. To bi mazali one cipele kožne kaj imamo* (Grž39).<sup>37</sup> Tijekom istraživanja na upit o ljekovitosti svinjske masti još je nekoliko kazivača potvrđno odgovorilo. U Islamu Latin-

<sup>36</sup> II.Ž50 i II.m također navode čuvarkuću kao lijek protiv uhobolje.

<sup>37</sup> *Svježa kokošja mast je stari prirodni lijek...* (Vogel 1978: 284).

skom zabilježeno je: *Onda su znale recimo žene da stavljaju na koljeno mast. Ja nisam, nego se mast baš prava domaća mazala u pamučnu krpku, koje je žene bolilo i muške isto mislim koljena, ili na kukove, znaš da si moga zavezati, da to upija i da to jednostavno, da je to uništavalo osteoporozu, ono kako bi rekli pucanje hrskavice, da se to preko toga izvana hranilo s tom svinjskom (ILŽ50).* U prilog tomu je i potvrda iz Islama Grčkog: *kad bi ono hroptili što po poprsji bi mazalo se ono sa masti (...) (IGŽ70).*

Osim svinjske i kokošje masti spomenuta je, od životinjskih, i jazavčeva mast.<sup>38</sup>



*Slika 5: Svežnjevi češnjaka na zidu u spremištu, pripremila kazivačica ILŽ28 u Islamu Latinskom; snimila Sanja Galović, listopad 2005.*

### 3.5.3. PREHRAMBENI PROIZVODI

Nerijetko se koristio i oblog od vinskog octa. Njime su se liječile otekline,<sup>39</sup> snižavala temperatura kod prehladene djece,<sup>40</sup> dok u Islamu Latinskom saznajemo i ovo: *A vinski ocat su obično masirali noge za cirkulaciju, znaš (ILŽ50).*<sup>41</sup> U svakom domaćinstvu postoji još jedan, vrlo cijenjen i upotrebljavani narodni lijek, češnjak (lat. *Allium sativum L.*) (Sl. 5). Bez iznimke se spominje kao lijek protiv visokog krvnog tlaka; sve vrste luka dobre su za žilni sustav jer održavaju elastičnost krvnih žila i tako sprječavaju prijevremeno starenje (Vogel 1990: 244) *A ljudi su češnjak najviše, i danas upotrebljavaju za tlak. Isključivo za skidanje tlaka. I inače je zdrav, mi ga dosta koristimo uz svu hranu, mi ga dosta koristimo (ILŽ50).*<sup>42</sup>

Pokazujući u posudi posađene čili papričice (lat. *Capsicum*) (Sl. 6), kazivačica u Islamu Latinskom spominje njihovo ljekovito svojstvo za krvožilni sustav: *Kako ja imam malo kolesterola i čuješ da je ta papričica, ljuta paprika, ona feferona, ja imam toga dosta posađeno, mi smo to naučili u Italiji, moj suprug je bio u Italiji pa sam često odlazila, mi se više hranimo... Kad čuješ oni troše papričice zbog toga što ona smanjuje kolesterol. I mi je uvik koristimo. Kad vidiš da ti smeta malo smanjimo, kad vidiš da ti smeta zbog probave ili ako imaš malo defekt u crijevima i hemeroidima onda škodi. A čuješ, al mi je uvik koristimo. Mislim, i u juhu, i paštaštu, i onda recimo ja pravim blitvu uvik na, mi kažemo odvi, na rabijat, na divlje (ILŽ50).*

<sup>38</sup> Navodi je kazivač Grm34 kao mast za rane, ali detaljnije nije znao objasniti.

<sup>39</sup> IGŽ70, IGKŽ41

<sup>40</sup> Potvrđuju i kazivači Grm34 i IGŽ30.

<sup>41</sup> Kazivač ILm54 navodi kako se koristio i za masažu protiv reume.

<sup>42</sup> Potvrdili kazivači ILm54, IGKŽ41, Grm34, a kazivačica IGŽ70 nadaje i za pročišćavanje krvi.

Slika 6: Čili papričica, zasadila kazivačica ILž50 u Islamu Latinskom; snimila Sanja Galović, listopad 2005.



varenika, govore ovako: *Mliko nije za liječenje. Mliko ti je, kažu, dobro za jetru, varenika što mi kažemo. Ne kiselo, mliko baš, mi zovemo varenika. A mliko onda kažemo za kiselo mliko, a isto od varenike. To je dobro za jetru i preporučiva doktor isto dosta puta, dosta ljudi koji imaju s jetrom, to mliko piti, da se obrati. Jer ona se obnavlja ako ćeš čuvati. Ti piješ i dalje, ne mora ona od pića doći. Možeš kakvu upalu dobit* (Grm34). Zanimljiv podatak iskrsnuo je u razgovoru kazivačice i kazivača u Islamu Latinskom: ILž50: *Od magarice mljeko je bilo za lijek narodni. Lijek za kukurikavac. (...) To je isto kao bronhitis koji ima poseban zvuk, baš ono kukuriče. Ne, ozbiljno. To se ujutro ide must, di se zna da ima tovarica mlado pule, jel, onda se to muze i donese ditetu da to ujutro natašte popije. (...) ILm: Bila je farma magaradi, jel, tamo gdje se skreće za Nin. I onda on to prodaje. ILž50: Prodaje mljeko onda za taj kukurikavac, i baš se liječi... Evo naš susjed tu... on je ovaj, u nje piće niko, baš ta berunica, vi ste bili u Grguricama (...) E ona je išla musti magaricu u Slivnicu da bi donosila toj unuki za kukurikavac, za kronični bronhitis, ima baš, baš je težeg oblika. (...) Dobro, nosila je cijelu zimu, dobro, uglavnom dok se nije vidlo da je... al uglavnom je. Govoreći dalje o nadraženom grlu i kašlju, spominjao se šerbet koji se pripremao od mlijeka s poprženim šećerom ili mlijeka s medom. U Kašiću postupak pripreme te primjenu objašnjava kazivačica IGKž41: Prvo zapržimo taj šećer, i onda ovaj dodamo mlijeko, i tako se to onda... netko bi dodao u to limun, a netko ne bi. Zavisi kako ko voli. Za kašalj se to, za grlo. Upotrebu potvrđuju i kazivačice IGž70 i Grž39.*

U Grguricama se sjećaju lijeka kojim su se oblagali čirevi na koži: *Kvasac se pravio sam, nije se to kupovalo. Za ono, kruha, i onda ostaviš malo, onda taj kvasac na čir staviš i zavije, onda pokrij, i onaj*

<sup>43</sup> To su potvrdili i kazivači Grm34 i IGž70

Uz nedostatak teka, proljev je bila i ostala najčešća probavna smetnja. Ljudi na selu znali su lako doskočiti toj neugodnosti. Prepečen kruh bi smirivao nadražena crijeva i zaustavljao proljev. *Recimo kad je proljev isto vel'ki. Isto prepečeni kruh. (...) Ispeče se i onda on... onda se razreže na male fete, i onda se ponovo stavlja da se peče, da bude tvrd kao dvopek* (ILm54).<sup>43</sup> Pri upitu o ljekovitosti mlijječnih proizvoda, samo su dva kazivača imala potvrđan odgovor. O svježem mlijeku, kojeg mještani Ravnih kotara zovu

*gnoj izaša i onda to izade na vrh i prokine i onda bi to ispuzalo. I temperaturu i onob' prokinlo. I onu travu. Ja da znam, nikad ne znam kak se zove, al sam znam sa smo išli dol daleko dole do Bašćice... ovi, po tu travu kod jaruge, najčešće kod jaruge. Neka široke listine volike bile* (Grž39). Nadovezujući se na sinovljeve ranije bolesti, ista kazivačica se prisjetila još jednog lijeka kojeg ostali kazivači nisu spomenuli, možda zbog toga što sami nisu imali istu bolest. *I isto taj mi mali dobio, uno, upalu bubrega, i iz Velebita, ima jedan čovik, nabavi neki ganjušak se zva, neke gljive šta ja znan, ovi... I on to nabavi, a bija je više od dva miseca u bolnici. Bila njegova kći otkrila taj čaj. Svaki dan litru ipo čaja nosla, i med, i mi neb' virovali kak' se to izličli. Nikad ga posli nije bolilo, niti na... I u vojsku iša, i ima dicu, i sve.*

O liječenju češnjakom u prehrani zabilježeno je: *A ljudi su češnjak najviše, i danas upotrebljavaju za tlak. Isključivo za skidanje tlaka. I inače je zdrav, mi ga dosta koristimo uz svu hranu, mi ga dosta koristimo* (Grm34).

### 3.5.4. OSTALI TRADICIJSKI LIJEKOVI

Zanimljiva je pojedinačna potvrda načina zaustavljanja krvarenja površinske rane: *A još su bolje radili krvarenje, znali zaustaviti krvarenje s onom paučinom iz zida. Znalo je bit u onim starim zidovima, ovak bude rupica i unutra ona ko paučina* (IGž70).

Što se tiče zdravlja zubi, stječe se dojam kao da mu stanovništvo Grgurica i Islama Grčkog nije poklanjalo preveliku pažnju. Ako bi Zub bolio, trpili su bol sve dok ne bi postala neizdrživa, a tada se Zub vadio van. Tek u Grguricama i Islamu Grčkom dvije kazivačice spominju jednu vrstu lijeka. *Kad te boli Zub, stavi tamjana i neće te više bolit, on nako istruli i nema ga. Toliko je jak. Al neće te više bolit. Nit od njega više imaš koristi.*<sup>44</sup>

## 4. ZAŠTITA OD BOLESTI I SAMOUKİ LJEKARI

Do sada je bilo riječi o lijekovima kojima su se ublažavali simptomi ili liječile bolesti. Dojam koji se mogao steći tijekom razgovora s većinom kazivača jest da su se preventivno štitili od prehlade prikladnom odjećom, od nedostatka apetita pijenjem gorkih pića, od čestih bolesti uživanjem nekih jela za koje su smatrali da štite od nekih bolesti – poput luka i slično. U razgovoru se primjećuje da je svijest o sličnim prevencijama prenesena odgojem; u katoličkom dijelu stanovništva (u selima Islam Latinski i Grgurice) potpomognute molitvom Bogu ili svećima zaštitnicima, te nošenjem nekog vjerskog simbola poput privjeska u obliku križa ili krunice (o čemu će kasnije detaljnije biti riječ), dok se iz razgovora s kazivačima pravoslavne vjeroispovijesti vjerski simboli nisu dali naslutiti. Potonje se treba uzeti s rezervom jer vrijeme provedeno u razgovoru s kazivačima može biti odlučujući

<sup>44</sup> Taj podatak potvrđuju kazivačice Grž39 i IGž70.

faktor o kojem može uvelike ovisiti povjerenje i naklonost otkrivanja pojedinosti vezane uz osobnu religioznost. Na temelju podataka prikupljenih na području Islama Latinskog, Islama Grčkog, Grgurica i Kašića gdje se dotiču (u prošlosti tri, a za vrijeme istraživanja dvije) različite vjeroispovijesti s različitim tradicijama promatranim kroz prizmu poslijeratnih okolnosti, teško je donositi zaključke bez ograda od mogućih, nemanjernih generalizacija ili predrasuda. Na temelju analize i usustavljanja podataka može se primjetiti da kazivači u selima pretežito pravoslavne vjeroispovijesti – u ovom istraživanju slučajnim odabirom kazivačice – na pitanja o zaštiti od bolesti povezane s određenim vjerovanjima rijetko imaju konkretne odgovore, a pritom naginju magijskim oblicima zaštite.

U selu Grgurice s pretežito rimokatoličkim stanovništvom dvoje kazivača se moli, te uz to jedna kazivačica ima svetu vodu u kući; u selu Islam Latinski također se za zdravlje *moli i čuva slike Isusa i sv Nediljice* (ILž22) (u župi Vrana ponad Vranskog jezera smještena je crkva sv. Mihovila, sv. Nediljice i Gospe od Karmela, pa se pretpostavlja da kazivačica misli na jednu od zaštitnica te crkve, op.a.), ili se pak u kući drži: *blagoslovljenu vodu i maslinovu grančicu, sad je ta stara do nedilje, do preksutra, skida se, pali, jer je u nedilju blagoslov grančice, tako... I onda smatraš di imaš tih crkvenih, odnosno simbola vjerskih, da te nekako čuva, zaštiti, tako* (ILž50). Kazivačicina kći nadodaje: *Ili kad se jaja lupaju, za Uskrs, onda se one peljužine (ljuske, op.a.) ne bace, mrvice i onu kapulicu, nego se zakopaju. Treba se u svibnju zakopati, tamo negdje od svetog Jurja, u vinograd se zakopa i tako dalje.* Isto tako, navodi kako njena šogorica svom djetetu oblači *jedan dio odjeće naopako*, te u kući drži i češnjak. Na tragu vjerovanja da će određene radnje pomoći u očuvanju zdravlja, u selu s pretežnim grkokatoličkim stanovništvom Islamu Grčkom nadalje nailazimo na podatak da se u kući drži *obješen luk protiv bolesti* (IGm32), a govoreći o zdravlju djece u kući, u selu Kašić kažu *da crveni konac oko ruke su stavljali, da mu ne bi nešto smetalо, i vako da bi móra ostavla dijete* (Kž35). U Grguricama je potvrđeno kako se ponekad išlo vračari (Grm34, Grm27); pri upitu jesu li postojali samouki ljekari u selu i kako su ih drugi zvali, navodi se da su postojale takve osobe i da su to bile враћаре. Te osobe zvali su i *madrun, mater, onaj što sad zovu kao, na primjer, mater su zvali. Onda ima onih što su trali i molili. Kao, kad bi to bolilo, onda bi taj, tari i moli. Bila ona jedna ženska i (...)* To smo mi tamo u varošu nosili. I onda bi trali i molili. (...) Nisu s ničim, nikakvo nisu uzimali u ruke, ni mast, ništa nego eto možda malo maslinovog ulja

(ILž22). Zanimljivo je kazivanje iz Grgurica iz kojega se iščitava primjenjivanje magijskih radnji: *Kod poroda, bilo životinja bilo narod i tako. A nije da je ličila. Tako je isto znala, nekoga da je Zub bolio, il glava, ona je isto imala knjigu ovih... recepata. (smijeh) Tako one trave, pa... U svašta se ona petljala. Imala je puno dice,*

*muž je bio... Uni, stariji od nje, a nije baš bio vridni niki. Znate što je ona pripremala za bebu kad je ono, da joj mokraća ne jide? Vako uno drvo što je bilo, to su bile one grede u kući. Farbane... I unda one grickalce (moljci, op.a.) nije toj izgrizle. I onda ovaj onu prašincu (prah drveta koji ostaje nakon što ga moljac izgrize, op.a.) bi iščeprljali to i s tim bi se stavljali da se to... Da ga mokraća ne jide. Da, ništa drugo. Onda poslije je doša oni... prašak unaj za dicu (Grž39).*

*Mnogi postupci liječenja prvenstveno su praktični (liječenje lomova, povreda, rana, kašlja, upala, itd.) i mogu se promatrati u odnosu na postupke koje pri liječenju istih osobina koristi zapadnjačka biomedicina (Bukovčan Žufika 2002/2003: 164).*

Na upit o namještanju kostiju, kazivači su bez iznimke govorili o podgradinskom namještaču kostiju čiji je rad nakon njegove smrti preuzeo sin. Dobro poznat u ovome kraju, namještao je slomljene ili iščašene kosti ljudima i životinjama.<sup>45</sup> Kazivačica iz Islama Grčkog, s trenutnim boravištem u Kašiću,<sup>46</sup> napominje da je bio jedan takav čovjek i u Kašiću. Za osobe koje su puštale krv ili masirale većina kazivača nije čula ili se pak sjeća da je netko ranije znao puštati krv ili masirati, ali se ne sjećaju detalja.<sup>47</sup>

## 5. VJEROVANJA U NADNARAVNA BIĆA

Drugi dio istraživanja nadovezuje se na poglavljje o zaštiti od bolesti, a odnosi se na kazivačeva vjerovanja u postojanje uroklijivog oka, móre, vještice i/ili vračare, vukodlaka, vila i drugih nadnaravnih bića. Ne bi bilo suvišno ponoviti nekoliko detalja na koje valja obratiti pažnju pri iščitavanju teksta radi izbjegavanja mogućeg nerazumijevanja dalnjih razmišljanja. Gradu za gore navedenu temu prikupljenu na terenu uvelike je odredilo nekoliko okolnosti. Dužina, točnije rečeno kratkoća vremena provedenog u razgovoru s do tada nepoznatim kazivačima utječe na stvaranje određene prisnosti i povjerenja koje je potrebno ostvariti pri otkrivanju intimne sfere života poput vjere ili prihvatanja nadnaravnog, te pričanja osobnih doživljaja kazivača. Gostoljubivost i prijaznost grkokatoličkog stanovništva istraživanog područja ne može prikriti stalno prisutan oprez, a ponegdje i zadršku u razgovorima o određenim temama poput vjerovanja, pošto je, uz tradiciju, konfesionalna opredijeljenost glavni razlikovni faktor od stanovnika rimokatoličke vjere susjednih sela i jedan od mogućih faktora ponovnog nerazumijevanja ili netolerancije. Podaci o ovoj temi oskudni su, no utvrđeno je postojanje pojedinih vjerovanja, što može poslužiti kao smjerokaz u narednim istraživanjima.

U svim istraživanim selima rašireno je vjerovanje u *urokljivo oko*, od jedanest kazivača samo je troje odgovorilo niječno. Upitani kazivači složili su se da ga obično ima žena, ali ga može imati i muškarac.<sup>48</sup> Kazivač iz Islama Latinskog objasnio je da *maslinovo ulje* se ne dijeli

<sup>45</sup> O ovom namještaču kostiju svjedoče i kazivači ILž22, ILm, ILž50, ILm54, IGž30, Grž39.

<sup>46</sup> IGKž41, a kazivač Grm34 govori da je i njegov stric koji je ranije živio u istom mjestu namještao kosti.

<sup>47</sup> S iznimkom kazivača Grm34 i kazivačice Grž39 koji se sjećaju tek da su čuli za masera u Podgradini, *odnosno dol kod Zadra*, te ILm54 koji govori da je postojao maser u Igalu u Boki Kotorskoj.

<sup>48</sup> Ovaj podatak navodi kazivač Grm34. Isti kazivač ujedno uroklijivo oko zove *nečiste oči*, a na pitanje što ono radi dvoje kazivača, IGž29 i IGKž41 je jednostavno odgovorilo *baca urok*, dok kazivačica IGž29 pobliže objašnjava, da *uriće djecu*.

*dobro od vode. Jedna je naša znala recimo reći, u jesen kad bi se radilo ulje, kad bi se gazilo nogama, tralo, poslje ono kad, ako slučajno dođe da nešto triba upitat, i da joj nešto triba, i onda kaže, ako radiš ulje, sama je govor'la, ako radiš ulje ne puštaj me u kuću. (...) Valjda imala je tako te svoje oči koje bi naškodile, pa se ulje ne može dobro podiliti od one svoje tekućine, što bi se livalo (ILm54).* Smatra se da najčešće pogarda djecu,<sup>49</sup> a kazivač iz Grgurica napominje da pogarda i životinje, jer se njegovim prascima to dogodilo (Grm34). Od *urokljivog* oka štitali su se na nekoliko načina. Najčešći je bio da se izbjegava gledati sumnjivu osobu u oči,<sup>50</sup> iako: *Baš ako ti dode, porazgovaraš. Kak ćeš ti od nje bježat, kak bi ja sad kad bi ja tebi rekla da si ti vještica? Kako bi ja s tobom ne pričala? Ja to ne bi mogla (IGž29).* Od toga se navode različite zaštite: djeci se veže *crveni konac* oko ruke (IGKž41 i Kž35), ili se pak *ide vračari* (Grm34), dok je u Islamu Grčkom netko znao *urizat na kolivku di leži* (dijete op.a) nešto ko šesterokraka zvizza, zvali su mudro slovo, tako nešto, mudro slovo su to zvali, to ti bilo kao šesterokraka zvijezda tako nešto, nešto kao židovska zvijezda ona (IGž70). Govoreći o djeci, kazivači su često nastavljali pričati kako ih je po noći često napadala móra. Vjerovanje u móru potvrdilo je desetero kazivača,<sup>51</sup> a dvije kazivačice u Islamu Latinskom pojmu móre izjednačavaju s vješticom (ILž22, ILž50). Pričaju kako móra smeta djeci pri spavanju (ILž50), pritišće persa (IGKž41), davi djecu po noći (Kž35), djecu *cicala*, pa im cice nateknu (IGž30), cicice one, dojkice van su ovako pocrvenile (Grm34). Svi kazivači su potvrdili da móre napadaju djecu, te su, da ih zaštite od napada, različito postupali. Najčešći način bio je postavljanje različitih predmeta u kolijevku djete-ta. Jedna od tri kazivačice<sup>52</sup> koje su primjenjivale isti postupak, govori: *metnem tako dva pinjura, tako da složim jedno u drugoga zubac, da metnem kod njegovih nogica, i meni se sotim odbilo i gola istina (IGž29).* Dvije kazivačice su djeci pod noge stavljale ogledalo (IGKž41, Kž35), zabadao se nož u vrata (ILm, ILm54), a spominje se i stavljanje potkove, žlice i noža pod jastuk djeteta (ILž50). Zanimljiva su dva iskaza o zaštiti djece od móre: *Meni su žene starije, nekad su živjele, da neka idem di smokva divlja raste. (...) I da je na toj smokvi idem uveče kasno i stavim nešto crno na glavu, i da je idem na tu smokvu i da uberem i da nanjižem nizac na špagu, tih smokava, i da prebacim preko njihove koljevke (IGž29), te iz pravoslavne crkve donijet vode blagoslovljene, nešto. I ono prije... I od toga špage triba malo odrizati i donit, al da te niko ne vidi i kad uđeš u kampanelu, od zvona, da to malo tog konopa odrizat i donit i to stavit ditetu pod njegovu, kad leži. (...) I unda da to, ili ako ništa drugo unda kod pravoslavnoga popa odnit (...) Ne znam samo da pravoslavni pop vam djeluje nad tim ditet... tom osobom ko to vije (Grž39).*

<sup>49</sup> IGž29, IGž30, IGž70, IGKž41 i Kž35.

<sup>50</sup> Kad neko ima uroklije oči da ne valja da gleda malu djecu, kaže kazivačica IGž70.

<sup>51</sup> ILž22, ILm, ILž50, IGm32, IGž30, IGž70, Grm34, Grž39, IGKž41, Kž35.

<sup>52</sup> IGž29, IGž30, IGž70.

<sup>53</sup> ILž22, ILž22, ILm, ILž50, IGm32, IGž30, IGž70, Grm34, Grž39.

<sup>54</sup> ILž50, Grž39, IGž29.

Od deset upitanih kazivača, devetoro<sup>53</sup> se slaže da postoje vještice odnosno vračare, troje ih izjednačava s *urokljivim okom*,<sup>54</sup> a nazivaju ih još i štrige, štrigaci (ILž50), vištice (Grž39).

Oprečni su odgovori kako se može prepoznati: *Nisam, nemreš ti to sumnjati, to ne znaš ko je. To se nije otkrilo. E pričali su, sveto evandelje je reklo da se sve može da sve Isus dragi more, da se sve more okriti ali móra i vještica ne. Ona se ne more otkriti. Ovo tačno niko ne zna. S prošćenjem kurva more, lopov more ali vještica ne jer da je njega vještica zatajila kad se krijo od Židova. Tako je bila priča u evandelju i crkvi i to dobro znam (IGž29).* Neki vješticu ipak mogu prepoznati po tomu što *drukčije veže maramu (ILž22)*, ali i po ponašanju: *A vištica znam da postoji, ja sam je vidija, točno vidija. (...) Ognjište otvorila, jednu pločicu, i nešto izvadila iznutra, uzela jednu glavnju s komina i oko komina prolazi i onom glavinom onako vrti. I sad nje nestade više, ali ja bija, i njena kćer bila samnom, ono priko zida avlja, kad ono u boru, ma ko da sto ptica ima, to piva, to zvrči, to zuji, ma pitaj majke božje. Stavlja i skida uroke (Grm34).* Vještica *ligeći i uriče čatajama (IGKž41)*; od nje se štiti sklanjajući joj se s puta ili zakopavajući neki predmeti *pod prag, pod vrata (Gm25)*. Troje kazivača<sup>55</sup> potvrdilo je da znaju u selu osobe koje stavljaju i skidaju uroke. Te osobe *krste, mole posebne molitve i tako skidaju urok (IGž30)*, te takva osoba *gleda odjeću osobe koju ligeći i razgrće sol (Grm34)*.

O vjerovanju ovdašnjih ljudi u nadnaravna bića poput vila, vukodlaka i sličnih bića nema potvrde.<sup>56</sup>

## 6. PORODAJ

Kazivačice starije dobi koje su rađale prije Drugoga svjetskog rata, rodile su kod kuće, zbog neimaštine, slabe prometne povezanosti i velike udaljenosti liječnika, ambulante i bolnica: *A prije rata nije nijedna žena rađala u bolnici. A poslije Drugog svjetskog rata kad se država već malo ustanovila, počela stajat na noge, a onda se išlo u bolnicu. Ide na pregled i reče joj kad će, i primi je. Nije bilo kaj i sad – dok ne dobi trudove nema u bolnicu (IGž29).* Rađale su u *kuhinji (IGž29), kod ognjišta (ILm54), kod komina na slami (Grž39)*. Teške uvjete objasnila je kazivačica: *Znate kako, to je bila jedna kuća, kućica mala, i to je vako pri kraju bilo di se vatru ložlo, komin, kak se to zvalo, i bile su ove... lanac, i na to se višalo lonac di se kuvalo. I pokraj... Ni se imalo... One slame, znate što je slama? Od pšence tu stavili kaj malo slame i nešto, šta ja znam šta su stavili, nemam pojma, i ovi... I tu. Isto, ko da oprostite, svinja, u onom brlogu ajme meni (Grž39).* Rađalo se u različitim položajima, ovisno o tomu koji položaj se smatrao praktičnijim – ležeći postrance (IGž70), čučeći (ILž25), klečeći na koljenima: *A to se na koljena stalo, vako rodilja, a ova žena, babica koja je to radila, ona je vako to držala (straga, op.a.) i stiskala. (...) Da, trbuš i led, to najviše kida, boli dok su ti trudovi.. I tako je to onda dok se ovi... beba dok se pojavi onda to ona čačka ne znam...*

<sup>55</sup> ILm, ILž50, IGž29.

<sup>56</sup> Zaključak je donesen na temelju iskaza kazivača i služi samo kao orijentir u ovom istraživanju; opsežnije detaljnije istraživanje ove teme moglo bi rezultirati novim saznanjima – zato se ovo treba promotriti kao poticaj.

striže... Šta ja znam ko onda pamti, muka... (smijeh) Tako mlado, nije znalo što se da... ne misliš... preživiti (preživjeti, op.a) od bolova (Grž39). Poneka se rodilja zatekla i u polju na radu.<sup>57</sup> Kazivačica iz Islama Latinskog napominje da *uvik je trudnica nekako bila poštivana kako bi rekla... Ona je bila ta koja će odrediti pravilo, ako je mogla radit je radila, ako nije onda... A bilo je tamo i di je morala. Mislim, nema ti ko, moraš* (ILž50). O odnosu s ukućanima i količini posla u domaćinstvu ovisilo je do kada će i koliko raditi. Često je ostajala doma i obavljala lakše fizičke poslove poput kuhanja, spremanja kuće i slično. Zabilježeno je i oprečno mišljenje: *Pa neko smije, neko ne smije, ja sam bogme išla orati i cijeli dan kukuruze smo želi i cijelu noć, prije su se kuruzi po noći želi. I dolje u polje sam daleko išla, i već sam osjetila kad smo išli dolje, cijelu noć želi, ono kad ima rose da se trsno ne lomi, i imali smo blaga pa to blagu davali... I tamo sam radala, muž i svekrva me vodili kroz kuruze, imali smo dva konja, jetrva nam kod kuće imala malo dijete... I ja sam u karu, nije bio još pun kar još kuruza, ono najzadnje je znaš ostalo... I to mene mučilo sve dok nismo doma došli oko dvanajst sati, kad sam došla, odma rodila u momentu. Samo iz kara izletla. I tako ti to prije bilo, tko se čuva, mi smo i oral i kopali, sve radli. Sad čim zatrudni, nema niš od nje. Tako vreme* (Kž28). Tijekom poroda s njom je obično bila žena koja je pomagala; obično rođakinja ili neka druga žena iz sela koja se razumila (ILž50), a zvale si ih *babe* (IGž70) ili *babice*.<sup>58</sup> Najčešće su to žene iz susjedstva ili rodbina: *Je, su žene prinosile pri porodu, kako ne. Nije se to znalo nego ko ti je dobar prijatelj taj će ti prići. Susjedi, rođaci. Većinom su bile rođake, kad žena u porodu, koja ti nije ništa. Kao tvojoj nije milo, žao kako se mučiš, onda bile su tuđe žene. Koja ti je rod* (IGž29). Kazivač<sup>59</sup> iz Islama Latinskog govori da je njegova majka često *babila u selu*. Osim nje, u prostoriji su se znale nači još poneke žene, obično svekrva (ILž22), a muški iz obitelji su bili u drugoj prostoriji ili izvan kuće (Grž39, ILž22). Koliko dugo će rodilja ležati nakon poroda, ovisi o njenom zdravlju, tjedan, dva, ponegdje do četrdeset dana, a najviše ovisi o poslu koji se obavlja u to vrijeme. Kazivačica iz Islama Latinskog se prisjeća: *To je bilo nepisano pravilo i znalo se kad je žena rodila da je četrdesetpet dana bila pošteđena od svega, prije. A sad je to sve skupa... Više nema zajednice, prije je sve bilo u zajednici, dakle sve je u kući, sva je dica ostajala, svi su se ženili, znalo je biti po pet šest nevista, po pet šest, svi su spavalii u jednoj sobi i svi su čuvali... Žena bi obično, nije prije bio tako kvalitetno, život, i bilo je ognjište, ta vatrenica, jel, i onda bi se ona bila sklanjala do vatre da bi joj bilo toplije, onaj bi i tako... Al su prije jako baš čuvali te žene, ovdje* (ILž50). Nasuprot tomu, kazivačica iz Grgurica ima drukčije iskustvo: *Ja otišla roditi i sve radila. A šta, radio, što. Nema tu, nisi od nikad bio zaštićen prije, te trudnice. A štoš, takva su bila doba, ne daj Bože nikad više nikome* (Grž39). Rodilje su spavale odvojeno od muževa mjesec dana kako bi im rane nastale pri porodu za-

<sup>57</sup> U razgovoru se prisjećaju dvije kazivačice: IGKž41: *Pa onako na stoeć ... U kupusu smo bile zajedno.* Kž35: *Pa da porodila sam se i u keciju ga stavila, kćerku i nosim je uza se, na spratu uza stepenice.*

<sup>58</sup> ILž22, ILž50, Grž39, Kž35.

<sup>59</sup> ILm54.

cijelile (KŽ35). Za to vrijeme posjećuju je žene iz susjedstva, rodbina dolazi na *babinje*, poneki je daruju novcem, a najčešće hranom: *Do-nesu kolača onih tvrdih okruglih, ma i sad kupi, samo da su neki, onako oni okrugli tanki... i onda to donosili, i šećera, i tako* (Grž39). Djecu su dojile koliko dugo su majke imale mlijeka, *mjesec-dva do godine dana* (IGŽ30), neke i *godinu-dvije* (ILŽ22), *poneke i tri godine* (IGKŽ41), a u Islamu Grčkom saznajemo: *Neka tri, četiri, ovisi kako koja ima mlika. Ako nije imala ona, imala je kravica. Kravlje, ali razri-de ga malo, razvodnu... Kao, da je prejako* (IGŽ70). Kazivačica iz Grgu-rica također je svog je sina hranila drukčjom hranom: *Unda su bili uni... I sad ima, okruglo ono, tvrdi... peka pecivo ono, mi smo prije zvali kolači... Onda to i odma i šećer valja to bilo iz dućana kaj i sada... sve to izvana nosti (nositi, op.a.) i mliko. Ovde bila žena koja je imala svoju kravu i ona pol litre mlika. A kako... Od pol litre mlika, ja sam... skoro od godinu dana. Samo pola litre mlika, i vodu, i šećera. I što sam... Kad mi još mi je bilo prije žao davat taj kolač... Mali mliko, posli toga od pšenice... ne od žita, dvi su različite vrste... Pšenice ova se samelje i onda na tavi lipo... polij toga brašna. I onda to kasnije prosipaš i od toga onu kašicu. I ovaj, na to mliko i šećera* (Grž39). Pupak novorođenčeta, prije no što bi otpao, njegovao se od liječnika preporučenim kupovnim praškom ili mašću, a po domaćem receptu najčešće maslinovim uljem,<sup>60</sup> a u Islamu Grčkom saznajemo detalje o zanimljivom pripravku: *Mi smo imali, znaš što smo imali. Iz greda ili vako iz nekoga drveta, onu prašinicu istrese, to smo zvali brša. To i gotovo. I s tim se posuši nako i posuši brzo. Nije bilo masti nikakve. Nego s tom bršom i to stavi između nogica, svuda, oko guze ti se so-tim. A nije bilo masti. Sad ova mast* (IGŽ29). Otpalu pupkovinu većinom su, za uspomenu, čuvale žene, pa i Bog zna po dvajst godina. Negdi sveže u neku krplicu i stavi, *mi smo imali neki kovčeg, škrinju zvali, a oni staviš sa strane i znaš di je* (Grž39). Kazivačica KŽ35 se prisjeća: *Ja sam, moja pokojna mater nas sedmero rodila i sve sedemero pupke zavezala bila. Ranije su obitelji često bile mnogobrojne. Ritko koja da je imala dvoje, imale su petero, šestero, sedmero, osmero, razumiš... Ali nažalost sad to sve manje. Zato bilo dice i na-taliteta! Ako je bilo, bilo je, ako ništa, onda ništa* (ILŽ50). U Kašiću je zabilježeno: Naše matere kad su radale, kolko zametnu tolko se rodi. Ko živ, ko mrtav, neko se razboli, neko umre, a neko ostane. Niko ih nije lječio, niko nije doktoru nosio, ko je video doktora, đe (KŽ35). Napominje se da je ranije bilo sramota tražiti od liječnika kontracepciju (Grž39), pa, ako bi žena donijela odluku o prekidu trudnoće, radila je to u tajnosti. U Kašiću u razgovoru dviju susjeda saznajemo: *A ovisi, ljekari im davali neke tablete biće, e, i pobaci dijete, nije drukčije. A nisu znale same ništa. Nisu, nisu znale same ništa. (...) Sačuvaj Bože, tamo u Biljanima jedna susjeda umrla, tako neka babetina pravila nešta da izbací (...) Njena svekrva jedna zanjela, neka ženetina da joj jedna puno djece, siromašna, nije se doktoru, nije nikuda da pobaci.*

<sup>60</sup> Grž39, IGKŽ41, KŽ35.

*A ova joj nešta prav'la i ova umre od toga, prokrvari i nije mogla stat i umre, nije ima kud žena. Bilo je svakog tu... A ove bome mlađe sad koje su... Ovi doktori, one su isle koja misl'a pobaci doktoru, dade tabletu neku i pobaci. Idu u bolnicu, budu nekoliko dana i šta ja znam, tako su one rad'le (Kž35, IGKž41).*

## 7. HIGIJENA

Područje Ravnih kotara obiluje podzemnom vodom koja često izvire na površinu u obliku lokava koje ne presušuju tijekom čitave godine.<sup>61</sup> Prije izgradnje vodovoda, mještani su skupljali kišnicu u *gusternama* izgrađenima pokraj kuća; s izvora, lokava i sagrađenih bunara donosili su u posudama svježu vodu, a s udaljenih izvora na magarcima i mulama (Kž29i, Kž28).

### 7.1. OSOBNA HIGIJENA

Tradicijski stambeni objekti nisu imali kupaonicu niti izdvojeni dio namijenjen održavanju svakodnevne higijene. Svakodnevna osnovna higijena obavljala se na *avlji* (dvorište, op.a.) gdje se obično nalazio *lavandin* (ILm30), *kain*<sup>62</sup> (ili *kajin*, vrsta drvene posude) ili *lavor* (ILm30, Grm34). Po kazivanju ILm30, u pojedinim obiteljima na dvorištu su postojale ploče na koje se on postavlja. <sup>63</sup> Kazivač Grm34 iz Grgurica prisjeća se da je na njegovoj *avlji* ispred ulaznih vrata bilo naslagano nekoliko kamena koje su zvali *siđa*. Tu su ljeti žene obično sjedile, a moglo se iskoristiti da se tu stavi kajin. Tu se umivalo, brisalo i prala se kosa. Umivali su se vodom nalivenom u *lavor* ili *kajin*,<sup>64</sup> ponegdje uz dodatak sapuna,<sup>65</sup> a ruke prali vodom i sapunom.<sup>66</sup>

U nedostatku kupaonice, kupalo se u grijanoj prostoriji. U onim obiteljima koje su živjele u jednoprostornoj kući, kupanje se obavljalo u vatrenici. Pojedini kazivači istaknuli su da se kupanje moglo obaviti i u konobi (ILž34) ili drugdje. Obično bi se pri tome primakli negdje u kut da ih nitko ne vidi. Kupalo se u drvenim posudama različitih zapremina i namjena: velikom *kablu* (posudi od pedeset litara),<sup>67</sup> *vatrenici* (ILž50), *maštilu* (ILž22), u *škafu*,<sup>68</sup> *kajinu* (IGž70), *škipu* (Kž35) koji su se koristili i za pranje rublja; ili pak u bazenu ili u moru,<sup>69</sup> iako rijetko (ILž25, IGž30). Prisjećaju se i da su se znale po dvije ženske prati (Kž). Koliko su bili skromni uvjeti za obavljanje higijene svjedoče riječi kazivača iz Grgurica: (...) *nemaš nego u kainu, iz lavora onoga opereš glavu, opereš zeru što možeš polit, zatvorиш se ovdje uveče uz vatru, tu gori vatru, uzmeš kain, ovi odu van dok se opereš i gotovo* (Gm34). Struja je došla tek sedamdesetih godina i tek su se tada ugradivali bojleri, radili tuševi i kade (Kž35).

U Islamu Latinskom govore da su se češće prali muškarci zbog rada u polju, a kazivač iz Grgurica oprečnog je mišljenja – sjeća se da su se češće prale žene.<sup>70</sup> O učestalosti kupanja dobiveni su različiti

<sup>61</sup> Više o vodoopskrbi vidi u prilogu Tamare Nikolić u ovom zborniku.

<sup>62</sup> IGž30, Grm34.

<sup>63</sup> ILm30.

<sup>64</sup> Potvrđuju to kazivačice ILž22, ILž25, Kž29 i Kž28.

<sup>65</sup> ILž25, ILž50, Grm34.

<sup>66</sup> ILž22, ILž25, ILž50, Grm34.

<sup>67</sup> ILž25, ILm, IGm32, IGž30, IGž70.

<sup>68</sup> Kazivač Grm34 navodi da je za kupanje bio *škaf*, za lavor kaže *kajin*. Kaže da je lavor uvejk bio limen.

<sup>69</sup> Kazivačice Kž29 i Kž28 sjećaju se da su se tridesetih godina 20. stoljeća kao djeca kupale u polju u bazenu ili moru.

<sup>70</sup> Kako kazivač Grm34 navodi, *zbog menzesu* (mjesečnice, op.a.).

odgovori: svaku drugu večer (ILž25), svake subote,<sup>71</sup> na osmi dan (ILm44), a neki nikako (ILž22, Grž39), dakle ovisilo je o navikama pojedinca odnosno obitelji. Također je zabilježeno da za odrasle kupanja nije bilo osim ljeti kad bi se okupali u moru ili jarugi (ILm30). Nasuprotnu tomu, djeca su se kupala svaku večer.<sup>72</sup> Troje kazivača iz Islama Latinskog potvrđuju i da su prali mrtvaca.<sup>73</sup>

U nedostatku sapuna i šampona, najčešće su se prali u čistoj vodi te u *lugu* (IGž30), *lukšiji* (Kž, ILm30) koja se koristila umjesto sapuna. Smatralo se da je *lukšija* ipak nešto bolja za pranje od čiste vode (ILm30). *Lukšija* se pripremala tako da se *lug*, pepeo stavljao na komad krpe ili vreće, a zatim polijevao vodom (Kž, Grž39). Voda koja je prošla kroz *lug* je *lukšija*; kosa se prala u *lukšiji* (Grž39, ILž50) ili pravljеним sapunom (Gž39), a njegovala orahovim i maslinovim uljem (ILž50, Grž39). Jedna od kazivačica ističe da je *jako* zdravo prati kosu u *lukšiji* (ILž50), dok druga navodi kako kosa nije ispadala kada se prala u *lukšiji* i mazala maslinovim uljem (Grž39). Ispucana koža ruku mazala se netopljenim svinjskim salom.<sup>74</sup> Zabilježeno je kazivanje da su se ljudi prali i u soli (ILm30). Prali su se vodom i domaćim, pravljеним sapunom. Jedan od kazivača iz Islama Latinskog navodi kako se u njegovoj kući koristio kupovni sapun (ILm54). Ovu iznimku može se objasniti time da su ostali kazivači stariji. Sapun nije imao svatko, niti je svatko mogao u sapunu umiti ruke i lice (ILm30). Pojedini su kazivači istaknuli da se domaći sapun nije koristio za umivanje već samo za pranje odjeće (IGž30, Grm25).

## 7.2. PRANJE RUBLJA I PRIPREMA SAPUNA

Pranje rublja bilo je kod većine jednako: na dasci *perači* s drvenim pomagalom *prakljačom* kojom bi se lupalo po rublju i s četkom *bruškinom*, u drvenom *kablu*<sup>75</sup> ili na kamenu kod mora (ILž25). Kazivač ILm kaže da je *bruškin* – četka *ribača*. Izradivali su je od biljke *rdobradi* koju su sadili i vadili u Bašćici, te prodavalci nekim firmama koje su je otkupljivale najvjerojatnije za izradu četki. Kazivač Grm25 objašnjava da je rdobrad *trava jedna, žuta, žuti se*. Stanovnici ovih sela sami su izradivali te četke do prije 30-40 godina koristeći korijen *rdobradi*, *samo nije bilo ovako zatvoreno, provrtalo, probušeno, smota se, isto ka ovo, onda bi vatali nekako da ne ispadne.* (ILm) Pralo se kod kuće i na bunaru<sup>76</sup> ili na izvoru. Iznimka je kazivanje koje potvrđuje da se pralo i u moru, a što potvrđuju i kazivači IGž70 i Grm34. *Mi smo bili i deke na more, vajk se na more nosl'o to. Onda uzmi prakljaču i to peri. U more i lupaj, vako, u kamenje, i operi dobro, more izbiljiva, i tako* (ILž25). Ako je vrijeme bilo toplo rublje se pralo vani, pred kućom. Ako je vrijeme bilo hladno rublje se pralo u *kužini* (ILž34), *vatrenici* (ILž27).

Rublje se najprije pralo kod kuće u drvenim posudama, *kablima*. Drveni kabao u kojemu su žene prale rublje bio je okrugao s dva

<sup>71</sup> ILm i ILž50; Grm34 i Grž39.

<sup>72</sup> Podatak potvrđuju kazivači ILž22, ILm i ILž50, IGž30 i Grm34, dok se kazivačice Kž29 i Kž28 sjećaju da bi se za vrijeme radova u polju djecu pralo kad se stiglo.

<sup>73</sup> ILž25, ILm i ILž50; potonja kazivačica komentira da je obično najstarije dijete pralo pokojnika. Ta se tema

nije posebno isptivala, pa je vjerojatno da bi se o pranju pokojnika dobilo više potvrda.

<sup>74</sup> IGm32, IGž30, IGž70.

<sup>75</sup> ILm, Grm34 i ILm54.

<sup>76</sup> ILž22, ILž25, ILm, ILž50 i ILm54.

ili tri drška – uva. Imao je zapreminu od 50 ili manje litara. Rublje se pralo sapunom ili *lukšijom*. Ovde (kod kuće, op.a.) *bi prali, a išli bi na izvor odapirat. A ovda bi iz prve vode izvadili, iz one lukšije i onda gorí da će probistrit, to su govor'le ženske prije, ide probistrit* (Grm34). Kazivačica iz Kašića prisjeća se kako su žene iz sela rublje prale kod kuće, a zatim su nosile *bistriti* na izvor Jarugu. Kraj izvora su bile ploče na kojima se rublje *lupalo* drvenim *prakljačama* kako bi izišla sva *lukšija i sapunara* (Kž28). Pojedini kazivači i danas, unatoč posjedovanju perilice rublja, rublje peru na *starinski način*. Praškova za pranje rublja nije bilo, a pojavili su se tek poslije Drugog svjetskog rata (Kž35). *Varikinom* su odstranjivali *mače* (mrlje, op. a.) koje se nisu dale isprati. Djetotvornost varikine kazivačica izražava riječima: (...) *ona istegne sve, bude bijelo ko snijeg* (Kž35).

Do sapuna je bilo teško doći pa su ga većinom pravile ženske doma, svaka za sebe. Pravio se kod kuće od ostataka od *klanja, od gmara* (ostatak tijela životinja koji se pri klanju bacaju), *debele slanine i radiona* (kemikalija u obliku praška koja je rastapala životinske ostatke, kupovala se u trgovinama),<sup>77</sup> od *masla* (masnoća), *kofčine* (ostatak životinja) i *kauštrike* (ili *kaustika*, isto ranije spomenuta kemikalija drugog proizvodača).<sup>78</sup> *Kaustika* se morala ukuhati u hladnoj vodi jer bi u suprotnom sve planulo. Nakon *kaustike* u vodu bi se ulila masnoća, a potom bi se smjesa miješala dva sata na laganoj vatri. Pri jakoj vatri moglo bi se dogoditi da iskipi. Kod miješanja je trebalo biti posebno oprezan jer je smjesa bila opasna. U Grguricama saznajemo kako je *jednoj ženi kapnulo na nogu i spalilo joj* (Grž39). *To se pravilo, to su žene, u biti ja znam, pravila sam sa svekrvom... To se pravilo od svinjske masnoće, od čvaraka, oni malo jedu čvarke, nego se to mast topila upravo nad tim ognjištima i onda ti čvarci ne bi bili ukusni, kako bih rekla, bili bi dosta prigoreni, znaš, i ne moš ti kontrolirati na živoj vatri, to se brzo topi i tako. I onda recimo od tih koža, uglavnom oda otpada, kože. I onda je bila neka za kupiti, to se zvala kauštika, razumiš, i to se kuhalo, kauštika sa tom masnoćom, dugo dugo se to kuhalo dok se to... Onda su se od dasaka pravili kalupi, onda se to naljevalo u kalupe i da ispadne kao četrvrasto, isto kao da praviš cimenat, to se stvrđne. (...) Još uvik ima ljudi koji prave, te starije žene koje prave domaći sapun* (ILž50).

Voda za pranje morala se donijeti s bunara, a zatim *zakuvati* na ognjištu. Praška za pranje rublja nije bilo pa se umjesto njega koristio *lug*. *Lug je pepel od vatre* (Km41).

*U kablu, imaš jednu vako, trpeza su je zvali, onda staviš pranje* (odjeću, op. a.) *u kaba, i zakuvaš vode, zavežeš okolo* (tkaninu koja se prevlači preko kante i koja služi kao cjedilo, op. a.; to je bila gusta, debela krpa koja se nazivala i *maža* (Kž35) ili *koperta* (IGž30)) *da ti ne biži ona trpeza unutra i onda polivaš, a lug staviš unutra. To su zvali lukšija. I to se do jutra topi, i onda sutra ujutro pereš, i opere se dobro. Još onda nije bilo ni sapuna, samo lukšiju, al bi uvik bi čist* (ILž50).

<sup>77</sup> ILž25.

<sup>78</sup> Još i *kaustika*; potvrdili su to IGž30 i IGž70, Grm34, Grž39.

Kazivači ističu da se roba oprana lukšiji *dobro bilila* (IGŽ30) i dobro prala, ali ju je nakon toga trebalo dobro režentati, odaprati, izaprati (ILŽ34). Moralo se dobro *režentirati jer je voda bila jaka od luga i znala je izgristi po rukama* (ILŽ34). Kazivači režentanje uspoređuju s *trostrukim izapiranjem današnjih mašina za pranje rublja*. (ILŽ34) U Grguricama se *pranje* (oprana odjeća) stavljalo *na magarca ili magare i nosilo na vodu* (Grm34), a u Kašiću se prisjećaju da su žene iz sela robu *nosile izapirati na izvor Katnovac na kraju sela* (KŽ29).

Kazivačica iz Islama Grčkog sa sjetom u glasu priča o zajedničkom pranju rublja na izvoru: *A je, sastajale se jer se čekala voda, pogotovo u litnje doba kad je ono pri suši, onda se čeka. Pa ih se skupi po deset, dvajst na izvoru* (IGŽ70).<sup>79</sup>

Odjeća se obično sušila vani, na *avlji* ili *bašti* gdje se razapinja-  
la žica (ILm44) ili *privis* (Grm25). Pojedini kazivači navode kako su rublje sušili na *draći* (Grž39), na *kupini*, na *trnu* (KŽ29), *po plotovin* (Grm34), ili na *kamenim zidovima* (KŽ35). Za kišovita vremena rublje se sušilo u kući (Grm35), obično u *vatrenici* (Grž). Kazivačica iz Grgurica objašnjava da je u *vatrenici* na gredama imala zabijene brukve (čavle, op. a.) o koje je zakvačila žicu te preko nje prebacivala i *šušila* *robu*. Robu je znala prebacivati i preko *stolčića* primaknutih vatri (Grž).

Odjeća se glaćala *peglom* ili *su(l)prežom* (Grm25), kovanim glaćalom u koje se stavljao *žar*, *žerava* (Grm34), *živa vatra* (Grž). Kazivačica iz Grgurica prisjeća se da glaćalo posjeduje od 1957. godine, ali da se moglo nabaviti i ranije (Grž). Nije postojalo određeno mjesto za glaćanje već je ovisilo o raspoloživom prostoru. Glačalo se na stolu, širokoj *sidalici*, dasci ili nečemu sličnom. Podloga za glaćanje bila je vunena, a preko nje se prostirala pamučna tkanina kako vuna ne bi izgorjela.

### 7.3. ZAHOD

U kući nije postajao zahod. Nužda se vršila na prostoru *di se odlaga gnjoj od blaga, onda bi rekli na đubar* (ILm30). Kad je bio dan, moralo se skriti od drugih, a po noći je već bilo lakše. *Išlo se tamo za kužinu, tamo kraju* (ILŽ27), *iza grma sakriješ se* (Grm34), *tamo di je blago stajalo, u štali, a nije se išlo baš bilo di, u šumarak* (Grž39).

Pojedine obitelji imale su sagrađen toalet od drvenih dasaka koji bi se izgradio iznad iskopane rupe. To je bilo sagrađeno tek toliko da se sakrije od znatiželjnih pogleda. Kazivačica ILŽ34 iz Islama Latin-skog objašnjava da su oni imali baš *ziđani poljski wc, klozet* kojeg je, koristeći cement, izradio njen suprug. Bila su izgradena tri zida i sprjeda vrata.

U Kašiću su pak imali poljski wc *napravljen od kamena, malo dalje od kuće* (KŽ28). Iskopala bi se duboka rupa; nije bio prikladan za sjedenje već se moralо čučnuti. Toalet je bio pokriven pločama, a

<sup>79</sup> Potvrdruju ILŽ22 i Ilm.

vrata su bila drvena. Pojedini kazivači kažu da ni danas, unatoč tome što imaju *pravu* (zidanu, op. a.) *kuću, u njoj nemaju toalet* (ILž27).

O sanitarnim uvjetima u Islamu Latinskom kažu: (...) *sanitarnih čvorova, nije bilo prije dvajst godina, bili su poljski oni, wc i tako, više se živilo na primitivan način nego... Ali malo pomalo sad smo došli do toga da svi imamo više manje prave kuće, uređene sanitарne čvorove* (...) (ILm32)

## 8. ZAKLJUČAK

Shvaćajući svoj težak ekonomski status i prometnu izoliranost od rijetkih medicinskih ambulanti prije Drugog svjetskog rata te sjećajući se tek ponekih jednostavnih recepata svojih predaka, ljudi su uzimali iz obližnje prirode ili vlastitog dvorišta i vrta ono što se moglo upotrijebiti kako bi izlijecili bolesnika u obitelji, među susjedima, prijateljima. Bolesnik je pomislio da će još pokoja molitva ili pak neki drugi vjerski simbol pripomoći ozdravljenju, a najviše od svega, vjerovao je da će narodna mudrost pomoći njemu kako je pomagala i njegovim precima. Premda netko možda ovakav način liječenja smatra nadriliječništvom, sve se više slični pripravci prihvacaju u suvremenoj farmakologiji. Brojna je literatura koja potvrđuje stare i donosi nove spoznaje o lijekovima iz prirode. U razvijenim zapadnim društвima, u kojima je suvremena biomedicina davno prevagnula nad bilo kojim oblikom do tada tradicijskog liječenja, sve više i sve češće se od nacionalnih zavoda za zdravstvo zahtijeva financiranje nekih oblika liječenja alternativnih zapadnjačkoj biomedicini (usp. Bukovčan 2002./2003.: 160). Iako zasigurno prisutna, magija je ipak samo jedan dio prakse tradicijske medicine koja, između ostalog, može pojačavati vjerovanje u ozdravljenje. Ako se negira važnost vjere u procesu ozdravljenja, postavlja se pitanje o svrhovitosti razvijene navike građenja kapelica u zdravstvenim institucijama na prostorima na kojima vlada suvremena biomedicina.

Osrtom na najčešće korištene tradicijske lijekove i njihovu primjenu na istraživanom području Ravnih kotara, stvara se dojam da je, izuzev jednog kazivanja o pojavi malarije u Grguricama tridesetih godina 20. stoljeća, zdravje stanovništva ovisilo isključivo o njihovim životnim navikama uključujući prehranu, prevenciju od bolesti, te radnim i higijenskim navikama. Česta nabranjanja poznatih vrsta ljekovitog bilja kod starije populacije ostavlja dojam da je bogatstvo prirode nerijetko od davnina korišteno u spravljanju različitih čajeva i uvaraka, a pojedina kazivanja potvrđuju da se i danas konzumiraju pripravci od ljekovitih biljaka. Ograničeno vrijeme istraživanja razlog je što broj vrsta ljekovitog bilja navedenog u ovom radu nije još i veći. Za pretpostaviti je da bi se kazivači prisjetili još ponekih lijekova da su tijekom razgovora imali prilike prošetati vrtom, poljem ili livadom i prepoznati biljke kojih se tog trenutka nisu sjetili. Iako maslinika

nema mnogo, i često su svedeni tek na pojedina stabla u polju ili vrtu, uočeno je neobično poštovanje maslinova ulja kao dobrog lijeka kako za česte boljke probavnog sustava, tako i kožnih ozljeda i bolesti. Orahovac je alkoholno piće koje priprema gotovo svako domaćinstvo i svatko ima svoj savjet kako ga napraviti što boljeg, ljekovitijeg. Po periodičnom spravljanju i svakodnevnom konzumiranju ovog pića može se zaključiti kako će orahovac, uz med, maslinovo ulje i čajeve od ljekovitog bilja, ostati jedan od reprezentativnih tradicijskih lijekova, a neminovno će se u budućnosti uvrstiti u stalnu turističku ponudu ovoga područja.

Pristupačnost liječnika, kao i učestalost težih oboljenja, prorijeđila je upotrebu tradicijskih lijekova. Koriste se djelotvorniji sintetski lijekovi pa blagotvorno djelovanje na bolest onih tradicijskih, prirodnih, kroz dulji period ne čini se dovoljno brzim i učinkovitim. Prometnice su povezale ruralna naselja s urbanima, infrastruktura se razgranala i povisila higijenske uvjete, žene više ne radaju kod kuće, perilice rublja zamijenile su pranje na seoskim izvorima i bunarima. Pamćenje starijega stanovništva sve je slabije, pozornost mlađih sve više oblikuje tehnologija i informatizacija. Stoga je nužno znanje lokalnog stanovništva zabilježiti i proučiti da bi se usporedo s oživljavanjem gospodarskih djelatnosti, tradicijske prehrane i drugih kulturnih sadržaja pridonijelo oblikovanju turističke ponude, kao i očuvanju identiteta i kulture ovoga kraja, koje je na ovom području, kao i drugdje, ugroženo pod pritiskom globalizacije.

#### LITERATURA I IZVORI:

- BRENKO, Aida, Željko DUGAC, Mirjana RANDIĆ (2001): *Narodna medicina*. Etnografski muzej Zagreb, Zagreb.
- BRENKO, Aida (2004): *Praktičari narodne medicine. Sociologija sela, časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturalnog razvoja* 42, Zagreb, str. 309-337.
- BUKOVČAN ŽUFIKA, Tanja (2002./2003): Narodna medicina kao predmet etnologije. *Studia ethnologica Croatica* 14/15 Zagreb, 145-169.
- GELENČIR, J. (1990): *Prirodno liječenje biljem*. Prosvjeta, Zagreb.
- GURSKY, Z. (1999): *Zlatna knjiga ljekovitog bilja*. Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb.
- KOKOTOVIĆ, Mura (2008): *Maslinarstvo u Ravnim Kotarima. Mogućnosti i primjene rezultata etnoloških istraživanja u razvoju ruralnog turizma*. Diplomski rad. Arhiv diplomskih radova Odsjeka za etnologiju i kulturnu antropologiju, Filozofski fakultet u Zagrebu.
- MARUŠIĆ, Rade (2005): *Ljekovitim biljem do zdravlja*. Marjan tisak, Split.

UPITNICE ETNOLOŠKOG ATLASA (UEA), svezak III., tema broj 87.

*Umivanje, kupanje, pranje;* svezak IV, tema broj 124.  
*Porod, dojenje, prvi zub;* svezak IV, tema broj 141. *Mora, vampir, vukodlak i neka slična bića;* svezak IV, tema broj 143. *Neka druga natprirodna bića i pojave;* svezak IV, tema broj 142. *Vještice, vile, suđenice;* svezak IV, tema broj 149. *Zlo oko, uroci, sretni i nesretni dani;* Arhiv Odjeku za etnologiju i kulturnu antropologiju, Filozofski fakultet u Zagrebu.

VOGEL, Alfred (1978): *Narodni liječnik.* Mladinska knjiga Ljubljana, Ljubljana.

ŽIDOV, Nena (2000): Methods of alternative medicine: are they really quite new in Slovenia? *Etnolog 10,* 139-159.

## TRADITIONAL MEDICINE, SUPERNATURAL BELIEFS, CHILDBIRTH AND HYGIENE

### SUMMARY

The remoteness of the studied villages, in contrast to the easily accessible coastal area, has largely influenced the development and preservation of traditional medicine in the lives of the people. Physicians were seldom seen in these parts before the World War II; the hospitals in Zadar and Smilčić were far away, and rarely would a doctor arrive by coach, or *kara*, for a home visit. After the war, motorcycles and cars enabled physicians to travel more easily and quickly and to make rounds to immobile patients more regularly. Because of such living conditions, the locals searched for solutions to their medical problems in their natural environment. Honey was, and still is, among the most popular natural remedies. It was used to nurse ailments of the throat, stomach and respiratory tract, as a salve for swells and to reduce the fever. Drank on an empty stomach, olive oil was used to treat stomach diseases, and mixed with sulphur or St John's wort to cure skin diseases. It was also used as massage lubricant. Rakija was mixed with boiled wine or tea and caramelised sugar to prevent colds and for longevity. Living in the proximity of wild herbs such as peppermint (*nana*), rue (*rutva*), chamomile, elder, sage, as well as cultivated plants, fruits and vegetables, locals often made teas and decoctions to cure various digestive ailments, to ease the symptoms of cold, infections etc. Herbaceous plants were used to reduce the fever, cure swells and burns, ease breathing and so on. Processed foodstuffs were also used, such as vinegar, toast and dairy products. Beverages such as homemade *orahovac* (walnut-flavoured brandy) were used to strengthen immunity; some turned to religion in search of health, while others sought help from fortune-tellers and witches (*vračare, vještice*). In consequence, there are many documented acco-

unts of personal experiences including the evil eye (*urokljivo oko*), witches (*vračare*) and nightmares (*móra*). Protection from supernatural forces included avoiding physical contact, keeping apotropaic objects under children's bed or mattress, and consulting priests of other confessions.

The subject of childbirth led each interviewee to recount personal experiences. They often cited economic and hygienic difficulties faced by labouring women of the time, but some offered different views. After childbirth, friends and family would visit the newborn and the mother, bringing gifts (*babinje* – baby shower). Water and homemade soap were used to keep personal hygiene. Laundry was washed using ashes (*lukšija*) and homemade soap, washed out in springs or streams, or rarely in the sea. The study details the procedure of soap-making.

The periodical production and daily consummation of *orahovac* suggests that the tradition of its medical use will continue in the future, along with that of honey, olive oil and herbal tea, and should become an integral part of this region's tourist offer.

**Keywords:** traditional medicine, childbirth, hygiene, belief in supernatural beings, Islam Latinski, Islam Grčki



DARKO BABIĆ

Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Odsjek za informacijske znanosti

Katedra za muzeologiju

Ivana Lučića 3, 10000 Zagreb

dbabic@ffzg.hr

## MUZEOLOŠKI RAKURS: EKOMUZEJI<sup>1</sup>

*Rad analizira fenomenom ekomuzeja, specifične forme muzeja izvorno nastale u Francuskoj početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća. Kako bi isti bio ispravno shvaćen autor se vraća u povijest (vrijeme nastanak muzeja na otvorenom, heimat muzeji...), a zatim izlaže razvoj i odrednice ekomuzeja stvorenih u Francuskoj. U završnom dijelu ukazuje se na glavne karakteristike ekomuzeja, osnove razlike u odnosu na "klasične" muzeje, te time i sugerira njihova vrijednost i primjenjivost u zadanom kontekstu.*

**Ključne riječi:** ekomuzej, Ravni kotari, baština

### 1. UVOD

Svijet u kojem živimo izgleda prividno slično, no zapravo se drastično promijenio tijekom zadnjih 30 godina, samo u jednoj jedinoj generaciji. O načinu života, kulturi i baštini raznih naroda na drugim kontinentima do nedavno smo saznavali preko časopisa ili reportaža, a danas su dio standardne ponude unutar brošura turističkih agencija zataknutih u našim poštanskim sandučićima (uključujući elektronske). Internet, odnosno mogućnosti Mreže, da i ne spominjemo. Da bismo snimili vlastitu televizijsku reportažu, zahvaljujući razvoju video opreme, jedino što moramo učiniti je odabrat odredište. Posjetiti muzej npr. u Tajvanu danas je otprilike jednako zahtjevno koliko i nekada muzej u susjednoj nam zemlji. Vjerojatno najjača centripetalna sila tog procesa je turizam – smanjio je udaljenosti, ali istovremeno i razlike koje su često početni motiv našeg odabira odredišta. Želimo upoznati nešto ili nekog drugog, iako u svijetu definiranom globalizacijom, pravilima korporativnog kapitala i marketinškim markiranjem ono što zauzvrat dobivamo (preciznije, konzumiramo) jesu uniformnost i monokultura. Jedinstvenost i

<sup>1</sup> Tekst koji slijedi, iako prerađen i nadopunjen, oslanja se na radove: Babić, 2009. i Babić, Rajković Iveta, 2009. napravljenih u sklopu istraživanja o razvoju ekomuzeja, njihova doprinosa muzeologiji kao znanosti i mogućnosti primjene takvog koncepta muzejske institucije na prostoru Republike Hrvatske.

autentičnost kao nikad ranije postaju iznimna vrijednost i to ne samo zbog moguće ponude turistima već upravo zbog nas samih. Turizam odavno koristi potencijale koje mu nude muzeji, sa zamjetnim kvantitativnim progresom zadnjih desetak godina. No isključivo služenje turizmu nije i ne može biti smisao muzeja. Muzej koji doista žele obaviti svoju osnovnu funkciju, a time onda posredno postati privlačan i turističkoj industriji, uvijek će u središte svog interesa imati zajednicu u kojoj se nalazi – njen identitet i interes. Isključivo na taj način on će moći reflektirati različitost koliko i sličnost te ponuditi prihvatljivo (održivo) rješenje lokalnog razvoja. Unutar muzejske teorije i prakse prije gotovo četrdeset godina pojavili su se ekomuzeji – jedinstven, a dugo i nepravedno zanemarivan koncept koji je anticipirao mnoge izazove s kojima se danas suočavamo. Njegovi su postulati danas aktualniji i vredniji nego u vrijeme nastanka i, što je ovdje osobito bitno, savršeno primjenjivi na području Republike Hrvatske danas.

## 2. PREDUVJETI NASTANKA EKOMUZEJA

Šezdesete godine 20. stoljeća obilježene su intenzivnim društvenim previranjima. To je vrijeme prijepora i nezadovoljstva postojećim stanjem koja se manifestiraju između ostalog kroz nizove protesta, prosvjeda i štrajkova koji kao takvi potresaju cijeli svijet. Bitno poopćavajući možemo reći da su isti imali za cilj jedno novo promišljanje, zapravo potrebu redefiniranja postojećih vrijednosti u društvu. Tadašnje stanje, u prvom redu povlastice i autoritet vladajućih garnitura, idejno su osporene, a kao posljedica tražila se hitna i korjenita promjena. Tako se uz reformu i demokratizaciju školstva i sveučilišta, na primjer, u prvi plan dovodi u pitanje društvena relevantnost svih institucija, pa sukladno tome i muzeja. Postalo je jasno da postojeće institucije naprosto ne odgovaraju potrebama suvremenog društva kojem su, ili bi barem trebale biti, namijenjene. U slučaju muzeja to je najjasnije izraženo kroz zahtjeve da su isti obvezatni služiti cjelokupnoj zajednici, a ne samo jednom njenom elitnom dijelu, te jednako tako da moraju pri tome svoju statičnu ulogu zamijeniti dinamičnom, odnosno preuzeti ulogu pokretača razvoja društva u cjelini. Dio proaktivnih muzejskih radnika spremno je prihvatio ovaj izazov i ubrzo nakon toga stvorio prve ekomuzeje.

Ipak novosti koje donose ekomuzeji, poglavito u svojoj odgovornosti prema zajednici u kojoj se nalaze, nisu nastale samo kao rezultat revolucionarnog obrata u muzejskoj praksi krajem šezdesetih godina. Naime, mnoga udruženja koja su u raznim dijelovima Europe osnivana tijekom 19. stoljeća i koja su u svom radu uz znanstvena istraživanja podupirala i provodila sakupljanje predmeta materijalne baštine da bi potkrijepili ista, često su se pozivala na potrebu sudjelovanja i služenja lokalnim zajednicama. Rezultat takvih nastojanja

vidljiv je u otvaranju mnogobrojnih muzeja.<sup>2</sup> Shvaćeni kao kvalitetna forma za obrazovanje širih društvenih slojeva<sup>3</sup> muzeji su u to vrijeme idejno orijentirani prema i na potrebe zajednice u kojoj djeluju. Na žalost, početkom 20. stoljeća ta uloga muzeja postepeno gubi svoj značaj na što su, iako relativno rijetko, ukazivali određeni muzejski djelatnici poput sir Henryja Miersa. U svom izvještaju iz 1928. godine on navodi ...*grubo govoreći, većina ljudi u ovoj zemlji<sup>4</sup> zapravo ne brine za muzeje ili barem ne vjeruje u njih; oni nemaju značajnu ulogu u životu lokalne zajednice koja bi omogućila stanovništvu da shvati što oni mogu učiniti... Muzeji bi trebali biti jedan od najprepoznatljivijih oblika javnog sektora i trebali bi odražavati entuzijazam zajednice* (Davis 1999: 35<sup>5</sup>). Drugim riječima, umjesto da služe cijeloj zajednici početkom 20. stoljeća muzeji su se pretvorili u elitističke ustanove, kustosi u njima počeli su sve više i više pažnje posvećivati isključivo znanstvenim istraživanjima i vlastitim aspiracijama, a potrebe korisnika i njihove potrebe shvaćani su gotovo poput neželjene nuspojave koja prati taj osnovni znanstveno-istraživački rad. Ovakav koncept uloge muzeja nije se značajnije promijenio sve do šezdesetih godina 20. stoljeća čime postaje jasnije zašto su upravo tada i oni „prozivani“.

Devetnaesto stoljeće također donosi i neke nove oblike muzejске organizacije i povezane mu prakse bitne za razvoj ekomuzeja. Iz varijanti tada postojećih povijesnih muzeja, koji svoj nagli razvoj doživljavaju upravo u tom stoljeću, razvio se oblik povijesne ili memorijalne kuće koja objedinjuje djelatnosti muzeja, ali podrazumijeva i zaštitu baštine u prostoru.<sup>6</sup> Krajem stoljeća kreiran je i prvi muzej na otvorenom (kao novi oblik mujejske prakse) ponajprije zahvaljujući naporima Artura Hazeliusa pod čijim su vodstvom na brežuljak Skansen nedaleko Stockholma prenesene kuće<sup>7</sup> iz cijele tadašnje Švedske. Potpuno opremljene odgovarajućim interijerom, kao i uređenom okućnicom, demonstracijom proizvodnje starom tehnologijom u radionicama, te organiziranim festivalima i kostimiranim vodičima, ova ideja<sup>8</sup> težila je postavljanju predmeta u funkcionalni kontekst (Maroević 1993: 40). Skansen je bio i ostao praktično do današnjih dana inspiracija mnogim sličnim muzejima na otvorenom koji nakon njega nastaju po cijeloj Europi i svijetu. *Amerikanci će muzeje na otvorenom smatrati muzejima povijesti društva, a u Europi će se oni razviti u više pravaca, od kojih je najčešći onaj etno-parkova, gdje muzej na otvorenom služi za prezentiranje narodne seoske kulture* (Maroević 1993: 40). Nesumnjivo je da su muzeji na otvorenom donekle inspirirali tvorce prvih ekomuzeja, dok su prakse nekih dugih, poput *heimat*<sup>9</sup> muzeja, također utjecali na njihov razvoj.

Njemački *heimat muzeji* izvorno potječu iz 19. stoljeća, a između Prvog i Drugog svjetskog rata dolazi do značajnog rasta njihova broja. Svoje mjesto svojevrsnog prototipa ekomuzeja zaslужuju ponajprije

<sup>2</sup> Isto se može smatrati i kada su u pitanju knjižnice.

<sup>3</sup> U Velikoj Britaniji muzeji su smatrani sveučilištima populacije (Davis 1999: 34).

<sup>4</sup> Dotični izvještaj odnosi se na Veliku Britaniju.

<sup>5</sup> Navod kod P Davis preuzet je iz Chadwick, A. The Role of Museum and the Art Gallery in Community Education.

<sup>6</sup> Smatra se da je prva memorijalna kuća ona u Mont Vernonu, SAD gdje je od 1860. g. uz samu kuću G. Washingtona zaštićena i prezentirana i plantaža u neposrednoj blizini.

<sup>7</sup> Različitog tipa, porijekla, namjene, vremena izgradnje...

<sup>8</sup> Muzej Skansen otvoren je za javnost 1891. godine.

<sup>9</sup> Heimatmuseum je, iako možda ne idealno, na hrvatski jezik moguće prevesti kao muzej zavičaja, tj. zavičajni muzej.

zbog koncepta koji u prvi plan postavlja zajednicu u kojoj se muzej nalazi, ali i zbog naglašavanja dinamične uloga muzeja kako to spominje J. Klersch 1936. godine *Heimat muzej ne smije biti carstvo mrtvih...; on mora pripadati živima i oni se moraju osjećati udobno u njemu. Živući su stalno u pokretu, od jučer prema sutra, i muzej im mora pomoći da vide sadašnjost u odrazu prošlosti, i prošlost kao odraz sadašnjosti. Oni će tako iskusiti intimnu koheziju prošlosti i sadašnjosti koja će stvoriti budućnost. Ključna zadaća heimat muzeja je da služi ljudima i sadašnjosti, i ako ne uspije u tome on će postati ništa više nego beživotna kolekcija predmeta* (Davis 1999: 47). Obzirom da ih je, kao uostalom i mnoge druge stvari, nacistički režim intenzivno koristio za širenje svoje propagande praktično „brisući“ neželjene dijelove povijesti ili je interpretirajući neutemeljeno i sukladno svojim potrebama, *heimat muzeje* je, kako to napominje A. Crus-Ramirez u svom osvrtu, moguće proglašiti i svojevrsnim perverznim prethodnicima ekomuzeja. Negativno iskustvo ovih muzeja treba i može biti stalni podsjetnik na moguće zloupotrebe institucija koje dodiruju teme vezane uz razne oblike identiteta (Crus-Ramirez 1986: 242-244). Shvaćena ispravno pouka je da se ne treba boriti protiv institucija već samo ne dozvoliti manipulacije koje su u ili s njima moguće.

### 3. PRVI PRAVI EKOMUZEJI I ULOGA FRANCUSKE U NJIHOVU RAZVOJU

Fenomen ekomuzeja<sup>10</sup> danas je široko rasprostranjena pojava. Uloga Francuske u njihovu razvoju ipak je posebna. I to ne samo jer su se upravo na njenom tlu pojavili i razvijali prvi praktični oblici ekomuzeja emitirajući svoja iskustva i na druga područja, nego i zbog toga što su upravo u radovima francuskih muzejskih djelatnika i muzeologa nastale prve teorijske podloge promišljanja novog odnosa predmeta i baštine, zgrade i teritorija, te uloge muzeja u društvu.

Francuska se šezdesetih godina 20. stoljeća također nalazi u već ranije spomenutoj situaciji društvenih previranja. Dodatno, u isto vrijeme postale su vidljive i posljedice brze poslijeratne urbanizacije koja je dovela do zapuštanja i propadanja ruralnih dijelova. Potonji problem sustavno se pokušao riješiti novom politikom pristupa okolišu, između ostalog i osnivanjem tzv. *DATAR-a*.<sup>11</sup> Cilj je bio osmisiliti razvoj lokalnog gospodarstva unutar regionalnog razvojnog planiranja, uz istovremeno provođenje svjesnih akcija zaštite prirode. Jedno od predloženih rješenja bilo je i kreiranje regionalnih parkova prirode u planiranju kojih je sudjelovao i poznati francuski muzeolog Georges Henri Rivière. On je i ranije ukazivao na nužnost osnivanja muzeja na otvorenom u Francuskoj, a u predloženom razvoju budućih parkova uvidio je jedinstvenu priliku da Francuskoj osigu-

<sup>10</sup> Shvaćen u širem konceptualnom smislu, odnosno povrh isključivo konkretnih primjera koji, više ili manje s pravom, nose to ime.

<sup>11</sup> DATAR je, prevedeno na hrvatski, akronim za Delegacija za nacionalni razvoj i ruralnu akciju.

ra učinkovite mehanizme koji bi čuvali i prezentirali njenu bogatu ruralnu baštinu. Obzirom da je smatrao da se društvo prvenstveno izražava kroz svoju arhitekturu G. H. Rivière zalagao se za realizaciju tzv. *muzeja-kuća*<sup>12</sup> rezonirajući da su zapravo *muzeji na otvorenom muzeji kuća, izdvojene iz njihove sredine i premještene u ograđeni prostor koji je muzeografski iskorišten* (Hubert 1989: 147). Na toj osnovi na Isle de Quessent u Parc d'Armorique u Bretanji tri su kuće i jedna vjetrenjača odabранe kao budući muzej, a Quessentinska kuća tehnike i tradicije<sup>13</sup> kao centar oko kojeg je formiran muzeografski obilazak područja. Ova kuća-muzej, otvorena u srpnju 1968. godine, po svojim je osnovnim karakteristikama zapravo prvi francuski eko-muzej, iako sam termin ekomuzej tada još nije postojao.

Drugi značajni trenutak, a također povezan s regionalnim parkovima, jest varijanta muzeja na otvorenom koji nastaje u Grande Landes (pokrajina Gaskonja) gdje se ponovno pod vodstvom G.H. Rivierea 1969. godine stvara muzej područja Marqueze. Isti je oformljen oko samo jedne autentične tradicionalne kuće iz 1824. godine kojoj su zatim, premještanjem iz ostalih dijelova Grande Landesa, pridodane ostale. Opremljene adekvatnim interijerom, kuće su bile pažljivo isplanirane i raspoređene u prostoru kako bi se dobila što vjernija slika tog dijela Francuske 19. stoljeća, čime su stvarale dojam da su oduvijek izvorno na tom mjestu. Dočaravanju ovog ambijenta idejno je pripomoglo i smještanje tipičnih domaćih životinja u okućnice, a s vremenom i kontrolirani uzgoj isključivo tradicionalnih sorti vinove loze i ostalih specifičnih biljaka područja. Premda se na prvi pogled može činiti da je riječ o klasičnom muzeju na otvorenom neke ideje, ovdje po prvi put realizirane, svakako su nadilazile tu muzejsku formu. Kako napominje F. Hubert ...*bez ikakve dvojbe zgrade su premještene, ali one su savršeno identične onima koje su nestale i čije su one vjerna rekonstrukcija. Prostor područja Marqueze ponovno je postao ono što je i bio – sa svojim kućama i gospodarskim zgradama, ali također i sa svojim poljima i šumama. Bez sumnje muzej na otvorenom, ali ne samo kao jednostavna muzej-kuća, budući da se prema rekonstruiranom okolišu muzej direktno bavi i odnosima između čovjeka i sredine u kojoj on živi* (Hubert 1989: 148). Naravno ovakva praksa otvorila je mjesto i kritici ponajbolje sažetoj od strane britanskog muzeologa Kennetha Hudsona koji je pravilno zamjetio da su *izlošci u Marqueze bili raspršeni na velikom prostoru da bi stvorili dojam kako su oduvijek tamo. Zbog toga u svojoj osnovi u tome ima elemenata prijevare* (Hudson 1996: 16). Neovisno o stručnim muzeološkim dvojbama činjenica jest da je ovaj muzej doživio ogromnu popularnost i ubrzo se susreo s problemom prevelikog broja posjetitelja što se, iako postepeno, relativno uspješno rješavalo definiranjem, označavanjem i interpretacijom novih elemenata u krajoliku kako bi se posjetitelje disperziralo na što većem prostoru unutar parka.

<sup>12</sup> Francuski musee de maison.

<sup>13</sup> Kako se nazivala zgrada sa stalnim muzejskim postavom, ali i prostor u neposrednoj blizini, okolini zgrade.

Najznačajniji, a sigurno i najpoznatiji francuski ekomuzej je Le Creusot-Montceau-les-Mines osnovan u regiji koja je nakon Drugog svjetskog rata doživjela drastične promjene. Obitelj Schneider na tom je području posjedovala velike industrijske komplekse na koje se značajno oslanjalo lokalno gospodarstvo. Kako je nakon rata ista bila osumnjičena za kolaboraciju s nacističkim režimom njihova su postrojenja prešla u vlasništvo većih nacionalnih kompanija, čime je i upravljanje istima preneseno u Pariz. Uz promjene u gospodarskim trendovima upravljanje iz Pariza značilo je manje zanimanje, a zatim zapuštanje i propadanje dottičnih industrijskih pogona, te posljedično i čitave regije. U takvoj situaciji, koja je kulminirala krajem šezdesetih godina prošlog stoljeća, otvaranje novih radnih mjesta za gotovo 150 000 tamošnjih stanovnika bio je primarni interes regionalne razvojne politike. Cilj je uključivao podizanje gospodarstva, ali istovremeno i oporavljanje idejno demoraliziranog i razočaranog stanovništva. Odgovor na oba izazova ponudili su Hugues de Varine, Georges Henri Rivière i Marcel Evrard predlaganjem posebne vrste muzeja, *Muzeja čovjeka i industrije*. Time je na prostoru od otprilike 500 km<sup>2</sup> (dijelom industrijaliziranom, dijelom ruralnom) i dva oveća mjesta<sup>14</sup> nastao prvi pravi ekomuzej. Započet 1971. godine, a dovršen 1974. ovaj muzej postao je ponajprije poznat zbog svoje definicije muzejske kolekcije objavljene 1974. godine u časopisu *Museum*.<sup>15</sup> Najznačajniji njen dio glasi: *Svaki predmet, pokretni ili nepokretni, koji se nalazi unutar perimetra zajednice psihološki je dio muzeja: ovo uvodi ideju oblika kulturnog vlasništva, koji nije u vezi sa zakonskim vlasništvom* (Varine 1974: 244). Definicija zapravo objašnjava potpuno novi pristup funkciji sabiranja jer formalno sve što egzistira na definiranom teritoriju na raspolaganju je muzeju samo po sebi, no ujedno podrazumijeva i prihvatanje obveze da svaki (i prividno efemerni) elementi budu promatrani kao predmet potencijalnog interesa i značenja. Za središte, odnosno centar muzeja određen je dvorac obitelji Schneider koji potječe iz 18. stoljeća. U njemu je predstavljen povijesni razvoj i glavna obilježja regije, svakodnevni život njenih stanovnika tijekom stoljeća i njihovi industrijski i umjetnički proizvodi. Dvorac je ujedno i ishodišni centar istraživanja regije. Na ostatku područja razvijen je fragmentirani muzej, što znači da su elementi u prostoru i pripadajuća materijalna svjedočanstva obrađeni na samom izvorištu i uvijek interpretirani na mjestu na kojem se nalaze bez preseljenja u centar, odnosno glavnju muzejsku zgradu. Navedeno implicira bitan teorijski i praktični iskorak – od isključivog fokusa na muzejsku zgradu prema cjelokupnosti teritorija kojeg muzej pokriva. Ovaj ekomuzej raspolaže minimalnim brojem školovanih stručnjaka čiji je primarni zadatak bio da ga pokrenu i djeluju kao katalizatori procesa, te obavljaju isključivo zahtjevnije tehničke poslove (sustavno istraživanje, katalogiziranje, organizacija složenijih aktivnosti,

<sup>14</sup> Le Creusot i Montceau-les-Mines.

<sup>15</sup> Časopis *Museum* publ. cira UNESCO.

zastupanje interesa muzeja prema predstavnicima vlasti...). Kao što smo već naznačili, u mnogim se karakteristikama ovaj muzej razlikovao od većine ili gotovo svih tadašnjih muzeja – u odnosu prema kolekciji i teritoriju, u odnosima unutar muzeja i prema korisnicima, te u organizaciji rada. Zasigurno su njegove najznačajnije tekovine nepostojanje kolekcije u tradicionalnom muzejskom smislu (kolekcija je zapravo bila definirana, no ne po standardnim i tada važećim definicijama muzejske zajednice) i nepostojanje publike, odnosno definiranje publike kroz cjelinu zajednicu čime su svi pojedinci koji žive na teritoriju muzeja (određenom području) smatrani njegovim primarnim korisnicima. Sumirajući svoje iskustvo jedan od glavnih aktera zapisao je dvadeset godina kasnije *Ništa, volim si misliti, nije ostalo isto nakon Le Creusota. Privukao je ogromni broj hodočasnika i stvorio sljedbenike u brojnim zemljama, koji su onda stvorili vlastite eko-muzeje, ponekad i bez korištenja tog imena. Retrospektivno stvarna vrijednost Le Creusot-a je da je on ustvari bio istraživački laboratorij u kojem su nove muzejske teorije i prakse bile razvijane, diskutirane i vrednovane* (Varine 1993).

Početkom sedamdesetih godina nastaju još dva važna ekomuzeja u Francuskoj. U Nacionalnom parku Cevennes 1971. godine započinje projekt ekomuzeja planine Lozère koji se realizira od 1973. do 1984. godine. Iako je na početku projekt naišao na nepovjerenje, vremenom suradnja stručnjaka i zajednice ostvarena je na kvalitetnoj razini i 1983. godine on otvara svoj glavni centar za posjetitelje. S druge strane u Regionalnom parku prirode Camargue pokrenuta je 1973. godine projektna inicijativa s idejom realizacije dva osnovna cilja: a) istražiti lokalnu etnografsku baštinu koja bi postala osnova buduće interpretacije područja, te b) jasna potreba, odnosno svjesna želja aktivnog uključivanja što većeg broja lokalnih ljudi u ova istraživanja i cjelokupni projekt. Drugi cilj imao je izuzetno visoki prioritet jer je prvenstveno bio u funkciji premošćivanja razlika i nesuglasica između lokalnog stanovništva i njihovih gostiju, turista koji su sve intenzivnije dolazili u područje parka prirode. Zamišljen kao vrsta neformalne obveze za cijelu lokalnu populaciju, istu se svjesno htjelo potaknuti da aktivno sudjeluju u razvoju muzeja čime bi posljedično bolje razumjela vrijednost vlastite tradicije i okoliša u kojem živi. Otvoren 1978. ovaj je muzej<sup>16</sup> samo godinu dana kasnije dobio najprestižniju europsku muzejsku nagradu.<sup>17</sup>

Početkom osamdesetih godina 20. stoljeća broj novih ekomuzeja rapidno će se povećati i ubrzo proširiti po cijelom svijetu.<sup>18</sup> Slijedimo li periodizaciju F Huberta (Hubert 1989: 146-153) razvoj ekomuzeja moguće je podijeliti u tri osnovne faze. Prva traje do 1971. godine (tu pripadaju Armorique i Grandes Landes) i primarno je obilježena povezanošću s parkovima prirode i prostornom dimenzijom muzeja. Druga faza koja traje od 1971. do 1980. godine uvodi dimenziju vreme-

<sup>16</sup> Koji u svome nazivu i nije ekomuzej, iako konceptualno to doista jest.

<sup>17</sup> Nagrada za europski muzej godine, nagradu dodjeljuje Europski muzejski forum (European Museum Forum), nevladina organizacija sastavljena od uglednih europskih muzejskih djelatnika, praktičara i teoretičara.

<sup>18</sup> Prvenstveno u frankofonim dijelovima Kanade, zatim u Skandinaviji, a kasnije i u ostalim dijelovima svijeta.

na, definiranog teritorija i inzistira na sudjelovanju lokalnih zajednica u realizaciji projekata (Le Creusot, Camargue i Cevennes). Treća faza počinje nakon 1980. godine, a obilježena je dodatnim naglašavanjem uloge lokalne zajednice, te sve jačim naglašavanjem ciljeva i metoda definirane učinkovitosti planirane regeneracija područja. Brza stopa rasta osnivanja novih ekomuzeja karakteristična je upravo za ovu zadnju fazu. Prema podacima Petera Davisa (Davis: 1999) danas u Francuskoj postoji oko šezdesetak ekomuzeja, dok se u cijelom svijetu imenom ekomuzej koristi skoro tri stotine institucija ili projekata. Od svibnja 1992. godine, kada je u Rio de Janeiru održana prva međunarodna konferencija, predstavnici ekomuzeja iz cijelog svijeta sastaju se u relativno redovitim ciklusima, razmjenjujući praktična iskustva i teorijske spoznaje unutar ekomuzeološkog pokreta. Recentno razdoblje nije donijelo neke velike ili značajne pomake u razvoju ekomuzeja, no svakako je vrijedno spomenuti da su upravo oni jedni od prvih promicatelja pokreta ekoturizma i održivog turizma.

#### 4. UMJESTO ZAKLJUČKA ILI ZAGOVOR ZA EKOMUZEJ

Ekomuzeji su novi oblik muzejske prakse nastao početkom sedamdesetih godina prošlog stoljeća u Francuskoj. Istovremeno, oni su vidljiv dokaz jednog novog načina promišljanja odnosa čovjeka i njegove okoline. Iako je praksa ekomuzeja, odnosno muzeja koji nose ta obilježja oscilirala često ulazeći u područje pragme muzeja na otvorenom i samim time poznatog mujejsko-muzeološkog promišljanja, ona ipak posjeduje onu bitnu distinkтивnu funkciju novog pristupa percipiranja baštine tvoreći tako svojevrsnu razvojnu paradigmu samih muzeja kao institucija društva, ali i teorijskog promišljanja suodnosa čovjeka i baštine. Možda najveći nedostatak ekomuzeja koji i danas ponekad stvara zabunu proizlazi iz njihova imena. Prefiks *eko*, umjesto da objasni ideju sveobuhvatnosti baštine i potrebu uključivanja svih entiteta koji iz tog termina proističu, zadobio je značenje koje ovaj tip muzeja sasvim izravno, gotovo isključujuće, povezuje s prirodnom baštinom i ruralnim krajevima. Drugi problem originalne idejne koncepcije ekomuzeja dogodio se zbog pomodnosti koju su uzrokovali. Naime, često je korištenje ovog naziva<sup>19</sup> zapravo postao put prema lakšem osiguravanju sredstava za ustanovljenje novog muzeja ili njegovo kasnije funkciranje. Treba ovdje napomenuti da se oblici koje nazivamo istinskim ekomuzejima<sup>20</sup> ponekad zbog otpora pomodnosti naziva, ali i zbog razumijevanja da se jedna praksa i oblik funkciranja utemeljena na identitetu ne može preslikati na drugu lokaciju kao njena jednostavna kopija, nisu ni koristili tim imenom. Uzmemo li u obzir sve nastale forme tako da pod jedan pojam, ma koje mu ime dali, uvrstimo sve pojave i prakse koje su se u zadnjih tridesetak godina dogodile kao plod novog načina mišljenja, možemo im izdvojiti nekoliko značajnih zajedničkih karakteristika.

<sup>19</sup> Koji je bio upravo interpretiran u smislu upotrebljivog alata za zaštitu prirodne baštine.

<sup>20</sup> Možda bi najispravnije bilo reći: razni oblici baštinskih akcija i projekata koje su se svojom praksom i teorijskim razmišljanjima poklapale s idejama vezanim uz prvoribne ekomuzeje.

Sve su one prihvatile da je njihovo ishodište identitet zajednice u određenom, definiranom prostoru koji, pošto je ugrožen (na bilo koji način), zahtijeva stanovitu akciju. Stoga u svoju misiju one uvijek kreću od identiteta kojeg istražuju, potpomažu, podržavaju, prezentiraju i interpretiraju s ciljem stavljanja u funkciju života zajednice same. Najbolji način ostvarenja tog zadatka je stimulacija i senzibilizacija lokalne zajednice s ciljem prepoznavanja i afirmacije vlastitih vrijednosti. Time će ih ona najkvalitetnije razumjeti, a posljedično tome i na naručnikovitiji način zaštiti i prezentirati. Dakle, da bi uspio u svojoj misiji ekomuzej mora biti oslonjen na zajednicu u kojoj djeluje jer je ona njegov osnovni sadržaj. Ista zato uvijek i obvezatno sudjeluje i u njegovu planiranju, radu i upravljanju. Ili drugim riječima ekomuzej uvijek ...*raste od dolje, a nije impostiran od gore. On izrasta kao odgovor na potrebe i želje ljudi koji žive i rade u tom području i on ih aktivno uključuje u sve svoje faze razvoja, dok se planira i stvara, i kasnije, kada je otvoren i djeluje, odnosno funkcioniра* (Varine 1993). Za istinski ekomuzej ne postoje nevažne stvari u lokalnoj kulturi čime on odbacuje logiku tradicionalnih muzeja gdje su isključivo važni predmeti koji su prepoznati od strane školovanih stručnjaka kao reprezentirajući. Za ekomuzeje je relevantno sve što je dio ili bi moglo biti dio identiteta zajednice, pri čemu relevantnost tih dijelova određuju ljudi koji žive na prostoru u kojem ekomuzej djeluje. Upravo te elemente on uzima i koristi se njima u svom svakodnevnom radu. Dodatno, i opet u razlici prema tradicionalnim muzejima, ekomuzej ne sakuplja materijalne i ne bilježi nematerijalne dijelove identiteta da bi ih kao nežive i izdvojene iz njihova originalnog konteksta sačuvao za buduće generacije, već ih on štiti i čuva tako da stvarima i pojavnama daje smisao koji su imali nekada ili još uvijek imaju i time ih održava aktivnima. Time one (po)ostaju dio svakodnevnog života zajednice što je ujedno i najbolji oblik zaštite. Navedeno podrazumijeva da je ekomuzej u svom djelovanju uvijek okrenut sadašnjosti (danu), zatim budućnosti (sutra), a tek onda prošlosti (jučer). On naravno koristi prošlost, ali ne da svjedočanstvima prezentira (sažetu) kroniku bivših događaja već da kao aktivni sudionik u društvu stalno propituje sadašnje stanje i pokušava, koristeći prošlost, ponuditi ideje ili rješenja problema s kojima je zajednica suočena. Iako se ekomuzej većinom oslanja na volontere iz lokalne zajednice koji, posebice ako se dodatno osposobe, rade gotovo sve poslove vezane uz ovakav muzej, on uvijek ima na raspolaganju i nekoliko stručnjaka koji djeluju kao savjetnici i koordinatori cijelog procesa. I naravno, kako smo već i spomenuli, ekomuzej zapravo nema publiku u klasičnom smislu, njegova publika tj. korisnik cijela je zajednica u kojoj se nalazi, pri čemu su vanjski posjetitelji (tj. turisti) uvijek dobrodošli.

U tom smislu neka promišljanja Tomislava Šole o ekomuzejima mogu biti dobar podsjetnik kada kaže da su oni *ujedinili na kompaktan način teoriju i praksu... jer (stvaranje) ekomuzeja znači slijediti*

jednu filozofiju, mentalno i društveno ponašanje koje se pretočilo u profesionalnu metodologiju koja je značila svugdje prepoznatljiv pristup. ... (Stoga) jedan ekomuzej ne može biti model nego dapače način osluškivanja / spoznaje institucionalne misije i odgovornosti ove u ostvarivanju ciljeva zajedničkog idealja. ... teorija ekomuzeja, ako je točno shvaćena, predstavlja potpunu prekretnicu, onu tako dugo očekivanu mentalnu promjenu koja daje prevladavajuću svjetlost i inspiraciju muzejskoga svijeta. Razinstutucionalizirani muzej u krajnosti je potpuna svijest o individualnom i skupnom identitetu, način življenja sa prošlošću, osjetljivost na vrijednost određenog identiteta. Te vrijednosti trebale bi biti poznate, sačuvane i uzgajane s ljubavlju, sa svrhom iznalaženja kontinuiteta unutar neizbjegljivosti promjena (Šola 1999: 20-23).

Tekstovi koji se nalaze u ovom zborniku izvrsno su svjedočanstvo vrijednosti koje Ravni kotari posjeduju i koji još uvijek čekaju da na pravi način budu interpretirani i iskommunicirani kako samoj zajednici koja ih baštini tako, i uz pomoć iste, i njihovim potencijalnim gostima. Kvalitetan odgovor koji bi realizirao potencijale obzirom postavljene izazove, a ne narušavajući pritom ravnotežu odnosa čovjeka i njegove okoline, zasigurno bi mogao i trebao biti i ekomuzej, s ishodištem kojeg bi svakako vrijedilo smjestiti u vrijednom spomeniku kulture tog području, prostoru Janković Dvora.

#### LITERATURA:

- BABIĆ, Darko (2009): Iskustva i (skrivene) vrijednosti eko-muzeja. *Etnološka istraživanja* 14, 221-252.
- BABIĆ, Darko i RAJKOVIĆ IVETA, Marijeta (2009): Prilog za razvoj eko-muzeja u Ravnim kotarima. *Studio ethnologica Croatica* 21, 307-329.
- CRUS-RAMIREZ, Alfredo (1986): The Heimatmuseum: a perverted forerunner. *Museum* 148, vol. 37 (4), 242-244.
- DAVIS, Peter (1999): *Ecomuseums: a Sense of Place*. Leicester University Press, London & New York.
- HUBERT, François (1986): Ecomuseums in France: contradictions and distortions. *Museum* 148, vol. 37 (4), 186-190.
- HUBERT, François (1989): Historique des ecomusees. *La Museologie selon Georges Henri Riviere*, Dunod, Paris, 142-154.
- HUDSON, Kenneth (1996): Ecomuseums become more realistic. *Nordisk museologi* 2, 11-20.
- MAROEVIĆ, Ivo (1984): Od muzeja na otvorenom do eko-muzeja. *Informatica museologica* 1-3 (67-69), 18-19.
- MAROEVIĆ, Ivo (1993): *Uvod u muzeologiju*, Zagreb: Zavod za informacijske studije.
- MENSCH, Peter van (1995): Magpies on Mount Helicon. *Museum and Community*. ICOFOM Study Series 25, ICOM, Stavanger, 133-138.

- ŠOLA, Tomislav (1983): Prema suvremenoj koncepciji muzeologije. *Informatica Yugoslavica* 15(3-4), 211-225.
- ŠOLA, Tomislav (1999): L'innovazione degli ecomusei e i musei di tradizione. U: *Musei per l'ambiente*, ur. Cechini, Folco. Comune di Argenta, Argenta, 20-23.
- ŠOLA, Tomislav (2003): *Esej o muzejima i njihovoj teoriji: prema kibernetičkom muzeju*, Hrvatski nacionalni komitet ICOM, Zagreb.
- VARINE-BOHAN, Huges de (1974): Un musee ,eclaté': le Musée de l'homme et de l'industrie. *Museum*, vol. 25 (4), 242-249.
- VARINE-BOHAN, Huges de (1977): Suvremeni muzej: uvjeti i problemi novog pristupa. *Informatica museologica* 8 (3/4), 1-19.
- VARINE-BOHAN, Huges de (1993): *Tommorrow's community museums*, <http://assembly.coe.int/Museum/ForumEuroMuseum/Conferences/tomorrow.htm>. 20. 01. 2009.
- VARINE-BOHAN, H. de (1996): The Museum in the Fourth Dimension. *Nordisk museologi* 2, 51-57.

## MUSEOLOGICAL PERSPECTIVE: ECO-MUSEUMS

### SUMMARY

Based on the urgent issue of defining acceptable (sustainable) development in certain fields, this paper focuses on the interesting phenomenon of eco-museums, a specific type of museum developed in France in the early 1970s. These museums formally reflect the values that characterized the establishment of many 19th century museums, particularly the need to serve the local community, so this paper recalls the important period of the historical development of the museum. The author also points to the German concept of open-air heimat museums as a significant influence on the creators of first eco-museums. The study then recounts the progress of eco-museums in France, particularly the work of the museologist Georges Henri Rivière, and the first official French eco-museum, the famous Le Creusot-Montceau-les-Mines. The development of eco-museums is divided into periods and indicates their respective features, while the final part of the study describes the main characteristics of eco-museums, distinguishing them from "classic" museums and implying their value and applicability in a given context.

**Keywords:** eco-museum, Ravni kotari, heritage

Višegodišnji sustavni terenski i znanstveno-istraživački rad iz kojeg proizlazi ovaj zbornik, značajan je doprinos znanosti i istraživački usmjerenoj nastavi (...) Obzirom na danas dominantno povezivanje pristupa i spoznaja različitih znanosti, zbornik se posebno izdvaja kao ogledni primjer kvalitetno osmišljene i izvedene interdisciplinarnе suradnje mlađih istraživača. Zbornik ima nekoliko izvornih doprinosa: prvo, radovi okupljeni u ovom zborniku donose niz novih spoznaja o tom, dosad slabo istraženom, dijelu Hrvatske; drugo, ovaj zbornik znanstvenih radova rezultat je mentorski osmišljenog i vodenog istraživačkog rada vrlo mlađih istraživača; treće, uglavnom dvopredmetni studenti svojom su spremnošću na timski rad i suradnju pridonijeli nastojanju mentora da ovaj zbornik bude znatan doprinos novim, interdisciplinarno koncipiranim, spoznajama o tradicijskoj kulturi i povijesti Ravnih kotara.

doc. dr. sc. Nataša Štefanec  
(iz recenzije)

Ovaj rukopis ukazuje na to da su autori nakon teorijskih i metodoloških priprema prikupili, obradili, analizirali i interpretirali relevantnu literaturu i obilatu građu koju su skupili na terenskim istraživanjima. Svaka pojedina tema sagledana je u povijesnom i prostornom kontekstu. Tekstovi su uobličeni, metodički i sustavno povezani s gradom i vlastitim opservacijama. Tradicijska kultura i povijest nisu prezentirani kao okamenjena slika i uspomena na davne dane, nego su logično i argumentirano povezani sa suvremenošću. Upravo zbog toga rukopis ove monografije na spretan način povezuje znanstvene spoznaje s pragmatičnim ciljevima današnje svakodnevice. Naime, na temelju spoznaja o vlastitoj prošlosti i tradicijskom naslijedu, nudi mogućnost revitalizacije ovoga područja osnivanjem (eko)zavičajnoga muzeja, uklapanjem u ponudu sve popularnijega i traženijega kulturnoga turizma. Slijedom toga, ova bi knjiga našla široki krug čitatelja i korisnika: od znanstvenika, studenata, gospodarstvenika, kulturnih djelatnika te naravno stanovnika istraživanoga područja.

prof. dr. sc. Jadranka Grbić Jakopović  
(iz recenzije)

