

Marija Hajdić

Gradski muzej Korčula

Korčula

gm-korcula@du.t-com.hr

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Primljeno: 06.09.2007.

Prihvaćeno: 01.10.2007.

U kuhinji i za stolom korčulanske građanske obitelji – poticaj za istraživanje i njegovanje običaja vezanih uz prehranu u svrhu edukacije i promidžbe

Muzejski predmeti, slojevitim razinama značenja svjedočanstvo su kulturne i gospodarske prošlosti sredine u kojoj su nastali i u kojoj su se koristili. Tradicionalni predmeti korišteni za pripremu hrane, kao i nekadašnja organizacija rada predstavljeni su u izvornom prostoru kuhinje u potkrovlju Gradskog muzeja. U nekadašnjem salonu, na drugom katu palače Gabrielis izloženi su predmeti, koji nisu domaće proizvodnje a koristili su se za serviranje i konzumaciju hrane pripremljene u kuhinji. Zaključujemo kako je u organizaciji života u gradskim palačama posuđe i potrebna pomagala za pripremu hrane domaće proizvodnje bilo u skladu s ambijentom kuhinje, dok se reprezentativno posuđe upotrebljavalo u reprezentativnom dijelu palače. Stoga, se muzejskim predmetima dokumentira postepeni proces od nabavka, pripreme, serviranja i konzumacije hrane. Kada se steknu uvjeti za primjereno izlaganje, izložbeni će se prostori upotpuniti predmetima kojima će se dojam autentičnosti upotpuniti.

Ključne riječi: tradicija, kuhinja, običaji

Izložba vizualnih i audio zapisa nastalih bilježenjem događaja kroz godinu kojih je hrana sastavni dio omogućava vizualizacija hrane u Gradskom muzeju.

Nadimak „Bonkulović“ povezuje se uz Korčulane – ljubitelje dobre i izabrane hrane, što treba prihvatiti kao jedan od poticaja za prikupljanje svih vrsta muzejske građe i dokumentacije vezane uz prehranu i njene muzejske prezentacije. Posebno su važni biljezi koje su sakupili posljednji, još živući stari stanovnici grada Korčule, kao nositelji kolektivne memorije grada u kojem izumiru sve tradicijske kulturne i povijesne vrijednosti života. Jedna je od njih Anđelina Goravica koja pamti „caffeteriu šjor Todeta Pomenića“ u kojoj se prodavao „cukaro de orzo i bruštolane mindole“. Kavana je neko vrijeme bila u palači Gabrielis – zgradi Gradskog muzeja Korčula. U dnevniku Edite Ziegler iz 1934. godine zapisano je kako je na terasi građanske kuće Kapor uživala u „nješpulama, grožđu, orahovici i komtonjati (slatkom od dunja)“. U kuharici u kojoj su zapisani recepti Vicenze Depolo Beor s početka 20. stoljeća sačuvan je recept za slatko od dunja (kodnjonjatu), dok se u fundusu Muzeja čuvaju kalupi za njegovu pripremu koji su pripadali obitelji Šteka. Prenošenje povijesti na mlađe naraštaje i promicanje tradicije u turističke svrhe moglo bi se ostvariti osposobljavanjem zainteresiranih koji bi hranu te raznovrsne voćne likere i rakiju pripremali u replikama sačuvanog posuđa, a na temelju starih recepata sačuvanih u kuharicama. Na popisu tih jela svakako bi se trebala naći pašticada od domaćih „njoka“ (valjušaka) i „šuga“ (umaka) od mesa, riba pripremljena na starinske načine te razne vrste tradicionalnih korčulanskih kolača: klašuna, cukarina, spomilja (poljubaca), hrustula, prikala (uštipaka), lojenica. U Opatskoj riznici sv. Marka u Korčuli sačuvana je valjkasta drvena naprava sa spiralnim žljebovima i ručkama, posljednja koja se u Korčuli koristila za izradu „cukara de orza“ (malih bombona).

Polazeći od termina „cukaro de orzo“ dolazimo do istaknute potrebe bilježenja riječi (lokalizama) koje su koristile naše „none“, i dio su našeg djetinjstva, a nestaju iz svakodnevnoga govora. To su: „pasabrod, bronzin, lavadura, škovacjera, kukuma, slatko od pira, dešpik, lazanjar, sedita, škancija“. Nakon obilata ručka govorilo se da su bile „puste pjatance“. Upotreba ovih i drugih lokalizama dovodi do nesporazuma u komunikaciji s doseljenicima i današnjim naraštajima Korčulana koji koriste standardni jezik. Riječ „kukuma“ doslovno označuje vrstu posude za kuhanje kave, a u prenesenom smislu osobu koja nije sposobna shvatiti sve ispravno: „Ona ti je prava kukuma!“ Stoga je potrebno bilježiti sva moguća značenja riječi.

Zanimljiva je i uzrečica „Ni jubav juha od hobotnice!“ Naime, voda u kojoj se kuha hobotnica smatra se beskorisnom te se baca. Za razliku od toga, ljubav je dragocjena i mora se čuvati.

U staroj kuhinji u Gradskom muzeju čuva se drvena naprava za oblikovanje tanke duguljaste tjestenine u obliku špageta. Prema pričanju Srečka Kušurina, nećaka pok. Antice Cvijić koja je koristila tu spravu, tjestenina se izrađivala kad je bilo burno vrijeme što je pogodovalo njenom sušenju, dok je južina (*šiloko*) bila nepovoljna.

Uza starije građane vezuju se izreke vezane uz prehranu. Primjerice, šjora Tona je za objed, prema svojim mogućnostima, pripremala „dvi salse, malo mesa“ pa je to bio njezin nadimak. Sve su to elementi iz kojih se iščitavaju brojna značenja koja karakteriziraju nekadašnji život u Korčuli.

Okupljanja oko stola dio su vjerskih i svjetovnih običaja kroz godinu. Potrebno je prikupljati dokumentaciju o običajima koji su nestali, njihovim varijantama, kao i onima koji se danas njeguju.

Na Veliki četvrtak u „palacu“ (nekadašnjem biskupskom dvoru, a danas župnoj kući) okupljaju se svećenici, dvanaest izabranih bratima bratovštine Svih svetih – „učenika“, kojima svećenik za vrijeme obreda pere noge, i gaštaldi – čelnici triju korčulanskih bratovština. Od hrane, obično se služilo „gorko zeje“ (žutinica), dvije jabuke, vino te janjetina.

Donedavno, gaštald bratovštine bio je obvezan na dan zaštitnika bratovštine i mali Uskrs priređivati past (od talijanskog il pasto – obilat ručak) za sve članove bratovštine.

Na „vižiju Vodokršća“ (večer uoči Tri kralja) u kući gaštalda bratovštine svake se godine naizmjenice okupljahu svećenici koji su blagoslivljali kuće i „gaštaldi“. Običaj je izmijenjen pa se okupljanje za stolom odvija u restoranu. Danas se oko stola članovi bratovštine redovito okupljaju nakon „procesjuna“ (procesije Velikoga petka), a služe se „prikle“ (uštipci) i vino, te nakon obreda Velike subote i na dan zaštitnika bratovštine.

Od svjetovnih običaja hrana je bila uključena u prvomajski uranak te Dan kanjca kada se sudionici natječu u lovu i pripremi ribe.

Hrana koja se obično konzumirala za vrijeme opuštajućeg odlaska na „škoje“ (obližnje otočice) zabilježena je u pjesmi: „Iz škoja se vraćamo lustrani ko zemlja i od naših užanci i ovo je jedna. Piraka, kanjaca, lostura i manjaka to je manjaža naših školarara.“ Korčulani su poznati kao ljubitelji „ježina“ (ikre ženke ježinca) koje se izranjaju i znak su čista mora te priljepaka („lumpara“) koji se „paraju“ (beru) i puževa („grca“) koji se sakupljaju, a također i školjaka koje se nazivaju „modrujci“.

Na vižiju (od talijanskog avvizare – najaviti) Dana sv. Martina i na sam svečev dan u Korčuli se kolendava i peče kolač lojenica. Lojenica je zabilježena u stihu kolende: „Za ne povrc zakon stari blagovat će i lojenice ...“

Na Sv. Barbaru kuha se vara uz pjesmu: „Sv. Barbara obid vari u jednu teču devet stvari (devet vrsta žitarica).“

Prije nekoliko godina, uz Dan sv. Martina, uvedeno je zajedničko okupljanje – degustacija vina, a priređivala su se i natjecanja u izradi najbolje lojenice.

Stihovi o hrani sastavni su dio stare korčulanske novogodišnje kolende: „One noge od prašćića što su ostale od Božića, boje da ih nami date, nego da ih maška ukrade. Oj ti slugo od fumara jel ti doma gospodara, daruj te suha voća da grizemo do

ponoća. Pasali smo blizu lokve vidili smo stablo od smokve. Dok smo našli vašu kuću, odrli smo svu obuću. Ode nam je jedan Marin, dodajte mu jedan cukarin.“

Danas se korčulanski karnevalski klub prema tradicionalnom nazivu za Korčulane zove „Bonkulovići“, a jedna je od njihovih akcija u vrijeme karnevala i priređivanje Pjatanci, odnosno okupljanje maškara uz dobru zabavu i domaću hranu koju pripremaju same maškare, a koja se ocjenjuje i nagrađuje.

Nezaobilazan su dio prošlosti Korčule i „mlikarice“ iz Žrnova koje se Korčulane opskrbljivale kozjim mlijekom, noseći ga po kućama. Svaka je obitelj imala svoju „mlikaricu“. To je zabilježeno u pjesmi pastira Mikota: “Žene iz grada, hote do vraga, evo vam gre Miko, što prodaje mliko.“

Kako su Korčulani u svojim konobama čuvali bačve s vinom, pragovi podrumskih vrata često su pri sredini zaobljeni kako bi kroz njih mogla proći bačva s vinom, a mostovi iznad gradskih ulica, prema korčulanskom statutu, morali su biti podignuti toliko da ispod njih može proći bačva s vinom. Na taj način hrana, odnosno čuvanje vina bilo je povezano s urbanizmom i oblikovanjem grada i njegovih ulica te još jednom pokazivalo međusobnu ovisnost svih aspekata života.

To međusobno preplitanje životnih sfera i dragi običaji vezani uz prehranu zasigurno će biti vizualno prezentirani u budućem postavu Gradskog muzeja i muzejskoj prezentaciji stare gradske jezgre, s obzirom da predstavljaju značajan segment korčulanske svakidašnjice u privatnom i društvenom životu.

Danas je posebnost Gradskog muzeja starinska kuhinja smještena u potkrovlju palače Gabrielis. Posjetitelju pruža uvid u svakodnevnu pripremu hrane i organizaciju rada u kuhinji – kuhanje, konzumaciju, čišćenje. Uređena je prema muzeološkom programu Cvita Fiskovića prigodom otvaranja Muzeja 1957., a redovito se popunjava novim eksponatima koji potječu iz kuća starih korčulanskih obitelji. U kuhinji se nalazi otvoreno ognjište (komin) na kojem se kuhalo i oko kojeg su se zimi grijali ukućani te kameni umivaonik (škafa). Izložen je stol (trpeza), katride (stolice), sedita (klupica s naslonjačem) čije je sjedalo s poklopcem zapravo bio sanduk u kojem su se čuvala namirnice, police i ormar za čuvanje posuđa (škancije i kredenca), muškadur za čuvanje hrane. Posuđe, domaće proizvodnje, izrađivalo se od bakra (rama). Kuhinja je opremljena raznovrsnim upotrebljivanim posuđem kao što su „kukume, prsure, pešijera, bronzini, ražanj“ te pomagalima kao što su „bruštulin i mažinin za prženje i mljevenje kave, rominča za hvatanje vode, mortari – avani“. Kalup u obliku janjca za uskršnji kolač rijetki je sačuvani predmet ove vrste. Svi ovi predmeti navode se u inventarima starih korčulanskih kuća pa tako i u popisu pokretne i nepokretne imovine obitelji Donadini s početka 19. stoljeća. S obzirom na to da se u Muzeju čuvaju stare zbirke recepata za pripremanje hrane i proizvodnju vina, kuhinja će se obogatiti preslikama recepata i fotografijama hrane pripremljene prema tim receptima. Kada se nakon uređenja Muzeja osiguraju bolji uvjeti izlaganja, kuhinja će se opremiti sadržajima koji su se nalazili u kuhinjama i spremama kao što je stručak „lumabarajskih pomidori“ (vrsta manjih rajčica), sušenog bilja za čaj – mažurane i popunca, kolačom (obručom od suhih smokava i lovorike), sušenom lovorikom te bocom „dešpika“ (kvasine s lavandom), pripremkom koji se koristio u slučaju malaksalosti ukućana.

Predstavit će se i tradicionalna okrepa Korčulana – suha smokva u čijoj se sredini nalazi „mindol“ (badem), a služi se uz „bičerin“ (čšašicu) domaće rakije travarice te ušecerene kore od limuna i naranči.

U kulturno-umjetničkoj zbirci dočaran je svakodnevni život korčulanske građanske obitelji, a posuđe i pribor za jelo ističu njeno imovno stanje i status. Svi ovi predmeti, koji su se nalazili na stolu imućnije obitelji, izrađivani su u stranim zemljama. Sačuvano je nekoliko posuda, tanjura i šalice od ocakljene, šarene majolike iz 18. stoljeća te velik broj raznovrsna posuđa od ocakljene keramike s otisnutim uzorcima, proizvedena u manufakturama Cardiffa u 19. stoljeću, kao što su tanjuri, plitice, serviisi za jelo, čajnici, šalice, vrčevi. To su posuđe kupovali korčulanski pomorci, a početkom 20. stoljeća preprodavali putujući trgovci pa se tako našlo u velikom broju korčulanskih kuća. Nekoliko komada posuđa japanske je proizvodnje. Sačuvan je velik broj staklenih čaša te boca iz obitelji Boschi i Dimitri iz 18.-19. stoljeća često s inicijalima vlasnika. Pribor za jelo redovito se spominje u ispravama. U skromnijim kućama upotrebljavao se limeni, a imućniji su posjedovali i srebrni. S obzirom na to da se u oporukama i popisima miraza navode po jedan, dva ili najviše tri komada srebrnog pribora za jelo koji se nekome ostavljaju ili daruju, može se zaključiti da su ti predmeti smatrani dragocjenima.

To više daje na značenju srebrnom priboru za jelo venecijanske proizvodnje s ugraviranim inicijalima vlasnika i signaturom njihova tvorca od kojeg su sačuvani po dva ili tri komada iz kompleta. Znanje o korčulanskoj svakodnevici upotpunjeno je primjercima pribora za jelo s drškama od bjelokosti iz obitelji Fabris-Zanon te dokumentima koji govore o izradi srebrnog i zlatnog pribora za jelo u korčulanskim zlatarskim radionicama 19. stoljeća – Stefana Calogjere i Artura Marinovića. Trgovanje, pomorstvo, izvoz kamena i rad korčulanskih brodograditelja izvan Korčule omogućivali su Korčulanima upoznavanje s načinom života dalekih zemalja pa se tako u kući Bochi upotrebljavao ruski samovar koji se danas nalazi u fundusu Muzeja.

Mjedeni pladnjevi s ugraviranim natpisima i ukrasima iz 17. stoljeća koji su služili za posluživanje hrane za veći broj ljudi te reprezentativni primjerci mužara (avana) za usitnjavanje namirnica i stolnjaci s kraja 19. stoljeća govore o kulturi svakodnevnog života. Hrana je njegov sastavni dio što zorno prikazuje velik broj eksponata koji su se koristili za pripremu i konzumaciju hrane, a izlagali su se u građanskim salonima, što se njihovom prezentacijom u Gradskom muzeju nastoji ostvariti i danas.

Literatura

Fazinić, A. (2004) Neki podaci o privatnom životu u gradu Korčuli od XVI. do XIX stoljeća, u: *Godišnjak Grada Korčule* 9, Korčula, str. 67-109

Bernardi Breece, J. (1996) *My grandmothers recipies*, rukopis

Ziegler, E. (1937), *Tagebuch – dnevnik*, rukopis



8.01



8.02