

EKOLOGIČNOST CRESKIH SELJAKA¹

ALEKSANDRA MURAJ

Institut za etnologiju i folkloristiku
10000 Zagreb, Ulica kralja Zvonimira 17

UDK 39:327.88](091)

Izvorni znanstveni rad
Original scientific paper
Primljeno: 15. 10. 1998.

Kao prilog složenoj problematici odnosa čovjeka spram prirode osvijetljeno je mišljenje i ponašanje seljaka sjevernojadranskog otoka Cresa. Na temelju nekoliko pojava iz gospodarstva, kakvo su Cresani primjenjivali početkom 20. st., može se prepoznati njihov odnos spram prirodnih izvora i razabrati na koji su način uspijevali namirivati životne potrebe bez većeg narušavanja prirodnog okružja.

Među mnogobrojnim i raznolikim problemima s kojima je sučeljen svijet na izmaku 20. st. svojim se globalnim razmjerima izdvaja problem narušavanja prirode kao i narastajući problem otpadaka. Putovi njihova rješavanja nedvojbeno su vrlo složeni. No, u traganju za rješenjima nije naodmet podsjetiti na neka iskustva iz prošlosti. Valjalo bi, prije svega, nanovo osvijetliti određeni način ponašanja i mišljenja što se očitovao u svakodnevnoj praksi manjih lokalnih ili regionalnih ljudskih skupina, primjenjivanih u tzv. predindustrijskom razdoblju. Osvrt na mudrost *maloga, običnog* čovjeka - mudrost stečenu u najbližem doticaju s prirodom, a usvojenu izravnim usmenim kontaktom od prethodnih naraštaja - mogao bi zacijelo biti i poticajem suvremenom *velikome, učenom* svijetu.

Upoznajmo stoga odnos spram prirodnih resursa što su ga u zadovoljavanju svojih životnih potreba ispoljili seljaci s Cresa, a koji je bio sastavnim dijelom njihove tradicijske kulture na početku 20. st.²

Što je odlikovalo prirodnu i kulturnu sredinu ljudske zajednice koja je predmet našeg interesa? Ponajprije treba imati na umu da se radi o otočnom predjelu (ukupne površine 404 km²). Takva prirodna determiniranost prostora zasigurno je utjecala na

¹ Tekst je pod naslovom *The Ecological Awareness of the Villagers of Cres* objavljen u časopisu Instituta za etnologiju i folkloristiku *Narodna umjetnost. Croatian Journal of Ethnology and Folklore Research*, vol. 32/1, Zagreb, 1995., str. 171-182.

² Segmente te kulture - gospodarstvo i prehranu - istraživala sam u nekoliko creskih sela 1988. godine. Izvorni magnetogrami s istraživanja pohranjeni su u Dokumentaciji Instituta za etnologiju i folkloristiku u Zagrebu. Kao ishod tog istraživačkog projekta napisala sam studiju *Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture*. Pri njenoj sam izradbi uz vlastitu recentnu građu koristila i starije etnografske zapise, publicirane i neobjavljene, kao i ostala srodna stručna i znanstvena djela, citirana u tekstu studije i navedena u popisu literature. Fenomen iz života creskih seljaka, na koji se upozorava ovim prilogom, proizašao je iz spomenute studije te je i utemeljen na istome znanstvenom aparatu.

svijest svojih prebivatelja o maksimalnoj upućenosti na sebe i svoje resurse. A tih je prebivatelja početkom 20. st. bilo oko 8600 i većina ih je živjela u seoskim naseljima.

Po svom položaju Cres pripada sjevernom jadranskom otočju - najbliži je Istarskom poluotoku - pa je po klimatskim obilježjima upravo na samom rubu sredozemnog pojasa. Stoga i vegetaciju njegova sjevernog dijela čini listopadno bilje, a na jugozapadu već prevladava zimzelena makija. Ekonomija što su je ti otočani potakli i razvili proizlazi iz činjenice da najveći dio površine, čak 58%, zauzimaju oskudni kamenjarski pašnjaci. Slijede zatim, s 33%, šumska tla, dok najmanji udio, svega 9%, pripada obradivim tlima. A i ova posljednja - razasuta na vapnenastim padinama, naplavinama dolomitskih terena ili u docima na dnu ponikava - predstavljaju tek omalene površine što se jedva naziru u krajoliku.

Njihovo kultiviranje nije bilo ni jednostavno niti lako. Trebalo ih je, zapravo, oteti kamenu. Bezbroj je seljačkih naraštaja bilo primorano da s tih malih humusnih površina stalno uklanja kamenje. No, kad je to već morao raditi, Cresanin ga je smišljeno slagao uz rubove parcele. Tijekom stoljeća tako su stvorene kamene ograde u suhozidu (*gromace*), što su premrežile sav krajolik dajući mu specifičan izgled. Mada je riječ o ljudskoj intervenciji u prostoru, zbog primjene autohtonog prirodnog materijala, elementarne tehnike (pukog slaganja bez ikakva vezivnog dodatka) te nevelikih dimenzija, sklad s prirodnim okruženjem nije narušen. A postignuta je višestruka korist. Trajna je ograda štitila dragocjeni humus da ga ne otplavi kiša, a svojim je završnim redom od šiljatog kamenja priječila životinjama ulazak među prirod. Množina kamenja, posebice sitnijeg, što su ga morali uklanjati, navela ih je i na slaganje nižih, širih zidova unutar parcele (*barbakani*). Rabili su ih kao svojevrsne staze uz lijehu, ali i kao podupirač za trsove vinove loze.

Takvoj su se strukturi tla i ostalih prirodnih datosti creski seljaci optimalno prilagodili uzgajajući ovce i - u nešto manjem broju - koze kao svoj najjači poljoprivredni potencijal. Dio novca potrebnog za egzistenciju stjecali su i izvozom ogrjevnog drva. Već je u toj djelatnosti došlo do izražaja načelo tih seljaka - što će još u više primjera u nastavku biti potvrđeno - kako sve što se od prirode uzme treba i vratiti. Stoga su stalno vodili računa o obnavljanju drvnoga fonda primjenjujući racionalno šumarenje. Naposljetku, u okviru svojih nevelikih posjeda i s radnim udjelom članova obitelji, osnovne su živežne namirnice proizvodili poljodjelstvom. Pritom je težište bilo na autentičnim mediteranskim kulturama - lozi i maslini. Od njih je na prijelazu iz 19. u 20. st., uslijed tadašnje konjunktura, vinova loza bila u samom središtu bavljenja, dok je bavljenje maslinama bilo u tom razdoblju nešto slabije zastupljeno. Uzgoj starih europskih krušarica - pšenice i ječma te novovjekog američkog unosa - kukuruza, bio je skroman, s prinosom koji je jedva mogao namiriti kućne potrebe, dok je kronični nedostatak vlage, što je i inače odlika kraških terena, ograničio uzgajanje povrtnoga bilja i voća na neznatnu mjeru.

Okolnosti za život creskih seljaka nisu, dakle, nudile izobilje. Da bi se kako-tako preživjelo valjalo je ne samo mukotrпно raditi već se i štedljivo odnositi spram svih dobara. Ta prijevka potreba potakla ih je na domišljatost i potpuno iskorištavanje

svega čime su raspolagali. Stoga je njihova proizvodnja najčešće poprimala kružni tok. Svakom su usputnom produktu nastojali naći namjenu, a mogući su otpad podvrgavali reciklaži.

Ovo će zapažanje ilustrirati nekoliko odabranih primjera. Ponajprije iz vinogradarstva, čije je značajno mjesto u seljačkoj ekonomiji ovog otoka već spomenuto. Tom se djelatnošću, naime, nije proizvodilo samo grožđe i vino, već je asortiman bio mnogo širi. U nastavku će se vidjeti kako je Cresanin iz vinove loze proizvodio i druge prehrambene namirnice, pa i ljekoviti pripravak. Iz istog je izvora stvarao i novčana sredstva te također - što je za ovu temu posebice važno - prirodno gnojivo kao toliko potrebno reproduktivno sredstvo.

Za tako efikasnu proizvodnju valja naglasiti pomalo paradoksalnu činjenicu da u strukturi creskoga agrarnog teritorija ne prevladavaju neke velike vinogradarske površine. Baš naprotiv! Lozu su sadili na kultiviranim tlima među drugim nasadima, kako u vrtovima, tako i u maslinicima. Štoviše, iskorištavao se i svaki pedalj zemlje unutar naselja. Omaleni predjeli uz zgrade, površine što ne premašuje nekoliko kvadratnih metara, zasađeni lozom poduprtom prutovima, sastavni su dio veduta većine creskih naselja. Smješteni između zidova kuća od klesanih blokova i ograda od suhozida dopunjuju i osvježuju to kameno okruženje pridonoseći harmoničnoj ljepoti jednostavnih seoskih obitavališta.

Iz cjelokupnog postupka obradbe za ovu ćemo svrhu izdvojiti rezidbu. Pridržavajući se kalendara obično su oko Josipova (19. ožujka) rezali s trsa sve slabe grane, ostavljajući tek dvije do tri mladice. No, nije se smjelo dopustiti da odrezane grane tek tako propadnu. Iskorištavali su ih na dva načina. Odmah, još u svježem stanju, bile su pogodnim krmivom za magarca, tu prijekopotrebnu tovarnu snagu svakog creskog seljačkog gospodarstva. Ali moglo ih se i ostaviti na tlu da istrunu. Iduće sezone takvim bi priručnim prirodnim gnojivom prihranili istu lozu, zatvorivši time jedan reciklažni krug.

Dozrelo svježe grožđe bilo je u jesen dobrodošao prilog svakodnevnoj prehrani, posebice dječjoj. Bilo je, također, uobičajeno da se prilikom berbe nekoliko najljepših grozdova, zajedno s granom na kojoj su rasli, donese kući te objesi o podrumsku stropnu gredu. Tako su ga, osušenog na zraku, mogli konzumirati i zimi. Usto, domaće su grožđice bile redovitim sastojkom u pripremanju jedne vrste prženih kolačića, na Cresu zvanih *mlinci*, bez kojih je nezamisliv bio jelovnik na Badnjak, Novu Godinu, Sveta tri kralja.

Razumije se, najveći su dio grožđa prerađivali u vino. Od toga su samo manji dio vlastitoga vina rabili za kućne potrebe, iznoseći ga na stol uglavnom u svečanijim prigodama kao što su Uskrs, Svi sveti, Božić, svadba, krštenje djeteta, karmine. Veći su dio namijenili prodaji - mahom otočkim gostioničarima - osiguravajući time prijekopotrebna financijska sredstva za opstanak obitelji.

No, slijedio je i drugi krug proizvodnje, u kojem se iskorištavao ostatak grožđa zaostao nakon gnječenja. Riječ je o tropu, od kojega su Cresani izvlačili višestruku korist.

Nakon vrenja, što je obično trajalo između sedam i deset dana, vinsku su tekućinu odlili, a zaostao trop prelili vodom i tako još na neko vrijeme produžili fermentaciju. Na taj su način proizveli vrstu laganoga, razvodnjenog vina (*bevanda*). Njime su namirivali svakodnevne kućne potrebe za pićem, što je bilo itekako važno u tom krševitom kraju.

Drugu je značajnu primjenu imao trop kao sirovina za dobivanje rakije. Destilaciju su u bakrenom rakijskom kotlu seljaci obavljali sami. Poznato je da destilat tijekom procesa nije jednake kvalitete; vrlo je jak na početku, dok je na kraju posve slab. Stoga je najkvalitetnija rakija proizlazila iz srednje faze postupka. Tekućinu slabe žestine, dobivenu na završetku (*skavec*), štedljivi su gospodari miješali sa srednjom. Bilo im je, naime, u interesu da je priskrbe što više, jer je domaća rakija bila važna namirnica u svakodnevnoj prehrani. Čašica tog napitka, uz nekoliko suhih smokava, bio je uobičajeni sadržaj prvog jutarnjeg obroka muških ukućana. No, preostala je još tekućina dobivena na samom početku destilacije (*do kani*). Budući da je bila prežestoka ili - kako kažu Cresani - odviše *tvrda* za pijenje, upotrebljavali su je kao eksterno ljekovito sredstvo u domaćoj medicini: za dezinfekciju rana, za ublažavanje reumatskih boli i sličnih tegoba.

Osim za dobivanje rakije ili laganoga vina trop je, nadalje, bio i sirovina za proizvodnju octa. Za tu su namjenu manju količinu tropa prikupili iz kace neposredno nakon završenog vrenja mošta i odvojili ga u vjedro. Zalivši ga vinom (ili vodom) smjesu su ostavili nekoliko dana dok se nije ukiselila. Tad su tekućinu procijedili i time je vinski ocat (*kiselina*) bio dogotovljen, spreman za upotrebu u domaćem kulinarstvu; u prvom su ga redu koristili kao začim za salatu.

Tropu je, bez obzira je li bio podvrgnut fermentiranju, destiliranju ili kiseljenju, slijedila još jedna faza preradbe, kojom ga se pretvaralo u gnojivo. Pritom su Cresani postupali različito. Poput već spomenutih otpadaka pri rezidbi, mogli su trop odnijeti na njivu, gdje bi tijekom zime sagnjio te bi u proljeće njime zagnojili npr. krumpir. Ili bi ga odnijeli u staju i, primiješavši balegi, povećali količinu stajskog gnoja, potrebnog pri uzgoju žitarica. A mogli su njime hraniti i kokoši, čijim su fekalijama gnojili povrće.

Rezimiramo li do sada izrečeno, vidimo da su Cresani uzgojem i obradom vinove loze proizvodili svježe i suho voće za domaću prehranu, piće za dnevne potrebe i svečane prilike, nezamjenjiv začim, ljekoviti pripravak (u okviru pučke medicine) te prirodno gnojivo a, usto, i stjecali novac. Sam se po sebi nameće zaključak o vrlo efikasnoj proizvodnji, koju je još - s današnjih gledišta - odlikovao visok ekološki domet.

Zbog potpunosti, spomenimo još jedan način iskoristivosti tropa, koji se primjenjivao doduše u krajnjoj nuždi. O njemu su kazivali starci u čije su se sjećanje duboko utisnule prilike iz ratnog razdoblja 1914.-1918. Na otoku se tada najviše osjećala oskudica krušnoga brašna. Da bi je nekako ublažili opet su posegnuli za tropom. Nakon što su ga, poslije završenog vrenja, odvojili od vinske tekućine, ostavili

su ga da se dobro osuši, a zatim samljeli na kućnome ručnom mlinu (*zarna*). Primiješavši ga pšeničnom, ječmenom ili kukuruznom brašnu povećavali su njime količinu tijesta pri spravljanju kruha.

U okviru creskoga tradicijskog biljogojstva podosta je još potvrda prevladavajućem svjetonazoru koji se temeljio na predanom poštivanju prirodnih dobara i njihovu razboritom iskorištavanju. Primjerice, primarni i konačni proizvod uzgoja pšenice i ječma bilo je žitno zrnje, što su ga meljavom pretvarali u brašno. Usputni je proizvod bila slama, s nekoliko različitih uporaba. Tako su i pšeničnu slamu, ostavljenu napolju da sagnjije, rabili kao gnojivo. Ali mogla je poslužiti i kao građevni materijal. Svežnjevima slame kao krovnim pokrivačem prekrivali su krovne konstrukcije priprostih skloništa, što su ih gradili u suhozidu na udaljenim poljima ili maslinicima. Za tu su namjenu zrnje iz klasova izbijali ručno, mlatom, kako bi pšenične vlati sačuvali u punoj duljini. Jednakim načinom omlačene ječmene vlati bile su pogodne za punjenje slamarica, koje su rabili kao donji krevetni uložak. Ako su je umjesto ručnog mlaćenja vršili gaženjem stokom, takva je isjeckana slama bila pogodno krmivo.

Visok stupanj iskoristivosti, kao i proizvodnju bez otpadaka, demonstrirali su i s kukuruzom, neobično važnom krušaricom u creskome domaćinstvu. Kukuruzno je brašno, odnosno krupica (*farmantunska muka*), bila nezamjenjiva namirnica, jer je kukuruzna kaša (*palenta*) bila najčešće jelo svakodnevne seljačke prehrane. Uz kukuruzno zrnje, kao primarni proizvod, iskorištavali su i ostale dijelove te korisne biljke. Lišće, skinuto s klipova, prosušili su na zraku i njime punili uložak za krevet, koji su stavljali povrh netom spomenute slamarice. Nakon što su obrali klipove, na njivi su sa stabljike odrezali cvijet, jer je i on bio pogodan za hranu magarcu. A zatim su - tad već osušene - stabljike zapalili. Čisteći tim postupkom polje, usput su tlo obogatili korisnim sastojcima pepela. Time su ga priredili za ozimu sjetvu pšenice, što je u uobičajenom plodoredu slijedila nakon kukuruza. Završnu točku u procesu proizvodnje predstavlja još jedan otpadak - ostatak klipa, preostao nakon što se runjenjem odvojilo zrnje. Njemu su namijenili ulogu energenta, rabeći ga kao gorivo na svojim kuhinjskim ognjištima.

Već smo se i dosad uvjerali kako je duboko bilo nastojanje creskih seljaka da poboljšaju skromne resurse s kojima su raspolagali, a da pritom ne naruše osnovne supstancije svojeg okružja. Uz već spomenute postupke kad se vegetabilni otpaci, nastali radi stimuliranja rasta, istoj agrarnoj kulturi naredne godine vraćaju kao gnojivo, izdvojiti ćemo još jednu, prilično neobičnu praksu primjenjivanu u maslinarstvu. Poput drugih biljaka i stabla su maslina zahtijevala redovitu godišnju prihranu. U kroničnom nedostatku stajskoga gnojiva Cresani bi, od vremena do vremena, svoje uljarice prihranili svježom, neiscrpljenom zemljom. A to je bio onaj dio humusa što ga je prekrivala nakupina kamenja, složenog posred parcele u već spomenute *barbakabe*, zidove - *staze*. Da bi doprli do te netaknute zemlje morali su zid najprije pijukom razgraditi, prenijeti kamenje na novo mjesto i ondje zid nanovo sagraditi. Bio je to uistinu nesvakidašnji napor. U njemu se ne očituje samo domišljatost, već i prometejska upornost što su je ovi otočani ispoljili u nadmetanju s oskudnošću prirodnih dobara.

I animalnu je proizvodnju Cresana odlikovao isti način ponašanja i mišljenja kakav smo već upoznali uz vegetabilnu. Uvodno je već bilo rečeno o značajnoj ulozi ovčarstva u ekonomiji ovih seljaka kao, uostalom, najprikladnijem odgovoru na strukturu tla, biljni pokrivač i klimu njihove životne sredine. Posebnost creskog stočarstva jest u tome da životinje cijelu godinu borave na otvorenom, a ovisno o tijeku proizvodnoga procesa vlasnici ih samo premještaju s jednoga na drugi, bliži ili udaljeniji pašnjak. Isprepletenost i prožimanje pojedinih gospodarskih grana creskoga seoskoga gospodarstva, uklopljenoga u uravnoteženi sustav, očituje se u zajednici što su je tvorile masline i ovce. Pasući, naime, i u maslinicima, ovce su istodobno, umjesto ljudi, čistile korov ispod stabala i rahlile tlo čineći ga pogodnim za prihvata prihrane što su je svojim izmetom stvarale. Razumljivo je da na tlima gdje su uz masline uzgajali lozu i smokve, a takve biljne zajednice nisu bile rijetke, ovcima se ulaz nije dozvoljavao, jer bi ondje brsteći nanijele više štete nego koristi.

Dobrobit što su je seljaci imali od mirne životinje uistinu je velika i različita. Tragom primjenjivane prakse o potpunoj iskoristivosti resursa valja ih barem ukratko spomenuti. Primarnim proizvodima pripada mlijeko. U manjoj su ga mjeri rabili kao dnevni napitak. Doduše, djeca i ženski dio ukućana pili su ga za jutarnji obrok, ali pomiješanog s kozjim mlijekom. Žene su ga dodavale *kavi*, pripremljenoj od prženoga ječmenog zrnja. Glavninu su mlijeka, međutim, prerađivali u sir, i to bez iznimke sušeni. Suhim su ovčjim sirom namirivali vlastitu prehranu jedući ga u kriškama kao samostalno jelo ili naribanog kao dodatak drugim jelima. Sir je, također, bio jedan od vrlo važnih kućnih proizvoda namijenjenih prodaji.

Uz proizvodnju sira još je nekoliko usputnih produkata što su ih Cresani domišljato koristili. Takva je primjerice sirutka (*presnica*), tekućina preostala iz faze postupka kad se - poslije zgrušavanja sirevine te cijedenja - sir prepušta zrenju. Kuhanjem sirutke na blagoj vatri na površini se stvara skorup. Kada ga se, već ohlađenog, ocijedi i stisne dobije se novi mliječni pripravak - *skuta*. Tu su namirnicu jeli u svježem stanju, većinom s kruhom. No sirutku nisu uvijek kuhali odmah, nego bi je nekoliko dana ostavili u prijesnome stanju. Za to bi se vrijeme ukiselila, pa su od tog pripravka dobivali kiselu *skutu*, što su je rado konzumirali za ljetnih vrućina. Uporaba *skute* time nije završena; ta je namirnica bila osnovna sirovina za pripremanje maslaca. Nakon što je se sat do dva mlatilo u stapu, posebnoj drvenoj posudi s batom, *skuta* se pretvara u glatku grudu maslaca, koju su domaćice zatim još pretopile u maslo. Time su priskrbile cijenjenu masnoću, potrebnu pri izradbi blagdanskih kolača ili laganijih jela namijenjenih roditeljama, starcima i bolesnicima.

U tijeku postupka spravljanja *skute*, nakon što su zgrušani dio namirnice odvojili, preostala je još procijedena tekućina (*skutnica*, *ožamnica*). Štedljivi Cresani nisu je tretirali kao otpad, već su u njoj vidjeli koristan napoj za svinje. Tako smo ponovo suočeni s recikliranjem. Ovoga je puta riječ o usputnom produktu animalnog porijekla, koji je - nastavi pri proizvodnji ljudskih namirnica - vraćen domaćoj životinji.

Među dobrobitima što su ih seljaci imali od ovce svakako se ubraja i vuna. Tijekom lipnja, neposredno prije ljetnih vrućina, muškarci bi ostrigli ovce, a dalja je

preradba pripadala tehnološkome znanju žena. One su je prerađivale u vunenu nit od koje su same izrađivale pletene odjevne predmete: džempere, muške potkošulje, čarape, kape, rukavice. Vunenu su nit rabile i u proizvodnji domaćih tkanina. Početkom stoljeća u većini je sela još bilo tkalja koje su na kućnim razbojima tkale sukno za ženske suknje i mušku zimsku odjeću.

Osim izravne koristi od predene vune u popunjavanju garderobe članova obitelji, pletene su odjevne predmete Cresani također prodavali na gradskim tržnicama, stječući time novac. No u kućanstvu je vuna imala još jednu primjenu. U neopredenom su je stanju rabili za punjenje jastuka.

Kad je već riječ o stjecanju novca creskim tradicijskim stočarstvom, valja spomenuti da je jedan od značajnih artikala bila i ovčja mladunčad. Bilo je uobičajeno da se nakon janjenja još približno mjesec dana mladunčad ostavlja uz ovcu. Kad je janje doseglo težinu između 10 i 15 kg, iznosili bi ga na prodaju. Na tržištu je meso creskih janjaca bilo osobito cijenjeno zbog kakvoće postignute ispašom na otvorenom; posebice zbog trave i šumskog otpada izloženog posolici. Imućniji seljaci ostavili bi koji primjerak i za vlastitu konzumaciju. Ispečeno na ražnju, janje je bilo poželjan sastojak uskrsnoga jelovnika. Ali, koristio se još jedan usputni produkt. Od janječeg su želuca umjeli pripremiti sirište, neophodno sredstvo u proizvodnji sira. Time su još pridonijeli potpunoj prirodnosti tog svojeg vrijednog proizvoda.

Uz mlijeko primaran ishod ovčarske djelatnosti svakako su meso i masnoća. U creskoj je prehrani ovčatina bila najzastupljenija među mesnim jelima. Pritom valja naglasiti da su je u manjoj mjeri konzumirali u svježem stanju. Glavninu su konzervirali sušenjem i time osigurali mesne zalihe za cijelu godinu. Topljenjem, pak, ovčjega loja priskrbili su začinsku mast koju su upotrebljavali pri spravljanju različitih jela. Jedno od rado pripremanih, zvan *koluba*, s nostalgijom još spominju i suvremeni stanovnici creskih sela. Riječ je o vrsti pogače koju su umijesili od domaćega brašna s nadjevom sastavljenim od grožđica te kuhanih suhih smokava, začinenog lojem. *Kolubu* bi pekli nad otvorenom vatrom ognjišta. Pomisli li se da su, osim soli i šećera, svi sastojci toga jela bili proizvod vlastitoga gospodarstva, ne začuđuje što je bilo češće na dnevnom jelovniku. Za lojem su, osim toga, posizali i pri finalizaciji proizvodnje sira. Nastojeći da postignu što bolju i ljepšu koru sir su tijekom sušenja premazivali najprije (vlastitim) maslinovim uljem, a nakon nekog vremena i rastopljenim ovčjim lojem.

Pa i time još nije navedeno sve što se iskorištavalo od te životinje. Pri klanju ovce, posebice janjeta, domaćini bi se pogostili jelom priređenim od svježe krvi. Jednostavan je bio postupak pripremanja toga prijepodnevnog obroka. Krv bi najprije kuhali, a zatim je ispržili na ulju uz dodatak luka, češnjaka, soli i papra.

Kao prehrambeni artikl koristili su i ovčja crijeva (*olita*). Očišćena, isprana i osušena, ispržena bi tanka crijeva jeli odmah kao samostalno jelo, dok su debelo crijevo spremili da im se nađe pri ruci za poklade. Tada su ga, ispunjenog nadjevom od brašna, kuhanih suhih smokava, grožđica, šećera i loja, kuhali u slanoj vodi te jeli toplog i izrezanog na kriške.

Korist što su je imali Cresani od svojih ovaca još nije iscrpljena. Preostaje i koža s runom, što su je također sami znali očistiti i ustrojiti. Pet do šest tako pripremljenih krznenih komada šivanjem bi spojili u krevetni pokrivač, koji im je zimi u njihovim negrižanim sobama itekako dobro došao. Ali rabili su i samu kožu, kojoj bi uz pomoć vapna odstranili runo. Dvojak je bio način njezine uporabe. Izrezali bi je u kružnu površinu i napeli na obruč od tanke daščice, pa bi time postala dnom posude (*bubenj*) namijenjene držanju brašna. Ili bi kožu sačuvali u cijelosti odstranivši joj samo glavu i donji dio nogu. Kad su te otvore zavezali dobili su mijeh, posudu oveće zapremnine. Mijeh je bio neophodan pri berbi, jer je bio najpogodniji za prenošenje grožđa od vinograda do kuće.

Trag ovce nalazimo, dakle, u mnogim segmentima nekadašnjeg načina života ovih otočana, bilo da se radi o prehrani, odijevanju, kućnom inventaru, udjelu u agrarnim poslovima, bilo o proizvodima što su bili namijenjeni prodaji. Široki dijapazon dopunimo i jednom magijskom namjenom. Uporište joj je u rasprostranjenom vjerovanju da neki šiljati predmeti mogu biti zaštitno sredstvo zlog djelovanja, posebice od urokljiva pogleda. A takvom je djelovanju, vjerovalo se, naročito bila izvrgnuta stočna mladunčad. Stoga, kad se oprasila krmača, Cresani su običavali staviti na krov svinjca ovnov rog. Zlu ne trebalo!

Ako su dosad navedeni primjeri pokazali koliko su creski seljaci štedljivo raspolagali svojim sirovinama te kako je njihovo gospodarstvo odlikovala racionalnost, spomenut ćemo još jednu pojavu, u kojoj se zrcali i njihov osjećaj za ravnotežu između prirodnih izvora i ljudskih potreba. Evo o čemu se radi. Često su njihovi nasadi s trsjem ili stabla maslina bili poprilično udaljeni od kuća, smješteni u krševitim predjelima do kojih su vodile katkad i vratolomne staze. Sav urod, dakle, teške mijehove pune dozreloga grožđa ili vreće napunjene ubranim maslinama, morali su nositi na vlastitim leđima ili ramenima. Da bi taj teški svakogodišnji posao olakšali, ljudi su uz staze sagradili odmorišta. Uz već postojeće ograde u suhozidu, *gromace*, što su omeđivale parcele, dodali su još omanju platformu. Sagradili su je također pukim slaganjem kamenja, čemu su ionako bili vješti, a zaravnjenu gornju plohu izveli su kamenim pločama. Budući da se vodilo računa o prosječnoj izdržljivosti, odmorišta (*pocivalići*) su većinom bila porazmještena na udaljenosti od 500 do 1000 m. Ovi diskretni znakovi u prostoru i sada još obilježuju creski krajolik svjedočeći o sretnom spoju prirodnih izvora, graditeljskog umijeća i svrhovite prilagođenosti radnim i životnim potrebama, skladno uklopljenog u prirodnu sredinu.

Naposlijetku, spomenimo još jednom da je ovih nekoliko fragmenata bilo sastavnim dijelom načina života i tradicijske kulture Cresana početkom 20. st. Sada, na izmaku istoga stoljeća, to je već dio povijesti. Neumitni civilizacijski hod dotakao je i sela ovoga jadranskog otoka, pa je življenje suvremenih creskih stanovnika u mnogome drukčije. Ovim se prilogom htjelo tek upozoriti na *upotrebljivost* nekih pojava iz prošlosti. Htjelo se osvijetliti određeni svjetonazor očitovan segmentima materijalizirane prakse, koji može biti blizak suvremenom poimanju života i svijeta te može biti inspirativan i za buduću praksu.

Literatura i izvori

- BONIFAČIĆ-ROŽIN, Nikola (1953): *Narodni običaji, pjesme i priče otoka Cresa i Lošinja*. IEF rkp. 138, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb.
- BORTULIN, Andrija (1949): *Beli. Otok Cres. Zbornik za narodni život i običaje* 33, Zagreb, str. 75 - 124. *Enciklopedija Jugoslavije*. Jugoslavenski leksikografski zavod, 2, Zagreb, 1982., str. 684 - 685.
- HOUTZAGERS HUBRECHT, Peter (1985): *The čakavian Dialect of Orlec on the Island of Cres*. Rodopi, Amsterdam.
- JARDAS, Franjo (1964): *Prinos poznavanju ovčarstva i pramenke sa otoka Cresa. Rad JAZU* 335, Zagreb, str. 101 - 143.
- LINARDIĆ, Andrija (1917): *Ovčji sir (Otok Cres). Zbornik za narodni život i običaje* 22, Zagreb, str. 317 - 319.
- MEDARIĆ, Frane (1975): *Pocivalići. Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 2, Mali Lošinj, str. 374 - 376.
- MURAJ, Aleksandra (1988): *Terenski zapisi s otoka Cresa. I - 222*, Dokumentacija Instituta za etnologiju i folkloristiku, Zagreb.
- MURAJ, Aleksandra (1994): *Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture*. Zagreb (u tisku).
- STRAŽIČIĆ, Nikola (1981): *Otok Cres. Prilog poznavanju geografije naših otoka. Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 4, Mali Lošinj.

ECOLOGY OF THE PEASANTS FROM THE ISLAND OF CRES

Summary

The paper points to the relation towards natural resources that was shown by the peasants from North Adriatic island of Cres in the fulfillment of their life needs. That relation was a constituent part of their traditional culture in the early of the 20th century. Resources weren't abundant, for that was a Karst ground, consisting of 58% of scant rocky-ground pastures, 33% of woods and only 9% of cultivable land. Islanders adjusted their rural economy to such natural resources. In consequence, sheep-breeding was the strongest agricultural potential, they exported firewood to a lesser degree, and were also engaged in farming. Wine-growing prevailed in that period, and they were also involved in olive-growing, whereas cultivation of bread grains and vegetables was hardly enough for their home supply.

The respect towards the resources as well as their rational economy, to which they were compelled, prompted them towards circular manufacture. In other words, they tried to find a purpose for every incidental product, and possible waste they recycled. Such work was done in belief that whatever they took from nature should be given back.

That can primarily be seen in the wine-growing activities. Besides producing fresh grapes and raisins for home nourishment, the inhabitants of Cres produced quality wines for sales only, diluted wine for their own needs, vinegar, brandy for

drinking and for healing purposes (in the framework of popular medicine), and natural fertiliser for much needed reproductive needs. They have also shown high degree of exploitability and manufacture with no waste in the use of wheat, barley and corn, manufacturing them not only as means of nourishment for people and fodder for cattle, but also by using parts of these plants for housing and constructive needs.

They used the same ideas in animal production as in vegetable manufacture, especially in sheep-breeding. The trace of sheep can be found in many segments of the former way of life: in nourishment, clothing, house inventory, share in agricultural work and the products for the market.

The inhabitants of Cres have shown refined feeling for their scenery in settling their life needs. Their intention not to disfigure it by their interference was noticeable. Several buildings mentioned in the article are the example of successful juncture of the usage of natural materials, popular constructive skills and adjustment to working and life needs, also harmoniously integrated in natural environment.

Such viewpoint, that used to be applied in the past, is close to the contemporary conception of life and world, and could be an inspiration for the future praxis.

Translated by Ana Kremenčić