

Etnografski prikaz otoka Brača

Brač, iako pun krša i kamena, sa svojim šumama česmine i alepskog bora, te sočnim pašnjacima punih aromatičnog bilja pružao je osnovne uvjete za život, čije tradicionalne oblike možemo pratiti od davnih vremena do danas.

Po najstarijim zapisima vidljivo je da se život najprije razvio u unutrašnjosti, a na to kakav je taj život bio i čime se stanovništvo bavilo upozorava Plinije Stariji navodeći posredno da su se drevni Bračani bavili uzgojem koza. Zanimljiv podatak o načinu života ovog otoka dao je mnogo kasnije A. Fortis koji kaže da je Brač od davnine poznat po janjcima i kozlicima izvrsnog ukusa zbog dobre paše. Koristeći se najnovijim podacima sa terenskih ispitivanja možemo pouzdano reći da je u najstarijim vremenima glavna grana gospodarstva bila stočarstvo i to sitnog zuba za koje su postojali najidealniji prirodni uvjeti. Stočarstvo je bilo transhumantno, a to dokazuje i današnje selenje stočara sa stokom u potrazi za boljom pašom. Ovisno o godišnjem dobu sele se stada na udaljena pasišta bliže ili dalje od mora.

Negdašnja pasišta bila su općinska i svako naselje paslo je unutar svog okruga. Ta zajednička pasišta bila su uzrok učestalim svađama. Stoka se miješala na pašnjaku, a kod nanošenja štete teško se utvrđivao krivac. Da se tome stane na kraj, u 15. stoljeću jedan dio pasišta predan je u vlasništvo pojedinim vlasnicima stada. Ta su pasišta zvali *stanima*,

dok su se općinska pasišta zvala *pašnjaci*. Na stanima je pasla stoka sitnog zuba dotičnoga vlasnika, dok je ostalo stanovništvo imalo pravo sjeći vilice za vinograde, drvo za vlastite potrebe, a tu je mogla pasti i stoka krupnog zuba, ali samo u prolazu. Međutim to nije smirilo do kraja prepirke, pogotovu i zato što su pojedinci pokušavali pasišta pretvoriti u obradivu zemlju.

I danas stoka pase po općinskim i privatnim pasištima kako to reknu po bušku, šumi i starinama tj. napuštenim vinogradima. Za iskorištavanje pašnjaka plaćala se pašarina po glavi blaga svake godine od ožujka do ožujka. Ako se pase na privatnikovu pasištu tada se vlasniku plaćalo, ali je pašarina mogla biti isplaćena i u naturi: siru, mesu i vuni.

Ovce su kupovali na otoku, ili od Vlaha, stanovnika Dalmatinske zagore koji su ih dovozili na otok. Prevladavala je ovca *pramenka*, najčešće crne dlake. Prema boji, ovce su nazivane mrka, rumenka, mrča, vrana, galina itd. Treba istaknuti da su koze nekad bile brojnije. Naročito je njihov broj rastao za ratova, jer ih je bilo lakše uzgajati. Kad bi se broj koza povećao, osjetila se šteta koju one nanose raslinstvu, pa je zbog toga njihov uzgoj bio zabranjivan.

Svoje stado na pasištu čuvao je *čoban*. S vremenom on preuzima na čuvanje i stoku koja je pripadala pučanima, plemstvu i crkvi i čuva je zajedno sa svojom. Stoku je preuzimao od vlasnika ljeti na blagdan sv. Margarite (13. srpnja) ili na blagdan Velike Gospe (15. kolovoza) i o njoj brinuo do novog dogovora, obično godinu dana. Za čuvanje stoke dobivao je polovicu ploda, a to se odnosilo na životinju, mlijeko i vunu. Vuna se dijelila nakon *striže*, a mlijeko na drugi način. Mlijeko se iskorištavalo naizmjenično, naime čoban je redovito muzao mlijeko, pa je sva količina mlijeka jednog dana pripadala čobanu, a drugog dana vlasniku. Obično je vlasnik vlastito mlijeko sam prerađivao, a čoban svoj dio. Čoban je dobro raspoznavao svoje ovce, no unatoč tome obilježavao ih je *sinjalom*, zarezivajući nožićem ili *nožicama od striga* uho, na različiti način. Novije sredstvo za obilježavanje ovaca služi mu kupovni *buljur* ili *buladur*, kao i odbačena čahura metka. Tako bi ovca nekad imala 6—7 *uštupa* ili proboda na jednom uhu, a mogla su biti označena i oba uha. Ako je ovca imala obješen *zvonac* ili *zvončić*, taj je visio na drvenom *tajigu* ili *tojigu*, ili kožnom *povrozu*. Ovcu predvodniku vješa se veće zvono *hlapur* ili *klapur*. Tajige su sami izrađivali od jasena, smrdelja i slično, a bili su obično bez ikakva ukrasa. Prilikom čuvanja stada za hladnih dana čoban se ogrtao kožnim runom, čija je dlaka mogla biti s nutarnje ili vanjske strane, te *kapotom od mrčine*, od sukna domaćih ovaca u prirodnoj smeđoj boji. Na glavi je imao kožnu kapu, a na nogama opanke. Uza se je nosio *torbu* koja je bila tipa uprtnjače, tkana na pruge, a kupovali su ih kod Vlaha koji su ih često prodavali po otoku ili na sajmovima na obližnjem kopnu. Današnje torbe su od kupovnog platna u obliku vojničkih koje vise o ramenu. U ruci nosi *palicu* ili *šćop*, komad grane malo obrađene da lakše potjera stoku. Danas mu za to služi obična šiba. Ponekad stoku potjera bacanjem kamena. Za istu svrhu nekad se upotrebljavala *praćica* napravljena od *traine*, tankog

konopa, u koju se stavi kamen te pošto zamahne otpusti jedan kraj konopca i izbací kamen za stokom.

Vještiji čoban znao je vrlo dobro doskočiti u nezgodi koja bi zadesila stoku. Kad ozlijedi nogu, čoban je na brzinu improvizirao *tlage* ili *place*. To su 3—4 smričeva ili česminina drvca ili pak drvca djelana od *krke*, tj. borove kore, kojima se imobilizirala ozlijeđena noga. Ako bi ovcu zadesila druga nezgoda da je npr. ugrize zmija otrovnica, čoban je nabađao ujedeno mjesto dračom, drvenim šilom ili nožićem, a dvjema kamenim pločicama trljao po ubodenom mjestu da otrov iscure. Blago najveći dio godine provodi na otvorenom, samo se za velikog nevremena sklanja u *štale* koje se nalaze u neposrednoj blizini kuće. U naseljima, gdje je stočarstvo sporedna privredna grana, pa su domaćinstva imala ili imaju mali broj blaga, ono pase u blizini sela i noću se vraća u selo.

Stoka se obično muzla u *toru*. Tamo se ujedno obavljala i striža, klala stoka; u njemu se skupljao gnoj, a za velikih ljetnih vrućina stoka se odmarala u hladu tora. Tor se nalazio na samom pašnjaku ili u njegovoj neposrednoj blizini. Podizao se naokolo česmíne, zelenike, smriječa ili bora i tako su bogate krošnje stabala bile sjenilo i stvarale hlad. Tor je pravokutnog, okrugla ili elipsasta oblika, a sagrađen je suhozidom. Gomilom je podijeljen u dva dijela. U tor se ulazilo kroz otvor u suhozidu zvan *prva laza*. U drugi dio tora ulazilo se kroz *drugú lazu* na pregradnom zidu pred kojim su *sidila* dva kamena koja služe za sjedenje, pri mužnji i striži. Stoka se muzla dva puta na dan, rano ujutro i po zalazu sunca. Obično su muzla jedan do dva čobana, što je ovisilo o veličini stada. Pri mužnji pomagala je i žena nagoneći stoku čobanima. Čoban sjedeći na sidilu dohvaćao je ovcu ili kozu, muzao je tako što je objema rukama stiskao vime, i zatim propuštao u drugi dio tora. Na taj način se u drugom dijelu tora odvajala pomuzena stoka. Muzlo se u drveni sud od dužica s jednim uhom, u tzv. *kablicu* ili *kabal*. Takova posuda sadržavala je 10—15 litara. Nju su danas zamijenile kupovne posude. Obitelji koje su imale samo nekoliko ovaca udruživale su se da bi zajedno sirile. Taj način udruživanja vrlo je čest u područjima gdje se ne bave intenzivnim stočarstvom. Mlijeko se od udruženog stada prerađuje u sir prema određenom redu, i to svakog dana drugi vlasnik koji je istog tog dana dužan čuvati cijelo stado. Broj dana korištenja ovisi o broju stoke koja se udružuje. Sličan način udruživanja postojao je i za preradu kozjeg mlijeka. Glavni mliječni proizvod Brača bio je sir. On se prije znatno više proizvodio i za čobana je predstavljao pravo bogatstvo. Bio je ukusan i vrlo kvalitetan, pa ga kao takva spominje i Fortis u svojem putopisu. Posao oko prerade mlijeka je ženski posao. Sir se pravio od prijesnog mlijeka zagrijanog na ognjištu. U takvo mlijeko stavljalo bi se *sirišće*. Najstarije je bilo animalno od želuca mladog janjca ili kozlića koji do tada nije *zaždreo*, okusio trave. Njegovo sirište, tj. dio želuca, suši se do mjesec dana na dimu. Prije početka sirenja dio sirišta topi se u vodi i tom vodom se siri mlijeko. Mlijeko se usiri kroz 1—2 sata nakon čega se tzv. šupijačom (vrstom rupičaste žlice) pokupi *kojata* (mladi sir) i stavi u kalup *lubac*. Lubac je okrugao napravljen od jasena, starog sita ili od cinka. Sir se u lupcu pritisne kamenom pločom, *pizom* da suvišna te-

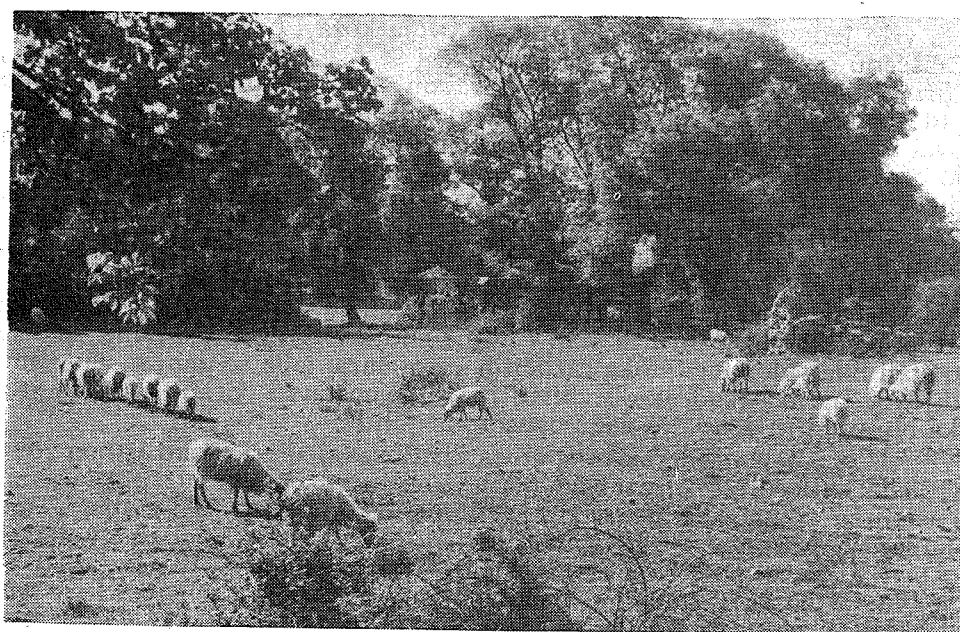
kućina iscuri. Idućeg dana se mladi sir posoli, te tako ostaje sedmicu dana u lupcu. Nakon toga se *gomoja* sira suši pod gredama na dasci bez lupca. Da bi sir bio što trajniji i bolji, stavlja ga se u kamenice s uljem. Radi dulje trajnosti premazuje se mješavinom ulja, *kvasine* i *luga*. Sir od kozjeg mlijeka pravio se rjeđe. Njega ne smatraju kvalitetnim, jer nije tako mastan kao ovčji.

Nešto manje značajan, no za ovaj otok vrlo karakterističan mliječni proizvod prijatnog ukusa je *škuta*, meki sir. Pravi se od tekućine koja ostaje nakon sirenja a zove se *surotva*, *surutva*. Ta tekućina se stavlja na ognjište, pusti da uzavre, *oškuti se* i *šupjačom* vadi se škuta. Ostatak surutve služio je za piće i davao se za napoj svinjama. Škuta se morala brzo pojesti, jer se lako kvarila, *prožukla bi*. Prodavali su je po otoku i u Splitu. Vlasnici većih stada dobivali su mnogo škute, pa su od suviše pravili *maslo*. Pravilo se u *mišini* ili *mihu* s malo vruće vode. Mišina je visila o gredi, uhvatili bi je rukama za dva kraja i njome *tukli* tj. mučkali naprijed-nazad. Kad bi se unutra napravili grumeni, što se kroz mješinu vidjelo, maslo je bilo gotovo. Da bi se moglo rabiti, trebalo ga je na vatri zakuhati. Upotrebljavalo se je kao začim jelu. U narodu je čvrsto vjervanje da je ono ljekovito. Davali su ga plućnim bolesnicima, a prehladejnoj djeci njime mazali prsa.

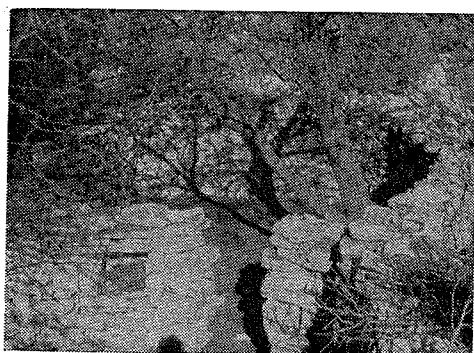
Kozje mlijeko, koje se uglavnom pilo, služilo je i za pravljenje napitka *smutica*, *hmutica*. Sirovo kozje mlijeko miješa se sa crnim vinom u omjeru koji se želi. Pri tome treba paziti da ne bude previše vina, jer se tada mlijeko usiri. Taj se napitak vrlo rado pije ljeti, jer djeluje osvježavajući.

Osim mlijeka i mliječnih proizvoda koje su ovce i koze u obilju davale čobanu, treba spomenuti i korist od vune i od kostrijeti. Kako je već navedeno striža se obavljala u toru. Prvi put se ovca *zastriže* u mjesecu travnju oko trbuha, nogu i repa. *Striža* je u lipnju kada se nožicama potpuno ovci ostriže runo. Postupak prigodom striže je isti kao i pri mužnji, naime ostrižena ovca odvoji se u drugi dio tora. Dok se ovca striže u dva navrata, koza se samo jednom i to u lipnju. Vunu su rabili za vlastite potrebe, a većim dijelom prodavali na sajmovima u Trogiru, Kaštelima, Omišu i samom otoku. Na otoku se vuna kao i sir davala u zamjenu, obično za ulje, što se još negdje i danas prakticira. Kozja se kostrijet nekad upotrebljavala za izradu (*h*)*arara*, vreća za transport, *suka* za vezivanje mješina, te *popruga* za uprezanje i sapinjanje tegleće stoke.

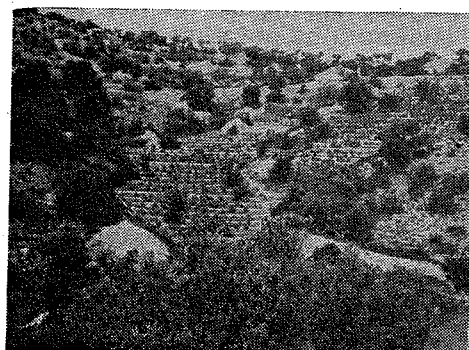
Koža zaklane koze ili ovce prerađivala se i služila je za različite potrebe. Od nje se u prvom redu pravila *mišina* ili *mih* za prijenos *mästa*, vina, vode, ulja i pravljenje masla. Mišina se izrađuje od kozje kože, jer je trajnija. Unutarnji dio kože se *naluži* mješavinom vode i luga. Nalužena koža se zamota, stavi u vreću i tako zamotana stoji jedan do dva dana u toploj prostoriji. Nakon toga rukom se oguli ono što je moguće, vežu se otvori, mišina napuše kroz *nožincu* i obrije nožem. Tako napuhana mišina suši se na suncu jedan dan, unosi u kuću i



Sl. 1. Stoka na paši, Gornji Humac. Snimila: I. Vidović, 1974



Sl. 2. Ulaz u tor, Gornji Humac. Snimila: I. Vidović, 1974.



Sl. 3. Terasasti vinogradi i gomile, Bobovišća. Snimila I. Vidović, 1962.

stavlja na čad iznad komina, a da bi se dobro osušila odveže se stražnji otvor, ušće, i još bolje rastvori trima drvenim špicama na križ. Tu se ona suši i do dva mjeseca. Od stare istrošene mišine pravi se *buraća* za nošenje pića. Koža se skroji i šije špagom s pomoću velike igle *suknjenjače* ili *sukjenke* i *šila*, a zatvara se česminovim čepom. *Artur*, posuda za crpljenje vode iz lokava bio je od mješine koja je na jednoj strani rastvorena pomoću obruča od rašeljke preko kojeg se podvrne i sašije koža.

Na vrlo jednostavan način strojila se ovčja koža i od nje pravila *oputa*. Očišćenu ovčju kožu *maškalić* otvorilo bi se niz prsa, razapelo na šipke, *žbrule*, posolilo i sušilo na zraku. Nakon sušenja koža se zamata i po potrebi reže pri izradi opanaka. Od nje se pravio remen, *remik* koji se ovci ili kozi veže oko noge ili vrata protiv uroka. Od janjeće kože čoban je pravio kapu. Svježu kožu bi nategnuo na lonac, dobro vezao i pustio da se suši. Po želji nožem je odrezao potrebnu duljinu i time je kapa bila gotova. Isto tako se od kože pravio *balun* krojen u 4 *firse*, pole, spojene špagom, a punjen kostrijeti. Njome se igrala vrlo stara i omiljena igra djece i odraslih, i to u Gornjem i Donjem Humcu, Pražnicama, Nerežišćima, Dračevici i Bobovišćima. Čoban je imao koristi od gnojiva koje je skupljao u toru ili štali i njime gnojio obradive površine. Ako je u štali bila sklonjena stoka različitih gospodara, tada se gnoj međusobno dijelio. Znaju nekad na obradivoj površini postaviti ograde tako da stoka boraveći tu nekoliko dana ognoji površinu.

U predjelima intenzivnog stočarstva uzgaja se uz stoku sitnog zuba i dosta tegleće stoke, osobito mazgi, mula i magaraca. U primorskim naseljima domaćinstva drže tek po kojeg od njih. Pasli su slobodno po šumi i starinama pored gospodara dok on radi u polju. Tamo ih on obično ostavlja i preko noći, da bi mu najranije ujutro mogla služiti. Da se stoka ne bi udaljila od pašnjaka gospodar joj veže prednje noge, *sputi* ili *sapne sponom* ili *putilom*. Ona se pravi u obliku osmice od *popruga*, suke, nekad od vune i kostrijeti, danas samo od vune bijele i prirodno smeđe, što se tka na tkalačkoj dašćici, ili od kože. U području Nerežišća stoka krupnog zuba pase danima sama. Vlasnik je samo povremeno obilazi. Naviknuta na potpunu slobodu podivlja, pa je vlasnik mora loviti *lacom*, pri čemu mu pomaže nekoliko ljudi. Životinju nakon toga pripitomljuje, privikava samaru uprtivši je nekoliko dana. Tako se ona smiri i privikne radu. To zovu *naučiti živo*. Ta zaprežna stoka prodaje se po obližnjim otocima kao jako izdržljiva, pa je bračka mazga nadaleko poznata. Prodajom su se bavili posebni ljudi *barataši*.

Stočarstvo je održano u pojedinim naseljima, a i u pastirskim *stanima* u kojima danas stanovništvo uglavnom stalno boravi. Koliko je značenje imalo stočarstvo na ovom otoku vidljivo je iz toga što je očito dobar dio naselja nastao od nekadašnjih pastirskih stanova. Oko tora polako su rasle nastambe, obitelji širile, i nicali nove, stizali novi doseljenici, u početku i sami stočari, a kasnije i oni koji su se uz stočarstvo bavili i obradom zemlje. Još ima živih starih ljudi koji se sjećaju pričanja svojih predaka da je selo nastalo od pastirskog stana. Ako tome dodamo još podatak da se Bobovišća odnosno njegov dio u starijim ispravama bilježi imenom Stanac Dolac, a njegovo stanovništvo Stančarima koje se ime rabi i za stanovnike pastirskih stanova, bit će još jedna potvrda o točnosti razvoja naselja iz pastirskih stanova.

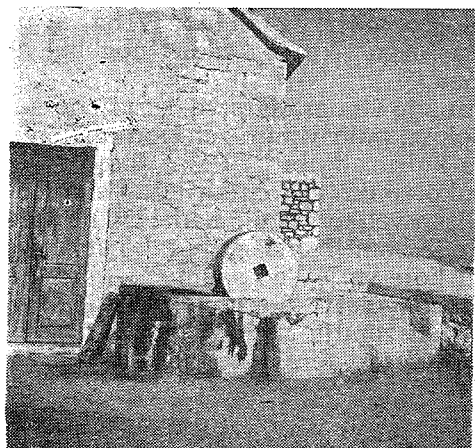
Stočarski stanovi uglavnom su koncentrirani na istočnom dijelu otoka, dok su u zapadnom dijelu rijetkost. Razlog je tome, s jedne strane, konfiguracija tla i prirodni uvjeti otoka, a s druge strane vjerojatno utjecaj stočarskog stanovništva koje je s obližnjeg kopna doseljavalo na otok. Danas, uz stočarstvo (održano još u Nerežišćima, Pražnicama, Gor-

njem Humcu, zaseocima istočnog Vrha /Čobanija/, zapadnog Vrha, te u stanima) postoji i novije, zadružno. Za brigu oko tog zadružnog blaga čobani su plaćeni ili su u radnom odnosu.

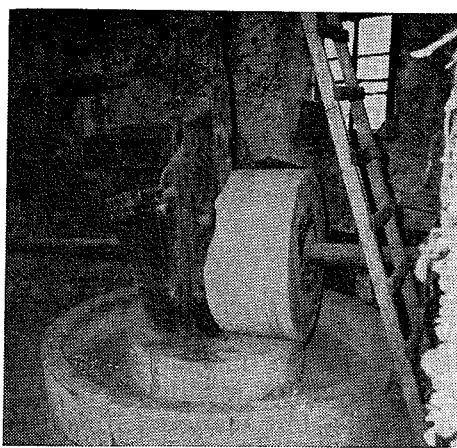
Druga značajna poljoprivredna grana je vinogradarstvo, razvijeno na malim krškim poljima, ponikvama, docima, pokrivenim zemljom crljenicom podesnom za uzgoj *lozja* i ostalog kulturnog bilja. Čak i tamo gdje nije bilo prirodnih uvjeta, čovjek je mukotrpnim radom nastojao stvoriti obradivu površinu. Uporno je krčio i dizao velike gomile kamenja ne štedeći pri tome ni šumu. Vađeno kamenje je pomljivo slagao i tako stvarao velike *gomile* razasute po svemu otoku koje stoje kao spomenik ljudske strpljivosti i upornosti. Tako su postepeno nicali obradive površine po obroncima, a da vjetar i kiša ne raznesu zemlju njihovi su se rubovi utvrđivali kamenim *mejama*, stvarajući nizove terasa toliko tipičnih za Brač kao i cijeli Mediteran.

Uzgoj loze stanovnici ovog otoka upoznali su još u doba grčke kolonijalne infiltracije. Najveći razvoj vinogradarstva dosegao je Brač u drugoj polovini 19. stoljeća, kad nastaje velika potražnja dalmatinskih vina, pa se kvalitetna bračka vina prodaju po Austriji i Francuskoj. Austrija 1860. g. ostaje bez svojih posjeda u Italiji, odakle se opskrbljivala vinom, a u Francuskoj međuvremeno loza propada uništena filokserom. Da bi se udovoljilo velikoj potražnji vina, Bračani stvaraju nove vinograde zapostavljajući druge kulture, pa tako uništavaju maslinike, voćnjake, a i oranice pretvaraju u vinograde. Na taj način loza polako osvaja čitav otok, pa je početkom 20. stoljeća prodrla duboko u unutrašnjost. Bračkom vinogradarstvu zadaje veliki udarac klauzula o vinu koju donosi 1891. g. Austrija o ponovnom uvozu talijanskih vina. Kriza započinje, jer cijena vinu opada, a time i interes za obradu loze. Tome je još pridonijela filoksera, koja napada domaće vinograde, pa se sve to teško odražava na ekonomske prilike otoka. Stanovništvo napušta otok, seli čak u Ameriku i Australiju, a vinogradi se sve manje obrađuju. Nakon toga loza se u navratima više ili manje uzgajala, ali nikada nije došlo do onog cvata, tako da i danas uzduž otoka strše goleme površi napuštenih vinograda.

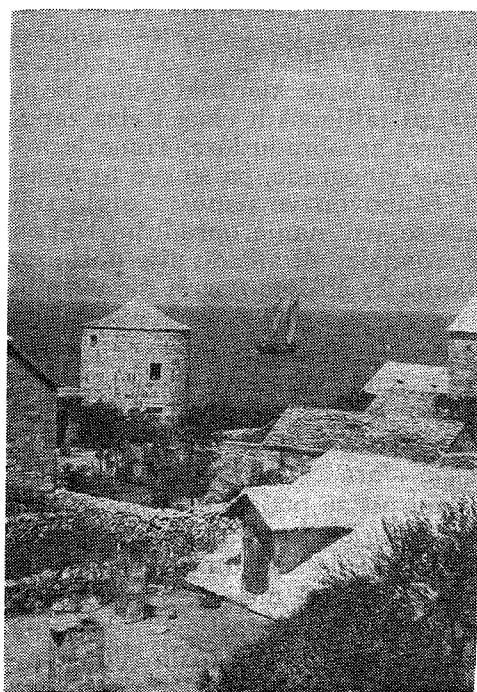
Obradiva površina dobivala se krčenjem tako da se *maškina maškinom* što je posao muškaraca, dok je žena pri tome *tribila savuru*, skupljala kamenje od kojeg su nastale već spomenute gomile. Osim krčenja kao najtežeg posla, uzgoj loze zahtijeva i druge težačke radove. Tako se već u siječnju sadi nova loza, a stara reže *vinorizom*. Kasnije se okopava i raskopava, te u proljeće kad počne pupati prvi put posipa sumporom služeći se pri tome *saketićem od vriće*. Isto se tako u nekoliko navrata polijeva *vidriolom*, modrom galicom, danas pumpom za polijevanje, a stariji način je škropljenje metlicom od mrtine, smriča, bora ili brnistre. Kad loza poodraste, podupre se *vilicama*, rašljastim kolcima. U stara vremena sadila se pitoma loza, a kad ju je napala filoksera i vinogradi izginuli, počela se saditi otpornija *amerikanica* koju treba *navrćati*. Pri navrćanju služilo se *britvolinom*, *britvicom*, a loza vezivala oprednim vlaknima vune, pamuka, brnistrom, *rafijom* i u sadašnje vri-



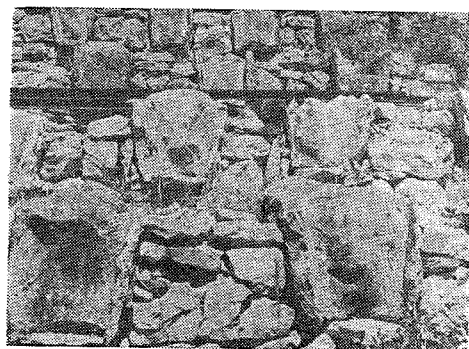
Sl. 4. Toč, Bol, Snimila Ž. Mladineo, 1962.



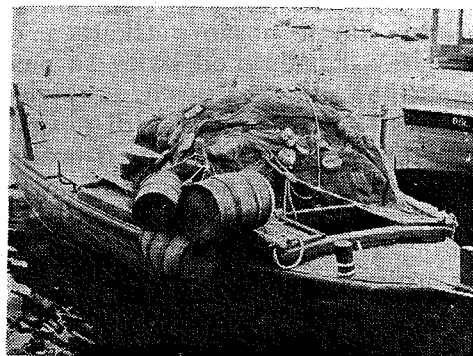
Sl. 5. Veli toč, Škrip, Snimila I. Vidović, 1974.



Sl. 6. Mlin, Postira, Snimila: V. Vidović, 1938.



Sl. 7. Čelišće sa kamenicama, Pučišća, Snimila: I. Vidović, 1965.



Sl. 8. Leut sa mrežom, Bol, Snimila: Ž. Mladineo, 1962.

jeme gumicom. Najpoznatije vrste loze su: *veli* i *mali plavac*, *vrbanjac*, *črjenak*, *babić* koji daju crno vino, a *bugava*, *kuč*, *bogdanuša*, bijelo. Narocito kvalitetno vino je vugava.

Veći posao za vinogradara predstavlja *jematva*, berba grožđa. U jematvi obično sudjeluje veći broj *trgača*, cijela obitelj, bliža rodbina, susjedi kao i najamna radna snaga, jer se zrelo grožđe mora što prije pobrati. Ubrano grožđe se stavlja u pletene košare *sprte*, *krtole* i sakuplja u veće *konistre*. U starija vremena gotovo u svakom vinogradu se *mečilo* grožđe. Za to je postojao određeni prostor u vinogradu, zvan *mečilo*. Ondje su bile postavljene velike posude od drvenih dužica *kaca* i *vinotoka* u koje se iz konistara bacalo grožđe. Mečio ga je *mečar* nogama, ili pak *meškom*, *mečorom*, *batom*. Gnječeno grožđe *mäst* prenosi se kući u *mihu*. Napunjeni mih veže se *sukom* od kostrijeti uz pomoć *trtajuna*, drvenog kolčića, ili pak rukom. Gnječenje grožđa u vinogradu danas je vrlo rijetko, nego se grožđe prenosi u pletenim *kofama* ili drvenim *kašetama* u konobu, gdje se gnječi. Mäst ili grožđe iz vinograda prenose mule, mazge, magarci i konji koje goni *gonjač*. Dognani *mäst* se izlije u *badanj*, *badonj*, ili *bädnjenicu*, visoku drvenu posudu gdje vrije nekoliko dana, a pri tom ga svakog dana čovjek nogama prevrće. *Otoka*, prvo vino ispušta se kroz *kanelu* na dnu badnja, a preostali *mäst* se dalje prerađuje tako da ga se *turna*, tiješti. Za to je služila sprava *turan*, koja vuče svoje porijeklo još od starih rimskih tijeskova. On je obično smješten u dvorištu nedaleko konobe gdje se montira za vrijeme rada, a nakon toga njegovi dijelovi sklone u konobu. Osnova takvog turna je kameni *podic* u pravilu od jednog komada kamena umetnutog u tlo, na čijoj je površini uklesan kružni *kanalić* s izljevom u *kamenicu*, ukopan u pod. Po uzoru na kameni *podic* pravio se i drveni koji je obično u konobi i dosta je rijedak. Prije nego se upotrijebi sila tjeska postave se *trsti*, rešetkasti pojas sastavljen od trske i tankog konopa, ili novije od drvenih letava, te se napuni *drofom*. Mlađi muškarac uđe u trsti i gazi nogama da se zbije što je više moguće, a pri tome vino curi kroz *žlijeb* u kamenicu. Kad je *drof* dobio cilindričan oblik da se može tiještiti dignu se trsti, pa se opaše nekoliko puta i čvrsto veže *libanom*, debelim konopom od trave, da se pri tiještenju ne bi razasuo drof. Tada se montira *turan*. Sa svake strane *podica* je po jedno udubljenje u koje se postavljaju izlijebljene drvene *loze*. Na drof se postave *pogače*, okrugli drveni poklopac, a na to *kobile*, dvije masivne grede s kružnim izrezom kroz koje prolaze loze. Na loze se naviju *škrove* čijim okretanjem se stiska drof, a *turnaščina* kroz kanal otiče u kamenicu. Škrove okreće nekoliko jačih ljudi, jer taj naporni posao iziskuje veliku snagu. Pri ponovnom turnanju dobije se *pripoturnaščina*. Ovakovih tijeskova više nema. O nekadašnjoj velikoj primjeni govore njihovi ostaci, kameni *podici*, koje ni zub vremena nije uništio pa ih se još uvijek u velikom broju susreće po seoskim dvorištima. Njih su zamijenili francuski željezni tijeskovi. Drof se nakon tiještenja koristio za pravljenje *bevande*. Stavlja se u badanj i na njega nalijevala voda, te se je nakon nekoliko dana mogla piti. Trebalo ju je što prije potrošiti, jer se lako kiselila, išla bi na *brsatu*. Od drofa se pravila *kvasina* tako da ga se stavi

u kacu, neka se *izjuti* nekoliko dana. Dobro se pazilo da se kvasina ne drži u konobi gdje je vino, jer bi štetno djelovala na njega.

Pečenje rakije na Braču nije stara tradicija, čak se zna da su kotao za pečenje rakije donijeli na otok doseljenici iz poljičkog primorja, Nazorovi, koji su se bavili kotlarskim zanatom. Oni su otkupljivali drof i pekli rakiju, a s vremenom su to naučili i drugi. Kotlova nije bilo u svakom selu, pa su drof nosili peći u obližnje kotlove, a vlasniku plaćali rakijom ili novcem. Dobivali su *lozovaču* i *travaricu* kad su pri pečenju ovoj posljednjoj dodavali različito aromatično bilje kao koromač, kadulju, manjigu, *smriške* od smriječa, orahovo lišće i višnje. Najjača rakija je ona koja prva procuri iz kotla, *špirit*, a rabi se još i za masažu tijela pri raznim bolestima. Najlošija je treća *flema*. Od suhog grožđa se pravio *prošek*. Osušeno grožđe gnječilo se rukama ili nogama u vinotoci. Preostali dio stavljao se u vreću, *štrukavao*, istiskao, da bi se što više tekućine dobilo. Vrije vrlo dugo, obično u *demizani* ili *demijoni* u kojoj se inače drži prošek. Nekad se prošek pravio mnogo više nego danas, jer je to bilo piće koje se pilo za svečane zgode, a smatralo se da oporavlja rekonvalescente. Prošek koji godinama leži naročite je kvalitete, pa je bilo slučajeva da se prošek napravljen pri porodu djeteta spremi i pije tek na njegovu vjenčanju. Nakon što se je drof do kraja iskoristio odnosili su ga u vinograd i njime gnojili lozu.

Uz vinogradarstvo značajno je maslinarstvo, iskorištavanje stare mediteranske kulturne biljke, čijim se uzgojem stanovništvo odavno bavilo. Zamah maslinarstva bio je u doba mletačke vladavine koja 1565. g. naređuje da se neobrađene površine zasade maslinama, a svako hotimično oštećivanje i sječanje maslina kažnjava globom ili izgonom. Tako je maslina dobila na svojoj važnosti i uzgajala se sve više, pa koncem 18. stoljeća Brač proizvodi ulja gotovo više nego čitava tadašnja Dalmacija. Kada je u drugoj polovini 19. stoljeća potražnja za vinom bila velika, uništavaju maslinike i sade lozu, maslinarstvo osjetno opada, pa iako je ono imalo golemo značenje za ovaj otok, ipak prinos ulja nije dosegao prijašnje razmjere. Napuštenih maslinika danas ima sve više i više, proizvodnja ulja se ograničila na individualne potrebe.

Iako je maslina dugog vijeka i prilično otporna, pa dobro uspijeva u krševitu terenu, ipak traži stanovitu njegu. Okopava se najmanje jednom godišnje. Zahtijeva gnojenje, kidanje starih grana *sikirom*, *vinorizom* i *kosrom*, a čišćenje stare kore *strgačem*. U listopadu i studenom kad započinje berba maslina, svi maslinici ožive. U tom poslu sudjeluje cijela obitelj od najmlađih do starijih, a nije rijetkost da je radila i najamna radna snaga, obično s kopna iz Vlaške. Ne samo da su oni pomagali u berbi, nego su u sam osvit dana mljeli na žrvnju, po danu brali masline, a uvečer vraćajući se kući donosili drva za potrebe gospodara. Plaćalo im se u ulju po danu. Masline se beru rukom, a da dopru do onih na visokim granama služe se drvenim *skalama*, ljestvama. Ako nešto ploda ostane, bere se s pomoću *kjuke*, rašljaste grane ili češlja u obliku malih grablja. Njima se beru i ostali tvrdi plodovi. Berač stavlja masline u *saket*, kesicu od vreće vezanu oko pasa, a odatle ih iskrece u krtol, odnosno *vriću* ili (*h*)*arar*. Ovako ubrane masline zovu se *berenice*. One koje

su ranije pale, pa ih kupe sa poda zovu se *kupjenice* ili *sušice*. Ako ih ima u velikoj količini, ulje je lošije kvalitete i *pali*. Ubrane masline stave se u badanj obično u morsku vodu. Tamo ostaju da se moče, a voda se povremeno mijenja. Smatra se da maslina koja je močena daje bolje ulje, iako je mnogi uopće ne moče i odmah melju.

Najstariji način mljevenja maslina bio je običnim kamenim *toćem*. Tih toćeva ima razasutih po svim naseljima gdje se je uzgajala maslina, a već su odavno izvan uporabe, tako da se ni stariji ljudi više ne sjećaju kada se njima mljelo. Ima slučajeva da su izmijenili namjenu, pa je tako onaj danas srušeni na Bolu služio za mljevenje krke za bojenje mreža. Toć se sastoji od kamenog podnožja, *kamenice* ili *tuljavca*, te *tuljka* ili *toća*, velikog kamenog kola s rupom po sredini kroz koju prolazi drvena poluga, s jedne strane zabodena u zid, a drugu stranu drži u ruci onaj koji melje pomičući kameno kolo naprijed-natrag. Na taj način se samelju masline koje leže u kamenici, a dobiveno tijesto, *tisto* stavlja u *vriće*. Iz tijesta će se dobiti ulje i to tako da se vriće slažu na dasku postavljenu na maštil, ili kacu po kojima gazi čovjek držeći se za konop obješen na gredu, a pomagači povremeno proljevaju vreće vrućom vodom i na taj način se lakše *tare* ulje. Pri tome se povremeno vreće s tijestom protresaju, polijevaju, i gaženje nastavlja što baš nije lak posao, a onaj koji gazi često bude opečen. Ulje koje pliva nad vodom u maštilu kupi se *bocom za uje*, a male količine *šešulom*, drvenom lopaticom.

Drugi, razvijeniji tip toća kojeg nazivaju *veli toć* ima veći kapacitet. Dok se toć u pravilu nalazio na otvorenom ispred kuće uz neki zid, ovaj je uvijek u konobi u kojoj je i *makina*. Njih je znalo biti i po nekoliko u jednom selu, a bilo je slučajeva da je jedan mljo za čitavo selo. Takav toć može imati jedan ili dva toća, velika kamena kola, okomito položena na okruglo široko užlijebljeno kameno podnožje, *orla*. Ovaj tip toća nesumnjivo je imao uzor u starom rimskom. Najbolji dokaz tome je pronađeno kameno podnožje u Bunjama kod Novog Sela koje je identično opisanoj orli velog toća.

Mljevenje na velom toću započinje sipanjem maslina u drveni *koš* u obliku tuljca na čijem dnu je rupa. Ako su dva kola onda je koš između njih, inače je s jedne strane kola. Kroz kolo, odnosno kola provučena je drvena poluga čiji krajevi strše i služe kao ručke za pokretanje toća. Uz svaku polugu su jedan ili dva čovjeka koji krećući se u krugu pokreću toć i time melju masline koje padaju iz koša, a tijesto se kupi u orli. Bilo je slučajeva da je toć okretala stoka.

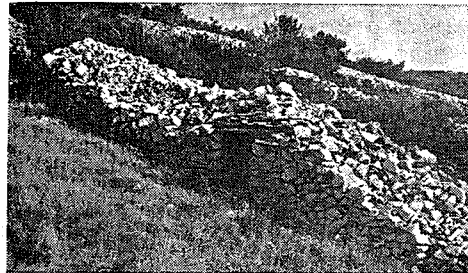
Tijestom se pune *športe* izrađene od kokosovih vlakana, okruglog oblika s otvorom u sredini. One su nabavljane u Splitu, ili su ih pojedinci znali sami izrađivati. Športe se, 10—12 komada, slažu u makinu, zaljevaju vrelom vodom i tiješte. Ručku makine pokreće nekoliko ljudi, a treba naglasiti da se za taj naporni posao uzimaju jaki ljudi. Tiještenje se ponavljalo, a tijesto u športama prethodno rastresalo i polijevalo vrućom vodom. Na taj način ulje se polako slijevalo u kamenicu zajedno s vodom, te kupilo i stavljalno u *bigunac*. To je velika drvena posuda napravljena od dužica s dva uha kroz koju se provuče motka, pa je *makinari*, ljudi koji rade na tiještenju nakon što je ulje gotovo nose punu vlasniku ulja.



Sl. 9. Skalini u gomili, Pučišća. Snimila: I. Vidović, 1965.



Sl. 10. Ripar, Ložišća. Snimila: I. Vidović, 1962.



Sl. 11. Kućica u gomili, Povelja. Snimila: I. Vidović, 1965.



Sl. 12. Kućica na volat, Milna. Snimila: Ž. Mladineo, 1962.

Vlasnik ih dočekuje *pršuratama*, rakijom i suhim smokvama. On je toga dana ujedno pripremio *spizu*, jelo, najčešće bakalar koji im je donio u makinu, ili se je kuhao u konobi, stavljao u *šćip* da bi bakalar bio ukusniji upivši masnoću koju je dobio prijenosom tijesta. Osim toga davao im je i *minelu* u ulju i novcu. Minela se davala i vlasniku makine i to u ulju.

Narod je vrlo dobro razlikovao kvalitetu ulja, pa je najfinije *loćnjak*, *lućnjak*, *noćnjak* ono, koje se samo ocijedi ispod toća prije nego se tiješti. Takvo ulje je u prvom redu bilo namijenjeno bolesnicima najviše žučnim, jer ga se smatralo vrlo ljekovitim. Za pravljenje sapuna i za rasvjetu u kući upotrebljavala se *murga*, gusti talog od ulja, a siromašni bi ga kuhali s vodom, što bi razbistrilo murgu i to upotrebljavali za začini. Neki su ju rabili za mazanje sira, dok se kvasio u kamenici. Nakon tiještenja ostajala je *pašćica* u kojoj je još uvijek ostao mali postotak ulja, pa bi je neki još jednom tiještili, ili su je upotrebljavali za gorivo, i kao stočnu hranu, naročito za svinje. Zemljoposjednici primorskih mjesta koji nisu imali mnogo stoke takvu su pašćicu prodavali seljacima s obližnjeg kopna. Osim toga masline su se jele pripremljene na razne načine.

Maslina je imala svoju važnost u vjerovanju. Blagoslovljena grančica, *palma* zatiče se protiv uroka i tuče na različita mjesta, u prvom redu u gomilu u polju, poljsku kućicu, pramac broda, te uz kolijevku i krevet.

Uzgoj žitarica je zaostao u uporedbi s navedenim kulturama. U *docima* i *stranama* uzgajalo se žito, ali ono nije zadovoljavalo vlastite potrebe, pa se oduvijek moralo uvoziti s kopna. Uzgajao se ječam, pšenica, pir, zob, kukuruz, raž, a posljednji još u manjoj količini i danas, jer se njegovom slamom pune *stelja* za samare. Uz žito sijale su se sočivice, *bob*, *bobica* črna i *bila*, *sikirica*, *sočivica* i *slanutak*.

Za kopanje zemlje služili su se *motikom* i *maškinom*, a njime se poravnavala zemlja nakon sijanja. *Orala*, rala od česmine bilo je samo nekoliko na otoku i takva se odavna ne upotrebljavaju. Između dva rata mogao se je naći i po koji željezni plug. Vukli su ih volovi, magarci, mazge i konji. Jaram je bio oblučnog tipa. Sijanje je posao muškarca, iako to može činiti i žena. Sjeme se bacalo u zemlju iz platnene vreće ili *sića*, limene posude. Kako je spomenuto zemlja se nakon toga poravnavala motikom ili maškinom, a vrlo rijetko se *zabranavala* branom koja se sastojala od drvenog okvira s pričvršćenim granama. *Trljača*, željezna brana sa čavlina novijeg je datuma, uvezena s kopna. Žito se žalo vinorizom, kosiračom, a između dva rata javlja se srp, te nešto kasnije kosa. Mlatilo se na *gubnu*, *gubnu*, *gumnu* ili *pločju* od nabijene zemlje na koju bi se bacilo komad krpe ili vreće, a kasnije su se pravila kamena gumna. *Mlatilo* je po nekoliko *mlatača* poredanih s jedne i druge strane *guvna*, pa ih je znalo biti po dvanaest. Svaki od njih je držao u ruci *cip* koji se sastoji od dva komada drva povezana *cipouzom* od kono-pa ili kože. Kraći dio *rucelj* drži u ruci, a duljim *palicom* ili *baštunom* *mlati*. Izrađivali su ih sami od smriječa, česmine, gluhača ili jasena. Žito se mlatilo i običnim duljim štapom, ili se je njime udaralo o zid, ili *karatil*, manju bačvu. Cipom se danas mlati samo sočivo, iako se ono češće *trvi* nogama. Kukuruz kojega je bilo malo *trvi* se i runi klip o klip. Stoka

za vršenje uzimala se rijetko, i to govedo, konj i mazga. Na guvnu se palila vatra i to uoči sv. Ivana koju su preskakali govoreći:

»Od Ivana do Ivana,
da me noge ne bolu,
da me štrige ne moru.«

Žito se mljelo ručnim mlinom, *žrnima* koje nije imalo svako kućanstvo. Sastoje se od drvenog postolja u obliku stolića, na kojem leže dvije velike kamene ploče, *gornja* i *donja žrna*. Donja je fiksirana, a gornja se okreće pomoću *mulana*, drvene ručice i tako melje. Mljevenje na žrnima je ženski posao, a može pomoći i muškarac. Obično se za uslugu, točnije za korištenje žrna nije plaćalo vlasniku, a negdje je ipak bio običaj da se za naknadu dade minela u zrnu. Žito se je mlilo u brašno, još češće u *faru*, a kukuruz u *puru*. Veće količine žita nosila se mljeti u Solin, Žrnovnicu i Omiš. Mljelo se i u *mlinovima*, vjetrenjačama, kamenim građevinama kružnog oblika na čijem su vrhu bila razapeta krila od platna koja je pokretao vjetar. Vjerojatno je nekad bilo i drvenih, jer se trag drvenog ruba jednog takvog mlina nalazio iznad Sutivana. Građeni su uvijek na mjestima koja su bila izložena vjetru, ne samo u naseljima pri moru, nego i u unutrašnjosti kao onaj u Dračevici. Dobar dio vjetrenjača nestao je tokom vremena, a neke su na žalost nedavno srušene, kao one u Postirima i Supetru. Zna se da je još pred pedesetak godina u Supetru bilo sačuvano postrojenje vjetrenjače, međutim danas nema osobe koja bi o njezinu radu mogla dati točnije podatke.

Da bi urod bio bolji, zemlja se gnojila stajskim gnojem, ostavljala *jalova*, ili kao novije na njoj sijala djetelina koja služi kao stočna hrana. Stoci se je davala i *suha trava*, koja se čupala rukama, gulila, rezala vinorizom, kosirom, srpom i kosom. Kod poljskih radova rabilo se različito oruđe, tako *vilice* i *vile* za prevrtanje suhe trave, *dračesik* ili *drašisik* za sječu drva i debljih grana, *kosir* za kidanje drača i žetvu, *vinoriz* za rezanje loze, kukuruza, brnistre, a *kosirača*, koja je veća, za jače grane.

U blizini naselja i po vrtovima uzgajaju povrće za vlastitu upotrebu, kao krumpir, kupus, raštiku, blitvu, rajčice i drugo. U uzgoju voća valja istaći osim bajama, smokve i rogača poznatu višnju *marašku*. Maraška se mnogo prodavala svježa ili sušena. Sušila se na rasprostrtim tendama, i *škafolima*, pa su se nekad u doba otkupa maraške crvenjele rive i dvorišta na kojima su se sušile. Na sličan način sušili su i smokve i to najčešće na *borsi* i *škafolima* naslaganim po gomilama.

Buhač *kamomil* se intenzivno počeo uzgajati početkom 20. stoljeća nakon što se počeo primjenjivati kao insekticid. Uzgoju buhača pridonijelo je i to što ta biljka ne zahtijeva kvalitetnu zemlju, nego se može saditi na terenima gdje inače ne uspijevaju druge kulturne biljke. Sije se u veljači, a po jematvi presadi. Ne traži mnogo njege, pa ga je dovoljno samo okopati i pročititi eventualni korov. U lipnju *ocvate* bijelim cvijetom, pa se tada bere. Zanimljiv je način branja, tako da se prstima pročeslja stabljika i otkine cvijet, *botun*. Suši se razastrt na tendama i *koverturima* pred kućom nekih desetak dana pazeći da pri tome ne bude izložen jakom suncu. Sprema se u vreće i tako prodaje za dalju prera-

du. Najbolji urod daje druge i treće godine, a nakon 5—6 godina prestaje biti rentabilan, pa se mora nanovo saditi. Primjenom suvremenih insekticida prestala je potražnja za buhačem, a time i njegov uzgoj. Međutim, kako oni zagađuju prirodnu okolinu, opet se traži piretrin koji sadržava buhač, pa nije sigurno hoće li se Bračani ponovno vratiti uzgoju te korisne biljke.

Nakon prvog svjetskog rata počinje se uzgajati *lavanda*, *levônda*. Sije se u proljeće, a rasađuje nakon jematve. *Žanje* se vinorizom i nakon toga suši na tendi, te prodaje za izradu lavandinog ulja.

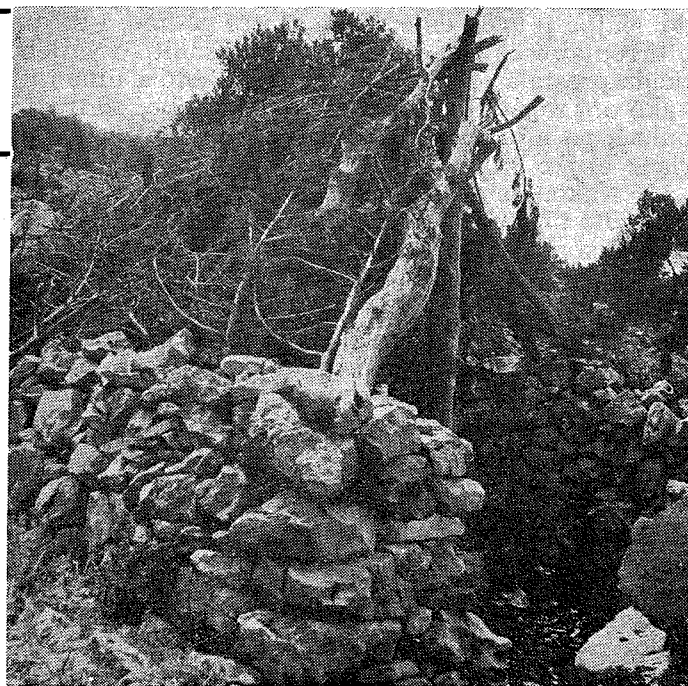
I pčelarstvo je jedno od starih privrednih grana, što je razumljivo kad se ima na umu bogate ispaše s mirisavim aromatičnim biljem kojima obiluje ovaj otok. Tako i Fortis pišući o Braču spominje dobar med i primitivne starinske košnice od kamenih ploča. Takve zanimljive kamene košnice *kamenice* mogu se i danas napuštene vidjeti na području Škripa, Pučišća, Povalja i Selaca, a ima čak i slučajeva da su uz te stare poredane novije od dasaka, jer se još i danas ljudi bave pčelarstvom, a što je zanimljivo i dalje se uz *kašete* zovu kamenice, iako su one drvene. Kamene košnice se nalaze nekad uz samu kuću ili podalje od naselja, a čak i dosta dalje tamo gdje je dobra ispaša. Građene su jednostavno. Stajale su na okupu i tako formirale *čelišće* koje se redalo u stepeničastim nizovima, a kako su ulagane u kamenu gomilu stvaraju jednu zanimljivu i neobičnu cjelinu. Svaka kamenica pravljena je od četiri *plakuna*, kamene ploče položene na još jednu ploču, a omazane glinom. Na prednjoj strani je ulaz *letô*. Krov je na dvije vode, pravljen također od ploča, ispod kojeg se stavlja drvena rešetka od letvica na kojoj pčele grade saće. Pomičan je pa ga se diže prilikom vađenja meda. Kvaliteta meda razlikuje se prema paši, naročito je cijenjen onaj od kadulje koji je svjetliji i ima jaku aromu, a nije ništa manje tražen i onaj od vrijeska.

Znatn prihod domaćinstvima donosilo je drvo, česmina, koja se je obilno sjekla naročito u Gornjem Humcu, Pražnicama i Dolu, te prodavala po otoku, a još više trabakulima i bracerama prenosila na kopno. Još i danas se u Splitu kao kvalitetni ogrjev traži bračka česmina.

Kako su se počela razvijati naselja pri moru, razvila se nova privredna grana, ribarstvo, koja je s vremenom na nekim područjima postala vodeća. Samo neznatan dio ulovljene ribe trošio je ribar u domaćinstvu, sve ostalo je prodavao da bi smogao sredstva za podmirenje svih potreba i troškova oko ribolova. Najviše se lovilo *litnjim mrižama* ili *potegačama*. Potegače su mreže sa dva krila i sakom u sredini kojima se love srdele, skuše, incuni, lokarde, od proljeća do jeseni. *Migavice*, tip potegača nešto su manje, a služile su za lov gira i slične ribe u zimskim mjesecima.

Da bi sve mreže imale jednaku mogućnost lova uspostavljen je *bruškit*, ždrijeb za kojeg prve podatke imamo koncem 16. stoljeća. Ždrijeb se vršio početkom ljetne sezone čime bi se odredila svakoj mreži početna *pošta*, lovište prve noći. Postojao je *mali bruškit* koji je regulirao lovišta otoka i *veli bruškit* koji je dozvoljavao bračkim ribarima da idu na susjedne otoke Hvar, Vis i Palagružu. Tako za vrijeme mraka koji traje oko 20 noći izredaju se sve mriže na poštama. Pojam *mriža* je u ovom slučaju

Sl. 13. Kotac, Bobovišća. Snimila: Ž. Mladineo, 1962.



Sl. 14. Prizemnica, Pučišća. Snimila: I. Vidović, 1962.



jedna ribarska ekipa sastavljena od *leuta* na kojemu je mreža, dviju *svi-ćarica*, *laja*, a pokatkad ih prati *barka* ili *kajić*. Ekipu je sastavljala *družina* koja se sastojala od 12—18 ljudi. Vlasnik je s družinom sklapao ugovor tako da je polovica ulova išla njemu, a polovica ostaloj družini što je opet ovisilo o težini posla i odgovornosti prigodom lova, pa svi nisu dobivali jednaki dio, ali im je svima bilo u interesu da ulov bude što bolji. Tako su najviše imali *svićar* i *šijavac*. Oni su dobivali dva do dva i po dijela, dok je ostala družina imala samo jedan dio. *Svićarica* skuplja ribu na određenom lovištu, te kad svićar, najvažnije lice u ekipi na brodu, ustanovi da se ispod sviće skupilo dovoljno ribe, rogom doziva družinu s *leuta* koja spava u leutu vezanom uz kraj. Obje svićarice lagano veslaju prema njemu, a kad im se svjetla spoje jedna od njih ga zagasi, a družina s *leuta* *zapasuje* mrežu oko svićarice. Ljudi se iskrčavaju na kraj, *krokom*, pripašnjačom od konopa vuku mrežu, pri tome se svićarica spretno izvuce preko mreže i ostane izvan nje, a riba se zbije u *saku*, te izvlači na leut. Tom prilikom se katkad upotrebljava *pobuk* zvonolika oblika od drva kojim bi se riba tjerala u saku.

Između dva rata sve se više lovi *plivaricama*, a potegače su nakon drugog rata praktički nestale. Razlog je tome što s *plivaricama* ribari nisu vezani za jedan određeni predio (potezanje mreža na kopno), već slobodno svijetle i love u kanalu, te ovim načinom dolaze do veće količine ribe. Druge vrste mreža osim ovih koje su bile u širokoj upotrebi su *bukvare*, *prostice* i *poponice*.

Najstariji način rasvjete na brodu je s pomoću *luči*, borovinom, pa je trebalo preko zime pripremiti veliku količinu, zbog čega su i djelomično stradale bračke šume. Ona je gorjela na brodu na *gradelama*, koje su bile na *provi*, pramcu, a svićar je morao paziti da se za vrijeme lova ne ugasi, jer bi se riba razbježala. Početkom 20. stoljeća prestaje se upotrebljavati borovina, dolaze svijeće na garbit, *garburu*, a u novije doba *petroma(k)si* koji daju jaču svjetlost, a njima je lakše rukovati.

Neke mreže su se bacale s kraja kao *orćas* ili *arćas*, tako da je ribar spretno zamahnuo i bacio ga, a on se zvonoliko rastvorio i zahvatio ribu, obično salpe i ciple.

Mreža se kupovala u Splitu, a *tangavali*, bojali su je da dulje traje i bude tamnija u borovoj kori, krki, koju su mrvili batom, tako dugo dok se ne pretvori u prah, što je bio dug i težak posao. Neki su za to iskoristavali stare točeve kao onaj na bolskoj rivi. Dobivena prašina kuhala se u kotlu od *rama*, a kad se ohladjela, izlijevala se u kamenicu, ili drvenu posudu i unutra stavljala mreža, ili se njome polijevala mreža na brodu. Danas su najlonske mreže, pa se manje boje. Olovo i pluto također su kupovali, sami oblikovali i vezivali na mreže. Da im *mriža bude sritna*, malo *palme*, maslinove grančice, *šterike od Kandelore*, blagoslovljene voštanice umotali bi u jedno olovo. Ribari sami krpaju mrežu, pogotovu imaju posla kad ju rasparsa dupin. Za krpanje im služe drvene igle koje prave od japrine, a danas su one kupovne, plastične.

Riba se lovila ostima koje su imale oko 7 zubaca. Taj se lov zvao *pod osti* ili *pod sviću*. Ostima obično love po dvojica u barci uz kraj. Sprijeda je svića, jedan vesla, a drugi dočekuje ostima ribu. Tako su se

lovile komarče, škarpine, i ostala riba od škrape. Uz kraj se lovilo i sabljom, tako da je jedan nosio *svičalo* sa luči, a drugi sabljom sjekao ribu. Na taj način se lovilo do drugog rata.

Za lov ribe postojali su razni mamci, kao *sipac*, od drva u obliku sipe, našaran sa svjetlećim očima. Privezao se na uzicu i spustio iz barke u more. Sipa ugleda sipca, skoči na njega, a spretni ribar zahvati je *špurtelom*, jankom. Drugi mamac bio je *lignjarić*, tanka drvena šipka na koju se natakne bukva ili omota bijelom krpom. Na jednoj njegovoj strani je zabodeno nekoliko pribadača koje zahvate ribu kad naiđe na meku.

Vrša ili *vršica* pravila se od mrtine ili gluhača, s jednim ili dva *vršnjaka* u obliku ljevka, kroz koje riba uđe u vršu, a ne može iz nje izaći. Vrša se baca na predjele gdje ima škrapa. Njima bi se lovili ugori, jastozi, hlapovi. Danas su vrše od žice, srcolika i cilindrična oblika.

Ribu se često trovalo i to kriomice, jer je bilo kažnjivo. Riba je pri zapasivanju bježala pod škrape. Istjerivali bi ju *mličnjokom* ili *mličem*, te *vidriolom*, modrom galicom, što bi ribu oslijepilo, a ona nakon toga izašla iz škrape i uhvatila se u mrežu.

Ulovi plave ribe bili su veliki, pa se ona dobrim dijelom morala soliti. Solila se u drvenim *barilima* i kao takova kasnije dosta izvozila. Isto tako prodavala se lokalnim tvornicama za preradu sardina u Milni i Postirama.

Danas ribarstvo kao privredna grana opada, nestaje mreža kao ekipa specijaliziranih ribara. Ono je još zadržano u Milni i na Bolu.

S pomoću različitih zamki love se manje ili veće životinje kao i štetnici. *Gvoždima*, *gvoždicama*, željeznim stupicama na pero, koje su obično izrađivali kovači, lovili su se zečevi, puhovi, kune i lisice, a istim takvim samo manjim, miševi. Miševe su lovili i *trapulom* ili *mišaricom*, domaće izrade u koje se zatvaranjem vrata uhvati miš. Puhove i ptice kao *kosiće* kosove, *bravare*, *bravarice*, *drozgeje* love pod *ploku*, kamenu ploču poduprtu sa 3—4 *špice* ili *spruje*. Kad se špica pomakne dolaskom plijena, ploča padne i poklopi ga. Ptice pjevice se love na *višć*, ljepilo koje se pravi od bobica imele. Njime se premaže *baketina*, tanka šipkica. Bakteine se spoje na grančice *bošketa*, grma, a podalje se sakrije *rićom*, vabac, koji će svojim pjevanjem navabiti pticu. Ptice se love još i s pomoću *tomašnice*, petlje od špaga čiji se jedan kraj drži u ruci i u pogodnom momentu stegne.

U proljeće nakon kiša sakupljaju se *spuži* i stavljaju u mišćić ili ih nižu na šipku ili *sprugu* stvarajući *žbrul*. Koriste ih za jelo i to ne odmah, nego su nekoliko dana zatvoreni u posudi ili *kašeti* da se *ispurgaju*.

Prehrana stanovništva ovisi o načinu gospodarstva. Gdje je stočarstvo imalo jaču ulogu, tamo su se svi stočarski proizvodi iskorištavali za jelo, počevši od mlijeka, sira, skute, svakodnevno, dok su se meso, te sušeno ovčje i kozje meso *kaštradina*, svinjetina, *kobasice* i *kulini* jeli rjeđe uglavnom nedjeljom i blagdanom, te u svećanim prigodama. Kulin se pravio od debljih crijeva kao i želuca koji se pune mješavinom fare, pšenične prekrupe, krvi sala i raznih mirodija. Nakon punjenja obari se, suši na dimu i jede odmah, jer ne može dugo trajati. Za razliku od njega



Sl. 15. Kuća na kat, sa sularom, luminarijem i kamenim konalom. Snimila: I. Vido-
vić, 1965.

kobasice dulje traju, a prave se od tankih crijeva napunjenih komadima raznovrsnog mesa, slanine i mirodijama. Vrlo jednostavna svakodnevna jela bile su razne *kaše* od pšeničnog, ili kukuruznog brašna *pura*, i *pu-
lenta*, koje su začinjali lojem ili uljem. Neizostavno jelo je raznovrsno zelje začinjeno uljem. Kod težačkih poslova, naročito za jematve jela su se *slane srdele*. Posebnim specijalitetom smatra se *vitalac*. Nakon što se janjčić ubije, iznutrica se isiječe na male komadiće, natakne na ražanj, te obavije lojem, zaveže crijevima i peče na vatri. Svaki obrok redovito je pratio kruh od raži, kukuruza, *frmentunica*, mekinja, *mekinjača* kod

siromašnijih, dok je inače kruh bio miješan pšeničnim brašnom ili je bio samo pšenični. Takav kruh *pogača* pekao se na kominu pod žeravom ili pod *pekrom*, *čripnjom*, zvonolikim zemljanim, a kasnije željeznim poklopcem. Inače za pečenje kruha služila je krušna *peć* koju nije imala svaka kuća. Zato oni koji je nisu imali, pekli su kod susjeda, a za uslugu davali gospodarici *pripečak*, manju pogačicu kruha. Treba naglasiti da se kruh nije pekao svakog dana, obično jednom na tjedan. Kruh pečen u pećima imao je različite oblike kakve još danas nalazimo na otoku, kao što su *glava*, *kornete*, *kosa*, *spuž*, *sise*, *publica*, *turta*, *kolač* i *biga*.

Puževe koje još i danas smatraju pravom poslasticom pripremaju na žaru, kuhaju, ili od njih prave brodet.

Puhove i ptice peku na žaru. Na blagdan sv. Barbare jede se obvezno *bara*, razno kuhano sočivo, obično 9 vrsta, pa je od toga i zadržana uzrečica: »Bara vari devet stvari«. Pored neizostavnih božićnih jela kao što je riba, bakalar, meso, *pršurate*, ušticipci, *hrstule*, *kroštule*, pekli su *rogušu*, kolač specijalnog oblika u kojeg su zabodeni bajami u kori. Ne manje karakteristična je *garitula*, uskršni kolač okruglog oblika u kojeg su usađena neobojena jaja. Oba kolača darivali su djeci, a dobijao ih je i čoban od gospodara prilikom spomenutih blagdana. *Škanjota*, široki okrugli kolač bi se prepržila, umakala u prošek, što je bilo jako ukusno, a oporavljalo je rekonvalescente. Time bi bila spomenuta uglavnom sva narodna jela otoka, osim što treba dodati sva ona jela koja su karakteristična za ostalu dalmatinsku kuhinju kao što su brudet, domaći makaruni, lazanje i slično.

Sasvim je razumljivo da se na otoku poznatom po njegovim vinima, kao glavno piće pije vino crno, bijelo i *opol*. Pije se cijelo ili razvodnjeno, *bevanda*, čak i onda kad se ukiseli i ode na *špuntin*. U svečanim prigodama pije se *prošek*, a za ljetnih vrućina mnogima je mila *kvasina*, kao i *smutica*, mješavina vina i mlijeka. Rakija i to *lozovača*, *travarica* ili *orahovica* pije se natašte, a isto tako kada se umorni vrata s rada u polju.

Kako je već spomenuto, najprvo je bila naseljena unutrašnjost otoka, pa se onamo nalaze i najstarija naselja. Već u 15. stoljeću spominju se naselja Nerežišća, Donji Humac, Škrip, Dol, Pražnice, Straževnik, Gornji Humac, Pothume, Mošulja, Dubravica, Gradac i Podgračišće. Očito je da je naseljavanje unutrašnjosti i razvoju naselja u tom području pogodovala nesigurnost s mora zbog čestih upada gusara. Kasnije, kada je haranje gusara prestalo, stanovništvo postepeno seli u prikladne i zaštićene uvale uz more, pa s vremenom nastaju današnja primorska naselja. Zahvaljujući tom iseljavanju kao i haranju kuge u 15. stoljeću neka najstarija naselja otoka potpuno su nestala. Daljem naseljavanju otoka pogodovala su migraciona kretanja koja su zahvatila balkanski poluotok prodorom Turaka, a nisu mimoišla ni otok Brač. Ona su izrazita nakon pada Bosne i Hercegovine, a najjača poslije ciparskog i kandijskog rata. Doseljenici dolaze iz Poljica, Klisa i Kaštelanskog polja, a naročito su brojni oni iz Makarskog primorja. Pridošlo stanovništvo se vrlo brzo asimiliralo, sa starosjediocima, dok su se razlike u govoru zadržale do današnjeg dana. Sredinom 19. stoljeća Brač dobiva nove doseljenike s kop-

na, iako se ne radi o migraciji. U pomanjkanju radne snage koja je bila potrebna u prvom redu za obradu loze, dolazili su seljaci iz Dalmatinske zagore. Njih možemo nazvati sezonskim radnicima, jer su se oni nakon obavljena posla vraćali, no jedan dio je ipak ostao oženivši se otočankama.

Naselja u unutrašnjosti nikla su na padinama, dok ona novija uz more našla su svoje mjesto i zbila su se pri dnu zaštićenih uvala. Po tipu i jedna i druga su zbijena, okupljena oko centralnog prostora *pijace*, trga, koji je ujedno i središte društvenog života. Kako su se naselja dizala uz padine, takvim selima daju naročitu fizionomiju stepeničaste ulice kojima se prilazilo kućama, a stoci pod teretom olakšavalo penjanje. Uski putovi u naseljima često su učvršćeni kamenim oblucima, *cigulama* ili *kogolama*, pa se tako zemlja za vrijeme kiše ne odronjava. Popločeni putevi, uske stepeničaste ulice, zatvorena dvorišta, kamene kuće upotpunjuju sliku kolorita bračkog sela za čiju se gradnju narod koristio onim što mu priroda obilato pruža, a to je kamen. Tradicija upotrebe kamena kao građevnog materijala na ovom otoku je vrlo stara. Zbog izuzetnog kvaliteta u doba cara Dioklecijana brački kamen je upotrijebljen za gradnju njegove palače u Splitu, pa je već tada poznat kamenolom kod Škripa. Obrada kamena dostiže u 19. stoljeću puni zamah. Dok su se Splitska i Pučišća orijentirala na proizvodnju kamenih blokova, što je razumljivo, jer za to imaju povoljnije prijevozne uvjete, u Selcima se razvija klesarski obrt. Kamenom su građeni svi građevni objekti narodne arhitekture otoka, od onih najjednostavnijih do najsavršenijih. Tako se njime grade ograde, *gomile* koje mogu biti *unjule* ili *duple*. Uvijek su se gradile *u mrtvo*, bez vezivnog materijala. Unjula gomila sastoji se od reda kamenja koje se vješto polaže jedno do drugoga da čini jednu cjelinu. Njihova konstrukcija ponekad izgleda nestabilna, ali ona je ipak čvrsta i odolijeva vremenskim nepogodama. Kod duple gomile prave se dva kamena zida između kojih se sipa *savura*, sitno kamenje, a time se dobiva šira i solidnija ograda. Takvim ogradama najčešće su ograđeni vinogradi, maslinici, vrtovi i torovi. Često u tim ogradama nailazimo na vrlo jednostavne stepenice tj. kamene ploče stepenasto usađene u ogradu za lakše prelaženje preko nje.

Na duplim ogradama susrećemo i vrlo jednostavni kameni građevni objekt *repor*, a to je 3—5 ovećih kamenih ploča umetnutih u gomilu i to s južne strane ispod kojeg čovjek nalazi zaklon od kiše.

Da se dobije što kompletnija slika ruralne arhitekture otoka treba spomenuti *kućice*, *kućice na volat*, bunje, kamene građevine, najčešće na kružnoj osnovi. Građene su od neklesanog kamenja u suho, bez veziva, sa stepenasto presvođenim svodom od kamenih ploča. Radili su ih bezimni graditelji obično oni vještiji koji su dobro znali odabrati kamen i vješto ga složiti, tako da je ta kućica bila sigurno sklonište i za najvećeg nevremena, a isto tako ugodna je ljeti, jer pruža veliku hladovinu. Gradi se tako da se slaže veće kamenje i tako tvori zid na kojeg se nadovezuje stožasta kupola od kamenih ploča koje se *svoltaju*, nižu u spirali sužavajući se prema vrhu do maksimuma čineći otvor koji se pokrije pločom, a ona je još odozgo pritisnuta ovećim kamenom. Veće kućice mogu gornji dio

formirati u obliku prstena zvan *balbakan*, koji se na isti način prema vrhu suzuje. Na takovoj kućici nalazi se samo niski ulaz u pravilu sa zapadne ili južne strane. Ako nije mogao otvor biti na tim stranama, ispred kućice se napravi zaklon od vjetra i kiše. Po vanjskom obliku se razlikuju, od vrlo jednostavnih koje liče na gomilu do vrlo dotjeranih. Ovako dotjerana kućica najčešće stoji kao posebno zdanje podalje od sela u vinogradima, maslinicima, pasištima i uz poljske puteve. Može se nalaziti u sklopu gomile, ili čak na samoj gomili. Kad na njoj nisu uočljiva vrata, lako se može zamijeniti gomilom. U njih se sklanja poljoprivredni alat, one služe čovjeku za sklonište u slučaju nevremena i za odmor u nesnosnim ljetnim žegama. Kućice građene u samom selu služile su za čuvanje stoke, u tom slučaju se ulaz zatvarao drvenim vratima. Unutrašnjost je jednostavna. Tlo je od utabane zemlje, a za odmaranje postavljeno je oveće kamenje, *sidaja*. Visina kućice u većini slučajeva ne dopušta čovjeku da se u njoj uspravi. U zidu je udubljenje *punara*, *ponara* za odlaganje alata i hrane. Kućice su razasute po cijelom otoku. Naročito ih ima na sjevernom i zapadnom dijelu otoka, rjeđe na istoku, a najmanje na jugu. Tradicija građenja kućice još je održana što se vidi po tome da se ona i danas brzo sagradi, ako se ukaže potreba.

Tehnikom suhozida građen je i prije spomenuti tor.

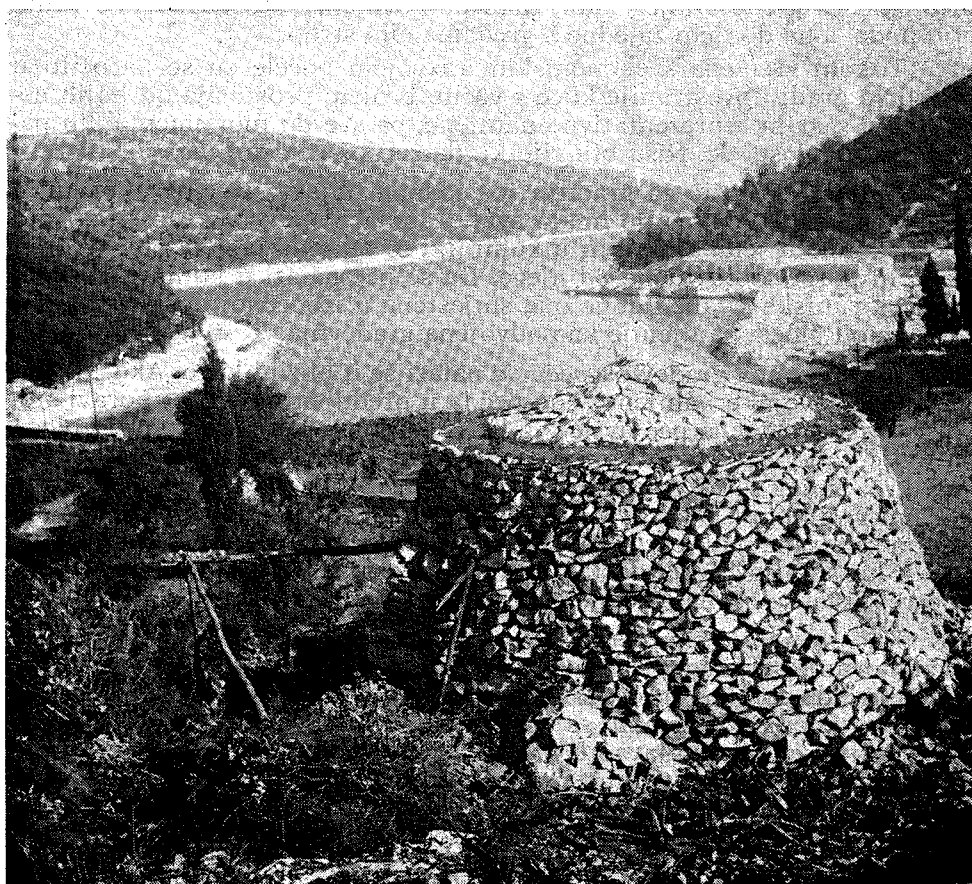
Za čuvanje stoke služi *kotac*. To je vrlo jednostavna građevina. Na suhozid četvrtastog oblika podignut je krov od šume.

Savršenija građevina u suhozidu je rudimentalna kamena kućica s krovom na dvije vode, a rjeđe na jednu, pokrivena kamenim pločama. U naseljima se takva kućica gradi kao staja za stoku i za spremanje stočne hrane. Izvan sela su u polju i vinogradu, te se u njih sklanja čovjek i čuvaju plodine. Uz vrata mogu imati i mali prozor. Ako su sagrađene na gomili, do njih se dolazi kamenim stepenicama.

Uz obilje tradicionalnih kamenih zdanja nalazimo priprosti vegetabilni zaklon za stoku, *bunjac*. Pravi se s pomoću 1 ili 3 rašljaste grane o čijem broju ovisi konačni oblik zaklona na kojeg se naslaže granje.

I kuća za stanovanje je građena od kamena. Najstarija je *potlehušica*, prizemnica u kojoj je postojala samo jedna prostorija gdje se je kuhalo i spavalo, pa je u tom skućenom prostoru živjela mnogobrojna obitelj. Treba naglasiti da je u takovoj jednodjelnoj zgradi živio samo čovjek i da taj prostor nikada nije dijelio sa stokom. Ona je građena u mrtvo. Takav tip kuće danas se ne koristi za stanovanje, nego kao gospodarska zgrada. S vremenom se u takvoj jednodjelnoj prizemnici počeo odvajati prostor za spavanje od onog s ognjištem, a bilo je slučajeva da su za to služile dvije odvojene prizemnice građene jedna do druge. Takva je kuća u pravilu pokrivena pločama, a krov je na *dvi vode*. Na njoj nije bilo dimnjaka, pa je dim izlazio kroz otvore na krovu i vrata. Vrlo često su vrata bila jedini otvor na takovoj skromnoj potlehušici. Dalji razvojni oblik je kuća na kat. U prizemlju je uvijek *konoba*, spremište, a na *podu* je prostor za stanovanje. *Kuhinja*, *kužina* najčešće je na tavanu, *šufitu*. Takva kuća je imala toliko tipično kameno stepenište kojim se dolazilo iz dvorišta na prvi kat, a završavalo je *sulorom*, *surolom*, terasom nad ko-

jom je često bila odrina. Sular je ograđen niskim zidićem na kojemu se rado sjedilo, pogotovu ljeti, kao i na *solcima*, kamenim klupama u dvorištu do ulaza u kuću. Ispod sulara je svod, *volat* ispod kojeg se ulazi u konobu. Ne samo što navedeno stepenište sa sularom i voltom čini jednu skladnu arhitektonsku cjelinu oživljenu šarenim điranima i mirisnom murtilom po stepeništu, nego ona ujedno ima i svoju praktičnu primjenu, jer volat stvara hladovinu i onemogućava da sunce zagrije konobu u kojoj se čuva vino. Iz prvog kata išlo se nutarnjim drvenim stepenicama koje su često obične ljestve. Prostorija za stanovanje koja je bila na katu s vremenom se odvojila drvenim ošitom, time su stvorene dvije prostorije, *sala* u kojoj su ostale stepenice za gornji kat i *komora* za spavanje. Po potrebi komora se opet dijelila u dvije, kako se povećavala obitelj. I takva kuća je pokrivena kamenim pločama, a krovna konstrukcija je



Sl. 16. Japjenica, Pučišća. Snimila: I. Vidović, 1965.

vrlo jednostavna. S vremenom se krov počeo pokrivati *kupama*, žlijebnjacima ostajući i dalje na dvije vode. Na krovu je *humor*, *fumor*, za odvod dima od najjednostavnijeg koji se sastoji od četiri kamena prekrivena kamenom pločom do razvijenih građenih od *matuna*, opeka, koji nekada imaju osebujne oblike. Dok je prizemnica rijetko imala prozore, a ako ih je i bilo, vrlo su mali s nadvojem od neobrađenog kamena i bez kapaka, kuća na kat uvijek ima prozore čiji su pragovi klesani. *Škure*, kapci su drveni, a da ne lupaju kad ih se rastvori pridržava ih *punta*, drvena motka. Prozori su na *pročelju*, a na *učelku*, zabatu su rijetkost. Ponekad se na tavanu nalazi povišeni prozor *luminorij*. Ispod prozora često su po dvije kamene konzole *zubi* na koje se naslanja daska sa cvijećem. Nisu rijetkost ni konzole sa rupom uz gornje strane prozora za koje ni najstariji stanovnici ne znaju čemu su služile, iako se pretpostavlja da se u njih uvlačila motka na kojoj je visila zavjesa. Pod je u prizemlju od nabijene zemlje, međutim na katu je od dasaka koje su pribijene na grede donjeg kata, tako na gornjem katu daska ima funkciju poda, a na donjem zajedno s gredama čini strop.

Tokom vremena s ekonomskim razvojem počele su se naročito u primorju graditi prostranije kuće s većim brojem prostorija od kojih neke imaju sasvim reprezentativne namjene, pa sve do monumentalnih palača mjesne gospode. Nisu bili rijetki, danas još očuvani, *kaštili*.

Kamen je služio za gradnju još jednog objekta važnog čovjeku, a to je krušna peć. Nju nije imalo svako domaćinstvo, nego ih je obično bilo nekoliko u selu. Može biti u kuhinji, i to tako da je u sklopu s ognjištem, ili potpuno odvojena od njega. Da se peć nalazi u kuhinji, vidljivo je to i s vanjske strane, jer je ona smještena u izbočenoj apsidi s malim krovom od ploča, pa djeluje kao odvojena građevina.

Kao posebna građevina *pećnica* nalazi se u blizini kuće. Ako je veća može imat dvojaku namjenu: kao peć, a u prednjem prostoru boravi stoka. I ovako odvojena peć uvijek je kamena građevina s krovom od ploča na dvije vode. Svod peći složen je od *matuna*, a isto tako i dno. Otvor peći kroz kojeg se ložilo, odnosno peklo ima oblik luka, a zatvara se željeznim *vratima od peći*. Ispod se nalazi otvor *buža* ili *bunj* za odlaganje luga, a sa strane mali otvor za ventilaciju, *dušpir*. Iako porušenih i napuštenih krušnih peći ima dosta, ipak se može reći, da su one još u živoj upotrebi i da se njima zajedno služi nekoliko obitelji.

Kao što je već navedeno, gospodarske zgrade, a i najstariji tip kuće za stanovanje, građen je bez vezivnog materijala u mrtvo, kako se još i danas grade gomile i neki gospodarski objekti kao torovi, kućice, kućice na volat i koci. S vremenom se počelo graditi *uživo* i kao vezivni materijal najprije se upotrebljavao *črmanj*, *črjenica*. To je vrsta crvene zemlje koja se kopa na određenim terenima bliže ili dalje naselja. Miješa se s vodom i gazi da postane mekša. Naročito su je rabili pri gradnji cisterni. Izgradnjom kuće na kat počeo se upotrebljavati savršeniji vezivni materijal *joponj*, vapno, miješan *salbunom*, pijeskom. I ovaj im je materijal pružila priroda. Pijeska ima i na otoku, a od kamena koji im je na dohvatu ruke paljenjem u *japjenkama*, i *japjenicama* dobivaju *jopon*. One

su se gradile bliže ili dalje naselja gdje je bilo kamena i drva za loženje, a mogu biti različite veličine i oblika. Pravljenje japjenke započinje kopanjem *korita*, *kotla*, čija veličina ovisi o količini vapna koje se želi dobiti, i pripremi kamenje podesno za gradnju. Za formiranje odušaka, *dušpira* rabe se *kantiri*, veće kamenje, za pokrivanje *plakuni* tanje kamenje, za *svoltavanje* volta upotrebit će se *brušnjak*, kamen koji ne puca. Građena je u mrtvo, iznutra na volat slično bunji s tom razlikom što se kamenje slaže prema dolje. Gradnja iziskuje vještijeg čovjeka koji se time bavi, jer se radi o više slojeva gradnje, a i posao traje dugo. Kad je gradnja dovršena, na vrh se stavi oveći kamen *pivac* koji označava da je rad završen. Obično ih grade na proljeće, pale ih čim se dovrše, ili tek na jesen nakon završenih velikih poljskih radova. Prije nego se počne paliti, mora se pripremiti gorivo, *dogne se šuma*, a nje treba mnogo, pa se i dok vapnenara gori još uvijek nosi svježa šuma. Računa se da na japjenku od jednog vagona treba oko 300 brimena, a od 5 vagona 1000 brimena drva. *Brime* je količina koju žena može nositi na glavi, a životinja prenosi po dva brimena. Japjenka gori od 4 do 15 dana ovisno o veličini, a loži se danju i noću, pa je zato neophodno da se pri paljenju japjenke udruži više ljudi. Loži se kroz *bužu* ili *vrata* koja se nalaze na dnu japjenke, tako da se ogrjev gura pomoću željeznih vila. Treba paziti da se japjenka zapali za lijepa vremena, naime da nema vjetra ni kiše, a kad se ona već razgori, kiša joj ne škodi. Kad japjenka izgori, vapno se ne smije odmah vaditi, nego se vrata zatvore zemljom i kamenjem i tako ostaje nekoliko dana. Tada se otvori, vapno krca u vreće i prenosi na mazgi. Japjenke su se prije mnogo palile, pa se znalo za njihovu gradnju koristiti isto korito 4—5 puta. Međutim i danas, istina u znatno manjoj mjeri, po potrebi ih pale. Vapno se pravilo za vlastitu upotrebu, te prodavalo po otoku i izvan njega. Za njezinu gradnju potreban je jednostavan alat. Pri kopanju zemlje rabila se motika, za vađenje kamenja maškin, a za *kargovanje*, podizanje kamenja *štrangulin*, poluga. Za razbijanje kamenja služi *tajenta*, vrst sploštenog mlata. Veliko kamenje vuče se do japjenke s pomoću *smuka*, a sitnije kamenje raznosi se *mašurima*, *trajama*, *čvarama*, *čivirama*.

Nasuprot velikom broju tradicionalnih kamenih građevnih oblika inventar seljačkog doma je siromašniji, što je i shvatljivo uzme li se u obzir da drva od kojeg su obično predmeti u kući ima znatno manje nego kamena.

Središte kućnog života oko kojeg se okupljala cijela obitelj jest *komin*. U staroj jednodjelnoj prizemnici bio je u sredini prostorije, a još češće ga se nalazi s jednom stranom naslonjenom na zid. Najstariji komini građeni su od nabijene gline, s drvenim okvirom. Kad se počela upotrebljavati opeka, zamijenila je glinu. Okvir je s vremenom postao kameni, ali sredina na kojoj gori vatra uvijek je opeka, jer bi kamen popucao. Stari su komini vrlo niski, te se polako razvijaju u visinu, pa se žena pri kuhanju ne mora saginjati, što joj je znatno olakšalo posao. Konačno komin na prednjoj strani poprima oblik potkove, pa domaćica s lakoćom može njemu pristupiti. Komin je danas već rijetkost, sačuvan je

samo ponegdje, a najčešće služi ne toliko za kuhanje koliko za sušenje mesa ili pripremanje hrane za stoku. Komin prati uobičajeni pribor kao *komoštre* zakačene za gredu, na čijem je dnu *kočul*, kuka na kojoj visi *bronzin* ili *lopiža*. Komoštre se sastoje od željeznih karika, u pravilu okruglih. *Trinoge*, *tripije* za naslanjanje većih ili manjih lonaca, *popečak* kojim se razgrće žar, *mulete* kojima se hvata žar, *bronzin pod vapor*, *pršura*, tiganj, željezni *rožonj* za pečenje mesa, *gradele*, *čripnja* ili *peka*, *bruštu-lin* za prženje žita i metlica sačinjavaju obvezni inventar jednog komina. Sa strane ognjišta nekada je stajala *trupica*, grubo istesana drvena daska položena na dva kamena. Nju je zamijenio *banak* s naslonom ili *bez*, a bilo je i takvih koji su se mogli otvarati, pa su se unutra pohranjivale namirnice. Okolo su poredani *tronošci* od prirodnog komada drva s tri noge, ili *klupica* na tri noge, *bančići*, *stočići*. Neizostavna je, na zidu obješena *skancija* ili *škancija* drvena polica s poredanim *pijatima*, ostalim suđem i *hmujskom* za miješanje pure. Priprosti stol sa *škafetinom*, ladicom imao je također svoje mjesto u ovoj prostoriji. Kruh se mijesio u *kopnji* koja je stajala na bančicu ili kašunu, a nedaleko ulaznih vratiju je drveni *maštil* s vodom. Ukoliko je i peć bila u toj prostoriji do nje su *lopata* i *metlica*. U zidu je jedna ili više *ponara* udubina koje služe za odlaganje različitih predmeta. Tamo su se nalazili ležajevi, ako se ondje spavalo. Dijete je stajalo i učilo hodati u *pašeju*. S vremenom se prostor s kominom odvojio u posebnu prostoriju kužinu, koja je poslije prešla u šufit, a komin toliko razvio da se nad njim gradi *napa*, *mapa*, s pomoću koje se lakše odvodi dim u dimnjak i on se više ne širi po prostoriji. Na njenom rubu je drvena polica po kojoj je složeno različito posuđe i to obično zemljano, glazirano, *arkul* sa uljem, *škaldin*, grijalica za ruke na ugljen, *šumpreš*, glačalo koje je bilo na ugljen ili *na dušu*, tj. željezni uložak koji se je grijao i umetao u njega, *mortor* za tucanje šećera, *kogoma* i ostale kuhinjske potrepštine. Bogatije kuće su imale bakreno posuđe kao *sić od rama* za držanje vode, *kaciola* kojom se voda zahvaća i pije, *škaldalet* ili *škandalet*, grijalica za krevet i *drugo*. Najelementarniji ležajevi su *kavalete*, drveni nogari preko kojih se polaže daska, a na to *slavnica* ispunjena pšeničnom slamom ili lepušinom, zatim *blazinja*, jastuk sa vunom, a pokriva se *bijcom* koji su nabavljali od Vlahinja. Ovaj tip ležaja potpuno je nestao, pa je na njegovo mjesto došla *posteja* ili *kočeta*, kakve su izrađivali *maranguni*, drvodjelci. Nju prati još jedan novi elemenat, a to je *lancun*, plahta od kupovnog materijala. *Zikva* ili *zikvica*, dječji krevet kojeg su izrađivali sami, ili *maranguni*, u obliku sanduka sa nogama podesnim za ljuljanje stajao je uz majčin krevet. Za odlaganje robe upotrebljavale su se *skrinje* ili *škrinje* kojih je znalo biti po nekoliko u kući. To su skrinje kakve inače susrećemo po Dalmaciji. Danas, ako se i nađe po koja obojena je zelenom, smeđom ili modrom bojom. Ponekad su bile na prednjoj strani izrezbarene s tipičnim motivom čempresa i životnog stabla, a prednje noge u obliku šapica. Takove stare skrinje su danas prava rijetkost. S vremenom skrinja ustupa mjesto jednom novom komadu namještaja maloobrtničke proizvodnje. To je *komo*, ormarić s ladicama na kojemu je kod bogatijih bila mramorna ploča. Uz to

je sve više počeo prodirati ormar, a na kraju uz krevet pojavio se *kan-tunol*, noćni ormarić. U sali smješten je stol s klupama ili *katrigama*, stolicama, a često se u prostoru ispod stepenica ugrađivao ormar koji je služio za odlaganje staklenih posuda i drugog posuđa. Konoba je prostor u kojemu se pohranjuje sve ono što je potrebno za obradu zemlje, kao i prikupljene plodine. U najhladniji dio konobe smještene su bačve različitih veličina. Tu je i svo suđe za preradu i pretakanje vina, tako *kaca*, *badanj*, *maštil*, *vinotoka*, *karatil*, *maštilac*, *tolitar*, *dižva* i *pirja*. Tu je spremljen i turan, na zgodnom mjestu je poredan poljoprivredni alat motike, maškini, obješen je dračesik, srp, kosir, a o gredama vise mišine, burače, sprte, krtoli i već osušeno meso. Ondje bude smješten *kašun* za žito i žrna ukoliko nisu u kuhinji. U nekom uglu je bigunac za ulje, *solma* za prenos vode i poneka *demižana*. Obično su sa strane vrata kamenice sa uljem, zatvorene drvenim poklopcem i mala kamenica u kojoj je poslan sir. Pri ulazu na zgodnom mjestu obješena je *svića od uja* da je u mraku na dohvatu ruke. Konoba je mjesto gdje je i veliki toč za mljevenje maslina kao i makina, a isto tako i kotao za pečenje rakije.

Za rasvjetu se upotrebljavalo ulje i petrolej. Najčešće su to bile *sviće od uja*, male limene posudice kruškolika oblika, u koje se je stavljalo ulje, a na užem dijelu je izlazio *paver*, obično pamučni. Na drugom kraju imala je držak tako da se mogla objesiti, ili držati u ruci. Bogatije kuće imale su *lumetu*, mjedenu lampu sa 2—4 nosa iz kojih su izlazili *paveri* namočeni uljem. Karakteristično je za tu lampu da su na lancu obješene nožice, igla za čišćenje i izvlačenje *pavera*, te poklopčić kojim se gasila. To su poznate lampe florentine kakvih je bilo po svemu Mediteranu. *Lumeta* je bilo i vrlo jednostavnih samo s jednim *paverom*, bez ikakvih privjesaka, s ručkom sa strane, pa su vrlo zgodne za prijenos, te se njome lako moglo ići iz prostorije u prostoriju. Još jedna vrsta svijeće na ulje je *lumin*. U prikladnu posudu stavljala se voda, iznad nje ulje, te plutajući *paver*. Ona se rabila za lagana noćna osvjetljenja obično kad je bolesnik u kući, ili je gorila uz mrtvaca.

Drugog oblika su lampe u kojima je gorio petrolej. To je *svića od petrolja*, obično limena ili staklena bočica, kroz čep koje prolazi cjevčica s *paverom*, a oko grla je omotana žica da se lako objesi. Jako je raširena upotreba kupovnog *lampijuna* koji je u bogatijih imao stakleno sjenilo *kampanu*. Izvan kuće svijetlilo se *glamnjom*, *glamnjićom* ili pak *feralom*, *feralićem*, kupovnom *lampicom* koja je sa svih strana imala staklo, a nosila se za ručku. Ovdje treba spomenuti da su se prigodom procesije na Veliki petak nosile velike puževe kućice napunjene uljem čije je blago svjetlo probijalo noćnu tamu i osvjetljavalo put. One su se istom prigodom stavljale na prozore, a u primorskim naseljima plutale na dasci po moru. Još uvijek se po konobama vide obješene *sviće od uja*, a nisu rijetki ni *lampijuni*, pogotovu u zaseocima gdje još nije doprla struja.

Opskrba vodom je na otoku oduvijek bila problem, jer Brač nema rijeke, tek po neki nestalni i slabi izvor. Neki od tih izvora su u razini mora, pa se voda miješa i slana je tzv. *bočata* koju isto piju. Da bi došli do potrebne vode, služili su se *lokvama*, prirodnim koritastim udubinama

gdje se je skupljala kišnica. S vremenom su te lokve ograđivali, gradili stepenice da bude lakši pristup do njih, te ih redovito čistili i održavali. Pazili su da budu odvojene lokve za ljude od onih za stoku. Obično su dosta udaljene od naselja, pa se voda do kuća prenašala u *solmama* na mazgama, a crpla *arturom*. Noviji način opskrbe vodom riješen je *gustirnama*, koje obično prate kuću na kat. Voda se skuplja s krova tako da se slijeva u kameni *konol* naokolo kuće ispod krova, što daje svoj pečat kući na kat. Kameni *konol* zamijenio je onaj od pocinčana lima koji je jeftiniji. *Gustirna* se nalazila ispred kuće, a nije rijetka pojava da je ispod kuhine. Kruna *gustirne bucol* je u pravilu od kamena. Zatvara se željeznom *pokrivom od gustirne* na kojem je bio i lokot, pa se voda zaključavala, jer je ona za suše predstavljala neprocjenjivo blago. Voda se u bogatijim kućama crpla sićem koji se izvlačio pomoću *bocela sa kadenom*. *Gustirnu* nije imala svaka kuća. Između dva rata počele su se graditi velike cisterne za pojedina sela.

Kako na otoku nije bilo kola, transport se vršio ljudskom snagom, stokom i raznim pomagalicama. Žene uglavnom prenose teret na glavi kao brime drva, maštil s vodom, konistru s groždem i obično tada kao podmetak stavljaju *sparu*. Brime nose na leđima samo starije žene, mlada to neće nikada učiniti, jer će joj vrlo brzo netko podrugljivo reći: »Ko da si stora, nosiš na *skinu*«. Muškarac ukoliko nosi teret, prenaša ga na ramenu, tako kofu, napunjenu vreću i slično. On goni stoku natovarenu teretom; dvama brimena, dvjema kofama, mišinama, (h) ararima, a nije rijetkost da uz to na njoj jaše. Na teglećoj stoci pri svom tom poslu je *samar*, a zanimljivo je, da se on stavlja i volu. U nekim slučajevima se pri prijenosu uz *samar* rabi *daska*, sa svake strane po jedna, pa se na njoj vrlo zgodno raspoređuje teret. Za prijenos naročito teških komada kao drva ili velikog kamenja, zaprežna stoka vuče *smuk*, *smug*, dva veća komada drva pri vrhu spojena, a na širim krajevima pričvršćena željeznim klanfama na koje se položi teret. Za prijenos sitnog kamenja i pijeska upotrebljava se *mašur*, ili pak *traje*. *Čvare* ili *čivire* nose dva čovjeka, a služe za prijenos većeg kamenja i drvenih košnica.

Stare narodne rukotvorske vještine bile su na Braču jako razvijene. Neke od njih su potpuno izumrle, pa se jedino po pričanju znade da su postojale, dok su se druge do današnjeg dana održale.

Izrada košara od pruća, mrtine, japrine, rašeljke, *veza* i drugih biljaka nekada je bila mnogo raširenija, dok se danas tek po koji stariji čovjek time bavi, uz ostale poljoprivredne poslove, pa to ne možemo smatrati pravim zanatom. Građu su brali bliže ili dalje naselja, obično o jematvi kad je zrela gora. Nakon berbe kad se očiste grančice i ukloni list može se odmah pristupiti radu, međutim češće se to radi zimi kad je manje posla u polju, pa se onda osušeno šibljje mora nekoliko dana močiti u vodi. To šibljje pleli su rukom bez ikakva pomagala i izrađivali košare različitih oblika i namjene. Nakon dovršenog rada predmeti se suše 5—6 dana i onda se mogu upotrebljavati. Najviše se izrađivalo *krtole*, *kofe* i *sprte* okrugla ili jajolika oblika u kojima se prenašalo grožđe, smokve, masline, višnje i slično. Isto tako pravili su i *konistre*, velike široke košare s dvije ručice u kojima se prenaša grožđe u velikim količinama. Nose



Sl. 17. Povišeni komin i skancija, Postira. Snimila: I. Vidović, 1938.

ih na ramenu, glavi ili na konju. Košare su pleli u Dračevici, Gornjem i Donjem Humcu, Škripu, Splitskoj i Postirima.

Vinorodni kraj kao što je Brač trebao je bačve i ostali pribor za obradu grožđa, pa je razumljivo da se razvio bačvarski zanat. Doduše, on je danas opao i uglavnom se svodi na popravak bačava. Sve posude radile su se od *dužica*, *duga* smreke ili hrastovine koje su se polagale jedna do druge u *utor* i tako tvorile stijene posude. Izrađivale su se bačve svih veličina, kaca u kojoj se mečilo grožđe, badanj u kojem vrije mošt, te različite posude za pretakanje vina kao vinotoka, *maštilac*, dižva, te solma za prijenos vode, maštil za pranje robe, a izrađivali su i druge drvene predmete, kao lubac, bat za mečenje grožđa, i slično.

Maranguni, drvodjelci izrađivali su predmete za kućne potrebe kao što su kopanje, stolovi, zikve, posteje, kašuni i ostali namještaj, ali je bilo i vještijih pojedinaca koji su sami pravili ono što im treba.

Isto tako spretniji ljudi bavili su se popravkom predmeta svakodnevne upotrebe, kao *koncapjati* koji su s pomoću *trapnja* spajali tanjure i to uglavnom one keramičke koje je imala gotovo svaka kuća u primorju s tipičnim motivima cvijeća i lađa. Vrlo spretno bi se spojili polupani dijelovi, a žica kojom se vezivalo bila je vidljiva.

Isto tako su *športaši* krpali i pravili športe.

Nekada jako raširenu obuću *opanke*, danas samo održanu u nekim zaseocima unutrašnjosti znao je izrađivati pojedinac za vlastitu upotrebu, međutim njih su radili specijalni majstori, a naročito su bili cijenjeni oni u Čobaniji. Poplat je bio od goveđe kože koju su kupovali u *fašama* i donosili majstoru, a oputa se dobivala od *maškačica*, ovčje kože. S pomoću drvenog kalupa, *kopita* pravi se opanak, time da mu se najprije oblikuje *čunka*, *kjun*, a zatim niže oputa, služeći se šilom. Ovim poslom su se bavili isključivo muškarci.

Dok se izradom opanaka bavio samo muškarac, preradom vune bavila se žena. Oprana vuna se *grgaša*, odnosno *grabuna*, omota u *kudijicu*, smotuljak i ona je spremna za pređenje. Prede se s pomoću *kudije* i *vretena*. Kudija je obična rašljasta grana oko koje se omota kudijica i poveže *trokom*. Vretena su sami izrađivali ili su ih kupovali po sajmovima. Vunom su se najčešće plele *calcete*, čarape s pet igala od kojih je jedna zabodena u drveni *kanet*, zataknut u pojas. Vuna se rabila za izradu domaćeg tkanja koje se tkalo *krosnama*, tkalačkom stanu horizontalnog tipa. Snovalo se s pomoću drvenih klinova. Tkalo se na *postavsku* i *sukan-sku*. Na njima su se tkali (h) *arari*, *sukanci*, *popruzi* i *sukno*. Sukance su valjali u Vlaškoj, tako da je jedan čovjek dolazio povremeno po njih, nosio ih u stupe na valjanje, te ih opet vraćao. Krosana na otoku više nema, a niti žena koje su tkale, pa se detaljniji podaci o tkanju i krosnama više ne mogu dobiti.

Zna se da se *brnistra* koja samoniklo raste po obroncima primorja prerađivala u vlakna i njome tkalo, ali kako se to već davno ne radi, zaboravljen je i proces prerade.

Isto tako je poznato da se uzgajala svilena buba.

Jedini još održani način tkanja je tkanje *popruga*, vunene vrpce za pričvršćivanje samara, te pravljenje putila s pomoću *malih krosana*, tkalačke dašćice. Ona su sastavljena od 13 drvenih letvica s proredima, a na svakoj letvici je jedna rupica. Pri tkanju sudjeluju dvije žene. Snuje se s pomoću dva drvena klina zabodena u gomilu, a vuna se provlači kroz rupice i prorede dašćice. Pomicanjem dašćice, pri čemu pomaže druga žena, stvara se zijev kroz koji se rukom provlači vuna. Nabijanje se vrši drvenom *žlicom*, kratkom palicom u obliku noža. Popruzi se danas tkaju od domaće ovčje vune u bijeloj i prirodno smeđoj boji, tako da tvore pruge. Prije se vuna miješala s kostrijeti. I ovaj način tkanja odumire, iako je poprug jako tražen. Tka ih još samo jedna starija žena u Pražnicama.

Utjecaj grada na narodni život najjače se očitovao u odijevanju. Po uzoru na gradsku nošnju na otok su prodirali kupovni materijali, kod ženskog ruha *dindijana*, pamučna tkanina modre ili smeđe boje na sitne cvjetice, a kod muškog *burg* i *dimit* modre boje, te *telaruša* uvijek u tamnim tonovima.

Tip ženske nošnje može se lako rekonstruirati po likovnom prikazu Francesca Cararra iz 1846. g. i po podacima koji su se još mogli dobiti. Žena je nosila dugi nabrani *pandil*, suknju krojenu u 3—7 *firsih*, pola od dindijane ili *čete*. Uz njega je obavezna *jaketa*, vrsta bluze s dugim ruka-

vima, najčešće je kao i pandil od dindijane, ili *šatina* i *tibeta*, kupovne pamučne tkanine crne boje. Krojena je uz tijelo, a donji dio *krila* nose se preko pandila. Rukav je pri dnu stegnut, a znao je na ramenima biti jako nabran, *na pršut*. Slična joj je nešto recentnija *bluza* od različitih kupovnih materijala. Ispod jakete bila je *košuja od butane*, pamučnog platna prirodne boje, *korpet sa štapićima*, *bušt sa balenama*, a da bi bolje prijanjao uz tijelo umetale su se špice od česmne, ili su bile kupovne. Da bi pandil imao što ljepši oblik i što bolje padao nosila se ispod *šotana*, *brnica* od butane ili *fuštana*. *Traversa*, pregača također je od dindijane ili šatina. Jednostavnog je kroja s jednim do dva *žepa*. Zimi se ogrću *rebe-kom*, velikim vunanim šalom koji su same plele na kukicu. Uvijek je tamne boje, a na rubovima ima rese. Četvrtastog a rjeđe okruglog oblika, složen preko polovine prebacuje se preko ramena. Iste je namjene kupovni *plet*, *facoletun*, od vunene tkanine s resama. Na glavi je *mahrana* svile-na, pamučna ili vunena, a bile su omiljene *dubrovačke mahrame*, kakove su se inače nosile po Dalmaciji. Nosila se podbrađena ili vezivala na zatiljku. Vlasi su plele u dvije *kose*, pletenice, koje su omatale oko glave, ili od njih formirale *kunkun*, na zatiljku. *Kalcete*, čarape plele su se od domaće crne vune, ili za svečanije prigode od *bumbaka*, pamuka. Na njih se oblače *injulke*, cipele domaće izrade kod kojih su desna i lijeva noga iste. Opanak su rijetko nosile, a bio je svakodnevna obuća žene unutrašnjosti.

Kao i u ostalom primorskom području prevladavao je zlatni nakit. On nije bio samo ukras, već je predstavljao i bogatstvo kuće kojoj je žena pripadala. Nosilo se razne vrste nakita, tako *rećine*, naušnice od *golica*, najjednostavnijih kojima se probijaju uši, *na botun*, *moretina*, pa sve do onih s biserima i dragim kamenjem. Malu naušnicu na jednom uhu nosio je muškarac. Oko vrata visila je *kanijela*, lanac s privjeskom, a znao je biti omotan oko vrata u nekoliko nizova. Nije rijedak ni *koraj*, koralj. Na prsima je *puntapet*, *špila*, *fermo* s biserima. Ruke je ukrašavalo prstenje, vrlo često u obliku omotane zmijske, *biša*, *jutica*, *grozdenjača* i drugo.

Muško ruho se, kako to obično biva, ranije urbaniziralo od ženskog, pa je uglavnom gradskog kroja, čak i tamo gdje se za njegovu izradu upotrebljavalo domaće sukno. Ipak su dva elementa održana i do današnjeg dana, a to su: domaći opanak i kapot od mrčine, koji se prije nosio zimi, a ostao je kao ogrtač kod čobana.

Velike promjene u narodnom životu otoka Braća nastale su poslije Drugog svjetskog rata. Stanovništvo traži sigurniji prihod zapošljavajući se u industrijskim središtima, napuštajući zemlju i svoj dom. Prodorom turizma, nove privredne grane, počela se u primorskim naseljima polako razvijati kućna radinost kao dodatno zanimanje onih koji su ostali na otoku. Turizam traži angažiranost i daje brzu zaradu, pa zbog toga potiskuje druge gospodarske grane. On traži moderno i funkcionalno u kući u koju je prodro. Ruše se stari ambijenti, nagrđuju ruralne cjeline. Oblici tradicionalnog života se gube i nestaju, a time i ona osebnost koju su ti oblici davali Braću.

LITERATURA

- Z. Bosek, *Pčelarstvo na otoku Braču*, Pčela, 1930.
- A. Cvitanić, *Sredovjekovni statut bračke komune iz 1305*. Brački zbornik 7, 1968.
- J. Dubravčić, *Zadrugarstvo i mliječni proizvodi u stočarskim predjelima Brača*, Brački zbornik 1, Split 1940.
- A. Fortis, *Viaggio in Dalmazia, Venezia 1774*.
- A. Freudenreich, *Narod gradi na ogoljenom krasu*, Zagreb—Beograd 1962.
- A. Jutronić, *Agrarni odnosi na Braču za doba Mlečana*, *Novo doba*, br. 83, Split 1928.
- A. Jutronić, *Bračka naselja i podrijetlo njegovog stanovništva*, Brački zbornik br. 1, Split 1940.
- A. Jutronić, *Naseljavanje i razvitak naselja na Braču*, *Novo doba* br. 97, Split 1936.
- A. Jutronić, *Naselja i podrijetlo stanovništva na otoku Braču*, *Zbornik za narodni život i običaje*, knj. 34, Zagreb 1950.
- A. Jutronić, *Bunje i druge poljske kućice i skloništa na Braču*, *Glasnik srpskog geografskog društva* sv. XXVIII, br. 1 str. 44.
- A. Jutronić, *Tipovi poljskih kućica*, *Čovjek i prostor*, br. 40, Zagreb, 1955.
- A. Jutronić, *Gomile na otoku Braču*, *Slobodna Dalmacija*, Split 17. IX 1954.
- A. Jutronić, *Mlinovi i vjetrenjače*, *Slobodna Dalmacija* br. 2918, Split 1954.
- A. Jutronić, *Mlinovi — vjetrenjače na otoku Braču*, *Čovjek i prostor*, br. 47, Zagreb 1956.
- A. Jutronić, *Prilog poznavanju stočarstva na Braču*, *Geografski glasnik* br. 11—12, Zagreb 1949—50.
- A. Jutronić, *Veliki petak 1936. i 1937. g. na Braču*, *Novo doba*, br. 83, Split 1937.
- D. Kečkemet, *Zapisi i likovna djela Frane Pavlova, brijača i poštara iz sela Ložišća na otoku Braču*, *Čakavska rič* 1, Split 1973.
- P. Lorini, *Ribanje i ribarske sprave*, Beč 1903.
- I. Marinković, *Privreda otoka Brača*, Brački zbornik 3, Split 1957.
- M. Miličić, *Nepoznata Dalmacija*, Zagreb 1955.
- N. Ostojić, *Uspomene sa otoka Brača*, Brački zbornik 2, Split 1954.
- S. Ostojić, *Crtice iz poljoprivrede Brača*, Brački zbornik 2, Split 1954.
- D. Vrsalović, *Povijest otoka Brača*, Brački zbornik 6, Supetar 1968.

Služili smo se građom Ž. Mladineo pohranjenoj u Etnografskom muzeju u Splitu.