

ZA CRESKIM STOLOM

TRADICIJSKA PREHRANA U STRUKTURI LOKALNE KULTURE

Aleksandra Muraj
Institut za etnologiju i folkloristiku
Zagreb, Ulica kralja Zvonimira 17

UDK 392.8:33(497.5 Cres)
Izvorni znanstveni članak
Primljeno 15. V. 1997.

Riječ je o prehrani, kakva je bila na Cresu uobičajena među težacima, u razdoblju prve polovine 20. st. Budući da su većinu namirnica seljaci stvarali na svojim obiteljskim posjedima, vlastitim radnim udjelom, tema je razmotrena u rasponu od proizvodnje prehrambenih sastojaka preko kulinarskih uređaja, pomagala i postupaka do načina konzumiranja. Autorici je bio krajnji cilj da pokuša utvrditi odnos creskoga seljaka spram prirodnih resursa, spoznati njegova iskustva u suživotu s prirodom, te time, ujedno, i ustanoviti osobitosti njegova kulturnog bića.

1. UVOD

Poticaži za istraživanje, polazišta, provedba

U kasnu jesen godine 1988. boravila sam među stanovnicima Lubenica, Pernata i Valuna, nevelikih naselja sjevernojadranskog otoka Cresa. Etnološko istraživanje¹, što sam ga u tim mjestima poduzela bilo je potaknuto projektom dvostruke namjene: sa širim ciljem valorizacije i revitalizacije kulturnih dobara otoka Cresa i Lošinja, te užim - stvaranja ekološkog parka na području poluotoka Pernata, smještenoga na zapadnoj obali Cresa. Pri stvaranju

¹ Posebnu zahvalu iskazujem djelatnicima radne organizacije "Cresanka" iz Cresa, čijom je svesrdnom pomoći ovo istraživanje moglo biti ostvareno.

ekoloških parkova jedna je od osnovnih zadaća spoznavanje suživota čovjeka i prirode u minulim stoljećima, kako bi se na osnovi pozitivnih iskustava u prošlosti mogao planirati i budući razvoj. U svakom dijelu takvog istraživanja od nedvojbene su važnosti izravna iskustva lokalnoga stanovništva.

Odabir izučavanja tradicijske prehrane, kao jednoga od nezaobilaznih segmenata svakidašnjice, bio je temeljen na polazištu da će se ishodom istraživanja osvijetliti i druge osobitosti nekadašnjega načina života creskoga stanovništva, posebice organizacija ekonomskog, a donekle i socijalnog života.

Zadovoljavanje gladi i žeđi bitan je uvjet opstanka čovječanstva. No, dok je ta bazična potreba - proizašla iz jedinstvene, općeljudske biološke strukture - univerzalna i protegnuta na sva živa bića, dotle su načini njezina zadovoljavanja vrlo raznoliki, posebni i specifični. Stoga prehranu razumijevamo kao složeni sustav, sastavljen od nekoliko podsustava biološkoga, socijalnog i kulturnog značaja. Isprepletenost prirodnih resursa nekog područja, društvenog ustroja neke ljudske zajednice, te njezinih ekonomskih mogućnosti, kao i tehnoloških znanja, materijalnog inventara, vrijednosnog sustava i uvriježenih navika čini prehranu i kulturnom kategorijom. Kao zbiru tolikih sastavnica svojstvena joj je određena nestalnost, mada neki faktori, proizašli iz emocionalne komponente ljudskoga bića, mogu djelovati na relativnu sporost njezinih mijena.

Iz tako određenog sadržaja fenomena prehrane metodološki zahtjevi nalažu da ju se promatra u okviru posve određene ljudske skupine, nastanjene u određenom prostoru u neko, također određeno vrijeme. Koordinate vremensko-prostorno-socijalne determiniranosti omogućuju i spoznavanje sustava u cjelini i preciznije utvrđuju njegovu podložnost manjim ili većim promjenama.

Društvena skupina, čijom se prehranom ovdje bavimo, seljaci su, otočki težaci. Riječ je, dakle, o onom socijalnom sloju koji svoj izvor egzistencije temelji na agraru. Proizvodnja najvećeg dijela namirnica u vlastitome domaćinstvu odlučujući je i specifični faktor u strukturi njihove prehrane. I to ne samo u sadržaju jelovnika. Sustav samoopskrbe - kako je upozorio H. Mendras - pretpostavlja usku sukladnost između proizvedenoga i potrošenoga, što će reći između agrarnog sustava i režima prehrane (1986:37). No, zbog krajnjeg cilja projekta kojemu pripada ovo istraživanje, na izbor proučavanja prehrane toga društvenog sloja djelovala je još jedna poznata činjenica: seljačka su društva gajila odnos poštovanja spram prirode. Više su nastojali da joj se prilagode, a manje su se trudili da je podrede. Umjeli su postići ravnotežu između ljudskih potreba i prirodnih resursa, što bi trebalo biti dragocjeno iskustvo za suvremenu ekološku svijest.

Prostor što ga ta skupina nastanjuje zauzima u užem smislu područje poluotoka Pernat, jer otuda i potječe najviše obavijesti iz provedenoga terenskog istraživanja. Međutim, na osnovi postojeće etnografsko-etnološke literature, te drugih izvora, u obzir je uzet sav prostor Cresa. Po prirodnim

svojstvima što ga obilježavaju može ga se označiti sjevernim rubom Mediterana, sa svim ekološkim mogućnostima i ograničenjima što taj geografski pojam u smislu životnoga okvira i radnog prostora sadrži; to ujedno pretpostavlja i određeni oblik naselja s tipičnom arhitekturom i načinom stanovanja, kao i zemljišni teritorij sa sustavom agrarnih kultura i njima podređenih agrarnih pomagala i uređaja.

Razdoblje u kojem promatramo prehranu seljačkoga društvenog sloja otoka Cresa prva je polovina 20. st. Gornju kronološku granicu predstavlja (postupno) gubljenje pripadnosti agrarnome društvu, što je imalo izrazite reperkusije na sustav prehrane. Donju kronološku granicu - prijelaz 19. u 20. st. - uvjetovali su raspoloživi stručni i znanstveni izvori. U prvom redu to su etnografski opisi A. Bortulina o životu i kulturi istočnocreskoga naselja Beli, nastali između 1898. i 1907., kao i tematski opisi s otoka Cresa A. Linardića - publicirani doduše 1917.-1918., ali s građom iz posljednjih desetljeća 19. st. Iz drugog vremenskog presjeka - sredine stoljeća - potječu autentični terenski zapisci N. Bonifačića-Rožina, te unikatni ilustrativni dokumenti Ž. Kljakovića. Obje ove, dosada, neobjavljene zbirke nastale su 1953. Još nekoliko manjih radova - poput Jardasova i Markovićeve o ovčarstvu, te Medarićeve o pripremanju kruha - objavljenih 60-tih i 70-tih godina, dopunjuju etnografsku sliku, pa su i oni bili podlogom pri pripremanju terenskoga istraživanja 1988. g. Cijeli su korpus građe dodatno osvijetlila i monografska djela drugih srodnih struka, kao što je lingvističko - o čakavskom dijalektu Orleca P. H. Houtzagersa iz 1985., te geografsko - u vrlo široko tretiranome smislu toga pojma - o otoku Cresu N. Stražičića iz 1981.

Stalno nas prati osjećaj da živimo u vremenu opće depersonalizacije čovjeka. Kao pojedinci jedva da ikako možemo utjecati na procese koji djeluju na naše življenje i uobličuju naše sudbine. I upravo zato - suočena sa zadaćom da opišem funkcioniranje jednog segmenta svakidašnjeg života kao dijela rekonstruirane kulturno-povijesne zbilje creskoga područja - nastojala sam ga satkati od osobnih iskaza pojedinaca. Stoga oko imaginarnoga creskoga stola sjede i uz mene razgovaraju četrnaestero ljudi: sedmero iz Lubenica, troje iz Pernata i četvero iz Valuna. Moji su sugovornici pripovijedali o iskustvima i životnim rutinama ne samo vlastitim, već i svojih obitelji. Razgovor je bio neformalan, manje-više spontan; pitanjima postavljenima s moje strane tek diskretno upućivan u okvir zadane teme. Autobiografski iskazi, čiji će pojedini dijelovi biti citirani na sljedećim stranicama, transkribirani su s magnetofonskog zapisa doslovno, bez ispravljanja ili uljepšavanja. Odlikuje ih jezični idiom kakav zacijelo primjenjuju u razgovoru s osobom koja ne potječe iz njihove sredine. Stoga i ne predstavljaju u pravom smislu autentični lokalni govor, što ga jamačno rabe u međusobnom komuniciranju.

Čuvajući privatnost mojih poštovanih sugovornika citirane sam iskaze označila osobnim imenima ili inicijalom. Potpuni su podaci, uz izvorne magnetofonske zapise, pohranjeni u Dokumentaciji Instituta za etnologiju i

folkloristiku u Zagrebu. Tek jednog sam predstavila prezimenom. Kao najstariji za našim stolom, Ivan Kirinčić, rođen 1892., zacijelo u času nastanka ovog teksta (1994.) nije više među živima. Ostali su rođeni mahom u prvom i drugom desetljeću 20. st., nekolicina u 20-tim i 30-tim godinama. Takav sastav kazivača omogućio je dobivanje obavijesti o praksi iz prve polovine stoljeća, razdoblju koje je u sjećanjima ovih ljudi poprimilo već stabilnije konture, naspram teže uhvatljivoj sadašnjosti.

Prenoseći, dakle, iskustva stvarnih, živih ljudi stvoren je dokumentarni materijal o određenom "malom svijetu", jednom mikrokozmosu među mnogima. Takav materijal ne pretendira dakako na posvemašnju obuhvatnost. Jer svaki čovjek sa svojom jedinstvenom osobnošću jest i nova jedinstvena priča i novi kamenčić u mozaiku saznanja o sveukupnosti življenja. Zbirom iskaza ovih kazivača, promatranih u njihovu prirodnom i društvenom okruženju, te na njihovoj povijesnoj podlozi, htjelo se utvrditi odnos creskoga seljaka spram prirodnih resursa, te spoznati tradicijom određene osobitosti njegova kulturnog bića. A krajnji je cilj ovog etnološkog dokumenta da posluži kao prilog općem znanstvenom razmatranju o čovjeku u kulturi, te kulturi u čovjeku.

2. PROIZVODNJA NAMIRNICA

Agrarna struktura, instrumentarij, tehnologija

Svoja su prebivališta creski seljaci, poput ostalih Mediteranaca, podizali u zbijenim naseljima. Najstarija su većinom bila smještena na uzvisinama podalje od priobalja, da bi se tek u kasnijim stoljećima postupno primicala obali. Kamenom kao priručnim građevnim materijalom konstruirali su nevelike kuće, sastavljene od spremišta (*konoba*) u prizemlju, a prostorija za boravljenje na katu. Prislonjene jedna uz drugu stvaraju skupine građevina, odvojene od drugih aglomeracija tek tijesnim uličicama. Bez uobičajenih kućnih dvorišta ulična su proširenja i seoski trgovi bili produženom sferom domova. Na tim se javnim prostorima spontano odvijao svakidašnji život, očitovan ne samo raznolikim radnim aktivnostima, već i prigodama za predah, zabavu i međusobno komuniciranje seljana.

Gospodarski su objekti ponajviše bili locirani na vanjskom obodu naselja, gdje su se nalazili minijaturni vrtovi i bile sagrađene stočne nastambe. Zemljišni teritorij bio je još udaljeniji. U okviru kraške konfiguracije terena nevelike parcele za uzgoj agrarnih kultura bile su razasute po vrtićama, manjim kraškim poljima, na terasama. Usto, znatan dio creskih površina pokrivaju šumsko-pašnjačka tla, čemu su se domaći seljaci maksimalno prilagodili gajeći ovce i koze kao svoj najjači poljoprivredni potencijal. Bavili su se, pritom, i izvozom ogrjevnog drva iz vlastitih šuma.

*Poljska kućica u polju, izmeću
bresa i Polica*



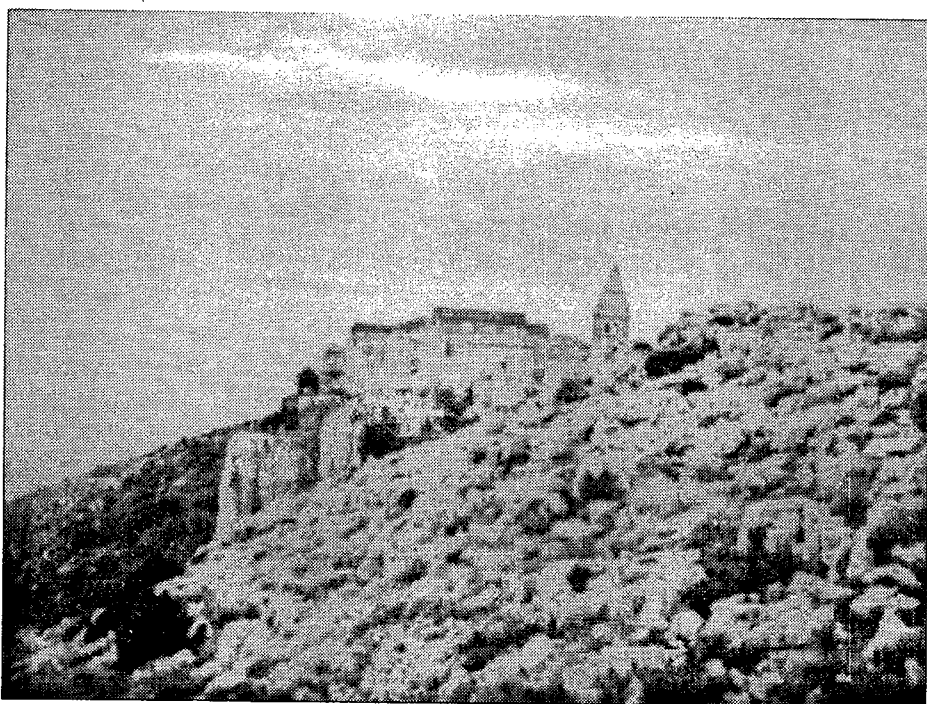
Crtež 1

Kultivirana zemljišta teškom su mukom otimana kamenu. Bezbroj težačkih naraštaja vadio je kamen iz zemlje i slagao ga uz rubove parcela. Tako su stvorene kamene ograde u suhozidu, što su premrežile cio krajolik. Ograde uz parcele nazivaju *gromace*, a namjena im je dvojaka: zaštićuju dragocjeni humus da ga ne otplavi kiša, te priječe životinjama ulazak među prirod. Stoga su *gromace* i prilično visoke, građene katkad sa šiljatim kamenovima u završnom redu ograde. Neprekidno čisteći parcele slagali su kamenje i unutar već ograđene površine, uz rubove lijeha, stvarajući time niže i šire *gromace*. U lokalnom govoru razlikuju ih i nazivom *barbakan*, a rabe ih ne samo kao staze uz *lihu*, već i kao svojevrzne podupirače za lozu.

Boraveći u jeku poljoprivrednih radova na tim udaljenim poljima seljaci su nerijetko bili izloženi nevremenu. Da bi se zaštitili od ljetnih pljuskova i sličnih nepogoda sklanjali su se u poljske kućice, što su također bile obilježjem zemljišnog teritorija. I one su bile građene od kamena u suho, često vrlo vješto slaganoga u spiralnim nizovima, oblikujući tako građevinu kružnog tlocrta s krovom u obliku neprave kupole (Crt. 1). Osim takvih oblika, slobodno stojećih u prostoru, gradili su i neposredno uz *gromace* male četverostrane objekte, pokrivene jednostrešnim slamnatim krovom. Zbog svojih posebnosti tri naša istraživana naselja mogu biti paradigmom za predočavanje općeg otočkog stanja s obzirom na tradicijsku agrarnu strukturu. Lubenice su osebujno naselje, smješteno na hridi visokoj 380 m nad morem, naizgled urbanog gabarita (Sl. 1). Ali ljudi što su ga nastanjivali bili su posve usmjereni spram agrarne ekonomije. Većinu polja imali su u udolini smještenoj istočno od naselja. Spuštajući se u *kampanju* - kako nazivaju obradive površine - muškarci i danas još prevaljuju put jašeći.

Pernat je smješten na zaravni središnjeg dijela istoimenog poluotoka, na visini od oko 250 m (Stražičić, 1981:305). Prednost je za njegove stanovnike u tome što obradiva tla okružuju naselje, pa je *kampanja* na dohvat ruke. Kako Lubeničanima, tako i Pernačanima izvori egzistencije bili su poljodjelstvo, ovčarstvo i šumarstvo.

Od ova dva naselja, ponešto udaljena od mora, odudara Valun, koji je priobalno naselje. Historiografski izvori upućuju na noviji postanak naselja, nastalog jamačno napuštanjem starijeg lokaliteta Bučev, što se zbilo u 15. ili 16. st. Na Bučevu, smještenom na nedalekom uzvišenju, nalazi se još crkva i groblje (Stražičić, 1981:138). Prirodno okruženje pogodovalo je razvoju ribarstva, a od agrarnih kultura napose maslinarstva. Upravo su ovdje bili smješteni uređaji za preradu maslina kojima su se koristili i ostali stanovnici Pernatskog poluotoka. Ali i Valunjani su imali nešto polja za uzgoj žitarica, smještenih upravo na Bučevu.



Sl. 1 - Lubenice, panorama

Bez obzira na nijanse, stanovnici svih triju naselja pretežno su - u okviru svojih obiteljskih posjeda i vlastitoga radnog udjela - sami proizvodili većinu namirnica potrebnih za prehranu svojih ukućana. O vrstama uzgajanih kultura i gojene stoke, o tehnologiji što su je primjenjivali, kao i instrumentariju kojim su se pritom služili bit će riječ u nastavku.

2.1. Žito i brašno

Uvjeti za uzgoj žitarica u ovom otočkom području nisu osobito povoljni. Krški reljef, škrta humusna podloga i oskudna vlažnost prepreke su osiguravanju poželjnoga uroda. Unatoč tome ni jedno se seosko domaćinstvo u nedavnoj prošlosti nije odricalo vlastite proizvodnje krušarica, ma kako bila neznatna. O tome svjedoči i katastarska evidencija iz 1900. g., iz koje se razabire udio njiva u sveukupnoj obradivoj površini, a ujedno oslikavaju agrarne posebnosti među istraživanim lokalitetima. Tada je najveći udio

oranica bio u Lubenicama; od ukupno 114 ha kultiviranoga tla njive su zauzimale 62 ha (54%), vinogradi 51 ha (45%), a vrtovi i voćnjaci 1 ha (0,8%). U Pernatu je proporcionalni udio njiva bio znatno manji; od sveukupnih 177 ha najviše je otpadalo na vinograde - 126 ha (71%), dok su oranice zauzimale 47 ha (27%), a voćnjaci i vrtovi 4 ha (2%). Najmanje je njiva bilo u Valunu, gdje je od ukupno 254 ha obradiva tla žitaricama bilo namijenjeno svega 20 ha (8%) naspram čak 219 ha (86%) pokrivenih vinogradima te 15 ha (6%) vrtovima i voćnjacima (Stražičić, 1981:200).

Prevladavale su tri žitarske kulture: autohtone staromediteranske biljke - pšenica i ječam, te prekomorski novovjeki unos - kukuruz. Značenje pšenice kao važne krušarice može se prepoznati i u njezinu lokalnom nazivu - *žito*. Ječam je u lokalnom govoru *jašmik*, *jačmik*, a kukuruz *farmantun*, *fermentun*.

Pšenicu su kao ozimu biljku sijali u jesen, najčešće u listopadu, dok je za sijanje ječma kao jare žitarice bio predviđen ožujak. U kolektivnoj je memoriji pohranjen svojevrsni podsjetnik optimalnih razdoblja za pojedine agrarne poslove. Izražen je vezanošću za istaknutije datume kalendarske godine. U Belom je, primjerice, na prijelomu stoljeća zabilježeno da se *žito* sijalo od Miholja (29. 9.) do sv. Lucije (13. 12.), a sa sijanjem *jašmika* počinjalo se na Josipovo (19. 3.) (Bortulin, 1949:83). Potonjem valja dodati da uzgajaju dvije vrste ječma od kojih su jedan - četveroredni *jašmik* - sijali u studenome, dok su dvoredni *škandej*, *škandel* sijali u siječnju.

Za cresko je ratarstvo bilo karakteristično da se najprije poduzimala sjetva žitarica, a tek se potom tlo prorovalo kopanjem, odnosno oranjem. Dvojak način obrade imao je svoje uzroke prirodne i društvene naravi. Njive - u lokalnom govoru *ronki*, *runka* - bile su katkad tako male površine, a usto i pune kamenja, da ih je jednostavnije bilo obraditi motikom. "Mi smo vaek kopali" - rekao je o praksi svoje obitelji Andrija, te dodao: "Ki je imel mali bokunić bude kopal, a ki je imel veli, bude oral" (Terenski zapis 192, u daljem tekstu kraticom TZ). No, da bi se zemlju izoralo bilo je prijekopotrebno raspolagati vučnim pogonom - volovima. A njih je u prvoj polovini stoljeća posjedovalo tek nekoliko bogatijih obitelji. Konkretno, kazivači iz Lubenica spominju da je u njihovu naselju bilo ukupno šest pari volova. U Pernatu u svojem su je vlasništvu imale dvije do tri obitelji, u Valunu jedna do dvije. Iz takvog stanja proistekla je institucija lokalne razmjene rada. Vlasnici volova, ujedno i posjednici orače opreme, dogovorili bi se sa suseljanom da mu izoru njivu, a ovaj bi im to nadoknadio nekim drugim radom: većinom kopanjem polja, ali i gradnjom *gromaca* ili nečim sličnim. Vrijednost naknade izračunavala se ekvivalentom radnoga dana, tzv. *žurnate*, *žurnade*, a odnos je iznosio 1:3, ako se radilo o učinku muškarca, ili 1:5, ako je dug vraćala ženska osoba. Starac Kirinčić to je ovako pojasnio: "Svaki vol ima jednu žurnadu, to su dve, a čovek tri. Ja tri dana moram poč njemu radit" (TZ 17), dok je Ivan iz Pernata kazao: "Ako bude ženska onda bude morala pet dana radit za jedan dan što su orali" (TZ 116).

Oranje se obavljalo drvenim *ralom*, najjednostavnijom među oračim spravama, koja se ovdje upravo začudnom ustrajnošću zadržala u uporabi gotovo do sadašnjeg vremena. Pojedini su, naime, primjerci još krajem 80-tih godina bili sačuvani u kućnom inventaru, pa i upotrebljavani. Arhaičnosti tog instrumenta pridonosi i spoznaja da je cijeli njegov drveni dio bio izrađen u kući, a samo su željezni lemeš nabavljali kupovinom. Usprkos individualnom postanju, svi viđeni primjerci bili su istovjetnog izgleda, pa se svojom formom i načinom konstrukcije posve uklapaju u širi kvarnersko-istarski prostor (Bratanić, 1939). Jednostavna konstrukcija sastavljena je zapravo od tri drvena dijela, pa je i bilo moguće da je izrade neprofesionalci. Valjalo je samo pronaći pogodne komade drveta od kojega se izdijeljavao osnovni dio, uobličen u tupi kut. Na jedan se krak kuta - uspravnu ručicu (*ralica*), nastavljao drugi krak - vodoravna *plasa*, na čiji je vrh bio nataknut dvoperni željezni *lemes*. U *ralicu* je, nešto ponad sjecišnjog kuta, usađen *ojić*, savijen u blagom luku, kojim se ralo pričvršćuje uz jaram. U tu je svrhu na njegovu prednjem kraju i bilo nekoliko rupa za umetanje jarmenog veznog klina. *Ojić* još dodatno učvršćuje *berdica*, *brdica* - spojna gredica provučena kroza nj i okomito usađena u *plasu*. *Ralica* na svomju gornjem kraju završava kračom vodoravnom drškom za oračevu desnu ruku.

Uz ralo, oračoj je opremi pripadao i jaram, u lokalnom govornom idiomu *rajen*. *Rajen* je i naziv za gornju gredicu jarma što leži na volovskim šijama. Dijelovi koji obuhvaćaju volovski vrat - *kuke*, izdijeljani su od jednog drvenog komada u obliku pravoga kuta, kojega s vanjske strane zatvara pomični prut - *šćap*, *štap*. Tome pripada i rašljast *klin* koji *rajen* povezuje s *ralom*. I jaram su, poput rala, umjeli za svoje potrebe izraditi sami seljaci.

Kombinacija rala u opremi s jarmom, predviđenim za par volova, bila je u uporabi u prvim desetljećima 20. st. Kako su kasnije ulogu volova preuzeli magarci, uprezani u konjsku ormu, ralo je doživjelo preinaku u tom smislu što je *ojić* postao kraćim. Još 1988. g. takvim se oblikom rala, što ga je za kućnu uporabu izradio njegov otac, djelatno koristio Ivan iz Pernata (Sl. 2).

Prije nego što se prišlo sijanju i oranju valjalo je očistiti rubove njive kako bi se orač s *ralom* mogao okretati. "Kraj od runka se moralo puno skopat na motiku. Sve okolo kolko je prostora bila runka. Neka se može obrnut. Bi to skopali dan-dva prvo neg ste imeli poč radit" - ispričao je Andrija (TZ 168). Čovjek s kojim su se dogovorili za oranje ujedno je posijao njivu. Imao je dvodjelnu platnenu vreću sa sjemenom, koju je prebacio preko ramena. Platnene *bizage* tek su u novije vrijeme zamijenili limenim posudama (*lata*) ili plastičnim vjedrima.

Važno što su je ratari pridavali sjetvi žitarica ogleda se i u nekoliko simboličkih postupaka, kojih su se obvezatno pridržavali. Pripremljeno sjeme još su kod kuće prskali blagoslovljenom vodom. Na njivi, pak, prije nego što je sijač - gotovo bez izuzetka muškoga spola - započeo poslom, prekrizio bi se i glasno izrekao: "U ime Božje!" Slično je bilo i s oranjem. Čim bi orač još kod

kuće zapregnuo volove u jaram, učinio bi nad njima znak križa, a zatim bi se i sam prekrizio.



Sl. 2 - Ralo, prilagođeno suvremenoj vuči, Pernat

Za oranje je bio dovoljan jedan čovjek. Jednom bi rukom upravljao ralom, drugom gonio volove. Započeo bi s jednog kraja njive slažući brazdu do brazde na udaljenosti od oko pola metra, dok ne bi došao do drugoga kraja. Završetak posla također je bio obilježen simboličkim činom; od priručnih prutova napravio bi križ i zataknuo ga u sredini njive.

Grudasto tlo, zaostalo nakon oranja, trebalo je razmrviti, pa je odmah iza orača netko od ukućana, koračajući njivom s motikom, zemlju usitnjavao i usto prekrivao posijano zrnje. Taj posao nazivaju *mejkanje*. No, poznat je i drugi način poravnavanja tla, široko rasprostranjen u jadranskom prostoru: povlačenje svežnjem granja, odsječenog na licu mjesta i namijenjenog jednokratnoj uporabi (Muraj, 1989:4).

Ritualnost oranja i sijanja otkriva se i u nekim društvenim uzusima što su ga pratili. Tako je u prošlosti bilo uobičajeno da orač/sijač svoj posao obavlja

šutke. Ako bi pak tko od suseljana prolazio u blizini, redovito bi umjesto uobičajenog pozdrava izustio: "Bog daj sreću!"

Dva-tri mjeseca kasnije, kad je žito izniknulo, vrijeme je za okopavanje i odstranjivanje korova. Nasuprot oranju i sijanju, kao neupitno muškom zaduženju, to je bio posao žena. "I onda pokle dva-tri meseci, onda se bude z malu motičicu - ma to budeju žene radile - okopevat" rekao je Andrija (TZ 192). U creskom poljodjelstvu čupanje korova ima dvostruku namjenu. Ponajprije čišćenjem njive omogućuje se bolji rast zasijanoj kulturi; a zatim korov, koji nazivaju *smrat*, *smrad* ostave gdje god po strani da sagnijé, pa će ga u takvu stanju rabiti kao gnojivo.

Razumije se, i ovdje se u prvom redu gnojilo stajskim gnojem (*gnjoj*). Ranije, kad je u selima bilo volova i konja (mazgi), a i veći broj svinja, stajskog je gnoja bilo dovoljno. Sada se skuplja od svinja i magaraca. Do polja se prenosi na magarčevim leđima. Ondje se razbacuje uz pomoć plitkih dubenih naćvi (*kopanca*) ili čak i rukama. Mlađi ljudi rabe i umjetno gnojivo, zasipajući njime polja u travnju i svibnju, kad je već usjev iznikao. Stariji tome, međutim, pružaju otpor tvrdeći da umjetno gnojivo izaziva i pojačan rast korova; a njega sada, kad prevladavaju malobrojne, mahom staračke, obitelji nema tko odstraniti. "Prije je bila puna kuća ljudi. Onda bi se to bilo šćupalo ono što ne valja. A sad nema ljudi za čistiti pokle", izjavio je Ivan M. (TZ 50).

Žito je dozrijevalo krajem lipnja i početkom srpnja. I žetva je imala svoj podsjetnik u pučkom kalendaru. Datum oko kojega ju je valjalo započeti bila je *Petrova* (29. 6.). Najčešće pomagalo za odsijecanje vlati bio je srp, znatno rjeđe kosa. *Serp*, uobičajena oblika, nazubljen s unutrašnje strane oštrice, nabavljali su kupovinom. Gotovo bez izuzetka žele su žene. Stavljajući poźnjevene rukoveti (*mahaj*, *pest*) na hrpu s klasjem položenim na istu stranu, oblikovale su snopove (*narućaj*), koje bi povezale s užadi od slame ili *žukvom* (vrst vrbe). Brems snopova trebalo je dopremiti do mjesta gdje će se ovršiti. Kad je polje bilo blizu prenosilo se u zavežljaju od tkanine na vlastitim leđima, a ako je bilo udaljeno, na magarcu.

Posebno pripremljeni prostor gdje se izbija zrnje žita iz klasja nazivaju *guvno*. Moglo je biti udaljeno od naselja, kakav je slučaj u Lubenicama ili Valunu, ili pak u blizini kuće, o čemu svjedoči primjer iz Pernata. Ondje je udaljeno približno dvadesetak metara od kuće, te posve funkcionalno smješteno uz gospodarski objekt, sastavljen od nastambe za stoku i spremišta za slamu. Kružnog tlocrta, ravne površine od ugladene zemlje, *guvno* je opasano niskom kamenom ogradom. Da bi mu površina bila posve jednolična i glatka trebalo ga je uoči žetve nanovo urediti. Zalivši ga vodom izravnali bi tlo udarajući ga batom "... tako da se zravna, da je trdo, da zrno ne ide u zemlju" - kako je opisao njegov vlasnik u Pernatu (TZ 124). Kad je bilo dovoljno pripremljeno prekrili bi ga slamom kao štitom da se ne raspuca od sunčeve topline.

Požnjeveno žito složili bi tog dana na gumnu u hrpu (*kopa*). Dragocjenost te namirnice u imovini otočkih seljaka uvjetovala je i dodatni oprez u sprečavanju kakva nemila događaja. Stoga je bilo uobičajeno da se *kopu* te noći čuva. Tretirajući to i kao priliku za zabavljanje, seoski bi mladići na *gumnju* probdželi noć, zadirkujući se i šaleći, braneći se ujedno od - zacijelo praksom potvrđene - krađe žita.

U creskim su se selima primjenjivala oba tradicijska načina izbijanja zrnja: vršenje (*vreć*) gaženjem stoke i mlaćenje (*mlatit*) udaranjem cijepom. U jednom pernatskom kućanstvu još smo zatekli *mlat*, sastavljen od dva štapa nejednake dužine, međusobno povezana konopcem ili kožnom trakom. Kraći štap služi kao držak, dok se dužim - što se pri zamahu kreće kružnom putanjom - udara po žitu, rasprostrtom na gumnu u dva reda, s klasjem u sredini. Mlatio bi redovito jedan muškarac.

Domaćini koji su posjedovali volove ili konje, a sada i magarce, radije su žito vršili. Hodajući uokolo gumnom jedan bi čovjek vodio blago po rasprostrtom snoplju, a drugi bi drvenim trorogim vilama neprestano prevrtao slamu. Po završetku posla slamu bi vilama skupili na jednu hrpu, a žito uz pomoć drvenih grablji na drugu. I za vršenje kao važan posao trebalo je osigurati dobru kob. Stoga: "I kad se vrše, udela se križ spred voli" - zabilježeno je u Beleju (Bonifačić, 1953:2).

Ječmenu se slamu s gumna odnosilo u staju i rabilo kao krmu za blago, dok se pšeničnu ostavljalo napolju da sagnjije, da bi ju se, kao i u slučaju korova, iskoristilo za gnojenje. No, ječmena je slama u prošlosti imala još jednu namjenu. Njome su punili posteljne slamarice, tzv. *sakun*.

Da bi se zrnje posve očistilo od ostataka slame primjenjivala su se tri postupka. Prvi se obavljao odmah nakon vršenja još na gumnu, gdje se zrnje ručno odvajalo od slame. "Onda bi to žene mulili" - kazao je starac Kirinčić (TZ 20). Potom se čekao vjetrovit dan da bi se žito ovejalo. *Vejali* su također na gumnu, jedino su u Lubenicama svi stanovnici to radili na zajedničkom ravnom prostoru južnog ruba naselja (danas prenamijenjenog u parkiralište). "Tu smo vaik vejali. Jer tu puše zvernjak, maestral. Jer ne sme biti nikakve ograde da puše ravno" - prisjećao se Ivan M. (TZ 51). Prema njegovu iskazu žito bi zagrabili lopatom i bacili uvis; dok je zrnje padalo na rasprostrtu tkaninu na tlu, vjetar bi odnosio tzv. *oplevu*. Kako, međutim, u seoskoj ekonomici, specifičnoj po visokom stupnju svekolike iskoristivosti, ništa ne propada, tako se i *oplevu* skupljalo, jer ju se cijenilo odličnom krmom za magarca.

U Bortulinovu opisu vejanja, nastalom na prijelomu stoljeća, razabire se da se umjesto lopate upotrebljavala posebna posuda, koju Cresani poznaju pod nazivom *bubenj*, *bubanj*. Njezina je osebujnost u tome što je bila sastavljena od drvenog obruča, na koji je bilo nategnuto dno od ovčje (katkad i kozje) kože. U creskim seoskim kućanstvima ta je domaća izrađevina imala različitu primjenu (o čemu će još biti govora). Pri vejanju u Belom seljak bi, stojeći uz jedan kraj rasprostrte ponjave, uzdigao objema rukama *bubenj* sa zrnjem i, lagano ga

tresući, zasipavao, a vjetar, koji nipošto nije smio biti prejak, odnosio pljevu i nečist (Bortulin, 1949:89).

Kad se ovejano žito prenijelo u kuću slijedio je treći postupak čišćenja - sijanje kroz rešeto. *Postroji se u fujnicu* - kazali su. *Fujnica, junjica* je naziv za vrstu rešeta s mrežom od posebne trave, zvane *fuj* (*Lobium perenne*). Tek nakon toga zrnje je smatrano dovoljno čistim da se može pohraniti u škrinje. Riječ je o niskim drvenim sanducima ravna poklopca, koji su pripadali tipičnom mobilijaru jadranskih kuća. Većinom su bile smještene u kuhinji uz ognjište, rabeći se i kao sjedala; rjeđe su stajale na tavanu. U njima je zrnje bilo pohranjeno do trenutka kad je trebalo pripremati kruh. Tad bi potrebnu količinu iznijeli nakratko napolje, da se na suncu još prosuši, a zatim bi ga mljeli u kućnome mlinu.

Treća, neobično važna krušarica u creskim seoskim domaćinstvima bio je kukuruz. Redovno ga uzgajajući na svojim poljima, s obradom su započinjali u travnju. Valjalo ga je posaditi prije Jurjeva (23. 4.). Nasuprot pšenici i ječmu, njivu predviđenu za kukuruz izoralo se (ili prekopalo) prije sjetve. Neposredno za oračem njivom je hodao sijač, utičući na svaki korak po jedno zrno u brazdu. Ako se, pak, tlo kopalo, sjeme se bacalo na pregršti. I kukuruznom je sjemenu valjalo osigurati nesmetani rast, pa ga se posvetilo blagoslovljenom vodom, a sijač bi također na početku posla spomenuo Božje ime.

Četrdesetak dana nakon sjetve mladu su stabljiku zaštićivali ogrtanjem, a kasnije tijekom rasta još je u nekoliko navrata njivu trebalo okopati i odstraniti korov. Dozrele klipove (*glavice, panjoke*) kidalo se rukama, stavljalo u vreće i, uz pomoć konja ili magarca, dopremalo kući. Ondje su ih očistili od lišća, *olužili*; gdjegdje zajedničkim radom uz pomoć suseljana, drugdje većinom u užem obiteljskom krugu. U Pernatu je kazano: "Djevojke, mladići bi se skupili. Društvo. I onda budemo luzili. I onda budemo pjevali. Pije se vino i grožđe se jede i breskve i smokve... To je bilo prije. A sada je saki za sebe" (TZ 126).

Na svakom se klipu ostavljalo nekoliko listova za spajanje dviju *glavica*. Vezane o metalnu vješalicu, smještenu ispod stropa kuhinje ili stropnih greda konobe, sušile su se i zračile do časa kad ih je valjalo pretvoriti u brašno.

Osim klipova iskorištavali su i ostale dijelove te nadasve korisne biljke. Lišće, *olužena pera*, naknadno su još prosušili na zraku, jer su njima punili uloške za krevet (*štramac*). Gornji dio stabljike - cvijet - odrezali su i spremili za krmu. Ostatak stabljika bi zapalili. Time su polje posve očistili, usput i pepelom pognojili, pa ga tako priredili za sjetvu pšenice, što je u uobičajenom plodoredu slijedila nakon kukuruza. Najzad, s prosušenih klipova zrno su runili (*mulili*) tarući klipom o klip, i dok su zrnje spremali u vreće ili sanduke, orunjeni ostatak klipa poslužio je za ogrjev. "Na koljena uzmemo *bubanj*" - stoji u zapisu iz Beloga. "A u svaku ruku po jednu *glavicu*. Ovim dvjema *glavicama* taremo čvrsto jednu o drugu, a zrna se mule i padaju u *bubanj*" (Bortulin, 1949:88).

Osušeno zrnje žita ili kukuruza prerađivali su u brašno mljevenjem u ručnim mlinovima, što ih je posjedovala svaka kuća. Budući da je žito trebalo mljeti sitnije, a kukuruz krupnije, nerijetko su u konobama stajala dva žrvnja: *zarna (žarna)* za *jašmik i žito*, te *zarna za fermentun* (Crt. 2). Godine 1988. *zarna* u kući Ivana iz Pernata bila je još u uporabi. Dva mlinska kamena (*žarnovi*) međusobno spaja osovina: drenov šiljak (*sen*) i drveno ležište (*poprica*), smješteno na donjoj strani gornjeg kamena. Kamenovi su uloženi u daščani okvir položen na četiri noge, tako da su u visini čovjekova struka. Na prednjoj strani okvira otvor je za istjecanje brašna. Zrnje se drvenim kablčićem ubacuje kroz središnju rupu gornjeg kamena, zatim se stavlja u vrtnju uz pomoć poluge; to je jasenov štap (*mel, mej*), usađen donjim dijelom u vanjski rub gornjeg mlinskog kamena, a gornjim u strop. Smljeveno se brašno skuplja sirkovom metlicom. Bortulin je, pak, izvjestio da su u Belom za *omelo* rabili ovčji rep ili zečju nogu, a brašno skupljali u već spomenutu posudu domaće izrade - *bubenj* (1949:97) .

Kako je svaka kuća raspolagala žrvnjevima, mljelo se onoliko zrnja koliko je brašna bilo potrebno za jednokratnu uporabu, pa je mljevenje bilo gotovo svakodnevni posao. Na postavljeno pitanje kome je u uobičajenoj podjeli rada pripadao taj posao, Kirinčić je ovako odgovorio: "Kad je bilo slabo vreme, kad su muškarci bili doma, kad nisu išli u polje, kad je kiša padala, bi mleli doma muški. Ako ne, ženske. Na primjer za kukuruz. Ako je treba skuhati polentu, onda bi žene samlele... . Ko su muški doma, ko ne more poč u kampanju, onda bi bili muški mleli za napraviti obed" (TZ 21).

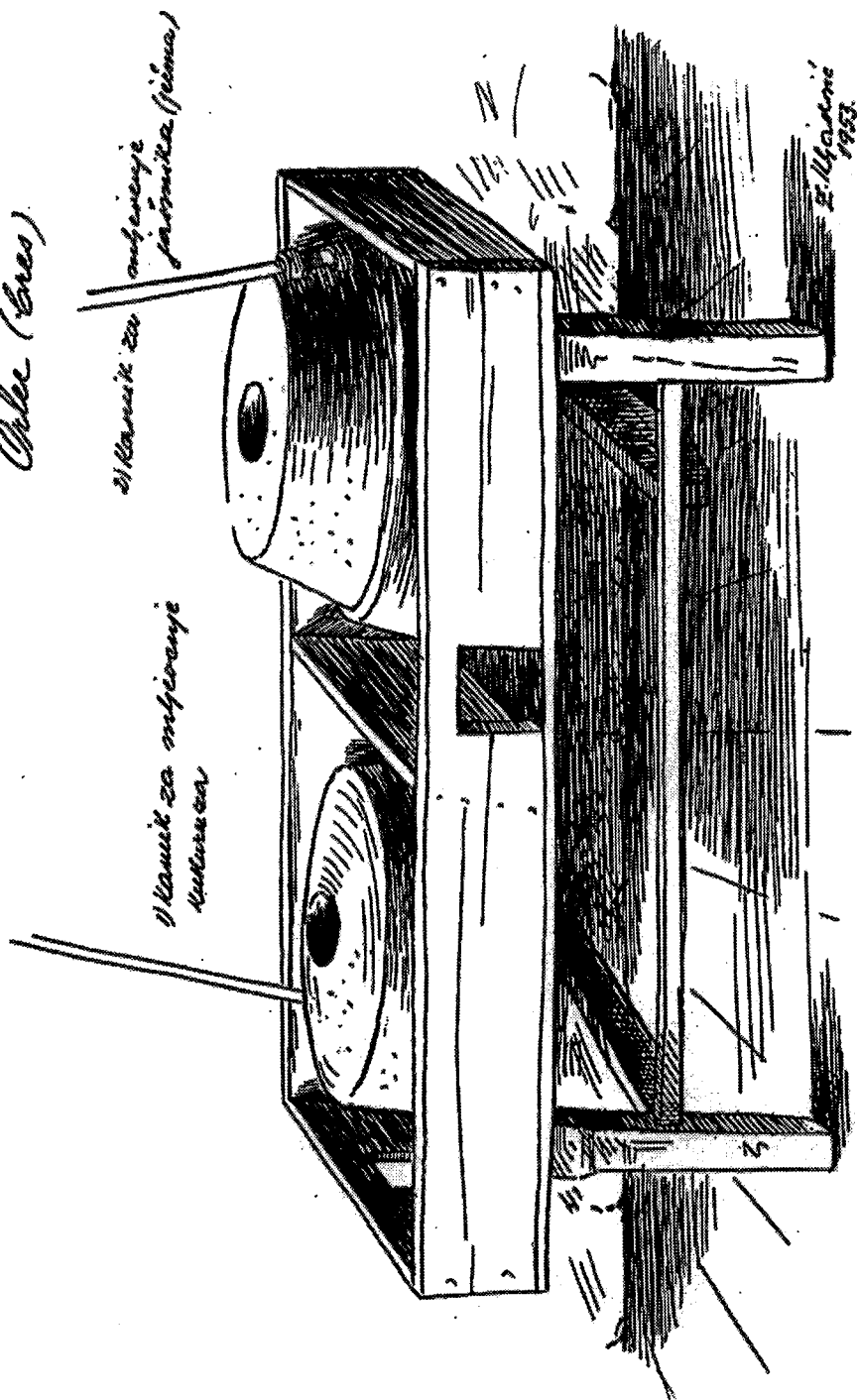
Brašno - u lokalnom govoru *muka (žitna, jašmikova, farmantunska)*, kao jedna od temeljnih i nezaobilaznih namirnica u creskoj prehrani, bilo je dakle još donedavna doista vlastiti produkt svakog domaćinstva.

2.2 . Grožđe i vino

Duboka je bila privrženost creskoga seljaka uzgoju vinove loze i proizvodnji vina. S mukom je zemlju otimao kamenu da bi svaki pogodan komadić tla iskoristio za sadnju trsja (*tersje, tarsje*), a zatim se nadmetao sa sušom i mrazom, suprotstavljao uvezenim bolestima i zaštićivao od domaćih ptica. Cjelokupni odnos spram te drevne mediteranske kulture, kao i uloge što ju je igrala u nekadašnjem življenju, sadržan je u rečenici, zabilježenoj početkom stoljeća u Belom: *Kada je tars propal, propalo nan je sve* (Bortulin, 1949:76).

Āovijesni hod creskoga vinogradarstva kretao se krivudavom putanjom uspona i padova. Prvi se potres dogodio sredinom 19. st.: domaća se loza našla na udaru bolesti luga (Oidium). Kad im je pošlo za rukom da je svladaju uslijedilo je 20-godišnje izrazito konjuktorno razdoblje (1870.-1890.). Smijenio ga je val nove bolesti - filoksere. Njezin je učinak do početka I. svjetskog rata bio tako razoran da je - po mišljenju Stražičića - iz temelja uzdrmao gospodarsku

Zama Mušić Džurica,
Orlec (Cres)



Crtež 2

osnovu creskoga seljaka i izazvao pojačano iseljavanje. Prostor pod vinogradima u prva se tri desetljeća 20. st. stoga drastično smanjio: od 1910 ha, evidentirana g. 1900. na cjelokupnom području otoka, g. 1932. bilo je svega 413 ha vinograda (Stražičić, 1981:204-205). Potom se postupno započelo obnovom na američkoj podlozi. Nanovo je bilo zasađeno trsje na padinama ispod Lubenica, uz Pernatsku uvalu, na Bučevu ponad Valuna, uz dna krških dolova pokraj Orleca, Beleja, Belog, Predošćice i drugih naselja, na terasama oko grada Cresa. Kao i drugdje na jadranskim otocima i ovdje se lozu sadilo i među drugim nasadima, kako u vrtovima, tako i u maslinicima. Iskorištavao se svaki pedalj zemlje. Minijski predjeli tik uz kuće s nasadom loze, poduprtim kolcima i prutovima te omeđenih suhozidom, konstantan su dio veduta većine creskih seoskih naselja.

U novije je doba putanja opet silazna, ovaj put izazvana demografskim promjenama, sa značajnom depopulacijom, ali i mijenom gospodarske strukture. Jakov svjedoči o stanju u Valunu: "A prvo imela saka fameja. Najsiromašnija fameja bude udela do tri-četiri ektolitara vina. (Sada) sve je propalo. Ljudi su stari. Sad nas je malo... . Mladi van delaju po svuda. Ol ploviju, ol ribaju, tamo-vamo. Po Valunu nema (više trsja, op. a.)" (TZ 150). Sličan se iskaz čuo i u Lubenicama: "Prije smo znali imeti do dve-tri hiljade čokota. A sad nimamo. Malo. Niko ne sadi. To se ima za svoju kućnu potrebu" (TZ 39) - rekao je 80-godišnji Ivan M., koji sam još obrađuje vinograd, ali onoliko koliko mu to njegove fizičke snage dopuštaju. Individualno vinogradarstvo ipak nije zamrlo. Potvrdit će to iskazi naših sugovornika koji su još aktivni vinogradari i vinari, kao i onih koji to sada više nisu, mada su njime još duboko prožeti, pamteći čak i tako fluidan element kao što je miris trsja: "Trsje... to je mirišilo lepo" - posvjedočio je Andrija (TZ 187).

Rado su spominjali sorte grožđa: *opačevinu*, *muškatel*, *draganelu*, *mašnič*, *milidah*, među crnima, pak, *magrovinu*, *rusin*, *brajdicu*. Ti tradicionalni vinogradari prilikom obnavljanja trsja i nove sadnje cijepili su lozu na suho u drugoj godini rasta. O vlastitoj praksi Ivan iz Pernata je kazao: "Najprije se dobavi drevi - što mi kažemo - to su sadnice. I onda se teren pripremi. Kopa se duboko. Onda se prvi trt (položi, op. a.). I onda su se pokrile. Dvije godine se moralo čekati. Onda se bude cepelo... Onda se skarama porezalo ono divje da dobro se napravi. Onda se prelomi ovako na pola. To se vezalo travom. Sada većinom sa zukvom" (TZ 128). Jame za sadnice Ivan je kopao pijukom, a sadio u siječnju ili veljači.

Creski su vinogradari znali koliko je pri uzgoju mladica važan truli stajski gnoj. No, kako valja s njim postupati upozorio je Ivan M.: "Gnjoji se odmah kad se zasađi. A komu se ne stavi gnjoj, onda odmah izbije goreka i nima nikakvu jakost. Onda se ne smije gnjoj jedno sedam-osam godina. Jer kad bi mu odmah stavilo gnjoj, onda bi iskljalo gore, a dole ne bi. Se mora pustiti neka se ono dole prihvati dobro. Kad on ima sedam, osam, deset godina, onda mu se stavi gnjoj. Jer to je već gnjoj samo za plod, ne već za život" (TZ 44).

Različita je bila tehnika za podupiranje biljke. Budući da su lubenički vinogradi na vjetrovitim predjelima, trsove ondje uopće nisu vezali, već bi ih puštali da rastu nisko. Ako su predvidjeli da će lozu uzgojiti na zemljištu ograđenu gromačama, sadili bi je uz *barbakan*. Rozgve bi digli na *barbakan* i vezali uz kolac. "Neka je na arije" - pojasnio je Andrija (TZ 187). Nasuprot lubeničkima, položaj pernatskih vinograda zahtijevao je vezanje. Na kolce (*sušica*), utaknute u zemlju, pričvrstili su dvije žice, uz koje su žukvom vezali trsove.

Tijekom obrade vinove loze prvi je redovni posao rezidba. Mada se pogodnim smatra razdoblje od siječnja do ožujka, većinom se lozu obrezivalo oko Josipova (19. 3.). Još početkom stoljeća *koserićem*, a sada posebnim *škarama* odstranjuju se sve slabe rozgve te ostaju na trsu tek dvije do tri mladice, tzv. *pušćenice*. "Ko ne bude imel pušćenicu, malo grožđa bude nabral" - komentirao je Andrija (TZ 187). U skladu sa životnim načelom Cresana niti pri ovom poslu nije se dopuštalo da odrezane grane propadnu. Na dva su ih načina mogli iskoristiti: odmah - u svježem stanju - kao obrok za magarca; poslije - nakon što su istrulile - kao prirodni gnoj kojim bi pognojili tu istu lozu, zatvorivši time reciklažni krug.

Poslije Josipova nastupa doba prvog kopanja. "Kopa se na redi", što znači da zemlju treba odgrnuti od trsa. Radili su motikom ili - ako je teren dopuštao - preorali bi ralom. Naši mlađi sugovornici rabe za taj posao motornu kopačicu. Upitan koliko je trajalo kopanje, 80-godišnji Ivan M. je kazao: "Jedan mladi more okolo dvesto-tristo trsa skopat (na dan, op. a.), a meni je došlo stopedeset" (TZ 39). Za prvim kopanjem slijedi gnojenje, a prije no što će loza procvasti upriličuje se drugo kopanje, ovaj put u suprotnom smjeru: "se ravna", tj. sada se trs zagrće, čime se ujedno i prekriva gnoj.

"Kad dojde prvi pupak onda se sumpora, a kad je već velo lišće onda se sprica sa galicom" pripovijedala je o svom poslu u trsju Marija iz Pernata (TZ 90). Tim postupcima, što su ih ovdašnji seljaci usvojili krajem 19. st., a koji su istovjetni u svih vinogradara, zaštićuje se loza od mogućih bolesti - luga (*pepel*), peronospore, filoksere. Siromašniji su stavljali sumpor u vrećicu od rjeđe tkanine i tako posipavali po lozi, dok su imućniji raspolagali pravom sumporačom, limenom posudom sa šupljikavim poklopcem. Bio je to posao za kraj travnja.

Modru galicu stavljali su najprije na močenje u drvena vjedra i tu bi je (u istom omjeru) pomiješali s vapnom. "Ki ni japna onda se lepi za pere, za lišće. Kako da niste škropili" - pojasnio je Jakov (TZ 150). On je upamtio i prvotni način prskanja pomoću vjedra i grančice smilja. Većina je ipak raspolagala mehaničkom leđnom prskalicom, koju je Andrija ovako opisao: "Imeli su jednu makinu na skine. Je imela jednu manicu ča se pumpalo. Jedna guma je bila. I s tim se bude škropilo" (TZ 188).

Svaki je vinogradar sam procjenjivao u koliko će navrata prskati. Ovisilo je o vremenu: ako je godina bila kišna trebalo je prskati i po sedam-osam puta.

Ovisilo je, nadalje, i o položaju vinograda. Marija iz Pernata rekla je kako je za trsje smješteno na višim terenima dovoljno škropiti dva do tri puta godišnje, dok su lozu u Pernatskoj udolini prskali i do deset puta. "Jer"- tumačila je - "tuda jutro rosi, onda dojde sunce. Onda se odmah vini ovu bolest - peronošpora" (TZ 90).

Do konačnog zrenja grožđa u nekoliko je navrata još bilo potrebno okopavanje da bi se sačuvala vlaga oko trsa i suzbio korov, pa se znalo kopati i u kolovozu. No, kad je uspjelo da se sve uradi kako treba, preostalo je boriti se protiv još jedne opasnosti - ptica. Zaštita je bila pasivna - podizanjem strašila u vinogradu. Ako je međutim prethodna zima bila blaga pa su kosovi - kao glavni neprijatelji - preživjeli u većem broju, učinak strašila nije bio osobit.² A upravo je takva bila zima 1987/1988., pa je Marija kazala: "Suša je bila, i bolest, i sve poništilo. I onda, na kraju, sve to ča je ostalo, onda su nam sve ptice. Kosi, fažani, po cijeli trs (pozobali, op. a.). Ljudi su se brižni, stari, mučili, a ništa nisu dobili" (TZ 90).

No, nije svaka godina bila tako zlosretna. Češće je mukotrpní trud vinogradara bio nagrađen bogatim urodom grožđa, pa se s veseljem išlo u berbu, većinom krajem rujna ili početkom listopada. Mada je svježje grožđe bilo dobrodošlom sastavinom u svakodnevnoj prehrani creskoga seljaka, primarniji je cilj uzgoju vinove loze ipak bila proizvodnja vina.

Cresani su dobro znali koliko je vino osjetljiva namirnica i u kojoj mjeri na njegovu kakvoću djeluje uredan pribor i suđe. Zato je prije berbe valjalo dobro oprati bačve da bi se odstranio svaki miris. U priobalnim naseljima pralo ih se najprije morskom vodom. "Bude se napilo mora. I onda bude stajalo par dana dokle ne pušća" - opisao je Jakov, pa nastavio: "Kad se vidi da nigde ne pušća, onda je bilo dobro. Onda oprat dobro i nosit doma. Onda se išlo u trgatvu" (TZ 151).

Trgatva, tergatva zajednički je posao svih ukućana. Berači su se opskrbili vrbovom košarom (*koši, kosi do žukvi*) i nožićem.³ Početkom stoljeća umjesto nožića bio je još u uporabi *koserić*, srpoliki rezač s glatkom oštricom. Na jednom mjestu u trsju postavili bi nisku drvenu kacu (*otakaca, otakača*), zapremnine 100-150 kg. Kao sabiralište cijeloga uroda u *otakacu* bi svi berači istresali *koše* s ubranim plodovima. Otuda je grožđe trebalo prenijeti kući, a za tu su svrhu rabili mijehove (*mehi*). Mješina, obično od cijele životinjske kože, morala je biti dobro pripremljena, pomno očišćena od dlaka i posve čista da ne naškodi budućem vinu. Zapremnina joj je bila šest *sićeva*, što iznosi 66 litara (Medarić, 1975b:376). Na cijeni su bili kozji *mehi*, koje su smatrali boljima i trajnijima od ovčjih. Po dva napunjena mijeha stavili bi na magarca ili konja, s

² Za oštrije zime na Cresu se zalede lokve pa zbog nedostatka vode, dakako i od mraza, kosovi ugibaju. Nakon takvih zima ljeti ih je znatno manje.

³ Još ne tako davno pletenjem košara bavili su se domaći ljudi. Andrija se sjetio dvojice-trojice košaraša koji su živjeli u Valunu. Jedan, navodno još i danas (1988.), živi u gradu Cresu.

kojim je pratilac tereta - *gonjac* - nekoliko puta za trgatve prevezio dragocjeni teret kući. Danas (1988.) se umjesto mijehova upotrebljavaju vreće, ali se u ponekom domaćinstvu *meh* još sačuvao. Mada ga više ne upotrebljava, Ivan M. čuva ga još u svojoj konobi.

Nekoliko najljepših grozdova ostavljalo se neprerađeno. Zajedno s rozgvom, *pušćenicom*, na kojoj su rasli, objesili bi ih o strop konobe, pa se takvo djelomice osušeno grožđe moglo konzumirati zimi. Starac Kirinčić spomenuo je praksu lokalnih svećenika koji su nešto grožđa ostavljali da se osuši na trsovima, pa su ih u takvu stanju tiještili. Proizvod te kasne berbe bilo je misno vino.

Iz trsja dopremljenu sadržinu mijehova izlijevalo se u veliku kacu (*čebr*, *čeber*) u konobi. *Čebr* je morao biti širok i nizak, jer se u njemu obavljalo gnječenje grožđa. Na Cresu se, naime, zadržao tradicionalni postupak tještenja grožđa gaženjem bosim nogama. Premda se smatralo da *mestit*, *mastit* treba muška osoba bilo je iznimaka. Naša Marija iz Pernata u svojoj je mladosti tako pomagala ocu. Istakla je, ne bez ponosa, kako je njezin otac godišnje dobivao "... do jedanaest merih vina. Mera je sto litri" (TZ 98). Danas ona posjeduje "mašinu za grozje mlet", ali se dobro sjeća kako je trebalo cijeli urod i do tri puta gnječiti. "Ako je tusto grozje to ide brzo" - dodala je (TZ 92). Nakon svakog gnječenja sok (*opol*) su odlili, pa nastavili s gaženjem. "Morate opoliti" - upozorio je Jakov - "jer ne bi mogli mestit. Jer previše je tekućine. Dva-tri put se odlijeva. Onda opet mastiti" (TZ 152).

Creski su vinogradari znali da se prerada mora brzo odvijati, pa su još istoga dana, po završenom gaženju, manjim vjedrima (*kebel*) prebacili tekućinu u bačvu predviđenu za vrenje. Fermentacija (*kuhanje*) je najčešće trajala osam dana, premda je zavisila o vanjskoj temperaturi. "Ako je mrzlo vreme onda i deset (dana, op. a.), ako je jako vruće onda je dosta i sedam" - rekao je Ivan M. (TZ 41). Osim tekućine u bačvu su stavljali i kom (*drop*), kojeg je prvih dana *kuhanja* trebalo miješati. "Svaki dan se ga prehititi u bačvi, da ne bi dobilo kiselo. Sa rukama. I onda se obrne. Ča je dole pride gore" - rekao je Jakov (TZ 152).

Po završenom vrenju vino se odvaja od *dropa*. Izlije se u drugu čistu bačvu, gdje će mirovati približno mjesec dana. Oko čepa na bačvi creski su vinogradari omatali i učvrstili klupko, načinjeno od određene vrste trave. Ta *struna od šparogi* ili *šparožinjac* djelovat će pri pretakanju kao cjedilo. Pretakanje se obično zbivalo oko Martinja (II. II.), mada i kasnije, čak i tijekom prosinca.

Značenje Martinja, kao dana kad se mošt "obredno" krsti u vino, u ovoj sredini nije bilo poznato, već je to bio tek približan datum-podsjetnik. "Samo se kaže - O Martinju ćemo pretakat. - Ali može i pokle" - pojasnio je Jakov (TZ 152). Pretočeno i trajno smješteno u manjim bačvama (*karatel*) više se ne dira do ožujka, kad ga valja još jednom pretočiti, čime je postupak proizvodnje vina bio dovršen.

No, ostao je *drop* (poslije fermentacije i pod nazivom *dropini*), koji je u creskom seoskome gospodarstvu imao višestruku namjenu. Ponajprije, *drop*, zaostao u bačvi poslije vrenja, prelili bi vodom i pustili da još kraće vrijeme kuha. Na taj se način dobilo vino slabije kakvoće, tzv. *bevanda*. Marija iz Pernata ispričala je kako su u doba njezine mladosti u selu raspolagali i drvenim tijeskom (*torkul*), namijenjenom tiještenju dropa: "Prije budeju u torkul. Šta se stisne drop da opet dojde vino. Za bevandu... A sad više ljudi to ne rade. Poliju, staviju vodu i šećer i onda imaju to piće za piti. I dobro bude. Svako 100 litri treba stavit barem dvadeset-dvadesetidva kila šećera" - dodala je (TZ 92).

Dok se vino većim dijelom prodavalo, uglavnom lokalnim ili otočkim gostioničarima, bevandom se namirivalo svakodnevne kućne potrebe za pićem.

Veliku je primjenu *drop* imao kao sirovina za dobivanje *rakije*. Ako je bio namijenjen toj svrsi ostavili bi ga u kaci pristisnuta s dvije daščice (*fundač*) te dva kamena, da bi se natopio *opolom*. Time se sprečavalo da se ne ukiseli, pa ga se bez bojazni moglo ostaviti da stoji i duže, sve do vremena kad će se obaviti pečenje. Prema iskazima naših sugovornika predviđeno vrijeme za proizvodnju *rakije* bilo je pretežno tijekom studenog.

Postupak destilacije obavljao se u rakijskom kotlu, ali je upamćen i stariji način. U kući Marije iz Pernata nekoć su *rakiju* pekli u *pinjati*. Riječ je o metalnom kotlu za kuhanje raznih jela, kojim je raspolagalo svako domaćinstvo. Razumije se, postupak pri spravljanju *rakije* u *pinjati* bio je neudobniji, budući da se sadržaj nije nakon destilacije praznio istakanjem kao u pravom rakijskom kotlu, već su ga morali sami zahvaćati i odnositi. Premda Marija danas peče u (susjedovu) rakijskom kotlu, tvrdi da je *rakija* iz *pinjate* bila mnogo bolja. Upitana koji je tome razlog, slegnula je ramenima, rekavši: "Ne bi znala. Niki ne zna zašto more biti tako. Drugi okus ima *rakija*, a isti *drop* je" (TZ 94).

Rakijskim kotlom (*lambek*) nije raspolagalo svako domaćinstvo, pa je bio običaj da ga se posuđuje. *Lambek* se sastojao od bakrenog kotla (*kotal*) s dijelovima *vratom* i *kapom*, a bio je smješten iznad ložišta. Na *kapu* se nastavljala cijev (*kana*), kojom je kotao bio spojen s drugom posudom - *tinticom* ili *brentom*. Ova je bila napunjena vodom, a pri dnu je imala izljev, pod koji su stavljali bocu - *bocun*. Učinkom visoke temperature *drop* se u vlastitoj tekućini u kotlu pretvara u paru, koja prolazi kroz cijev do *tintice*. Ondje se, uslijed hlađenja vodom, opet pretvarala u očišćenu tekućinu, koja se izljevava u *bocun*.

Važno je bilo da se proces destilacije ne prekida, pa se raspoloživu količinu kuhalo danju i noću, uz stalnu pažnju da vatra ispod kotla bude jednake jačine. Andrija je u tome imao bogato iskustvo: "Koliko *rakiji* sam ja skuhal" - rekao je i dodao: "Jen kvintal (dropa, op. a.) bude se stavilo nuter. I od toga kvintala bude se točilo sedam-osam litar *rakiji*" (TZ 190). Tijekom procesa destilat nije jednake kvalitete. Razlikovali su tri vrste tekućine: prvu, najjaču (*do kani*) rabilo se samo kao lijek. Srednja je bila najbolja za piće, dok je krajnja

(skavec) bila najslabija, i sama za sebe nepogodna za rakiju. Andrijine su riječi: "Prvu ni se moglo pit. Prva je bila previše tvrda... Kad budeju nogi bolele s tim se pomazat... Četrta, peta, ona je bila najbolja za pit. (Kad) bude se zabelela - mi (smo) to zvali skavec - to ni bilo za pit" (TZ 190). Štedljivi gospodari miješali su zato skavec s boljom rakijom.

Domaća je rakija bila važna namirnica u svakodnevnoj prehrani, a - kako se moglo vidjeti - rabila se i u domaćoj medicini.

Po dogotovljenom destiliranju prekuhanim je ostacima bila namijenjena sudbina gnojiva. Neki bi ga odnijeli u staju i tamo pomiješali s balegom. Drugi bi njime hranili kokoši, čijim će fekalijama kasnije gnojiti vrtove. A treći će ga ostaviti uz njivu i - po riječima Ivana M.: "...onda to kroz zimu prognjiji i onda mi ga stavimo za posaditi krumpir, taj gnjoj" (TZ 42).

Najzad, drop može biti i sirovinom za proizvodnju vinskoga octa (*kiselina*). Postupak za spravljanje posve je jednostavan: nakon vrenja *masta*, a prije pretakanja, s površine kace pokupi se manja količina *dropini* i odvoji u vjedro. Zatim se prelije vodom - neki to učine i s vinom - te ostavi onoliko dana koliko je potrebno da se ukiseli. *Kiselinu* je svaka obitelj pripremala za vlastitu uporabu, pa za razdoblje od jedne do druge berbe nije trebalo više od desetak litara.

Marom i trudom oko vinove loze creski su seljaci svojim ukućanima priskrbili svježe i suho voće, piće za dnevne i svečane prilike, nazamjenjiv začim. Istodobno proizveli su namirnicu s kojom su mogli steći novac. Kao jedan usputni produkt stvorili su toliko potrebno reproduktivno sredstvo kao što je prirodno gnojivo; kao drugi - ljekoviti pripravak u okviru tradicijske medicine. Ima li se na umu cjelokupni tijek proizvodnje u znaku kruga, bez nekorisna otpada, cresko je domaće vinogradarstvo nedvojbeno bilo izrazit primjer proizvodnje visoka ekološkog dometa.

2.3. Masline i ulje

Dokud dopiru masline dotud je Mediteran! Ovom poznatom tvrdnjom ne misli se samo na prirodne značajke toga geografskog prostora, već i na posebnosti kulturnih tradicija i obilježja načina života sredozemnog okružja. Njegovu sjevernom rubu pripada i Cres, u čijem je tradicijskom poljodjelstvu maslinarstvo zauzimalo značajno mjesto. U creskom govoru ta se biljka označuje nazivom *ulika*. Nasuprot riječi *maslina*, kojoj P. Skok izvodi porijeklo iz sveslavenskog i praslavenskog naziva *maslo*, *ulika* bi - prema Miklošiću - bila izravnom posuđenicom iz latinskog naziva *oliva* (Skok, 1972:382 i 1973:543).

Prema Stražičiću maslinarstvo se osobito intenziviralo od početka 19. st., kada se od proizvodnje unutar autarkičnog gospodarstva postupno sve više orijentiralo prema tržišnoj proizvodnji (1981:197).

Najveći i najstariji maslinici prostiru se na predjelima od grada Cresa do Valuna. Drugdje se na otoku pojavljuju u manjim kompleksima, dok su

najslabije zastupljeni uz istočnu obalu. Spomenuta je već pojava zajednice različitih biljnih kultura na istome tlu. I maslinova stabla rastu zajedno s lozom i vočkama, a zasađena su i u vrtovima, pa i na pašnjacima. Takav sustav korištenja zemljišta primjenjivan je i na drugim jadranskim otocima više stoljeća unatrag, potican, štoviše, i zakonskom regulativom. Primjerice, šibenski Statut iz 14. st. sadrži propis kojim ne samo da se nalaže uzgoj maslina u svakom vinogradu, već se čak i uvjetuje dužina razmaka među stablima (Stulli, 1980:53).⁴

Takvu je agrarnu multikulturalnost potvrdio i komentirao Jakov: "Smokve, da. Neki su imali i lozu između. To je dobro i nije dobro. Loza crpe zemlju od ulike. Bolje je ako su same. Bude se i fažol pod maslinama. Fažol i bob" (TZ 148). No, postoje na Cresu i monokulturni maslinici. Na nevelikim lijehama, ograđenima suhozidom i presjecanim *barbakanima*, raste u nizu po nekoliko maslinovih stabala, a lijehe se nadovezuju jedna na drugu.

U razgovoru o uzgoju i obradi maslina, vođenom 1988. za imaginarnim creskim stolom, najmanje su sudjelovali naši sugovornici iz Lubenica. Agrarni uvjeti na njihovim zemljištima nisu pogodni za uzgoj *ulike*. Stoga su i cijeli posao poznavali samo rijetki, poput Marije i Ivana K., koji su vlasnici desetak stabala, ali zasađenih na terenima uz grad Cres. Tim veći bio je udjel kazivača iz Valuna, gdje je maslinarstvo nekada bilo dominantnom gospodarskom djelatnošću: "U Valunu - neki manje, neki više - svaka kuća skoro imala" izjavio je Jakov (TZ 141); ali je u posljednje vrijeme posve zamrlo: "Sve je pusto" - ocijenio je Andrija (TZ 186). Drugačiji je položaj Pernačana: mada su i njihove *ulike* na udaljenim terenima, također smještenima oko grada, još ih i sad obrađuju i prerađuju, pa su im i iskustva svježija i izravna.

Agrotehnika oko maslina nije osobito složena, a i optimalno vrijeme obrade tako je raspoređeno da je komplementarno s ostalim poljodjeljskim poslovima. Tri su neophodna postupka oko stabala: dublja i pliça obrada tla, gnojidba te rezidba krošnje. Dublje se kopalo u dva navrata: prvi put između veljače i travnja, kad se zemlju zagrtalo (*na redi, redići*), i drugi put ljeti, kad ju se odgrće, tj. zaravna. "To treba očistiti, skopati s motikom... u martu... Prvo na rediće udelat... I onda u augustu, kada namoči, onda zmešat, poravnat zemlju" - izjavili su Ivan i Marija K. (TZ 65). Marija iz Pernača još se živo sjećala kako se to obavljalo u njezinom djetinjstvu: "Onda smo kopali... budemo pješčili tu ispod Pernača jedno dvadeset minuta. I tu bude došla barka i onda budemo se prevozili preko. I onda budemo išli kopat tamo". Radilo se, dakako, o masliniku kraj grada Cresa. Budući da je iznajmljivanje barke bio dodatni trošak, ekonomični su Cresani u toj prilici udruživali rad. "Budemo uzeli drugih ljudi" - nastavila je Marija. "Ne bude se isplatilo uzet barku samo za nas. Budemo uzeli drugih sa sela da nam pomognu." Njihov su rad nadoknađivali novcem ili odgovarajućim radnim udjelom. Upitana koje je vrijeme bilo

⁴ Razmak između stabala trebao je biti četiri *passa*, a jedan venecijanski *passo* iznosi 2,08642 m.

predviđeno za taj posao, odgovorila je: "Kad bude malo menje posla tu kod nas - za krumpir posaditi ili ovo - budemo šli masline kopat. Trebalo je bit mokro. Kad bude kiša pala budemo šli. A inače ne bude se moglo kopat aš bude trdo" (TZ 87). Tijekom godine još bi koji put pliče prekopali tlo motikom ispod stabala radi uništavanja korova i očuvanja vlage.

I maslina zahtijeva redovnu godišnju prihranu. Kazivanje što smo ga slušali o gnojenju nije, međutim, samo puki opis jednog banalnoga agrotehničkog postupka. Ono kao da oslikava srž bića creskoga seljaka; njegovu domišljatost i prometejsku upornost u nadmetanju sa škrtim prirodnim resursima. O čemu se radi? Kako stajskog gnoja nisu imali u izobilju, gnojili bi zemljom koja se nalazila ispod nakupina kamenja složenoga u maslinicima. A to je značilo da su *barbakane* morali pijukom razgraditi, kamenje složeno u korito prenijeti na drugo mjesto te ondje nanovo sagraditi. Jakovljeve su riječi: "... se bude prehićevalo, i onu zemlju se hitalo na masline... To je bilo bolje nego gnjoj. To je nova zemlja. Ona zemlja ka je u barbakanu, ona je na miru. A ona ka se kopa je iscrpljena. Puno je vredilo barbakanat - kako mi rečemo. To prehićeva one kamiki nazad." Upitan u koje se to doba godine radilo, Jakov je odgovorio: "A to se moglo uvek delat, po leti i po zimi" (TZ 148).

Od sredine veljače do kraja ožujka vrijeme je rezidbe. Njome se odstranjuju suhe grane, te razrjeđuje krošnja, kako bi do preostalih grana doprlo što više sunca i svjetla. Osim toga nastoji se pospješiti stvaranje nove vegetacije zarezivanjem i ljuštenjem kore. O tome je Andrija rekao: "Budeju oblučili. Koru vrnu ča. I onda bude hitila mlaji... Oni mlaji od uliki, ono bude raslo bolje. Više ploda" (TZ 186). Dok su ranije rezali *koserićem*, sada rabe vinogradarske škare; katkad im je potrebna i sjekira i pila.

Iako je danas maslinarstvo u Valunu u stagnaciji, naši bi kazivači još uvijek umjeli uzgojiti novi nasad tradicionalnim načinom. U tu je svrhu trebalo iskopati rupu (*škuja*) do metra dubine, i u nju položiti grančicu s korijenom, odsječnim od staroga stabla, a zatim izboj zagrnuti zemljom. "Kolko bude raslo, tolko se bude zagrinjalo" - rekao je Jakov (TZ 141). Osam do deset godina nakon sadnje stablo bi dalo prve plodove.

Kad je već riječ o biljnim zajednicama, tako karakterističnima za sredozemne krajeve, dopunimo to i jednom sadašnjom creskom osobitošću - zajednicom masline i ovce. Na Cresu je, naime, uobičajen uzgoj ovaca u pregonima (o čemu detaljnije kasnije). Pasući cijele godine na otvorenom, ovce se puštaju i u maslinike. O korisnosti, ali i štetnosti, takve prakse kazivala je Marija iz Pernata, potaknuta pitanjem kako čisti tlo u masliniku. Evo njezina iskaza: "Sad ni treba da se čisti, to ofce ispod sve očiste. Sve pojedju. I gnoje. Ali nam je dosti štete bilo. Jer mi smo imeli i loze ispod maslina i smokve niske. Su sve ofce pojele. Ali dobili smo na maslinama. Jer masline posle više rode" (TZ 87). Zahvaljujući napasivanju ovaca creske poljoprivredne zadruge, Mariji je od obvezatnih poslova u masliniku sada preostala samo rezidba.

Plodovi dozrijevaju u studenome, a beru se sve do Božića. Za berbu nije bio potreban nikakav poseban pribor, tek manja vrećica, ponjava (*tenda*), te nekoliko većih vreća. *Tendu* rasprostru ispod stabla kojeg namjeravaju obrati, kako bi se skupili plodovi otpali trešnjom. Popevši se na stablo, rukom ubrane plodove stavljaju u vrećicu vezanu oko pasa. Žene su u tu svrhu rabile i zadignutu pregaču (*teversa*). Napunjene su vrećice istresali u velike vreće, kojima će masline prenijeti do kuće. Taj su težak teret većinom nosili na leđima, rjeđe na magarcu. Marija iz Pernata još dobro pamti kako se odvijao taj mukotrpan transport. I po tri puta trebalo je pune vreće prenijeti iz maslinika do grada. "Onda budemo ponesli dok budemo mogli nosit. Budemo stavili tamo na gromacu. Onda budemo šli nazad po drugu vreću... Odmarali malo... I onda opet napred. I tako budemo ih doveli u Cres. Teški je to posa" (TZ 84).

Da bi nekako olakšali to prenošenje, ljudi su uz mnoge staze što iz polja vode prema gradu ugradili kraj *gromaca* odmorišta, tzv. *pocivalići*. Po Medarovićevu opisu sagrađeni su od suhozida sa zaravnjenom gornjom plohom, izrađenom od kamenih ploča. Budući da se vodilo računa o prosječnoj izdržljivosti, bili su većinom porazmješteni na udaljenosti od 500 do 1000 m (Medarić, 1975b:374 i d.). U creskom krajoliku zadržali su se do danas kao rječiti znakovi u prostoru; kao obilježja nekadašnje radne svakidašnjice, ali i kao sretan spoj funkcionalne graditeljske izvedbe, prilagođene i načinu života i prirodnom okružju.

Sada Marija iz Pernata nema više problema s transportom. U blizini njezina maslinika sagrađena je cesta, pa ona ukrca vreće s maslinama na ručna kolica (*karijola*) i doveze ih do kuće svojih znanaca u Cresu, gdje će čekati termin za preradu u uljari.

Ubrane plodove trebalo je još kod kuće očistiti od lišća i zatim uskladištiti u bačvu. Creskim je maslinarima bilo poznato koliko na vrijednost ulja utječe ispravno čuvanje plodova do trenutka prerade. Da bi se izbjeglo pljesnoću, ili kakav drugi negativni učinak, bačve su morale biti pomno očišćene i isprane morskom vodom. "Kažu da je bolje oprat sa morem, jer ono je slano i ono drži više" - poučila je Marija iz Pernata (TZ 84), dok nam Bortulin prenosi iskustvo iz Beloga: baš je potrebno da *ulike* neko vrijeme stoje: "...da se *zalegnu* ili *sažumaju*, jer je onda bolje ulje" (1949:100).

Masline su se prerađivale u ulje u posebnim uređajima, namijenjenima samo toj svrsi. No njima nisu raspolagala sva naselja. Stoga su neki proizvodili ulje u vlastitom domaćinstvu na znatno priprostiji način: umjesto mljevenja, masline su tukli. O tome je svjedočila Marija iz Pernata, kazujući kako se to u njezinoj kući radilo u doba prije drugoga svjetskog rata. Plodove maslina tukli bi batom u kamenom koritu. Tako izgnječenom smjesom napunili bi vreću i stavili je na dasku, položenu preko drvenog vjedra. "A jedan poliva sa vrućom vodom po vrećica, neka ulje se pere dole. I pokle nekoliko dana ulje stoji zgora. Voda je dole, ulje je gore. Pobere se sa kacolom". Sav se posao obavljao na otvorenom, ispred kuće, pa i zagrijavanje vode. Kotao (*pinjata*) zapremnine 60-

70 l postavili bi na tronožni metalni stalak (*trinof*), te pod njim neprestano ložili vatru. Mariji se usjekla u sjećanje težina tog posla: "To je bila velika muka. To smo trebali na konju dopeljati puno drva za vrit vodu. Tu je trebalo puno vode za četiri-pet kvintala samljet na taj način" (TZ 86).

Danas je Marija pošteđena te muke jer *ulike* prerađuje u modernoj mehaniziranoj uljari u Cresu. Nakon predaje maslina radnicima uljare, koji ih svojim vozilom prevezu do pogona, ona samo preuzme gotovo ulje.

No, između priprostoga, mukotrpnog tučenja i suvremene mehanizirane prerade za cresko je maslinarstvo - u razdoblju od polovine 19. do polovine 20. st. - tipično bilo prerađivanje u *tošu*. *Toš* u užem smislu označuje mlin za masline, a u širem zgradu u kojoj se meljava obavljala sa svim pripadajućim pomagalicama i priborom. U Valunu je *toš* bio smješten uz obalu u središtu naselja. Zgrada s dijelom autentičnoga inventara još postoji; sada je (prilično uspješno) preuređena u gostionicu. U vrijeme dok se još upotrebljavao, *toš* je bio u zajedničkom vlasništvu stanovnika Valuna i susjednih naselja Zbičine i Vrane. Za sezone prerade maslina, koja je trajala jedan do dva zimska mjeseca - u *tošu* su bila trajno zaposlena trojica *tošara*. Njima je u poslu pomagalo još najmanje dvoje ljudi, uvijek pripadnika obitelji čije su se masline toga dana mljele.

Neophodni su uređaji u *tošu*: mlin, tijesak i ognjište s kotlom. U valunskome *tošu* mlin je bio smješten u sredini prostorije. Sastojao se od velike kamene podloge u obliku blago udubljene kružne zdjele (*časha*), na koju je - uz okomitu drvenu os, učvršćenu u stropu - bilo u uspravnom položaju postavljeno mlinsko kolo (*kamik*). Kroz središte kola provučene su dvije ukrizično postavljene drvene poluge (*križi*).

Plodove masline istresli bi u *času* i započeli meljavom (*mejada*): četvorica muškaraca guranjem *križa* pokretali bi *kamik*. Dok su hodali uokrug peti je sudionik lopatom premetao samljevenu masu, bacajući je pod kolo. Nakon trećeg mljevenja, što je za jednu količinu trajalo i više od dva sata, dobiva se zadovoljavajuće meljivo, tzv. *pašta*. Njome bi punili *športi*, posebne plosnate torbe kružnoga oblika sa središnjim otvorom. Torbe su pletene od konopca, izrađenog od jake trave. Meljivo skupljeno u *športama* podvrgnuli bi tiještenju.

Tijesak (*preša*) sastojao se od okvira (ranije drvenog, kasnije metalnog), učvršćenog donjim dijelom u pod, a gornjim u strop. U okvir bi složili deset do dvanaest *športi s paštom*, i prekrili ih drvenim gredama (*taki*), nasadenima na drvene vijke (*vide*). Okretanjem manjih gredica (*manaveli*), povezanih s vijcima, *taki* bi se spuštali i pritiskali *športi*. U podnožju tijeska bilo je udubljenje s velikim kablom (*čeber, čabr*) u koji se slijevalo ulje.

Kut prostorije zauzimalo je ognjište s ugrađenim kotlom za zagrijavanje morske vode. Ognjište je natkriveno *napom*. Cijeli je prostor bio osvijetljen *velom svećom*, svjetiljkom s četiri stijenja, obješenom o strop. Manjom, priruč-

nom *svećom*, svjetiljkom s jednim *stenjom*, nadzirao se tijesak. "To je hodilo nadgledat okolo mašine gospodar kako curi ulje" - svjedoči Jakov (TZ 143).

Prema Jakovljevu iskazu s mljevenjem bi se započelo oko 9 sati izjutra jednoga dana i radilo neprekidno do 6 sati ujutro drugoga dana. Kad bi *tošari* javili da su na redu njegove masline, tada: "... donesemo u toš... Tri meje su se delali. Svaka meja bude imela do četiri kvintali i do pet kadgod" (TZ 144). Prvo je mljevenje bilo najteže. Nakon što se već sat i pol mljelo, nastupilo je vrijeme da se napuni kotao morskom vodom i započne zagrijavanjem. U međuvremenu se nastavilo s meljavom. Valunski su *tošari* imali svoje mjerilo po kojemu bi znali kad je *pašta* dogotovljena. Bilo je to - prema Andrijinim riječima - "... kada budeju došli do punestru" (TZ 183), tj. kad je visina tijesta dosegla razinu prozora što se nalazi na uličnom pročelju *toša*.

Za prenošenje *pašte* u *športi* rabili su vjedra ili bačvice. Znali su da je najbolje jednu *športu* napuniti s tri *otakace* ili dva i pol *kartola*. Sve je to bilo masno, pa je zato trebalo pažljivo poredati *športi* u prešu da stoje ravno.

Ponajprije se tiještilo samo mehaničkim pritiskom: vrteći vijke na tijesku, *taki* su se spuštali i pritiskali *športi*. Ove su bile ograđene limom da bi se ulje slijevalo samo prema kablu. Četvorica su radila na preši, a gospodar je nadzirao: "On je pazil kako pada ulje, kako gre... Tu je bil jen čebr drveni i tu se zlevalo ulje... Pazilo se da se ni hodilo preko" - kazuje Jakov (TZ 144). Kad su ocijenili da je taj dio posla bio pri kraju, obično bi napravili stanku za objed. Domaćini, čije su se masline prerađivale, donijeli bi *tošarima* od kuće bakalara, ribe ili kakvo mesno jelo.

Kad je nakon prvog mehaničkog pritiska tijesto bilo već posve tvrdo, prekinuli bi s tiještenjem. Tad je trebalo isprazniti *športi*, cjelokupni sadržaj ispremiješati, a onda torbe nanovo napuniti. Slijedi zalijevanje vrućom vodom; tijesto bi promiješali štapom (*koleso*) i ponovo prešali. Ovu je fazu prerade Jakov ovako opisao: "E, kad se bude trdo već stisnulo da se već ni moglo više, onda se bude molalo ča. Onda se bude je otvorilo, mašinu, bude se dignulo i onda se *športi* nosilo na jedno mesto gde se ispražnjevalo. Onda se *športi* stavilo na jednu bandu, sve se pustilo. Onda budu oni sve izmešali. Onda se bude s vruću vodu. Jedan kotel je bil, ki je imel jedno osam-devet ektolitara. To je isto more bilo sve. To je kuhalo. I z otim se bude zalevalo. Na svaku otu *športu* se bude stavilo jedno tri kacoli do te vruće vode. Morska voda zagrijana. I onda se je poljevalo. A on je imal jeden šćap, *koleso* zvali. I on je s tim mesal u ovi *športi*. I onda kada bude stavil tri kacoli te vode morske, onda bude drugu stavil. Sve jedno za drugom. Onda opet u prešu... Onda su opet stavili one taci i onda se opet stiskalo. Dva puta se tiskalo. To kada se drugi put, to bude tvrdo, s motiku ste morali. To je onda bilo gotovo" (TZ 144).

I Andrija, čiji je otac bio jedan od valunskih *tošara*, dobro pamti paklenu atmosferu u uljari: "Tu je bila strašna para. Tu je bilo vruće, teplo" (TZ 184). Pa ipak, nastojalo se da bude veselo. Gospodari koji su imali veću količinu za

mljevenje počastili bi tošare vinom i uštipcima. Nerijetko bi tošem odzvanjala pjesma i... kako je zabilježio Bonifačić: "... veselje se delalo" (1953:19).

Manju količinu ulja skupilo bi se već u prvoj fazi prerade. Dobiveno samo mljevenjem a bez tiještenja - to, tzv. *verdino ulje* - bilo je posebne kvalitete. Smatrajući ga ljekovitim tim su "djevičanskim" uljem mazali ozljede na koži, a u nekim su ga prilikama i pili. Ono, pak, ulje što se nakon tještenja skupilo u kablu, tošari bi prelili u vjedro. Objesivši ga o štap prenijeli bi ga na ramenu do vlasnikove kuće, dakako, ako se radilo o ljudima iz istoga naselja gdje je bio toš. Oni iz udaljenih sela sami bi ga prevezli. Naši Marija i Ivan K. iz Lubenica od svog su uroda iz 1987. g. dobili 25 l ulja, koje su u suvremenim posudama od lima i plastike potrpali na konja i tako dovezli kući.

Obavljeni se posao plaćao novcem, ali i naturalnim udjelom. Po Jakovljevu pričanju ulje se iz *čebera* vadilo drvenim vjedrom (*kebel*), zapremnine oko 20 l. Pri vađenju svaki jedanaesti *kebel* ostavljao se tošarima. Oni bi ga podijelili među sobom na završetku sezone prerade. Također je bilo uobičajeno da se nešto ulja ostavi i za crkvene potrebe.

Nakon vađenja ulja u velikom je *čeboru* zaostao još talog - *murka*. I on je u creskom gospodarstvu imao svoju primjenu. Za ljetnih vrućina *murkom* su mazali tovarnu stoku da bi je na taj način zaštitili od ujeda obada. A i ribarima je dobro došla kad su lovili na svijeću: "Onda se tu murku bude hitalo neka dela bistro more" - izvijestio je Jakov (TZ 145).

Nakon mjesec do dva neprekinutoga rada u tošu, kad su sve ubrane masline bile pretvorene u ulje, ostalo je još čišćenje športi. Nakon izbacivanja ostataka, tošari bi ih isprali u moru, ostavili da se na zraku osuše te spremili za narednu godinu.

Kao i drugdje na jadranskim otocima i Cresani su ulje spremali u posebne spremnice. Bile su to *kamenice*, iz kamena isklesane kružne posude s poklopcem. Premda su sve bile istovjetnog oblika, razlikovale su se veličinom: u najveće moglo se pohraniti do pet *mer*, tj. 500 l ulja. *Kamenicama* s uljem mjesto je uvijek bilo u konobi.

Ulje je, dakako, bilo jednom od temeljnih namirnica u seoskoj prehrani, osnovna masnoća za pripremu raznih jela. Usto, ono je, poput vina, creskim seljacima bilo i izvorom za stjecanje novca, jer su svoje viškove prodavali. Zabilježeno je, primjerice, kako su krajem 19. st. creske brodice, natovarene uljem za prodaju, svakodnevno pristajale na Rijeci u starom koritu Rječine (Stražičić, 1981:203). Osim toga, u creskim je kućama imalo još jednu primjenu: prije pojave petroleja ulje sa rabilo i za rasvjetu.

Nasuprot prakse u dalmatinskim krajevima plodove maslina Cresani nisu upotrebljavali u prehrani, već su ih isključivo uzgajali za dobivanje ulja. No, svjedočanstvo o njihovoj dobroj kvaliteti pronalazimo čak u zapisima jednog britanskog putopisca iz prve polovine 19. st. Putujući 1834. iz Trsta prema Rijeci, Edmund se Spencer zatekao i na Cresu. Među ostalim svojim

zapažanjima zapisao je da se na tom otoku "u obilju proizvode odlične masline i grožđe" (Levental, 1989:287).

2.4. Povrće i voće

Nezaobilazna namirnica svakodnevne otopke prehrane bilo je povrće. Nasuprot lozi i maslini - čije su preradevine plasirali i na tržište - povrće je u creskom seoskome gospodarstvu bilo namijenjeno samo kućnoj uporabi. U strukturi agrarnih teritorija povrće nalazimo na tri vrste površina: u vrtovima uz kuće, zatim u vinogradima i maslinicima, te kao međuusjeve na njivama u *kampanji*. Vrtovi u naseljima često su nepravilna oblika i katkad smješteni na neočekivanim prostorima. Jednom su to nešto veće četverostrane površine između kuća, drugi put minijaturne kružne površine na rubu naselja (Sl. 3). Kao da upravo svjedoče o nastojanju da se svaki pogodan pedalj tla, ma gdje se nalazio, učini plodotvornim. Suhozid, kojim su bez izuzetka ograđeni, potvrđuje dugotrajno "čišćenje" svakog grumena zemlje od ljutoga krša; istodobno svojim postojanjem sprečava otplavlivanje dragocjenog humusa i zaštićuje od brštenja stoke.

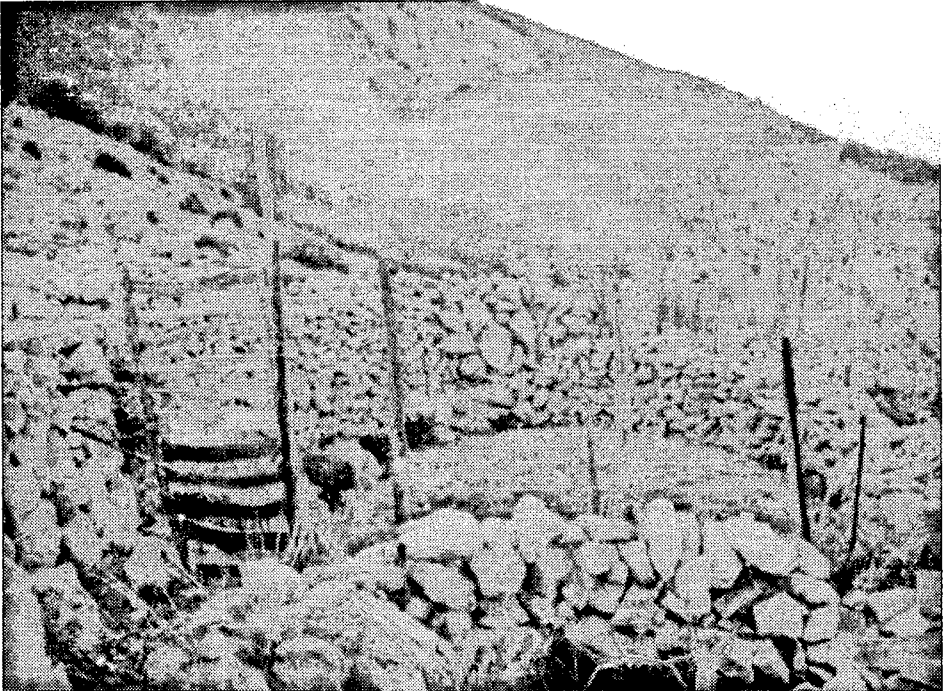
Među povrtnim biljem uzgajane su europske mahunarke, poput boba i leće, ali i novovjeki američki unos - grah (*fažol*). Uz krumpir - također američki unos, što je u svakidašnjoj prehrani tako uspješno nadomjestio nedovoljni prirod žitarica, uspijeva i kupus (*kapus*), broskva, salata, radič, grašak (*biža*), sočivo, mrkva (*merlin*), repa, tikva, luk (*kapula*), lučac, češnjak, začinsko bilje. Uzgajaju se sijanjem ili sađenjem. Kupus, broskvu, salatu, radič najprije gusto posiju u vrtu, a zatim presađuju. "*Kapuz i broskve se najprije gdje god u vrtu ili u samom mjestu posiju (i to na pust i poslije). Kad postanu mladice, onda se presađuju, same za se ili među krumpirom, farmantunom*" - zabilježeno je početkom stoljeća u Belom (Bortulin, 1949:85).

Kod sađenja zemlju su najprije prekopali motikom, što je bio posao muškaraca, a zatim bi žene ubadale tlo drvenim klinom i u rupice polagale sjeme. "Se dela jednu jamu i onda se stavi tri-četri (zrna, op. a.) u jamu. To je klin. Za bob. I za fažol se može. Kolčić običan. I pritisnete sa nogom" - kazivao je Jakov (TZ 149), a Andrija je dodao: "Smo imeli neku leću. I to se bude fteknulo, dva-tri zrna" (TZ 168).

Pri uzgoju povrtnoga bilja rokove za sadnju creski je seljak također memorirao vezujući ih uz kalendarske blagdane. Znalo se da bob treba sijati oko Božića, luk (*lučac*) od Lucijinog (13. 12.), radič, grašak, kupus i broskvu oko Poklada, a krumpir od Josipova do Jurjeva (19. 3. - 23. 4.).

Ivan M. još redovno uzgaja krumpir, pa tijekom ožujka izore njivu. Posljednjih godina obavlja to mehaniziranim alatom (*motor*), dok je ranije orao ralom. U tako pripremljeno tlo polaže razrezane komade gomolja, koje će drugom brazdom zagrnuti. Četrdesetak dana poslije sadnje slijedi okopavanje, pri čemu u prvom navratu zemlju odgrće, a u drugom, 10 -14 dana kasnije,

zagrće. Okopavati se može još koji put jer - kako je rekao Ivan M. : "Što je čišći, to je bolje" (TZ 121).



Sl. 3 - Vrt, Lubenice

Većinu dozrelog povrtnog bilja Cresani su konzumirali kao sezonsku namirnicu u svježem stanju. Jedino bi grah - osim u mahunama (*mohunje*), kako su ga priređivali ljeti - ostavljali u zrnu za zimu. O tome je pričao Jakov: "Ako je zelenoga ga kuhamo. A ko stari, ako nije više zelen, ko se osuši, onda ga se bere i muli. Muli na ruki. Ako ima više i s nogami. Ako je malo se na ruki. I onda ga se osuši dobro. I onda ga se u zime kuha" (TZ 149). Za cijelu se sezonu osiguravao i krumpir. Nakon što su ga motikom izvadili iz zemlje i, poput ostalog priroda, u vrećama prenijeli na ramenu kući, spremili bi ga u podrum ili na tavan (*sufit*). Također je bilo uobičajeno da se kupus - u cijelim glavicama ili ribežom pretvoren u rezance - ukiseli i tako konzervira za zimu.

Povrtno je bilje uz primarno prehrambenu moglo imati još koju namjenu. Tako su, primjerice, tikve rabili i kao posude za prenošenje pića u slučaju kad su boravili na udaljenijim poljima. Postupak dobivanja "boce" bio je vrlo

jednostavan: plod je trebalo dobro prosušiti da se sjeme lako izvadi, čime se unutrašnjost tikve posve isprazni. O kakvoći takve prirodne posude Ivan M. je rekao: "Držalo je fino hladno. Samo opasno da se razbije. Ponekad bi bili ostali brez ništ" (TZ 48).

Da bi rast povrća bio uspješan valja ga gnojiti, čistiti od korova i dodatno zalijevati. Vidjelo se već kako su individualna seoska gospodarstva na Cresu oskudijevala gnojivom, a i ono malo što su skupili mahom su rabili za lozu i žitarice. Zna se i da je većina naselja donedavno oskudijevala vodom, koristeći samo oborinsku u njezinim ograničenim količinama. Česte ljetne suše zacijelo su dodatni razlog što je povrtlarstvo u tradicijskome creskom poljodjelstvu zauzimalo skromno mjesto.

Ni voćarstvo nije bilo bolje zastupljeno. Nešto pojedinačnih stabala jabuka, krušaka, trešanja, šljiva, breskvi, kajsija, oraha, badema, kestena raslo je raspršeno među drugim biljnim kulturama u neznatnom broju. Najznačajnija je, nedvojbeno, bila smokva, za koju su upravo najpogodniji uvjeti na području oko grada Cresa. Pojedinačna stabla smokvi uspijevala su kako među lozom ili maslinom, tako i u vrtovima. Marija iz Pernata ima u svom trsju dva smokvina stabla. U skladu s naslijeđenom tradicijom zrele plodove manjim dijelom konzumira u svježem stanju, a većim ih dijelom konzervira ili ih rabi kao jedan od sastojaka pri spravljanju rakije.

Postupak konzerviranja posve je jednostavan i sastoji se od sušenja zrelih plodova na zraku i suncu. Priprost uređaj za sušenje zapravo je oveća rešetka. Sastavljena je od dužih uzdužnih i kraćih poprečnih prutova, međusobno povezanih *žukvom* i umetnutih u četverostrani okvir s nogama. Redovito je jednom stranom prislonjena o *barbakan*. Naša ga kazivačica naziva *grazijola*; čuje se i *ražijola*, *rižijola*, *grizojata*, ili pod sinonimom, *baras*, *barec*. Posve zdrave i lijepe plodove Marija posloži na *grazijolu* i tek ih povremeno okreće. Dužina sušenja ovisna je o broju sunčanih dana. "Ako je na stablu već (smokva, op. a.) provenjena, onda se brzo suši. Ako je još velika onda treba dosti. Ovu godinu (1988.) je bilo ljepo vreme, jako je bilo sunce, toplo. Tako su se ljepo smokve sušile... Ja sam moje spremila u augustu" - kazala je Marija (TZ 88). Prilikom spremanja - sada u kartonske kutije, a u prošlosti u drvene škrinje (*kasete*) - dodaje smokvama aromatično lišće lovora (*javorika*). "Ja samo stavim javoriku, da mirišiju. Ovako: grančice i malo smokve, pa dve-tri grančice, pa smokve, pa tako. Onda dobiju ka miris" (TZ 88).

Suhe smokve bile su važnim sastojkom zimskoga jelovnika creskih seljaka. Onima među njima koji su mogli ubrati i spremati i veće količine, bile su također i artikl namijenjen prodaji. Takvih je jamačno početkom stoljeća bilo u Belom, sudeći po Bortulinovom zapisu. Pisac, naime, navodi alternativni način sušenja koji su primjenjivali u slučaju kad je bilo toliko smokava da raspoloživi *barci* nisu bili dostatni. U takvu izobilju smokve bi pekli na posebnoj peći, sagrađenoj na otvorenom (Bortulin, 1949:98).

Nakon odabira ljepših plodova za sušenje, preostale, neuglednijeg izgleda, također su iskorištavali. Ostavljene da provriju nakon što su se nekoliko dana močile u vodi, pridodali bi ih *dropu*, namijenjenom destiliranju. Dobivena rakija svojom se specifičnom aromom ponešto razlikovala od čiste *droparice*. Tim se postupkom još jednom iskazao već više puta posvjedočen smisao creskoga seljaka za potpunu iskoristivost svih dobara kojima je raspolagao.

2.5. Mlijeko i meso

Glavninu potreba za mliječnim i mesnim namirnicama creski je seljak ostvarivao ovčarskom proizvodnjom. Dapače, ovčarstvo je u cjelokupnoj poljoprivrednoj strukturi zauzimalo dominantno mjesto, i to ne samo u razdoblju tzv. predindustrijske epohe. Recentna su istraživanja pokazala da se - usprkos svim već navedenim gospodarskim i socio-demografskim promjenama iz posljednjih desetljeća - Cresani ne odriču bavljenja ovacima. Do današnjeg je dana na tom otoku preživio arhaični način pregonskoga stočarenja: boravak ovaca tijekom cijele godine na otvorenome, u slobodnoj ispaši. Stoga su i na kraju 20. st. mala stada tih mirnih životinja sastavni dio creskoga krajolika, jedan od nezaobilaznih znakova njegove prirodne sredine. Istodobno je ovčarstvo, zbog mnogostrukosti iskorištavanja i cijeloga dijapazona primjene, tijesno isprepletено s raznim - ne samo prehrambenim - očitovanjima creske seoske svakidašnjice.

Mnogostoljetni kontinuitet bavljenja ovčarstvom potvrđuju historio-grafski i slični izvori iz minulih vremena, ali i odredbe Creskoga statuta, nastalog još u prvoj polovini 15. st. Njima je regulirano mnogoštošta u toj djelatnosti: od korištenja pašnjaka i lokvi za napajanje, preko naknade štete ili sankcija za krađu životinja do prodaje prerađevina (Stražičić, 1981:190). Potonje potvrđuje da je, među ostalim, ovca i u srednjovjekovno doba bila izvorom za pribavljanje novčanih sredstava.

U našim odabranim lokalitetima stanje s početka 20. st. pokazuje da je po broju ovaca u domaćinstvima prednjačio Pernat pred Lubenicama i Valunom. Na temelju apsolutnog broja ovaca, registriranoga 1900. g. (934 grla u Pernatu, 1391 u Lubenicama, te 419 u Valunu) Stražičić je izračunao da je u prosjeku svako pernatsko domaćinstvo raspolagalo s 32,9 grla, lubeničko s 26,8 a valunsko s 8,6 grla (1981:209). Osamdesetak godina kasnije popisi bilježe postojanje 250 ovaca u Pernatu, 400 u Lubenicama, a 50 u Valunu. Takva je situacija omogućila da su naši kazivači, uz reminiscencije na prošlost, s lakoćom opisali i svoju suvremenu praksu.

Marija iz Pernata potječe iz obitelji koja je obično imala do 35 ovaca; danas raspolaze stadom od 25 grla. I njezine su ovce, poput ostalih na Cresu, na slobodnoj ispaši izvan okućnice, te ih tijekom godine seli na različite pašnjake. Izbor je pašnjaka ovisan o godišnjoj dobi i produktivnom procesu:

zimi su bliže moru ili na drugim zaklonjenim predjelima; u doba janjenja te doba mužnje bliže kući. Pasišta omeđena suhozidom, što ovcama priječe prolaz, nazivaju *ograjice*, *ograjca*. U privatnom su posjedu pa su diobom pri nasljeđivanju često svedena na relativno male površine. Nepravilna mreža tih *gromaca*, sraslih s konfiguracijom tla, daje posebno obilježje creskom krajoliku.

Slobodni boravak na otvorenome izazvao je potrebu da se svako pojedino grlo obilježi znakom vlasništva. Najčešći je način obilježavanja urezivanje ili izrezivanje oba uha. Svakoj je obitelji pripadao poseban znak, *beleh*, nasljedstvom prenošen na niz naraštaja, a i danas duboko pohranjen u memoriji svih članova obitelji. Uostalom, i putopisac A. Fortis primijetio ih je za svoga boravka na otoku 70-tih godina 18. st. (Stražičić, 1981:140).

S nekoliko elemenata ureza ili izreza stvoren je čitav jedan simbolički "govor", koji svi posjednici ovaca vrlo dobro razumiju, pa je sastavni dio njihova bića. Primjerice, *beleh* obitelji Ivana iz Pernata glasi: *prvo pirunić i levo karno*, a obitelji Ivana iz Lubenica - *oba uha perna*. U prvom slučaju to znači da su na desnom uhu dva usporedna ureza, dok je lijevome cijeli šiljati završetak odrezan. U drugom su primjeru na oba uha krajevi izrezani u obliku pravog kuta. No, potonji izrez može biti i *spret pero* ili *zat pero*, što znači da je izrezano uz gornji ili donji rub. Ako se izrez u obliku slova "V" nalazi na šiljatom završetku uha, naziva se *sopaj*, *sopej*, dok je isti izrez s gornjega ruba uha *zat bota*, a s donjeg *spret bota*; ako je međutim na istome mjestu i s gornjega i s donjeg ruba onda je *križuho*. Kad je umjesto dva usporedna ureza (*pirunić*) samo jedan, naziv mu je *preporeno*. Izrezu na površini uha u obliku kruga naziv je *škuja*. Navedeni pojedinačni elementi raznoliko se kombiniraju, pa se *beleh* može sastojati od četiri elementa, primjerice: *pravo sopaj i škuja*, *levo karno i škuja*; *pravo dve boti zat*, *levo karno i križuho* i sl.

Kako je već rečeno *belehi* su duboko otisnuti u svijesti creskoga seljaka. Mnogi ljudi uz svoje znakove vlasništva pamte i tuđe. "Tu jedan čovik zna čitavo selo, sve belehe" rekao je Ivan iz Pernata, a jednoga, koji je usto bio i kreator *beleha* - Ivana Sučića (1860-1929) - opisao je i V. Marković (1973:214 i d.). U strukturi tradicijskoga mišljenja *beleh* ne označuje samo ovcu, već u prenesenom značenju klasificira i čovjeka. Kad se, naime, za neku osobu kaže da: "Nema ni svojega beleha", Cresani će odmah znati da je riječ o siromahu.

Uz urezivanje kao prevladavajući način obilježavanja ovaca, primjenjivalo se i žigosanje i bojenje, mada u znatno manjoj mjeri. Stavlanje žiga usijanim željezom na lice ili nos životinje bilo je, čini se, uobičajeno u prošlosti, nasuprot i suvremenoj primjeni bojenja. "To je i sad ... u Orlecu, tamo ima svaki svoju boju. Neki ima ispred, neki ima otraga" - kazivao je Ivan iz Pernata (TZ 135).

U ljetno-jesenskom razdoblju ovce pasu po uzdignutim terenima. "Po leti ih imamo ovuda po vrsima" - rekao je Ivan M. iz Lubenica - "a kada su grda vremena, zima, onda ih stavimo negda prema moru, negda prema Vranskom jezeru. Ja imam prema Vranskom jezeru" (TZ 33). Marija iz Pernata svoje ovce,

koje su još u studenome bile blizu naselja, prebacuje u prosincu u *ograjicu* u priobalju. Taj je pašnjak osobito pogodan zbog blizine uređenog pojilišta (*kalec*). Kad dani postanu izrazito hladni Marija odlazi svojim ovcama u pomoć. "Idemo kod njih pogledat malo, i ko je led debelo, onda se to razbije da moru pit" (TZ 101). Prednost je priobalnih pašnjaka što se na njima snijeg, ako i zapadne, vrlo brzo otopi, pa životinje ne ostaju zadugo bez hrane.

Sredinom ožujka ovce prebacuju s klimatski zaštićenih pašnjaka u *ograjice* bliže kući, jer se približava vrijeme janjenja. "Onda imamo ih u jednoj ograji dok ne napraviju janje. Onda pomalo kolko naprave tolko uzmemo ča. I onda ih stavimo dve tamo, tri tamo i sve rasporedimo po ovih malih komadiće ke imamo oko kuće. Da su nam bliže. Svaki dan pogledat" - kazivala je Marija (TZ 102). Nadzirat se moralo iz više razloga; trebalo je intervenirati u slučaju kad tzv. *nazimica* - ovca koja prvi put ima mlado - priječi janjetu sisanje. Događalo se i da se *skoti* bolesno mladunče. Ako se radilo o bolesti zadebljanja očne zjenice (*rožec, režec*) umjeli su, operativnim zahvatom britvom, ukloniti oboljenje. Ivan iz Pernata sam je u tome vrlo vješt. Budući da su veliku opasnost predstavljali krpelji, mogli su ih stalnom kontrolom odmah ukloniti. Kad se, usprkos svemu, janje nije moglo spasiti - a što su domaćini smatrali velikom nevoljom - morali su ga odmah zaklati.

Mladunče ostavljaju uz ovcu najmanje mjesec dana. "Janje kad ima deset kila, petnajst kila, onda se ga vine ča od majke" - rekao je starac Kirinčić (TZ 52). Jedan su dio janjadi ostavljali u stadu, dok su drugi prodavali. Čine to i danas. Marija iz Pernata prodaje ih Poljoprivrednoj zadruzi iz grada Cresa, čiji ih namještenici svojim kamionom odvezu. Meso je creskih janjaca osobito cijenjeno na tržištu zbog kakvoće, postignute ispašom na otvorenom; posebice zbog trave i šumskog otpada izloženog posolici. U ovčarskom proizvodnom procesu time je stvoren prvi produkt - gotov novac; usto i janjeće meso za vlastitu prehranu kao drugi produkt.

Intenzivniji posao, napose za žene, nadaje se tijekom travnja i svibnja, kad se po *lučenju* janjaca, započinje pribiranjem mlijeka. Orijehtacijski datum za optimalni početak mužnje bilo je Jurjevo, obilježeno i simboličkim činom. U Beleju su, primjerice, tog dana u prostor, predviđen za mužnju, stavljali kiticu blagoslovljenih maslinovih grančica, povezanih crvenom vrpcom (Bonifačić, 1953:15). Tim se postupkom željelo pospješiti dobru laktaciju, ali i zaštititi od djelovanja nepoćudnih sila. No, to nije sve. Ivan iz Pernata svjedoči da se blagoslovljenom vodom na Jurjevo prskaju i posude za spravljanje sira, pa ih je zbog toga trebalo nekoliko dana prije temeljito očistiti.

Iako je, u pravilu, mužnja bila ženski posao, znali su uskočiti i muškarci. "Obično žene. Al sada je žena stara, pa ja idem"- potvrdio je otklon od prakse vlastitim primjerom Ivan M. (TZ 33). *Mlze se* dvaput dnevno: rano izjutra - "kad se počne dan delati" - i prije mraka. Da bi došla na vrijeme Marija iz Pernata ustaje u četiri sata: "Morate prije nego sunce izađe vanka, jer inače one idu na

hlad i ne možete ih već pokupiti" - upozorila je (TZ 103). U popodnevnu mužnju odlazi između 16 i 17 h.

Na većim je pašnjacima suhozidom i drvenom ljesom bio odvojen posebni prostor za mužnju - *margar, mergar, mrgar*, a *malzičarica* bi najčešće sjedila na kamenu ili stolčiću. Mlijeko se skupljalo u drveni kablčić, sastavljen od utorenih daščica (*burca*), u novije vrijeme zamijenjen limenom posudom (*lata*). Od deset-dvanaest ovaca prikupi se četiri do pet litara mlijeka. Posude s mlijekom žene su najčešće do kuće nosile na glavi, uz pomoć podmetača izrađenog od vune i tkanine (*podsvitec, podsvitek*).

U ovčarskom proizvodnom ciklusu mlijeko je, dakle, sljedeći neposredni produkt za kućanstvo. Ipak u creskom prehrambenom režimu - što će se vidjeti kasnije - ovčje mlijeko nije imalo širu primjenu kao zasebna namirnica. Rabilo ga se u prvom redu kao bazičnu sirovinu za spravljanje sira.

Postupak se sastojao u ovome: kad se mlijeko iz *ograjice* donese kući najprije ga procijede preko čiste platnene krpe (*rubi*), te preliju u keramičku (*žara*) ili metalnu posudu (*pinjata*). Zatim mu se dodaje sirište. Danas su to suvremena kupovna kemijska sredstva, no većina kazivača još pamti uporabu *serišća, sarišća* domaće proizvodnje. O njegovu pripremanju iz prvih desetljeća 20. st. obavještava nas A. Linardić: "Sirište načine kod kuće iz janječeg želuca, koji dobro osole, pa zatim osam dana nadolijevaju čistim mlijekom; želučice objese na kakvu nit i podmetnu posudu. Što iskaplje, to je sirište. To sprema u boce i dobro čuvaju" (1917:317). Riječ je, dakle, o još jednom usputnom - u prošla vremena i neophodnom - produktu ovčarske proizvodnje.

Potrebno je sat do dva da se mlijeko ugruša ili - kako kažu - naši domaćini - *da sedne*. Pri ruci im je kuhača domaće proizvodnje - *kuharić, klatilo, klatačić* - izrađena većinom od smrekove grančice. Kad *kuharić*, zaboden u gruševinu, ostane u uspravnom položaju, znak je da je podsirivanje završeno. Sad se još nekoliko minuta kuhačom istepe, a onda se rukama skuplja, pritišće radi odvajanja tekućine te oblikuje gruda. "Jedan sat trebam stiskat dokle mu sva voda ne iscuri" - priča Marija iz Pernata (TZ 105), dok je pastir iz Orleca spomenuo i simboličku gestu što ovom poslu prethodi: "... ruke se klade na križ da bude srićno. Pa se zeme u ruku bokun i stiska i cedi, a onda va žeticu" (Bonifačić, 1953:22). *Žetica* je kalup za sir, drvena posuda približno 12 cm promjera i 16 cm visoka. Sir se u *žeticu* umeće između dviju drvenih kružnih ploha (*tajerić*), koje se još pristisnu drvenim čepom (*tak*). Marija će sir, prije stavljanja u *žeticu*, zamotati u rijetko platno, dok Linardić spominje da su omatali posebnom vrstom trave - *travom za sir* (*Aegilops uniaristata* vis.) (1917:317). *Tak žetice* još se otežao ovećim kamenom da se sir što bolje iscijedi ili - kako reče Kirinčić : "Neka je tvrd, neka je jak" (TZ 53).

Nakon nekoliko sati stajanja u kalupu sir operu, osole, okrenu i stave u drugu drvenu posudu valjkasta oblika - *žetec, žetac, sarnica*; iste je širine kao *žetica*, ali oko 40 cm visok. Za otežanje također ima kamenu uteg. Naime, iza svake mužnje spravlja se novi sir koji dodaju starom, ali se stavlja u *žetac* tako

da najmlađi sir uvijek bude najdonji. Marija je o tome rekla: "U jutro toga pritisnem. Oko 11 sati izvadim mu krpu, onda ga posolim. Posle podne kad se vratim, kad idem pomlšt, onda sve očistim. Operem posudu i stavim u veliku, kade stoji šest komada. I tamo solim jutro, večer obavezno. Dva puta dnevno solim. Tako da tamo stoji svih šest... U toj posudi mora ostati jedno četiri-pet dana" (TZ 105).

Poslije odvajanja sirutke sir se prepušta zrenju. Ostavlja ga se na zraku da se dobro osuši. Pogodno mjesto u toj fazi prerade kućni je tavan, katkad i kuhinja. Kad mu se izvana počinje stvarati žučkasta kora prenesu ga u konobu i svakodnevno okreću. Mariji je posebno stalo da joj sir dobije dobru koru, pa se njime i nadalje bavi. Najprije ga premaže maslinovim uljem, a nakon nekog vremena i rastopljenim ovčjim lojem (*smok*), čime pospješuje stvaranje voštanog izgleda. Proizvodnja suhoga sira posve je dovršena nakon 4 do 5 tjedana. Kao jedan od glavnih produkata u creskoj ovčarskoj proizvodnji suhi je sir djelomice namijenjen domaćoj prehrani, no velikim se dijelom prodaje. Kao ilustraciju obujma proizvodnje navodimo zapažanje Franje Jardasa, koji je zaključio da godišnja proizvodnja sira odgovara u novcu bruto-proizvodnji vune i mesa zajedno (1964:130).

Iskorištenost ovčjega mlijeka time još nije potpuna. Preradi se podvrgava i sirutka, tekućina zaostala pri cjeđenju sira, zvana na Cresu, *presnica*, *prasnica*. Kuhanjem sirutke na blagoj vatri stvara se na površini skorup, kojeg šupljikavom žlicom pokupe, pa kad se ohladi, procijede i stisnu. Tako se dobije nova namirnica - *skuta*, koju jedu u svježem stanju s kruhom. Drugi je način pripreme da sirutku ostave pet do šest dana u prijesnom stanju, za koje će se vrijeme ukiseliti. Od takvog pripravka nakon kuhanja, cijedenja i stiskanja dobivaju tzv. *kiselu skutu*, koja je kao i *slatka skuta* odmah pogodna za konzumaciju.

Najzad, *skutu* se može iskoristiti i kao sirovinu za pripremanje masla. Skupljenu u oveću posudu treba je posebnim drvenim maljićem sat do dva jako mlatiti, dok se ne pretvori u glatku grudu. U creskim prehranbenim tradicijama maslac se većinom nije upotrebljavao u svježem stanju, već su ga prekuhivali u maslo, te rabili kao masnoću pri pripremljanju nekih jela. Iskaz o preradi sirutke zabilježen je u Orlecu ovako: "Nakon sira ostane prasnica. Od nje se dela skutu. Ona se kuha i na vrhu se udela skorup. To se zneme z ognja i kad ohlade se pobere va jedan blečić, da se scedi. Od skute se pravi maslo. I to ovako: skutu se stavi va jenu latu, onda se zeme klatač i bati naokolo. I kad se bati uru-dvi, se stavi u vodu... Ako je dobro bačen, se va drugu vodu hiti i stavi va laveč, neka se kuha, dok se prekuha (1 uru), onda se vine i stavi na jedno vrst sita, neka se cedi" (Bonifačić, 1953:22-23).

U postupku spravljanja *skute* preostala je još procijedena tekućina - *skutnica*, *ožamnica*. Štedljivi Cresani smatrali su je osobito dobrim napojem za svinje, pa je to još jedan uzgredni produkt ovčarskog proizvodnog ciklusa, korišten u seoskome domaćinstvu.

No, koristi od ovce nisu time iscrpljene. U prošlim vremenima veliko je značenje u svakidašnjem životu creskih seljaka imala vuna. Djelomice je, u okviru vlastita domaćinstva, proizvode i danas. U ovčarskome proizvodnom ciklusu vrijeme za striženje nastupa tijekom lipnja, neposredno pred ljetne vrućine. *Strih* je pripadao muškim zaduženjima. Vežući joj prethodno noge čovjek bi ovcu polegnuo i škarama skinuo runo u jednom komadu. Našem Ivanu iz Pernata, koji striže svake godine, ne treba više od pet minuta za jednu ovcu. Računa se da se od jedne ovce dobije približno kilogram vune.

Proizvodnja vunene niti opet je posao žena. Runo su najprije oprale, a osušeno razvukle, te pramenove raščesljale s pomoću para grebena (*grebun, mikalske grebeni*), a zatim prele. Današnja generacija starijih žena prede na jednoj vrsti kolovrata (*muliner, mulinel*), a samo se starije sjećaju svojih baka koje su prele na preslicama. Od opredene vune i danas pletu čarape (*kalcete*), muške potkošulje (*maje*), džempere, kape, rukavice. Pokazujući klupko vune što ga je sama isprela Marija M. je pojasnila: "Ovo je za napraviti kalcete, čarape. Po zimi ljudi nose čarape do toga, jer inače se mrznu noge", a njezin je suprug dodao: "Ja još i sada nosim maju od vune kad je zima. Na meso (tj. izravno na tijelo, op. a.)" (TZ 35).

U prošlosti je ispredena vuna u životu creskih seljaka imala još veću ulogu. Osim za pletivo rabila se i za proizvodnju domaćih tkanina. Seoske su tkalje na kućnim razbojima (*krošnja*) tkale *sukno*, od kojeg se izrađivala muška zimska odjeća i ženske suknje.

Osim izravne koristi od predene vune u popunjavanju prijeko potrebne garderobe članova obitelji, pletene su odjevne predmete Cresani u prošla vremena također prodavali na gradskim tržnicama i tako zarađivali novac. No, u kućanstvu je vuna imala još jednu primjenu: u neopredenom stanju rabili su je za punjenje jastuka.

Za slijed ovčarskog proizvodnog procesa valja još spomenuti da se s mušnjom prestaje tijekom kolovoza: "Do pol austa se mlze dva puta. Od pol austa ofce se pusti na jedno mleko, a nakon 15 dana niš više se ne mlze" - kazivao je pastir iz Orleca (Bonifačić, 1953:21). Otada ovce mogu opet boraviti na udaljenijim pašnjacima. Tada se i ovna (*pras*) izdvaja iz stada, pa on u svojoj *ograjici* pase sam do kraja listopada, kad ga opet pridružuju stadu radi početka oplodnje.

Pasu li životinje u blizini njiva i vrtova mogle bi izazvati štete. Zbog toga im gospodari ograničuju kretanje sputavanjem. Primjenjuju se dvije vrste sputavala: *puta, puto* je spona od konopca ili platnene vrpce, kojom se povezuje prednja sa stražnjom nogom ovce; *klato* je lučno savijeno drvo što - nataknuto oko noge i zatvoreno prečkom - otežava kretanje ili je - obješeno izdvojenom ovnu o vrat - priječilo da preskakuje ovcama u susjednu *ograjicu*.

Da su Cresani itekako vodili računa o sastavu svoga stada svjedoče i uobičajeni nazivi kojima se označavala dob životinja. Tek rođeno mladunče nazivaju (*mali*) *janjčić*, a jednogodišnje janje postaje *nuklet*. Dvogodišnja ovca

koja prvi put skoti je *nazimica*, trogodišnja *tretakinja*, pa zatim *četrtakinja*, *petakinja*, pa najzad *starka*. Koliko je ovčarska tradicija u Cresana duboka pokazuju i istovjetni govorni oblici što se primjenjuju u komuniciranju čovjeka s ovcom. Svagdje su uobičajeni isti uzvici. Kad ih se prikuplja uzvikuje se: *na mala, na!* ; kad ih se goni: *vo mala, vo!*

Razumije se, uza sva dobra što su ih Cresani imali od svojih ovaca - a tu se ne smije zaboraviti i njihovu funkciju gnojenja tla i čišćenja korova, o čemu je već bilo govora - ovce su gojili radi dobivanja mesa i masti. Starije bi ovce (*starke*) utovili i do 40 kg težine. Dok se janjetinu konzumiralo u svježem stanju, ovčtinu bi većinom sušenjem konzervirali. Topljenjem ovčjega loja proizvodili su *smok*, začinsku mast za spravljanje različitih jela, a iskorištavali su i krv; o tome više u sljedećem poglavlju.

Međutim, još nije iscrpljena sva korist što su je Cresani imali od svojih ovaca. Jedan uzgredni produkt nalazimo i u posteljnom inventaru. Preostalu kožu s runom, što su je nakon klanja oderali s ovce, dalje bi preradili čišćenjem i strojenjem kože, te čišćenjem runa. Pet do šest tako pripremljenih komada šivanjem bi spojili u krevetni pokrivač - *pelej*. Po izjavama kazivača takvi krzneni pokrivači prestali su se u creskim kućama rabiti pred pedesetak godina. Ali koža s runom prerađuje se i danas, mada s drugačijom namjenom; sada ju prodaju turistima. Ivan M., koji se time bavi, opisao je postupak priređivanja: "Ubijemo ovcu... Onda ogulimo kožu sa rukama. I onda se ju opere i onda ju se sa *olimom*. Mi zovemo *olim* jedan prah koji se stavi nek se malo pokvasi. Posiplje se s otim prahom i onda tako neka stoji četiri-pet dana... U kući. Onda se sa nožem još struga da dođe bela, čista i sve ono masno izbaci ča. Tako pride ona bela ko sneg i fina" (TZ 37). Ustrojenu kožu Ivan još prosuši na zraku, i time je spremna za prodaju.

To samo potvrđuje kako su Cresani umjeli izvući maksimalnu i raznovrsnu korist od ovaca. Čine to i danas, usprkos tome što je njihov način života u mnogome izmijenjen, a egzistencija više nije u tolikoj mjeri ovisna o agraru kao nekad.

Potrebu domaćinstva za mlijekom namirivale su *koze*. Uzgajali su ih u daleko manjem broju od ovaca, budući da su već od početka 19. st. bili primijenjivani propisi o zabrani držanja koza. I te su životinje danju boravile na otvorenom, ali su pasle u blizini kuće i zbog toga većinom bile sputane *klatom* ili *putom*. Noću su boravile u stajama, sagrađenima na rubovima naselja. Budući da je koza bilo malo, gospodari bi prepoznavali svako grlo, pa im nisu urezivali *belehe*. (Crvena boja na stražnjem dijelu trupa dviju koza, što sam ih zatekla u Lubenicama, bila je znak da su koze oplodene.)

Osim mlijeka rabilo se i kozje meso. Osobito su cijenjeni kozlići, također dobrim dijelom namijenjeni prodaji, ali i vlastitoj konzumaciji. U svakoj malo imućnijoj kući bili su sastavnim dijelom uskrsnog jelovnika. Poput ovčjeg, i kozje su meso konzervirali sušenjem, proizvodeći *kastradinu*.

Kao dodatni produkt iz uzgoja koza praktični su Cresani rabili kozju kožu. Imala je dvojaku primjenu: za mijeh, potreban pri prenošenju grožđa, te kao sastavni dio posude zvane *bubenj*. Andrija je opisao kako se pripremao mijeh: "Eh, kad se kozu ubilo, onda se bude glavu vinulo ča i nogi do kolen. I onda se to otrglo... Onda oto meh se namazalo s japnom, ma ne po dlakah. I onda to bude stalo tri-četiri dan tako. I onda se budu one dlaki, to se bude ogulilo... I stavit na sunce neka se malo osuši... A prvo nego se bude u oto stavilo grožđe, bude se šlo na more, bude se opralo od japna. Opralo, očistilo lepo. I onda bude one nožice vezane lepo sve, neka ne pušća ariju. I vezat ko da je napunjen" (TZ 195).

Vapnom se pripremala i koža za *bubenj*, o čemu je svjedočio Ivan iz Pernata: "To budeju namazali sa vapnom, pa onda bude se vadilo vunu ča. Pa onda samo koža bude ostala. Vapno bude pustilo da se malo usmrđi i odmah se očisti" (TZ 140). Tako pripremljenu kožu, izrezanu u odgovarajućoj veličini, napeli su na obruč od tanke daščice (*obruč, obod*), dodajući time dno boku posude.

Najvažnija životinja kojom se u creskom seoskom domaćinstvu osiguravalo kvalitetno meso bila je svinja. Naši su kazivači jednodušni u tome da je svako domaćinstvo uzgajalo svinju. Boravile su stalno u posebnim nastambama, smještenima nešto podalje od naselja. *Kotec* je mala zgrada pravokutna tlocrta, kamenih zidova, jednostrešnog ili dvostrešnog krova blagih kosina, pokrivenog valjkastim crijepom (*opuk*). Svinje su hranili posijama (*mekinje*), broskvom, repom, travom, ostacima ljudske hrane (*jusina*), a ljeti - kako je već bilo spomenuto - sirutkom *prasnicom* ili *skutnicom*.

Važnost svinja u seljačkoj prehrani očituje se i u nekim postupcima magijskoga značaja. Kad je, primjerice, krmača imala mladunčad bilo je uobičajeno da se poduzme zaštita od zlog djelovanja, u prvom redu urokljiva pogleda. Tad bi na kotac stavili maslinovu grančicu i crveni cvjetić. "Da ne bi ko zlo oko" - rekao je Ivan iz Pernata. Pojavu maslinove grančice i crvene trake već smo susreli kao zaštitno sredstvo u *mrgarima*. Crvene su vrpce u istu svrhu stavljali i oko uzda (*oglavice*) konja, čime je samo potvrđeno široko rasprostranjeno vjerovanje u zaštitnu moć crvene boje. Ali isto takva moć pripisuje se i šiljatim predmetima, pa se u creskim selima moglo vidjeti kako na kocima stoji ovnov rog (*roh od praza*).

Uz svinju svako je domaćinstvo zbog prehrambenih potreba raspolagalo i s nekoliko kokoši. "Kokoši su bile slobodne prije" - kazivao je Josip - "hodile su posvud. A sada ih imamo zatvorene" (TZ 61). To je potvrdio i Anton: "One malo ovdeka, malo ondeka su" (TZ 60). Ipak, noću su smještene u ograđeni prostor, koji također nazivaju *kotec*. Često je posve priprost, ograđen suhozidom s drvenom ljesom, ili nešto solidnije građen s pokrovom od nabacana granja ili crijepa. Budući da jata peradi nisu bila velika - često nisu brojila više od pet do šest komada - uzgajali su ih u prvom redu zbog jaja, a

rjeđe zbog mesa. Stoga su ih klali samo u nuždi, što se razabire i iz iskaza Marije K.: "Ko vidimo da će nam krepak, onda ju ubijemo" (TZ 82).

Dodajmo još k tome da je cresko težačko gospodarstvo osim životinja potrebnih u prehrani - ovaca, koza, svinja, peradi - u prošlosti raspolagalo i s teglećom te tovarnom stokom, premda u malom broju. Najviše je bilo magaraca i mazgi, a nešto manje konja. Potonji su bili potrebni u onim naseljima gdje se stanovništvo bavilo pripremom i izvozom ogrjevnog drva. Takav je bio slučaj u Lubenicama, o čemu je Josip kazivao: "Prije je svaka familija imala svoga konja. Za drva peljat na more. Prije nismo imeli cestu. Da smo vozili drvo u Valun i dole na more. Do toga smo živeli, do drva" - naglasio je (TZ 61).

Iz poglavlja o proizvodnji žita bilo je razvidno da je i volova bilo malo. Razlozi tom gotovo zanemarivom broju tegleće marve očigledni su; prirodni otočki resursi nisu mogli osigurati krmu za goveda u zimskim mjesecima. Sva je krupna stoka boravila u štalama, koje su, poput svinjaca, bile udaljene od stambenih zgrada (Sl. 4).

Velika vrijednost domaćih životinja za egzistenciju obitelji ogleda se i u staroj tradiciji blagoslova stoke na Jurjevo. Toga je dana bilo uobičajeno da se blagoslovljenom vodom prska sva stoka kao i njihove nastambe. Usto, blagoslivljala se i nastamba za ljude i ostali prirod, te pomagala. "Na Jurjevo se kropi... Budeju se stari ljudi rano digli i najprije kuću. Pa onda budeju štalu gdje je magarac, pa svinju, pa kokoši. Svu stoku. Onda što bude se imalo posijano... Grančica od ulikve, blagoslovljena, stavlja se na ograjicu" (TZ 136). Ove riječi Ivana iz Pernata svjedoče o dubokom nagonu seljaka da u terminu koji označava početak novoga vegetacijskog i proizvodnog ciklusa, simboličkom gestom zaštite prirodu i priplod od zlonamjernih sila i osiguraju mu povoljan rast i razvoj.

3. PRIPREMANJE JELA

Uređaji, postupci, pomagala

Gotovo je izlišno spominjati da je pripremanje jela neizbježna svakodnevna djelatnost. U njoj je sadržana srž fizičkoga opstanka svakog člana obitelji, kao što je zajedničko uzimanje obroka i okupljanje za stolom prigoda za funkcioniranje i koheziju obiteljske zajednice. Zato u creskim kućama kuhinja nije bila samo mjesto namijenjeno pripremanju hrane, već je ujedno bila i prostorija za dnevni boravak ukućana. Domaći su graditelji slijedili taj zahtjev u uobličavanju stambene zgrade. Stoga se na vanjštini kuća može zamijetiti poligonalna ili polukružna nadsvođena izbočina na koju se nastavlja dimnjak, nerijetko sljubljen uz čitavu visinu pročelja kuće (Crt. 3). U toj je kućnoj "apsidi" bilo smješteno otvoreno ognjište (*ognjišće*), koje je još sredinom 20. st. bilo središtem creskih domova.



Sl. 4 - Štala, Lubenice

Njegovo oblikovanje nije bilo posvuda jednako. Jednu od varijanata predstavlja priprosto posve nisko ognjište, koje se sastoji od uzvišenja popločanog opekama, svega 20-tak centimetara uzdignutog od poda (Crt. 4). Takav je oblik pri pripremanju jela zahtijevao prilično sagnuti položaj osobe koja je oko njega poslovala. Nešto udobniji stav omogućavao je drugi oblik: ondje je na širu platformu od opeka nadograđena još jedna nešto uža, pa se time postignuo povišeni položaj ložišta. U trećoj je varijanti ognjište posve odignuto od tla i doima se poput stola: na četiri drvena stupa smještena je ložišna ploha, opasana drvenim okvirom. Središnji joj je dio omeđen željeznim obručem, namijenjenim zadržavanju žeravice (Crt. 5). Upravo smo pri takvom *ognjišću* razgovarali sa starcem Kirinčićem za boravka u njegovoj kući u Lubenicama, na dan Svih svetih 1988.

Nad ognjištem bilo je polupiramidalno natkrovlje, *napa*, kojom se dim s ložišta usmjeravao spram dimnjaka. Njezin je donji rub, opasan daskama, rabljen kao polica za vrčeve i drugo keramičko ili stakleno posuđe. O

poprečnu su gredu u *napi* bile pričvršćene verige (*komostra, komoštra*), sastavljene od kružnih željeznih karika s kukom za vješanje posuda na donjem kraju. Unutrašnjost je *nape* bila pogodna i za sušenje mesa. Osim tronožnog stalka (*trinof*), kao uobičajenog pomagala pri kuhanju, u obvezatni ognjišni pribor pripadale su i metalne hvataljke za žeravicu, te *puhalo* - trščana cijev za raspirivanje plamena.

Uz jednu ili dvije strane ognjišta stajale su duž zidova "apside" klupe (*banak, banek, pl. banci*). Katkad su posve jednostavna oblikovanja - tek daska položena o dvije noge ili preko zidanog uzvišenja. No, mogle su biti i udobnije s drvenim leđnim i bočnim naslonom, a i samo je sjedalo bilo zapravo pomični poklopac sanduka za pohranu žita. Ali, kakve god bile, izrađene kod kuće ili naručene od stolara, svojim su smještajem uz ognjište svjedočile o navici ukućana da se upravo u tom prostoru okupljaju.

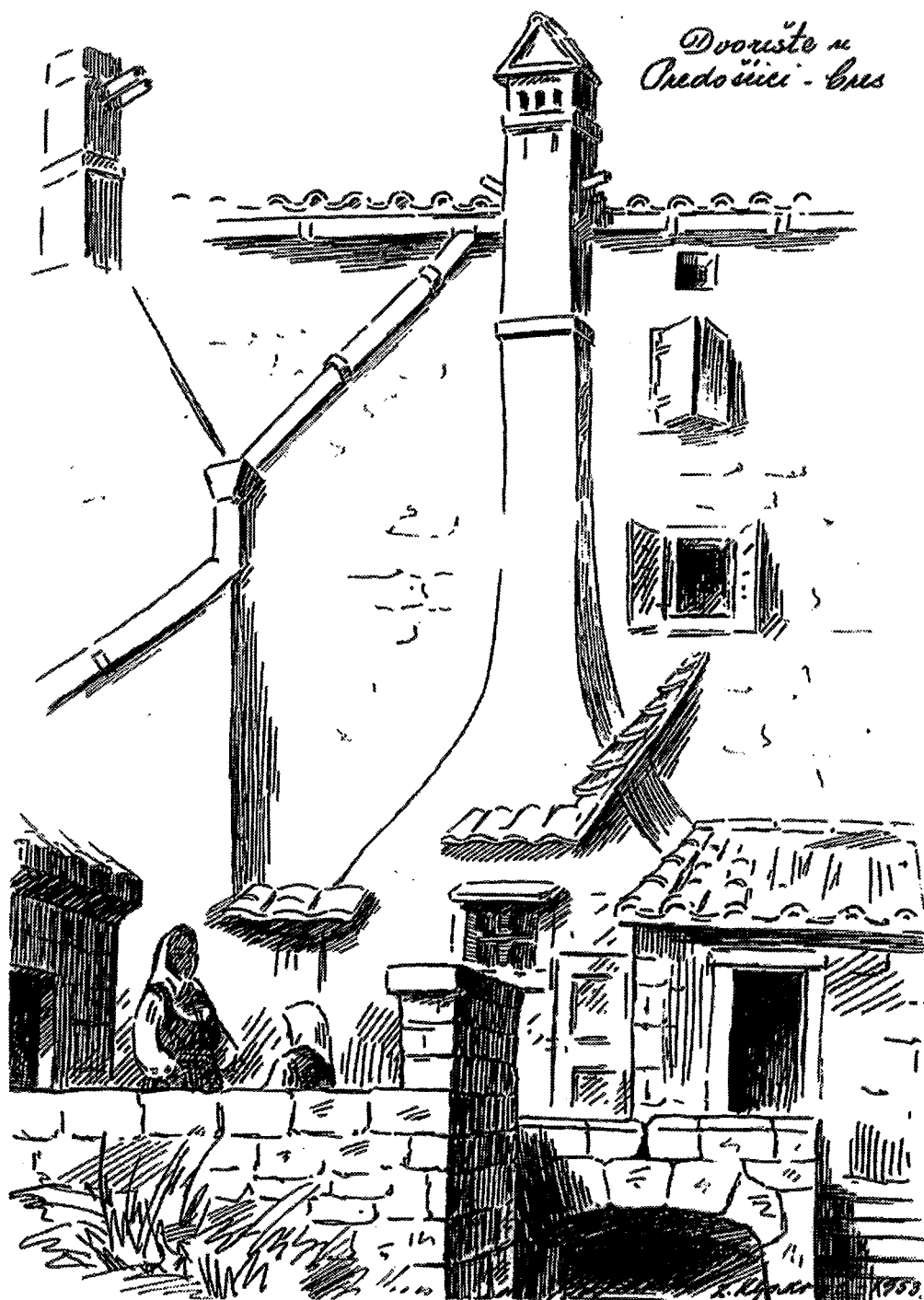
U nekim je kućama u zidu istoga apsidalnoga prostora bila ugrađena i peć, poluvaljkastog oblika s lučnim otvorom prekrivenim limenom pločom. Drugdje su krušne peći bile sagrađene kao samostalni objekti, smješteni na dvorištu nadomak kući. Jednu smo od njih zatekli 1988. g. u Pernatu još u redovnoj primjeni.

Za kuhanje jela rabili su *laveč*, zemljanu neocakljenu posudu sa željeznom *proveslom* za vješanje o *komoštre* ili već spominjanu metalnu *pinjatu*. Ako je jelo trebalo pirjati (*sufigat*), stavili bi na *trinof* metalnu posudu (*padela, teća*), koje su imali u raznim veličinama.

Kuhinjskom su posuđu pripadale i tave (*cure, vcure, fcure*) za prženje. Za pečenje rabili su i *gradele*, metalne roštilje, također u nekoliko veličina. Osim pečenja u pećima bio je još početkom stoljeća poznat i postupak pečenja na ognjištu pod pekvom: tijesto položeno na ognjišnu plohu prekrili bi prethodno ugrijanom zvonolikom keramičkom posudom (*črep*), na koju su još nagrnuli žeravicu i topli pepeo.

Poput drugih sredina i u creskim je obiteljima spravljanje jela pripadalo ženskim zaduženjima. Izravnim ugledanjem u majčinu i bakinu praksu još su od djetinje dobi žene stjecale znanje o izboru i sastavu namirnica, o postupcima pripreme i prerade jestvina, o primjeni odgovarajućih pomagala te, ne kao posljednje, o podešavanju odgovarajuće temperature i prilagođavanja vatre pojedinim kuharskim namjenama.

Jela kojima su se prehranjivali creski seljaci u prvom su redu sastavljena od namirnica proizvedenih na vlastitome gospodarstvu, pa su time i izravni ishod prirodnih resursa. Dopusnjena su, usto, i namirnicama koje su nabavljali bilo kupnjom, bilo nekim drugim načinom. Upravo iz sadržaja namirnica različitog podrijetla, od kojih se uobičajena prehrana sastojala, mogu se zapaziti i neke osobitosti lokalne kulture.



Crtež 3



Ogryzák Mariš Dimača, Oalce / Šarar!

*Š. Klopčič
1953.*

Crtež 4

3.1. Jela od brašna

Kruh se većinom spravljao kod kuće. Osobitost je u tome što ga nisu pekli svakodnevno, već jednom tjedno, ili čak jednom u četrnaest dana. Zbog toga su uz svježi kruh odmah pripremali i prepečenac (*pasameti*, *pašameti*, *mulina*). Najviše je u uporabi bio miješani kruh od domaćeg pšeničnog i ječmenog brašna. Stoga bi se u danu predviđenom za pečenje kruha najprije započinjalo mjevenjem *muke na zarna*. Na jednima bi samljeli *žito*, na drugima *jašnik*. "Bude se u jutro čulo klen-klon-klon gdje su mleli" - prisjećao se jutarnjih valunskih zvukova Jakov (TZ 160). Za dvotjednu količinu kruha trebalo je samljeti 20 do 25 kg brašna. Premda su nakon mljevenja brašno redovno prosijali na situ, i Jakov i Andrija još se dobro sjećaju *strunica*, ostataka ječmenoga klasa koje bi zatekli u ispečenu kruhu. (Mekinje, zaostale u situ, odmah su odvajali za hranu svinjama.)

Poslije prve faze pripreme u konobi posao se nastavljao u kuhinji. Brašno su presuli u načve (*kopanca*), vodu ulili u *laveč* i objesili o komoštre nad oganj da se grije, a zatim naložili vatru u krušnoj peći. Neophodni je sastojak pri spravljanju kruha pjenica, *kvac*. Cresani su ga sami proizvodili posve jednostavno; odvojili bi manju količinu sirovog tijesta kod prethodnog pripremanja kruha i ostavili da ukisne. "Bimo pustili do toga kruha (tj. tijesta, op. a.) jednu šalicu. I to bi stalo do drugoga puta. I to bi se skisalo. I do toga bi se napravilo kvaca" - kazivala je Marija M. (TZ 4). Dodajući brašnu toplu vodu, kvac i nešto soli, pomalo bi u *kopanci* mijesili tijesto. Sol je pripadala namirnicama koje je trebalo kupiti. Stoga ne će biti na odmet da se ovdje spomene obavijest o zamjenjivanju soli morskom vodom. Obavijest potječe iz sredine 19. st. i zacijelo se odnosi na izrazito oskudnu situaciju. Dobili smo je posredstvom Mate Grškovića koji je zapisao: "... i da bite... dodat kaplje mora (koga je Bog jur dosta dal) kada ste očivali s njim misit kruh, za zašparinjat zerno soli" (1861:3). Od dobro umiješenoga tijesta oblikovalo bi se i do trideset hljebova. One predviđene za *pasamete* odmah bi i zarezali za buduće kriške.

Andriji i sestri mu Jakovi još je ostalo u živom sjećanju pripremanje kruha u njihovu domu. O tome su kazivali: "Jutro bude mama mlela, onda to bude presejala. Onda bude to pomalo umesila. Brašno, vodu. To budemo steplili. Smo imeli jenu velu kopancu. I onda se bude kvac napravilo, prije toga, od brašna, da to skisa. Dotle bude se lepo umesilo samo po sebe. Budemo vodu vlivali. Onda bude mijesila mama. I onda bude pokupljala pomalo brašno skupa i kvac. Onda bude napravila hljeb. A to bude trideset komada. Budemo desku na stol. I onda budemo stavili jednu rub soto. I onda se stavilo kruh da kisa" (TZ 214). Uz ostalo iz ovog se iskaza razaznaje da su i djeca raspolagala znanjem o načinu pripremanja kruha, toga temelja svake prehrane.

Za vrijeme dok se tijesto umijesilo i uzdiglo, krušna se peć dovoljno ugrijala. Nije bilo uobičajeno pečenje u posudi, već se tijesto izravno stavljalo na zagrijanu plohu peći; trebalo je stoga dobro očistiti unutrašnjost. Žeravicu su privukli na hrpu pomagalom sastavljenim od dašćice okomito usađene na dugački držak (*kagarica*), a pepeo očistili pruručno napravljenom metlom. Na očišćene opeke dna peći hljebove su polagali drvenim loparom (*lopata*). "Mama bude držala lopatu, a mi joj budemo nosili kruh na tu lopatu" opisali su svoje sudjelovanje Andrija i Jakova (TZ 214).

Pečenje je trajalo približno sat vremena, nakon čega bi hljebove namijenjene konzumiranju u svježem stanju izvadili, te nakon hlađenja spremili u košare obješene o kuhinjsku stropnu gredu. One što su bili predviđeni za dvopek razlomili bi i ponovno stavili u peć da se prepeku. Ondje bi ostali cio dan, sve dok se nije peć posve ohladila, a onda bi ih, složene u košarici, spremili u konobu. Svoj je iskaz o pripremanju dvopeka Marija M. zorno potkrijepila donijevši iz konobe primjerak *mulina*; time je posvjedočila i njegovu današnju uporabu. "Kada imate za jest se u vodu moći. Ako hoćete supat vino, onda za vino" - opisao je Jakov način konzumacije *pasameta*, i k tome još dodao: "To bi se uz hljeb delalo neka ga se manje poje" (TZ 160).

Dok je u seoskim domaćinstvima kruh u cijelosti bio kućni proizvod, u gradićima je praksa bila nešto drugačija. Ondje su u zemljoradničkim, ribarskim i pomorskim obiteljima domaćice doduše pripremale tijesto same, ali se pečenje obavljalo u nekoliko javnih peći i bilo tretirano kao uslužna djelatnost. Pečarice su bile profesionalke, ali naknada se u starije vrijeme umjesto u novcu isplaćivala u naturi; iznosila je 10% kruha. Frane Medarić objelodanio je zapis o praksi javnoga pečenja kruha u gradu Cresu, a takva je (polu)obrtnička djelatnost zacijelo bila istovjetna i u drugim neseoskim otočkim naseljima (Medarić, 1975a:364 i d.). Budući da su se odjednom pekli hljebovi iz različitih domaćinstava, valjalo ih je obilježiti znakom vlasništva, pa Medarić donosi ilustracije nekoliko uobičajenih *sinjala*. No, razgranatost tih znakova, kao i svijest o njima, ni u kojem slučaju nije bila tako široka i duboka kao što je to bilo s *belehima* na ovcama.

U seoskim bi se domaćinstvima katkad dogodilo da je ponestalo kruha prije predviđenog termina za pečenje. Creske su domaćice umjele tome doskočiti, pripremivši bez paljenja peći nadomjestak kruhu. Riječ je o beskvasnim pogačama, umiješenima samo od brašna i vode, te soli, uobličjenih u plosnati krug. Tijesto za *kolube* položile bi na zagrijano, prethodno pomno očišćeno, ložište ognjišta, a zatim ga poklopile ugrijanom zdjelom (*črep*). Isijavanje topline iz *črepa* osiguravalo se nagnjenom žeravicom i toplim pepelom, pa je ravnomjerno ispečena pogača bila relativno brzo dogotovljena.

Spomenutu je pripremu opisao Bortulin početkom stoljeća, uz napomenu da se "... tako učini za veliku potrebu" (1949:116), i u recentnim istraživanjima nije više bila potvrđena. Ali, u tradicijskoj se prehrani zadržala primjena jednog drugog jela, gotovo identično pečenog. Takva je *kolubica* bila,

međutim, drukčije sastavljena: punili bi je nadjevom od groždica i kuhanih suhих smokava uz dodatak ovcjeg loja.

O spravljanju *kolubice* govorila je Jakova: "To smokvi suhe stavit kuhat. I onda vodu i malo brašna nuter, malo grožđa, malo šećera i malo loja. Bez loja nije bila kolubica. To se po zimi ovcu ubije, onaj loj na trbuhu to se izvadi. Malo se ga posoli i onda ga se stavi sušiti. I onda ga se spremi. On traje svu zimu. I onda jen komadić do toga (loja, op. a.). Kolubica ne bude dobra bez loja. To se sve stavi zajedno kada se napravi tijesto za kolubicu. Neka ne ni tvrdo ni mehko. Onda se bude stavilo peč. Na ogenj. Onaj mali trinof. Onda ugnjeva (= žeravice, op. a.) i pokrov zvana. Puni pokrov ugnjeva. To je bilo fino" (TZ 220) - završila je iskaz uzdahom. Jakova, naime, u posljednje vrijeme to jelo ne priprema. Budući da su u njihovoj kući prestali gojiti ovce nedostaje joj loj. Nasuprot Jakovi, Marija M. još priprema *kolubicu*. Premda je danas umjesto na ognjištu poprži u tavi na štednjaku, redovito je priprema u zimske dane. Kad se pomisli da su osim šećera svi ostali sastojci bili domaćega porijekla, razumljivo je što je *kolubica* bila češće na dnevnom jelovniku.

Pšenično je brašno bilo i glavnim sastojkom (uz dodatak jaja) pri spravljanju *tjestenina*, od kojih su najčešće mijesili rezance (*lazanji*). Tanki list tijesta, valjkom (*vajalo*) izvaljan na dasci, pustili bi da se osuši, a zatim ga izrezali, ukuhali u vrelu vodu, ocijedili i začinili uljem ili maslom. Rezanci su se mogli kombinirati uz varivo ili salatu, ali su ih jeli i kao samostalno jelo uz dodatak kuhanog krumpira. Kao prilog gulašu rezali bi umjesto rezanaca *kerpice*: "...široke, kako lazanji, samo dva prsta široke" - opisala ih je Marija K., dodavši da su ih obično posipavali naribanim suhim sirom (TZ 74).

Domaćoj tjestenini pripadaju i tzv. *fuži*, također pripremani od pšeničnog brašna uz dodatak jaja. Od razvaljanog lista tijesta najprije se izrežu manji kvadratići, koji se onda oblikuju u cjevčice. U Belom su ih savijali oko tanke trstike, dok je u Orlecu zabilježena praksa da su tijesto omatali oko vretena (Houtzagers, 1985:242). Nakon kuhanja također se preliju masnoćom i pospu struganim sirom. Smatraju ih raskošnijim jelom i poslužuju većinom kao prilog uz gulaš. Za *fuže* se u novije doba čuje i naziv *makaruni*; gdje gdje se međutim nazivom *makaruni* označuju *kerpice*. U suvremenom jelovniku kod kuće umiješene *lazanje*, *kerpice*, *fuže* sve više zamjenjuje industrijski proizvedena tjestenina - *pašta*.

Blagdanskim su jelom smatrali valjuške od krumpira - *njoke*. Krumpire kuhane u ljusci nakon guljenja zgnječe, dodaju brašno, jaje i masnoću, te umijese tijesto. Od njega režu male komadiće, koje ukuhaju u vrelu vodu, zatim procijede i zamaste te pospu ribanim sirom. Varijanta toga jela su *njoki na starguju*: pritiskom svakog komadića na ribež postiže se hrapava površina valjušaka.

Kukuruzno je brašno bilo osnovom za jedno od najčešće pripremanih jela - *kašu*. U creskom su jelovniku poznavali dvije vrste kukuruznih kaša: *palentu* i *škrob*. Svježe samljevenu *farmantunsku muku* ukuhali bi u slanu

vodu, zavreću u *laveču*. Zatim bi *laveč* skinuli s *komoštri*, smjestili na stalak (*trinof*) iznad zažarene žeravice, te neprekidno miješali *kuharićem* duže vrijeme, dok se posve ne skuha. Jede se razmrvljena u komadiće i to redovito kao dodatak drugim jelima - mesu, ribi, varivu, salati.

Škrob, *skrop* se razlikuje od *palente* utoliko što je nešto rjeđi i što se umjesto u vodu ukuha u juhu (dobivenu kuhanjem svježih ovčjih nogu i glave).

3.2. Variva i jela od voća

Povrće je značajan sastojak u prehrani, kako ljetnoj tako i zimskoj. Ljeti pripremaju variva od boba, graška, mahuna, većinom pirjanjem na domaćoj masti i luk, te dolijevanjem vodom. "Kad bimo imeli po ljetu boba, fažola zelenoga, biži u šestom mjesecu... smo mi pošufigali na kapulu, domaći smok. Najviše domaći smok. Bimo bili rastopili kao loj" - kazivala je Marija M. (TZ 1).

Neka su od ljetnih variva pripremali na *lešo*: kuhano povrće (blitvu, mahune, broskvu) prelili su nakon cijedenja maslinovim uljem uz dodatak češnjaka, te solili i paprili.

Zimska variva poput kiselog kupusa, repe, svježe broskve te, sočiva (suhograh, grašak, leća), najprije su kuhali u vodi, a zatim bi ga zamastili uljem ili dodali neku vrstu zaprške. Bortulinu dugujemo opis pripremanja takve zaprške: "Zapešt se pravi od loja ili slanine ili sala. Najprije se na vodi skuha, a onda na posebnoj daski nožem sitno siječe, ujedno nareže nekoliko zrna *cesna* i malo *petarsimula* (= peršina, op. a.), te se dalje *pešta*. Kad je gotovo, istrese se *zapešt* u *laveč* ili *padelu*, i to nam je smok obično za svježe broskve, kiseli kapuz, repu, svježi fažol, riže, sočiva, uopće za *manestru*" (1949:123).

Maneštrom, *manestrom* nazivaju složence u jušnom obliku od povrća, kuhanog bilo s tjesteninom bilo s krumpirom, primjerice: *kapuz i kumpir*, *repa i kumpir*, *fažol i kumpir*, *leća i kumpir*; *maneštra* od pomiješanog mladog povrća (blitve, boba, graška, mahuna i sl.); od koromača s krumpirom, grahom, mrkvom te komadićima suhe slanine; od graška, riže, mrkve itd. Bile su vrlo česti sastojak dnevnog jelovnika, nerijetko kombinirane s prženom ribom.

Krumpir su, osim kuhanjem, pripremali i prženjem: razrezanog na kriške (*landice*) frigali su ga na ulju, masti ili slanini u *curici* i naknadno posolili. Na ognjištu su ga mogli pripremati i pečenjem. Oprani krumpir u ljusci jednostavno bi stavili na ognjišnu plohu, nagnuli žeravicu i prekrili ga toplim pepelom. Kad je bio dovoljno pečen *kumpir va lugu* su očistili, prerezali na pola i jeli posoljenog.

Od samoniklog bilja pripremali su šumske šparoge: prvotno popirjane prelili bi jajima, te ispržili na ulju.

Kućni vrt bio je izvorom i za pripremanje salata: nekuhanih - zelene, radiča, rajčica (*pomidor*); kuhanih - od broskve, krumpira ili miješanih - od krumpira s radičem, nekim vrstama maslačka i sl. Salate su pripremali s domaćim maslinovim uljem i octom; uz sol katkad bi dodali luk i češnjak.

Često su je jeli u kombinaciji s toplom ili hladnom *palentom*, kuhanim jajima, ili samo s kruhom.

U ispitivanim naseljima Pernatskog poluotoka svježije se voće nije baš mnogo jelo. Najviše se konzumiralo grožđe. Nakon berbe nekoliko se lijepih grozdova objesilo o stropnu gredu u konobi, pa ga se jelo i zimi. U kući naše kazivačice Marije M. vidjeli smo ga prilikom boravka početkom studenoga.

U ovim su se sredinama najviše jele smokve, i to rjeđe svježije, a češće suhe. O sušenju smokava na rešetki od pruća (*rižijola*) bilo je već govora, kao i o njihovu spremanju u sanduk (*kasunić*), uz dodatak lovorova lista. Spomenuli smo i udio kuhanih suhih smokava u pripremanju *kolubica*, a bit će još govora o njihovu udjelu u nekim drugim jelima. No, bila je uobičajena još jedna kombinacija: suhe su smokve popržili na ulju te dodali toploj kukuruznoj kaši. "Suhe smokve frigmat na ulju i onda je pojest s *palentom*. I dobre su bile" - kazivala je Jakova (TZ 217).

3.3. Mesna jela

Sveti Toma, uzmi prasci doma!- uzrečica je kojom je starac Kirinčić ilustrirao uvriježeni običaj da se uoči Božića pripremi svinjsko meso. Sav posao oko klanja i prerade obavljali su sami ukućani. Prvi se dio odvijao pokraj svinjske nastambe, smještene obično na rubu naselja. Ondje bi je udarcem malja o glavu domaćin omamio i potom zaklao. Tad bi svinjsko truplo prenijeli do kuće, gdje su ga objesili na pripremljene stalke. Vrelom su ga vodom polili i ostrigli čekinje, a zatim uzdužno razrezali, izvadili crijeva i ostale iznutrice, ostavili cio dan na stalku da se dobro ocijedi te meso i slanina ukruti.

Kad se truplo dobro iscijedilo razrezali su ga. Slaninu su odmah pretopili u mast, a najveći dio mesa stavili u rasol. "Malo se ostavilo ča se moglo pojest, a sve se bude stavilo na sol" - kazivao je Jakov (TZ 156). Dobro natrljane solju komade su mesa poslagali u kabao i ostavili da stoji oko dvadesetak dana. Danomice bi ga nadgledali i pojedine komade preokretali kako se ne bi zacrvili. Nakon toga treba ih još prosušiti u dimu i na zraku. Spomenuto je već da su ih sušili u *napama* iznad ognjišta. Od suhoga svinjskog mesa posebno su bile cijenjene šunke (*pršuti*) i trbušina (*panceta*), koje se ostavljalo za konzumiranje ljeti.

Za razliku od svinja koje su redovito klali pred Božić, s klanjem ovaca počinju već u listopadu. Valja naglasiti da je u prehrani ovoga stanovništva od mesnih jela upravo ovčetine bila najzastupljenija. Osim mesa, što su ga također podvrgavali sušenju, pripremalo se i jelo od svježije krvi. O tome je kazivao Ivan iz Pernata: "Najprije ubijemo ovcu. Sa nozem u rebra. I onda ide kri van i onda ovca krepa. Kri se jede. U loncu se najprije skuha sama krv. Onda se prži. Stavi se malo češnjaka, malo kapule i malo papra, i ulje, sol. I malo se prži i to se tako jede. To su najviše stari ljudi prije jeli. Krv za marendu. Samo od janjca. Sad se već to manje jede" (TZ 108).

Nakon ispuštanja krvi skida se koža. U starije su doba kožu s glave i nogu ostavili, te ih samo stavili u peć da se dlake osmude. Tad bi glavu ispunili s nekoliko listova lovora i ružmarina, svezali je koncem i zajedno s nogama stavili u vodu da se kuha. Dobivenom tekućinom kuhali su kukuruznu kašu, već spomenuti *skrob*.

Meso lišeno kože obično su ostavili 24 sata u konobi da se ohladi, pa bi ga tad rasjekli, nasolili, posuli češnjakom i ružmarinom i stavili u kabao. Rebra nisu trebala stajati više od tri-četiri dana, butići pet-šest. Zatim se još osam do deset dana sušilo u dimu. Starac Kirinčić, nad čijim ognjištem sumještani još danas (1988.) suše ovčeginu, rekao je: "Nama i drugi donesu i sada meso na sušiti. Jer ako ga ne suši, ne ćeš ga dobroga jest" (TZ 57). Takvom zimskom preradom uspjeli su osigurati zalihe mesa i za ljeto.

Posebnu su pažnju posvećivali crijevima (*olita*), koja su očistili i isprali, te stavili na sušenje. Tanka su crijeva odmah iskoristili za jelo, o čemu je Kirinčić rekao: "Onako se stavi iznad ognja i onda se ošuši na jedan štap. I kad se ošuši se metne na žeravicu. I ono je dobro za jest" (TZ 51). I debelo su crijevo nakon čišćenja napuhnuli zrakom i prosušenog ga spremili, da im se nađe pri ruci za Poklade, kad će od njega pripremiti posebno jelo.

Kad su bili primorani da zakolju kozu, njezino su meso također konzervirali soljenjem. "To bi stalo u soli ono meso - mi smo zvali gudići— one stegne, ona pleća... Osam dan" - sjećao se Jakov pripremanja *kaštradine* (TZ 154).

Spomenuto je već da su meso peradi pripremali uglavnom samo za bolesnike, za neke izuzetne prilike (o kojima će još biti govora) ili kad je već kokoš ostarjela.

Od svježega mesa, ovčjeg ili kokošnjeg, pripremaju gulaš (*zvacet*): isjeckanom luku i češnjaku, proprženom na masti ili ulju, doda se u *padelu* meso izrezano na komadiće, te pirja uz dolijevanje vode. Može se jesti kao samostalno jelo uz dodatak kruha, s prilogom od palente ili tjestenine, te kao složenac s krumpirom.

I svježe i suho meso spravljali su i *na lešo*, tj. kuhanjem. U dobivenu mesnu juhu ukuhali bi *lazanje* ili rižu. Kuhano bi meso jeli ili s kruhom ili s palentom. Katkad bi ga napravili kao salatu: ohlađeno ovčje meso, narezano na komadiće, pomiješali bi s tvrdo kuhanim jajima, te začinili domaćim uljem i *kiselinom*.

Meso su pripremali i prženjem. U tom bi ga slučaju najprije narezali na odreske i posolili. U tavi su rastopili malo slanine ili loja i na tome *pofrigali*. I iznutrice - pluća, jetra, bubrege - posute solju i paprom te poprskane octom, pripremali su *friganjem*. Svježe kotlete (*bražolice*) su najčešće pekli na *gradelama*, pažljivo ih okrećući nad žeravicom; neki su ih pritom i premazali mašću. Najzad, janjca ili kozlića pekli su na ražnju. U kuhinjskom su inventaru raspolagali željeznim stalcima na koje bi položili ražanj s nataknutom pečenkom, te ga polako okretali.

3.4. Jela od plodova mora

Udio riba u jelovniku creskih seljaka nije u svim naseljima bio jednak. U priobalnim, poput Valuna, bio je znatno veći negoli u onima nešto udaljenijima, kakve su primjerice bile Lubenice. Ali, i u ovim potonjima, bilo je u obiteljima ribara, koji su svojim trudom priskrbivali i plodove mora. Svježiu su ribu pripremali na nekoliko načina. Ponajprije prženjem: očišćenu od utrobe i opranu, ribu bi uvaljali u pšenično ili kukuruzno brašno i na vrućem ulju pržili na tavi. Marija M., čiji je muž "... dvaset i pet godina hodil na more ribe lovit", kazivala je: "Frigamo na ulju. Sad imamo tečicu, onda na špaheru. Nekad na fcuru na ognjišće smo frigali" (TZ 11).

Drugi način pripremanja je pečenje na *gradelama*. Srdele i lokarde, orade, brancine i druge ribe nakon čišćenja i soljenja polože na *gradele*, smještene ponad žeravice, i peku najprije s jedne, a onda s druge strane. Pečenu su stranu mazali grančicom ružmarina umočenom u ulje. Marta Fazlić u svojim zapisima dodaje da se tako pripremljenu ribu, složenu u zdjelu, još prelije maslinovim uljem pomiješanim s usitnjenim češnjakom i peršinom (1994:35).

Rado su jeli i kuhanu ribu. O tome je Bortulin zapisao: "Na lešo se kuha riba na vodi. Kad je kuhana, izvade se sve kosti, a onda se pusti ohladiti. Sada se posoli, metne malo papra, nariba *cesna*, ulja i octa" (1949:122). Marija M. pripremala je *na lešo*, među ostalim, i hobotnicu.

No, najčešći je način pripremanja bilo pirjanje manjih komada raznih riba uz dodatak začina. Takav riblji gulaš nazivaju *brudet*. Za njega se mogu upotrijebiti i manji primjerci riba: lokarda, srdela, ušata pa i sipa. Detaljni je opis također Bortulinov: "Na *brudet* se kuha riba ovako: u *lavečić* ili *padelicu* se metne prema potrebi mjerica ili dvije ulja, koje se dobro zagrije. Zatim se nadrobi luka (*kozjaka*) i *petarsimula*. To se dobro *posufiga*... Kad je *posufigano*, metne se u to riba, a povrh nje malo papra i soli. Sada se to dobro promiješa i nalije, koliko treba, vodom i octom, da bude ljuto. Ovako se stavi *padelica* na žeravicu ili, ako je *lavečić*, na *komoštra*, da se kuha. Miješati se ne smije, jer bi se ribe raspale. *Brudet* ne smije biti ni pregust ni prejušan. Kad je *brudet* kuhan, jede se topao ili hladan, s kruhom ili *po palenti*" (1949:122).

U ribarskim naseljima, kakav je primjerice bio Valun, uobičajeno je bilo da se veća količina riba konzervira. Poput svinjetine i ovčetine, i ribe se konzerviralo soljenjem. Za tu im je svrhu trebao drveni kabao (*mujac*), daska za pritiskivanje (*fundač*) i dva do tri kamena utega (*kamik*). Na svaki red poslaganih riba stavilo bi se obilno soli. O tome je kazivao Andrija: "Sardel, onda puno soli da je ni vidit. Onda s *fundačom* pritisnut... Onda opeta drugi (red, op. a.). Sve dok ne bude puno. Budemo pedeset kil posolili. Onda se pritisne" (TZ 200). Pod težinom daske i utega riba se slijegala, pa bi prazan

prostor koji se time stvorio opet ispunili novim redom riba. Stiješnjene ribe ispuštaju vlastiti sok što ga, pomiješanog sa solju, nazivaju salamura. "Kad velki kamik stoji jedno pet-šest meseci, onda svu onu sukrvicu voda hiti vanka" - kazivao je Jakov i nastavio: "I onda, ako nema salamuri - kako mi rećemo - onda se doda još malo soli" (TZ 159). Ovako konzervirane ribe mogu biti uskladištene i do dvije godine. Pri konzumaciji nisu zahtijevale nikakav dodatni postupak: "Stavit lepo na tanjur, malo ulja, malo kiseline i lepo slane sardele na salatu jest" - prisjećao se Andrija (TZ 200). No, po želji moglo ih se i pržiti.

U ribarskim domaćinstvima usoljene su ribe bile jednim od najzastupljenijih jela. Danomice su bile na stolu u korizmeno doba. Stoga je Jakov procijenio da su pojedine obitelji godišnje potrošile i do sto kilograma slanih riba, dok sad (1988.): "Ves Valun ne poje deset kili sardele" (TZ 159).

Umjeli su konzervirati i hobotnicu. Najprije bi čavličima pričvrstili posebno svaki krak, kao i raširenu glavu. Dobro nasoljenu, i tako razapetu na grani česvine (*crnika*), ostavili bi ju da se potpuno osuši, pa onda spremili u konobu. Od kuhane sušene hobotnice, te sušenog ugora, narezanih na komadiće, pripremali su salatu uz dodatak češnjaka, peršina, octa i ulja (Fazlić, 1994:11).

Stanovnici priobalnih naselja posizali su i za drugim plodovima mora: pužićima, priljepcima. Pripremali su ih kao salatu, zatim kao prilog dodavali tjestenini i riži, ili ih kuhali kao *brudet* (uz dodatak luka, češnjaka, bosiljka i rajčice).

3.5. Mliječni pripravci

Sznali smo već da se gotovo u svakoj creskoj seoskoj kući pripremao sir od ovčjega ili miješanog ovčjeg i kozjeg mlijeka. Jeli su ga u suhome stanju, režući ga na kriške. Usto je bilo uobičajeno da ga ribaju na ribežu (*postrgat na strguju*) i dodaju tjestenini.

Također je već spomenuto da se od sirutke (*prasnica*), zaostale nakon pravljenja sira, zagrijavanjem dobivala *skuta*, što su je u ljetnim danima rado jeli. *Skuta* je, usto, bila sirovinom za maslac, u čiju bi se izradu upustili kad su skupili tri do četiri količine *skute*. Umjesto nekadašnjeg načina ručnim lupanjem, Sofija, koja i sada izrađuje *skutu*, upotrebljava električnu mješalicu.

U prehrambenim navikama creskoga stanovništva svježi maslac nije imao primjenu, već bi ga odmah prekuhali u maslo. U tom su ga stanju upotrebljavali kao masnoću (*smok*) za *maneštru* ili tjesteninu. Jakova je potvrdila: "I budemo ponegda napravili neke krpice, sami doma, od žita, od jašmika. I onda se bude malo masla polilo zgora". Maslo je bilo poželjnim sastojkom i bolesničke hrane, pa je Jakova dodala: "Onda bi zašparali (maslo, op. a.) kada bude ki bolen. To je smok za čagod" (TZ 219).

3.6. Napici

U seoskim se domaćinstvima pripremao napitak od ječmenog zrnja, što su ga nazivali *kafa*. Vlastiti domaći *jašmik* valjalo je najprije ispržiti. Među kuhinjskim priborom nalazila se i posebna cilindrična posuda s dugačkom drškom - *bruštulin*, *brustulin*. Zrnje, zatvoreno u *bruštulinu*, držali su iznad ognja, povremeno ga tresući da se dobro i jednolično isprži. Mljevenjem na ručnom mlincu - *maženin*, *mažinin* - zrnje bi pretvorili u prah za kuhanje *kafe*. Pili su je s kuhanim ovčjim ili pomiješanim ovčjim i kozjim mlijekom, uz dodatak šećera.

Pripremao se i čaj, najčešće od kamilice (*kamamila*). Tu samoniklu biljku nabrali bi, posušili na zraku i spremili da im se uvijek nađe u kući. Poznavali su i sljezov čaj, koji su rabili kao lijek protiv kašlja. U obiteljima koje su držale pčele, čaj su redovito zaslađivali umjesto šećera medom.

Spomenuto je već bilo konzumiranje vina kao dnevnog napitka. Dakako, u prvom se redu upotrebljavalo lagano vino, pripremljeno od tropa razrijeđenog vodom. Međutim, domaći su ljudi umjeli pripremiti i napitke od plodova smreke. Te su crvene bobice, tzv. *smrekujiči*, najprije nekoliko dana močili u vodi, a zatim kuhanjem dobili specifično osvježavajuće piće. Pričao je o njemu Andrija: "One male balotice crvene. To se bude stavilo toliko vodi. Tri, četiri dana stoji i to se kuha. A pokle, već kada bude imelo osam-devet dan, bude moglo se napit do toga" (TZ 191). Naziv je tome pripravku također *bevanda*. *Smrekujiči* su se rabili kao sirovina za još jedan napitak istoga imena i istoga načina spravljanja, tek s tom razlikom što bi se još dodala zrna divlje šumske loze (*loznika*), te plodovi drijena. Uz kazivanje o spravljanju tih napitaka karakterističan je bio Andrijin komentar: "Sve se iskoristilo. Ni se bacalo" (TZ 191).

4. KULTURA PREHRANE

4.1. Prehrambene navike

Zajednički dnevni obroci bili su prilika u kojoj se očitovao obiteljski život creskih seljaka i zrcalile neke osobitosti te društvene zajednice. Ritam uzimanja hrane i njihov dnevni raspored bio je manje-više stalan: jutarnji, podnevni i večernji obrok bio je kadšto dopunjen prijepodnevnim. Dok su zajuttrak i večeru u pravilu konzumirali u kući, podnevni se obrok u vrijeme intenzivnih agrarnih radova nerijetko uzimao napolju. U kući je za konzumaciju obroka bio predviđen prostor kuhinje, gdje bi se odrasli članovi okupili oko stola. Svojim stalnim mjestima za stolom očitovala se i obiteljska hijerarhija; čelo je stola bilo namijenjeno gospodaru ili najstarijem članu obitelji. No, pri samoj su konzumaciji teorijski svi bili izjednačeni. Nije se,

naime, posluživalo pojedinačno na posebnim tanjurima, već bi svi uzimali iz jedne zdjele. Na stolu je stajao i keramički vrč s pićem - *bukaleta s pivom*, iz kojeg bi svi odrasli ukućani izravno pili. Za brojnu djecu nekadašnjih obitelji obično nije bilo mjesta za stolom. Ponajčešće su sjedila na rubu ognjišta, također jedući iz zajedničke zdjele.

Stolno posuđe bilo je smješteno na zidnoj polici - *škanciji*. Nije ga bilo mnogo: nekoliko ocakljenih keramičkih zdjela, te nekoliko tanjura (*pijati*) od kamenine, rjeđe od porculana. Vrčevi s čašama i šalicama bili su poslagani na *napi* iznad ognjišta.

Za jutarnji se obrok sada najčešće čuje naziv *kafe*, nastao prema napitku koji se uzima, dok je u starijim izvorima zabilježen naziv *ručak* (Linardić) odnosno *ručnja* (Bortulin). Međutim, sam sadržaj obroka očituje spolne razlike. Svi su se naši kazivači složili u tome da su kavu pile samo žene i djeca. U siromašnijim obiteljima kavu, pripremljenu od ječmenog zrnja i domaćeg mlijeka, žene su i djeca jela zajedno s palentom. U nešto bolje stojećim kućama uz bijelu bi se kavu jeo kruh. Bilo je tako i u Ljubinoj kući: "Kafe od jačmika. Sa mlekom kafe i kruha nutra stavili. A mleko je bilo od koze" (TZ 176). Navika je ostala i do danas, pa Sofija, usprkos mogućnosti da kupuje pravu kavu, miješa je redovito s ječmom i usto pije s kozjim mlijekom. "Ja ne volim samo kavu. Ja stavim jašmik i kavu skupa. I mlijeko od koze. Ako nema koze onda mlijeko (se) kupi" - rekla je (TZ 106).

Nasuprot tomu muškarci su u siromašnijim obiteljima jeli palentu s malo sira, a u imućnijima krišku suhog sira s kruhom ili ribom, te popili *bevandu*. Jutarnji bi se obrok uzimao, ovisno o godišnjem dobu i intenzitetu poslova, između 6 i 8 sati. No, čini se, da muškarci većinom i nisu jeli odmah izjutra - ili bi se zadovoljili tek s nekoliko suhih smokava i čašicom rakije - već bi nešto kasnije, oko 9-10 sati, uzimali *marendu*. Ona bi se sastojala od prženog jajeta, komadića suhog svinjskog mesa ili ribe. Često bi se prijepodnevni obrok sastojao od prepečenog kruha što su ga umakali u vino da ga omekšaju. K tome bi jeli suhi sir.

Sastav podnevnog obroka (*obed, obet*) ovisio je o godišnjoj dobi. Općenita je značajka da se pretežno sastojao od variva, te da se meso nije jelo svakoga dana. Ljeti je na jelovniku bila *maneštra* od boba ili graška, kuhana tjestenina ili krumpir, te salata, dok bi zimi jeli kiseli kupus, broskvu, *fažol*. Često su i za objed kuhali palentu. U imućnijim obiteljima uz *zvacet* od ovčetine pripremili bi *tvrdu palentu*, a ako bi meso kuhali u *laveču* k tome bi pripremili *mehki škrob*. Palenta se kombinirala i s ribom *na lešo*.

Andrija, koji je u mladosti gotovo svakodnevno odlazio na agrarne radove na lokalitet Bućev, svjedočio je o sadržaju poljskog objeda: "Budemo skoro svaki dan za na Bućev - kad budu kopali. Svaki dan ponesti obed. Palenticu i svakomu jednu sardelu. To je bilo za svu zimu" (TZ 199). Mislio je pritom na usoljenu ribu. Takva je poljska prehrana bila tipičnom za ribarska naselja kakvim je bio Valun. Raspitujući se u Lubenicama što bi ponijeli sa

sobom kad su radili na udaljenim poljima, citiramo odgovor Ivana K.: "Kruha i sira, i mesa, što ćete drugo. I jaja frigana s mesom. I vina. Muški vina. Ja sam svaki dan imel litru vina" (TZ 79). Dok Ivan nosi vino sa sobom u staklenoj boci, njegov ga je djed nosio u tikvi, koju je za tu namjenu sam znao pripremiti. I sad se još spominje kako u toj posudi od prirodnog materijala piće ostaje duže hladno. Umjesto tikvi upotrebljavali su i male prenosive bačvice.

Prisjećajući se nekadašnjih napornih dana provedenih u pripremi ogrjevnog drva, Franica iz Orleca kazivala je: "Onda vako polne ka bi bilo, jena ura, onda bimo šli malo pojest. A če? Bokunij kruha i sira, ko bi bilo... bokunić ribice ma mali bokunić vako... Ni bilo... pelni pijat kako sada" (Houtzagers, 1985:183).

I za večernji bi obrok (*večera*) pripremili *maneštru*, uz koju se nastojalo skuhati komadić ovčjega mesa. "Fažol oli broskvi kada budeju, mesa slanoga. Ma ni bilo svaki dan meso" - sjećao se Jakov (TZ 158). "A za večeru kumpir, maneštru. I pire od kumpira i na kapulu" - zapamtila je Ljuba (TZ 176). "Za večeru bimo skuhalo fažola na ulju, riži. Fažola budemo svaki dan" - potvrdila je Jakova (TZ 201), dok su Marija M. i Sofija spomenule i jedno prilično davno napušteno jelo - *samopek*. Pripremali su ga od kuhanog ječmenog zrnja, prethodno smrvljenog u stupi. A Franica je sumirala: "I večer doma, palentu, fažol, te stvari najviše, ribice, sardelinice one male, nismo za prave ribi znali, za vele ribi, nanke ni bilo s kin kupit, ni bilo šoldi. I tako smo lepo žive(li)... rivali napret..." (Houtzagers, 1985:183).

Nedjeljni se jelovnik unekoliko razlikovao od svakodnevnoga. Toga se dana nastojalo za objed pripremiti mesnu juhu. Glavnom mesnom jelu pridodali bi rižu ili krumpir i salatu. Za nedjeljnu se večeru često pekla ili pržila već spomenuta nadjevna pogača - *kolubica*. Toga bi se dana popilo i štogod pravoga vina u širem obiteljskom krugu. Potvrđuje to i iskaz Marije iz Pernata, kojim je oslikala prilike u svojoj kući iz razdoblja 30 - 40-tih godina: "U nedelju budu došli kod nas. Tata imal ko oštariju, gostionu. Onu familijarnu. Samo naši, da im vreme prođe. Budu zaigrali karte i pili. Samo u nedelju, ne na druge dane" (TZ 97).

Skromnost dnevne prehrane creskih seljaka nije bila napuššana ni prilikom najvećih agrarnih radova. Onoga dana kad se vršilo žito - pripovijedali su sugovornici - kuhali su izdašniji obrok. Upitani od čega se sastojao, odgovorili su: "Kada se je vrhlo žito bude se napravilo makaruni" (TZ 222). Ni berba grožđa nije bila obilježena nekim posebnim jelom. "Najviše pri trgatve sardele slane. Sardele slane i kapula" (TZ 151) - izjavili su. Za mljevenja maslina nastojalo se *tošarima* pripremiti kakvo mesno jelo, ribu ili čak i bakalar, a kao poslasticu uštipke.

Naši su sugovornici upamtili i *oskudicu* u jelu, koja je vladala u ratno doba. Tada su morali posizati i za hranom neuobičajenom u mirnodopskim prilikama. Vrijedilo je to u prvom redu za nestašicu brašna. U Ljubino su se sjećanje utisle prilike iz Prvoga svjetskog rata, kad nije bilo dovoljno

kukuruznog brašna. Tada su na žrvnju mljeli uz zrnje i cio klip kukuruza, pa bi od te mješavine "brašna" kuhali palentu. I za Drugoga su svjetskog rata ovi ljudi oskudijevali krušnim brašnom. Iskoristili su trop: osušenog su samljeli i pomiješali uz pšenično ili ječmeno brašno. "Drop se suši. I onda bi se zrnca otrušilo i onda se bude mlelo na zarna" - opisala je Sofija (TZ 115). U istu je svrhu mogao poslužiti i sasušeni i samljeveni žir. "Brašno" dobiveno od plodova česvine, prethodno osušenih u peći te samljevenih, dodavali su također *moki od fermentuna za udelat palentu*.

4.2. Prigodni jelovnici

Svakodnevnu kuharsku rutinu remetile su povremeno posebne prigode u obitelji. Napose su se isticala tri stožerna mjesta, utkana u životni tok ukućana: porod, svadba i pogreb.

Odmak od svakodnevnog jelovnika vrijedio je za roditelju. Bilo je uobičajeno da se petnaest do dvadeset dana nakon poroda za roditelju priprema posebno jelo - *panada*. Glavni mu je sastojak domaći prepečeni kruh - *pasameti*. Razmrvljeni prepečenac kuhali su u vodi dok ne postane posve kašast, a zatim bi ga začinili domaćim ovčjim maslom ili maslinovim uljem. Premda široko primjenjivano u prošlosti, to se jelo i sad još priprema i konzumira iz dubokog uvjerenja da pogoduje stvaranju majčinog mlijeka. Smatrajući ga laganim i hranjivim jelom davali su ga uz dojilje i bolesnicima te starcima. Naša je Marija K. izjavila: "Panadu ja i sada jedem. To se stavi kuhat na jednu padelu, onda se stavi malo masla ili ulja i malo soli i neka se kuha. Šta se više kuha je više bolja. Kao lagana hrana. A to je za sakoga dobro" (TZ 75). Za dojilju su pripremali i jaja, a nastojalo se i da češće nego inače jede meso.

Kad se u kući spremala svadba domaćini su zaklali ovcu da bi osigurali svježe meso. Na svadbenom je jelovniku obvezatna bila juha od kuhane ovčetine s ukuhanom rižom, te ovčji gulaš s domaćim rezancima. Nakon toga bi se poslužilo pečeno meso sa salatam ili varivom od kupusa. U imućnijim kućama ispekli bi janje na ražnju. Za tu je priliku bio pripremljen i svježe ispečen kruh. Kao poslasticu neki su kazivači spomenuli kruh i pecivo izrađeno od kupovnog bijelog brašna, poput *kolaca* ili *pogaci* - tipičnih božićnih, odnosno, uskrasnih jela (o kojima će još biti govora), dok je Marija K. izjavila kako u seoskim obiteljima nije bilo poznato umijeće pravljenja kolača. "Kolače bimo bili kupili. Sada naši mladi umeju i kolače napraviti. A prije toga ni bilo. Ki to je znal? Ja ne znan. Mi bimo bili kupili tamo u Cresu" (TZ 77).

Oskudnost nekadašnjeg svadbenog jelovnika pratilo je i skromno serviranje. Naime, prema Jakovljevu iskazu, samo za "prvim stolom" - onim gdje su uz mladence sjedili roditelji, kumovi i svećenik - imao je svaki uzvanik svoj tanjur. Svi ostali za drugim stolom posluživali su se iz zajedničke zdjele.

Podaci što se odnose na praksu iz posljednje četvrtine 19. st. svjedoče o tome da su se već u pripremama svadbe obje obitelji precizno dogovorile o obrocima. Ako je bilo predviđeno da pir traje samo jedan dan, tad se objed za sve uzvanike priređivao u mladenkinjoj kući, a večera u mladoženjinjoj, dok je jutarnjim obrokom svaka kuća poslužila svoje svatove. Utanačilo li se održavanje pira tijekom dva dana tada su svi uzvanici u mladenkinjoj kući prisustvovali jutarnjem i podnevnom obroku, a u mladoženjinjoj večernjem, te drugoga dana jutarnjem. U predvečerje svadbe - zapisao je Linardić - "... muškarci deru ovce i škopce, a stare bake mijese tijesto i frcaju makarune" (1918:270 i d.). Kao uobičajeni jelovnik toga doba isti autor spominje juhu, meso (jamačno kuhano), makarune i pečenku, naglašavajući da između svakog jela svirač (*sopec*) svojom svirkom priziva naredno jelo. U tim su stankama svatovi i plesali, pa je svadbeni objed trajao dva do tri sata.

Zapisi iz sredine 20. st. donose već nešto bogatiji jelovnik. Juhi je prethodilo predjelo sastavljeno od pršuta, sira i maslina. Uz kuhano meso priložilo se i valjuške od krumpira, a kao poslastice spominju se kolačići od meda, te torte (Bonifačić, 1953:4).

Kad bi netko od ukućana preminuo po uvriježenom su običaju noću između smrti i ukopa uz pokojnika bdjeli rođaci i susjedi. Za njih bi domaćini pripremili kruha i sira te prženu ribu. Nakon pogreba obvezatno se priređivalo večeru na koju su bili pozvani ukopnici ("ki nose križ i mrtvoga"). Za tu se priliku nisu priređivala neka posebna jela, već se primjenjivao uobičajeni nedjeljni jelovnik. "Naprave večeru za one ki nose. Pripremi se šta bolje morete. Ča imamo" - lakonski je rekla Marija M. (TZ 10).

4.3. Jela - simboli

Cresko seosko kulinarsstvo sadrži nekoliko jela pripremanih samo na određene dane u godini. Posebnost im je u tome što su se svake godine u svim seoskim kućama, dakle na razini šire društvene skupine, pripravljala za ustaljene blagdane. Svojim ritmičkim pojavljivanjem tijekom godine stekla su značenje simbola, označitelja nekih pučkih i kalendarskih svetkovina.

Uskrs je u prehranbenim navikama simbolizirala *pogača*, *pogaca*, *pogaci*. Riječ je o slatkom mliječnom pecivu, umiješenom od finoga bijelog brašna, nabavljenog kupovinom. Već ta posljednja činjenica svjedoči da je riječ o raskošnijem jelu. Uz šećer, jaja, mlijeko i kvasac katkad bi tijestu dodali i suhe smokve. Bortulin kao sastojak *pogače* spominje i ribani sir pomiješan s paprom (1949:115). Tijestu, uobličenom kao okrugli hljeb, na gornjoj su strani izveli križni urez i cijelu površinu premazali jajem. Time je uskrsni kruh dobio specifičan izgled, kojim se razlikovao od ostalih peciva. *Pogaču* su pekli u krušnoj peći. Pripremaju je i danas; zamijese i ispeku na *Veli petak*, a na *Vezenj*, *Vazen*, *Vazam* ujutro nose je u crkvu na blagoslov, zajedno s *bukaletom* vina i tvrdo kuhanim jajima.

I djeca su imala svoj kulinarski uskrсни simbol. Od istoga tijesta od kojeg se spravljala *pogača* napravilo bi se pecivo u obliku pletenice s utaknutim cijelim jajetom. U Valunu i Pernatu nazivaju ga *kosica*, u Orlecu *sirek*, u Belom *sisirnjak*. "Za Vezenj bude kosica. Bude se bokun tijesta uzelo. Tri komadić. I se napravi kosicu. I onda se pusti malo kraja i onda se bude stavilo jedno jaje. To se peklo u peći. Bude se speklo i jaje lipo. Jaje se bude obojilo, većinom na crveno. I to za djecu. To se zove kosica" - kazivala je Jakova (TZ 211).

Posvećenost blagoslovljenog slatkog kruha i jaja i vjerovanje u njihovu posebnu moć očituje se i u nekadašnjem uobičajenom postupku: mrvicama od *pogaci* i ljuskama jaja darivali su vatru na ognjištu.

U imućnijim je obiteljima na uskrsnom jelovniku bio pečeni kozlič ili janje, dok su se siromašniji zadovoljili kuhanim mesom s valjušcima.

Posebni je oblik peciva bio namijenjen djeci za blagdan **Svih svetih**. *Oblija*, *obliji* pripremaju se od običnoga krušnog tijesta u obliku okruglih hljepčića. Utiskivanjem ključa u gornju površinu još mekanog tijesta postižu svojevrсни ukras. Od istoga se tijesta pripremaju i *krakavice*, oblikovane od tankog valjka, čiji spojeni krajevi čine nepravi krug. Bonifačić ih je opisao kao "okrugle kruhi kin su ze skaricama delali roščiči" (1953:5). Naši su kazivači spominjali *krakavice* kao dio jelovnika na Dan svih svetih; M. Fazlić piše, međutim, o njima kao kolaču što su ga djeci stavljali pod jastuk na Božić (1994:51).

Budući da se i Svi sveti i Dušni dan svetkuju kao blagdani, bili su tada i obroci izdašniji. Za objed se pripremalo svinjsko ili ovčje meso s tjesteninom. "Bude se stavilo bokun prašćevini kuhat i komadić starke. I onda napraviti lazanji doma. I onda to staviti pokle nutra kuhat. Meso izvaditi, a lazanji nutra. Lazanji bude pobrala onaj smok" - pripovijedala je Jakova (TZ 213). A Ljuba je dodala da toga dana za večeru obično priprema *kolubicu*, već spomenutu pogaču nadjevenu suhim smokvama i začinjenu ovčjim lojem.

I **Badnjak** je u prehrambenim navikama bio strogo određen. Poštovala se zapovijed posta, pa se toga dana nije smjelo jesti ni meso ni sir. Za jutarnji obrok pojeli bi nekoliko suhih smokava i popili čašicu rakije. Toga dana nisu objedovali. Za večeru su pripremali svježe ili slane ribe. Naša Sofija obično za **Badnjak** nabavlja oslića, dok Marija M. kuha bakalar. Dan uoči **Badnjaka** stavi bakalar da se kvasi, a zatim ga dobro istuče da bude mekan. Nakon dovršenog kuhanja i hlađenja, očisti ga od kostiju i sitno nasjecka, a zatim ga pirja na ulju. K tome će poslužiti kuhani krumpir. Neki bi pak pripremili *brudet* sa svježim zeljem ili bi jeli tjesteninu posutu usitnjenim orasima i šećerom.

U starijim se vremenima za **badnjačku** večeru spravljalno posebno jelo o kojemu su našim kazivačima pripovijedali njihovi roditelji. Potrebno je bilo uzeti devet biljnih sastojaka koji se zajedno kuhaju u vodi i neznatno začine uljem. Smjesa se sastojala od leće, graha, krumpira, sočiva, riže, graška, luka, češnjaka i tzv. *sekirice* ("To vam je kako da bi grah, samo na drugu formu napravljeno" - pojasnila je Jakova - TZ 204). U cjelokupnom **badnjačkom**

ritualu to je jelo imalo nedvojbeno simboličko značenje. Te su večeri, naime, običavali donijeti u kuću i položiti na ognjište izrazito velik panj (*gar*), zvan također *bednjak*. Zapaljen u času kad je svećenik blagoslovio kuću, morao je neprekidno gorjeti tijekom svih božićnih dana sve do Sveta tri kralja. Svojim plamenom zacijelo je simbolizirao neprekinutu životnu nit što su je ukućani priželjkivali za buduću godinu. Taj su panj, usto, i darivali, odvojivši dio hrane od badnjačke večere. "Na Bednjak se je na ognjišće stavilo jedan veliki gar i bi mu se zlelo svega malo ča se je jelo. Stari judi su govorili: vaja mu dat del" - zapisao je u Cresu Bonifačić (1953:8). Taj svojevrsni čin žrtve prežitak je iz drevnoga vjerovanja, svojstvenoga poljodjeljskome svijetu, po kojemu Badnjak označava završetak protekle i početak naredne agrarne godine. A upravo jelom sastavljenim od (uzgajanih) plodova zemlje, uz magični broj devet, simbolički se izražavalo nastojanje da se u idućoj agrarnoj godini osigura dobar urod.

Uobičajeno su badnjačko jelo ušticipci, tzv. *mlinci*. To je također kvasno tijesto, spravljano od bijelog brašna, u koje se umiješaju jaja i šećer, zatim narezane kuhane suhe smokve, grožđice, naribane jabuke, te doda malo rakije ili kuhanog bijelog vina. Kad tako sastavljeno tijesto nakon nekog vremena uzide, žlicom oblikovani ušticipci prže se u vrelom maslinovom ulju i potom pospu šećerom. Domaćice bi ih pripremile već dan uoči Badnjaka. Jeli su ih pri povratku s ponoćne mise, o čemu je svjedočio Andrija: "Polnoćnica bude. Onda budemo pojeli neki mlinac. Se bude zelo dva-tri mlinci, kaplju vina ili bićerin rakije i onda pet spat" (TZ 205).

Mada su *mlinci* pripadali obvezatnim badnjačkim jelima, pripremali su ih i u drugim prigodama: za Novu Godinu, Sv. tri kralja, za pir, mljevenje *ulika* i sl. Možemo ih označiti kao najzastupljenije slatko jelo u creskom težačkom kulinarstvu.

Valja još dodati da su u Orlecu na Badnjak pripremali suvrsticu *mlinaca*, koje nazivaju *grašnjaki* ili *grašnjaci*. Razlikuju se po tome što se, uz ostale voćne sastojke, tim ušticipcima dodaje i med.

Na osnovi kulinarske prakse svoje bake Markovice (r. 1895. u Murtovniku, Punta Križa), Marta je Fazlić opisala jelo, pripremljeno doduše još u rujnu, ali konzumirano na Badnjak prilikom čekanja odlaska na ponoćnu misu. Riječ je o *smokvenjaku*, kolaču sastavljenom od usitnjenih suhih smokava i grožđica uz dodatak klinčića i domaće rakije. Uobličena u stožac, ostavljali su ga da se dobro prosuši na zraku, pa je tako mogao stajati do Badnjaka (1994:49).

Još je jedno jelo bilo svima obvezatno na Badnjak i Božić. Premda ga nazivaju *kolač*, *kolaci*, riječ je zapravo o kruhu, ali pripravljenom od finog (kupovnog) bijelog brašna. Od ostalih je peciva odudarao svojom formom: oblikovali su ga kao okrugli hljeb s rupom u sredini. *Kolaci* su bili jednim od rekvizita pri blagoslovu kuće. Nakon tog posvećenog čina, pri kojemu su domaćini "zažgali gar na ognjišću", svećenika i njegova *sakristana* darivali su *kolacem*.

Dok je Badnjak bio u znaku posta, Božić je bio danom obilja. "Bude svaki gledal ča more bolje napraviti, bolje jelo koje je imel. Ma saki je gledal zašparat za onu dan" - rekao je Andrija (TZ 206). Kako su pred Božić zaklali svinju, raspolagali su svježim svinjskim mesom, koje bi ispržili ili ispekli. Neki bi, pak, pripremili juhu od ovčjega mesa, ispekli ovčjetinu s krumpirom i priredili salatu. Tko je mogao, ispekao bi kozlića na ražnju i jeo ga uz rižu, dok bi u nekim obiteljima bili zadovoljni i *zvacetom* uz koji su, kao tipično božićno jelo, pripremili *fuže*. Kao i prethodnog dana k tome bi bili posluženi *mlinci*.

Naši su kazivači spomenuli još jedno slatko jelo koje su običavali pripremati za Božić, i to u onim obiteljima koje su držale pčele. Jelo poznaju pod nazivom *poprnjaci*, *popernjaci*, a osnovni mu je sastojak *medak*, *medac* - otopina dobivena ispiranjem saća. Uz brašno i *medak*, tijestu bi dodali jaja, sir, papar i šećer, pa od toga oblikovali kolačiće. Prema Sofijinu kazivanju ranije su ih priređivali bez kvasca: "Mi prije ne budemo stavili kvasac. Ali kažu da bolje kvasac staviti. I biber. Malo bibera unutra, onda je puno bolje, više ukusnije" - rekla je, svjedočeći i o vlastitoj današnjoj praksi (TZ 107). U obitelji njezina supruga uzgajali su pčele. U prošlosti bio je to ekstenzivni način pčelarenja. Budući da su pčele držali u košnicama (*uli*) poput drvenih sanduka, ali s fiksnim saćem, pri uzimanju meda morali su pčele istjerati dimom. Time su prouzrokovali i ugibanje pčela. "Kad se izvadi med onda one ne budu imale što jesti. Onda su morale umret. Čelama ne kažemo uginut. Mi kažemo da umreju" - kazao je Ivan iz Pernata (TZ 132). Pri cijedenju meda, saće bi ponajprije izgnječili rukama, a zatim još isprali u hladnoj vodi, od čega bi nastao *medak*. Daljim kuhanjem saća proizveli bi vosak (*vosk*).

Osim što su bili dijelom božićnoga jelovnika, *popernjaci* su imali još jedno simboličko značenje. Smatrani su predmetima kojima se bjelodano izražavala naklonost spram drugih osoba. Stoga su njima darivali naročito drage goste. Posebno su bili značajni djevojkama kao mogućnost diskretnog sredstva za iskazivanje simpatije spram mladića. "Ako inače nije znao, time mu ona pokazuje, da ga voli te da je slobodno smije zaprositi" - zapisao je Bortulin (1906:11)⁵.

Među zajedničkim mjesnim godišnjim događanjima od osobite su važnosti bile *Poklade* (*Pust*). Toga su dana preruseni mladići u pratnji svirača (u sopele) obilazili selom, noseći sa sobom na nosilima slamnati lik Karnevala. Prilikom posjeta kućama domaćini su ih darivali vinom. Pokladno je veselje završavalo zajedničkim plesom (*tanac*) na seoskome trgu, kad je bila i posljednja prilika da se jedu mesna jela. Sutradan, od čiste srijede, nastupalo je razdoblje korizme s propisanim postom. Zbog toga i creski *pust* simboliziraju dva mesna jela. Jedno je od njih već spomenuta *olita*: nadjeveno debelo crijevo, što bi ga toga dana redovito poslužili za večeru. Uzeli bi već otprije

⁵ Dok su recentna istraživanja, kao i stariji izvori, potvrdili uobičajeno pripremanje paprenjaka za Božić, Marta Fazlić navodi da se *poparnjaci* pripremaju za *Ivanju*, 24. lipnja (1994:48).

pripremljeni osušeni *terbuh do ofci*. Zatim pripreme nadjev sastavljen od brašna, kuhanih suhih smokava, groždica, šećera, malo ulja ili ovčjeg loja. Izokrenuti trbuh, ispunjen nadjevom sašiju koncem i stave u slanu vodu kuhati, a onda ga na nekoliko mjesta probodu iglom. Izrezana na kriške *olita* su jeli topla. Ako ga nisu svega pojeli ostatak bi sutradan narezali na kriške i prepržili na tavi. "To vam bude dobro, znate. Mi smo tomu naušni" - kazivala je Franica iz Orleca i dodala: "...onda pokle nam ustane za drugi dan, onda morete peć... onda vam pridu lepo mehke... a morete i frigat na ulu... to van je česagot dobroga" (Houtzagers, 1985:175 i d.).

Pred perspektivom dugoga nemrskog razdoblja ovaj štedljivi svijet dao bi si ipak malo oduška, pa su za Poklade posegli za pijetlom. Priredili su ga kao gulaš, čijim su umakom prelili tjesteninu. "Saku godinu bude se prvo doma nasadilo kokoš i bude imala piplići. I bude se pustilo jednoga peteha. I za Pust se bude ubilo i bude se napravilo zvacet. I onda se z onu juhu bude polilo na makaruni. Makaruni su bili domaći" - kazivao je Andrija i k tome još dodao: "Bude bil ples do jedanajs sati. A u deset i pol bude se doma šlo i onda se bude doma najelo tih makaruni još. A pokle već ne budeju oteli dat. Drugi dan sardelu slanu sfrigat i stavit na ule i s onim polet. Ni se smelo meso jest" (TZ 207).

5. PREHRANA KAO DOŽIVLJAJ CRESKOGA SVIJETA

Početna je bila pretpostavka da će izučavanje prehrane, promatrano širokom optikom - od proizvodnje namirnica do konzumacije jela - osvijetliti i neke od odlika creskoga kulturnog bića. Što je dakle obilježavalo taj otočki svijet prve polovine 20. st. s obzirom na njegove tradicijske tvorevine? Što od njegova nazora na svijet i život valja istaknuti?

Ponajprije, mogli smo se uvjeriti u vrlo razborit odnos tih ljudi spram prirodnog potencijala. Sve što je priroda ovoga sjevernojadranskog otoka nudila nastojalo se optimalno prilagoditi životnim potrebama. Pritom se, itekako, vodilo računa o iscrpivosti resursa, pa se poštovalo pravilo kako sve uzeto treba i vratiti. Dojmljivo o tome svjedoči reciklažni ciklus s kojim smo se neprestano susretali. Od mnoštva primjera ovdje ćemo ponoviti samo dva. Jedan se odnosi na praksu da se vegetabilni otpaci, nastali radi stimuliranja rasta, istoj agrarnoj kulturi naredne godine vraćaju kao gnojivo; drugi se odnosi na popratne produkte animalnog podrijetla, nastale pri proizvodnji ljudskih namirnica, koje će vratiti stoci u obliku napoja. Životni nazor, sublimiran Andrijinim iskazom - *Sve se iskoristilo. Ni se bacalo!* - stvorio je zapravo proizvodnju visoka ekološkog dometa.

U istom je smislu očigledna i suživljenost s krajolikom. Raspored pašnjačkih i obradivih parcela posve je prilagođen konfiguraciji terena, pa su kultivirana, tzv. "antropomorfna", tla nastala bez grubljih intervencija u

prostoru. Pritom je izostala težnja spram stvaranja velikih obradivih površina; baš naprotiv. Omalena agrarna struktura, što taj prostor obilježava, kao da upućuje na čednost creskoga težaka, kojemu je bilo kakav oblik megalomanije zasigurno bio tuđ. U odnosu spram zemljišnog teritorija ispoljio je suptilan osjećaj za mjeru.

Dakako, valja podsjetiti na očigledne napore da svaki mogući pedalj humusnoga tla privedu obradi. Uvjerili smo se kako se nerijetko radi o površini ne većoj od nekoliko kvadratnih metara. Pa ipak nisu žalili truda, što svjedoči o dubokoj prožetosti ovih primoraca poljodjeljskim porivom. Štoviše, impresionira upornost što su je u tom nastojanju iskazivali. Potvrđuje to, među ostalim, primjer razgrađivanja, pa ponovnog građenja *barbakana*. Takav napor, uložen zbog dopiranja do svježe, neiscrpljene zemlje, jedna je od zornih ilustracija njihove zemljoradničke orijentacije, a usto i radišnosti tih seljaka.

Obilježja građene sredine također potvrđuju osjećaj domaćega stanovništva za sklad s prirodnim okolišem, ali i racionalnost te praktičnost pri izboru građevinskog materijala. Riječ je o uporabi kamena, što su ga prikladno umjeli iskoristiti za čitav spektar graditeljskih namjena. Misli se na priprosto, ali vješto slaganje, suhozidnih ograda i poljskih skloništa; na žbukom vezane zidove nastambi, te gospodarskih objekata; na, kamenim pločama, potaracane gatove, trgove; na značajki isklesane kamenice za ulje, tijesak za masline, grla zdenaca. U umijeću stvaranja kamenom - pri čemu je, primjerice, gradnjom *gromaca* ovladao svaki creski seljanin - očituje se i jedno od obilježja svojstveno cijelom sredozemnom kulturnom okružju, kojemu dobrim dijelom pripada i creska tradicijska kultura. Gradnju odmorišta uz putove, *pocivaliće*, još jednom naglašavamo kao primjer uspješne rezultante prirodnih resursa, graditeljskog umijeća i svrhovite prilagođenosti radnim i životnim potrebama, a sve to realizirano bez narušavanja okoliša.

U jednakoj su mjeri domaći ljudi umjeli obraditi i drugi prirodni materijal njihove životne sredine - drvo. Uvjerili smo se kako su važne poljodjeljske instrumente, kao što su ralo i jaram, sami izrađivali kod kuće, bez pomoći obrtnika i njihovog specijaliziranog alata. Uz kamen, ali i kožu, te vunu, i obrada je drva pripadala inventaru vještina od kojih je bilo sastavljeno tehnološko znanje creskih seljaka, usvojeno izravnom predajom u vlastitome domu. Takvo je znanje jedan od uvjeta za funkcioniranje samoopskrbnog gospodarenja, kakvo je u većoj mjeri obilježavalo i njihovu ekonomiju.

Kad je već riječ o napravama za oranje i transport, valja usput upozoriti na još jednu pojavu; nazivlje većine ratarskih pomagala, uređaja i postupaka, slavenskog je porijekla. Štoviše, izvor nazivima kao što su *vile*, *serp*, *guvno*, *mlatit*, *vreć* i sl. lingvisti pronalaze u praslavenskom leksiku (Gluhak, 1993); istodobno ta je nomenklatura sukladna i ostalim hrvatskim područjima. Time cresko ratarstvo zrcali i jedan drevni sloj u strukturi njihove kulture, u kojem je nataloženo starohrvatsko nasljeđe. U širokom prostranstvu što ga zauzimaju

zemljoradnički termini slavenskoga podrijetla, Cres zacijelo predstavlja krajnju jugozapadnu točku, prostor pretapanja mediteranskih i slavenskih tradicija.

No, vratimo se ekonomiji. Nedvojbeno je da su ljudi, čiju smo uobičajenu prehranu upoznali, živjeli poprilično oskudno. Sredstva za preživljavanje osiguravali su mukotrpnim radom i zamjetnim trudom. Nuždom su bili primorani na štedljiv odnos spram svih dobara. Ali, ta prijevika potreba potakla ih je na domišljatost u potpunom iskorištavanju svega čime su raspolagali i što su proizvodili. Jakovljevo pojašnjenje da se *pasamete* spravljalo - *uz hljeb... neka ga se manje poje* - proizašlo je iz neumoljive svakodnevnice zbilje otočkoga seljaka.

Zamijetili smo da je njegov ekonomski sustav počivao na kombinaciji uzgoja sitnozube stoke i poljodjeljstva (s većom prevagom sredozemnih kultura loze, masline te povrća, a manjim žitarica), te dopunskim djelatnostima ribarstva, odnosno, šumarstva. Organizaciju tog sustava ostvarivali su primarno radnim udjelom obiteljske zajednice, a tek sekundarno povremenom ispomoći unutar lokalne zajednice. U tehničkom su smislu raspolagali znanjem o održavanju plodnosti tla. Postizavali su je rotacijom usjeva (nakon kukuruza na istoj su njivi sijali pšenicu), kao i rotacijom stočarsko-ratarskog učinka (povremenim boravljenjem ovaca na obradivim površinama). Tako strukturirano gospodarstvo najvećim je dijelom moglo prehraniti svoje članove, te proizvesti i neke usputne produkte, namijenjene odijevanju ili nekim drugim kućnim potrebama. Ali, svojstvo je bilo creske obiteljske ekonomije da je dobrim dijelom stvarala i produkte namijenjene prodaji, kao što su vino, mladunčad ovaca i koza, suhi sir, vuneni predmeti, ogrjevno drvo. Stoga je, osim kao samoopskrbbnu, možemo označiti i kao, djelomice, robno-novčanu. A to znači da je ovo neveliko gospodarstvo bilo u trajnim odnosima s globalnom ekonomijom, osiguravajući na taj način određeni protok dobara, i omogućujući raznolikost ljudskih kontakata. Što je pak pridonosilo razmjernoj otvorenosti te, u biti tradicionalne, kulture kao i fleksibilnosti životnih rutina.

U toj je kulturi nuklearna obitelj bila osnovnom gospodarskom, ali i društvenom jedinicom. Uvjerili smo se da su gotovo cjelokupnu proizvodnju ostvarivali članovi obiteljske zajednice, a njihov je pojedinačni udjel bio srazmjeran dobi i spolu. Distinkcija izrazito muških od izrazito ženskih poslova bila je posve razvidna, pa se protekla i na prehrambene navike, što je posebice došlo do izražaja u sadržaju jutarnjeg obroka. Iako se općenito ne bi moglo tvrditi da je za život ovih otočana bila karakteristična patrijarhalnost u onom intenzitetu, u kakvom je bila uvriježena u nekim drugim krajevima. Doima se da položaj ženskih osoba u obitelji nije bio potisnut u odnosu na muške članove, mada je njihov učinak u poljodjeljskim poslovima bio različito vrednovan. Vidjelo se to u broju odrađenih *žurnata*, koji je bio 1:5 naspram 1:3 u korist muškaraca.

Ova uobičajena cijena rada kao ekvivalent za obavljenju pomoć nedvojbeno je bila čvrsta poluga ekonomskog mehanizma. U njezinoj stalnosti,

što su je svi poštovali, ne prepoznaje se samo jedna od odlika ovih ljudi, koji su u međuljudskim odnosima preferirali "čiste račune", već i određeni merkantilni duh koji je obilježavao tu sredinu.

Kohezija unutar lokalnih zajednica nije se ostvarivala samo u radnim okolnostima, već i u onim neradnima, blagdanskim. Opisali smo nekoliko jela, koja su bila sastavnim dijelom svetkovina. Kao elementi zajednički svima pridonosili su homogenizaciji grupe. Upravo su ta jela bili znakovi identiteta creskoga čovjeka. Kao što su to bili i *belehi*. Kao što je to bilo i poznavanje kalendara kao svojevrsnog stimulatora i kontrolora u obavljanju gospodarskih poslova. A sve su to bile pojave tradicijske kulture koje su obilježavale način života creskoga seljaka prve polovine 20. st. U njima, i po njima, taj se svijet prepoznavao.

Neminovnošću civilizacijskoga i kulturnog razvoja taj svijet odlazi u povijest. Sada već na Cresu prevladavaju drugačiji oblici života, proizvodnje, sustava vrednota. Još su samo starci, s nostalgijom primjerenom njihovoj dobi, skloniji isticanju kvalitete prošloga pred sadašnjim. Poput Andrije, koji je svoj iskaz, za našim imaginarnim stolom, zaključio ovako: "A je vela razlika prvo živeti i sada. Ma su prvo ljudi - rekli bi da slabo živiju. A uvek su pjevali. I bili su kontenti. Kad bu se doma hodilo do Bučeva pa budu pjevali. A da bi danas tako, bi mu rekli: A, on je pjan" (TZ 221).

Svijet, čiji smo tek jedan segment života nastojali upoznati, nije odlikovala ni raskoš, ni blagostanje, ni sigurnost. Ti skromni ljudi, određeni da proizvode hranu, borili su se sa svim mogućim nedaćama. Uporno, izdržljivo, domišljato. I pritom - kako reče Franica - "rivali napret". No, ono što su spoznali i stvorili ostavština je i za budućnost.

LITERATURA I IZVORI

BONIFAČIĆ-ROŽIN, Nikola: *Narodni običaji, pjesme i priče otoka Cresa i Lošinja*, IEF rkp 138. Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 1953.

BORTULIN, Andrija: Božić. Običaji u Belom na otoku Cresu, *Zbornik za narodni život i običaje* 11, Zagreb, 1906, str. 149 - 155.

BORTULIN, Andrija: Beli. Otok Cres, *Zbornik za narodni život i običaje* 33, Zagreb, 1949, str. 75 - 124.

BRATANIĆ, Branimir: Oraće sprave u Hrvata. Oblici, nazivlje, raširenje, *Publikacije Etnološkoga seminara Sveučilišta u Zagrebu* 1, Zagreb, 1939.

FAZLIĆ, Marta: *Nonina otočna kuharica*, Lomar d.o.o., Mali Lošinj, 1994.

GLUHAK, Alemko: *Hrvatski etimološki rječnik*, August Cesarec, Zagreb, 1993.

GRŠKOVIĆ, Mato: *Bratjo naša po izulah Veji, Crisu i Lošinja*, Rezzo, Rijeka, 1861.

- HOUTZAGERS, Hubrecht, Peter: *The čakavian Dialect of Orlec on the Island of Cres*, Rodopi, Amsterdam, 1985.
- JARDAS, Franjo: Prinos poznavanju ovčarstva i pramenke sa otoka Cresa, *Rad JAZU* 335, Zagreb, 1964, str. 101 - 143.
- KLJAKOVIĆ, Živko: *Crteži narodne arhitekture, narodnih nošnji i narodnih rukotvorina sa otoka Cresa*, 14. dio, table 460 - 497, IEF rkp C 20, Institut za etnologiju i folkloristiku, 1953.
- LEVENTAL, Zdenko: *Britanski putnici u našim krajevima od sredine XV do početka XIX veka*, Dečje novine, Gornji Milanovac, 1989.
- LINARDIĆ, Andrija: Ovčji sir (Otok Cres), *Zbornik za narodni život i običaje* 22, Zagreb, 1917, str. 317 - 319.
- LINARDIĆ, Andrija: Ženidba (otok Cres), *Zbornik za narodni život i običaje* 23, Zagreb, 1918, str. 269 - 276.
- MARKOVIĆ, Vladimir: "Belehi" na Tramuntani, *Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 1, Mali Lošinj, 1973, str. 214 - 217.
- MEDARIĆ, Frane: Kako se pripremao kruh u Cresu, *Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 2, Mali Lošinj, 1975 (a), str. 364 - 369.
- MEDARIĆ, Frane: Pocivalići, *Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 2, Mali Lošinj, 1975 (b), str. 374 - 376.
- MENDRAS, Henri: *Seljačka društva. Elementi za jednu teoriju seljaštva*, Globus, Zagreb, 1986.
- MURAJ, Aleksandra: *TZ - Terenski zapisi s otoka Cresa*, 1 - 222. Dokumentacija Instituta za etnologiju i folkloristiku, 1988.
- MURAJ, Aleksandra: Oblici i raširenost brana u Jugoslaviji, *Etnološki atlas Jugoslavije, Karte s komentarima*, 1, Zagreb, 1989, str. 1 - 5.
- SKOK, Petar: *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika* 2, Zagreb, 1972; isto 3, 1973.
- STRAŽIČIĆ, Nikola: Otok Cres. Prilog poznavanju geografije naših otoka, *Otočki ljetopis Cres-Lošinj* 4, Mali Lošinj, 1981.
- STULLI, Bernard: Povijest Zlarina, *Narodna umjetnost* 17, Zagreb, 1980, str. 11 - 202.

AT A CRES TABLE
TRADITIONAL NUTRITION WITHIN A LOCAL CULTURE

Summary

The study deals with the nutrition which was customary among the rural population on the north-Adriatic island of Cres in the first half of the 20th century. Since the farmers produced most of the food on their own family estates, the study sheds light upon a whole range of activities, from food production to eating habits. Thus in the first chapter the author describes a local farming unit, as well as the technology and instruments used by the Cres farmers for the production of crops and flour, grapes and wine, olives and olive oil, fruit and vegetables, milk and meat. The chapter on food preparation contains the descriptions of a number of appliances and gadgets, as well as the customary culinary procedures, which were used to make bread, rolls and pastry; stews and fruit dishes; meat and sea-food dishes; dishes based on dairy products; beverages. The eating habits of this social group were manifested in everyday life, on special occasions (such as births, weddings, funerals, harvests, olive pressing and others), as well as at folk and religious festivals which were marked with some special dishes.

Besides other relevant sources (ethnological and other professional literature, written ethnographic and visual documents, etc.), the study was based on the statements given by 14 Cres inhabitants during the author's field research in 1988. Through a number of statements by the local people, which were analysed with regard to their natural and social environment, the author sought to determine the relationship of a Cres farmer with the island's natural resources; she tried to gain an insight into his co-existence with nature and thus establish to what extent the tradition determined certain features of his cultural being.