

MUZEJSKI VJESNIK 4

GLASILO MUZEJA

SJEVEROZAPADNE HRVATSKE

**MUZEJSKI VJESNIK
GLASILO MUZEJSKOG DRUŠTVA SJEVEROZAPADNE
HRVATSKE**

(Čakovec, Grabrovnica, Kalinovac, Koprivnica, Križevci, Trakošćan,
Varaždin, Varaždinske Toplice i Virje)

UREDNIŠTVO

Marina Šimek (glavni i odgovorni urednik), Darko Sačić (tehnički
urednik), Miroslav Klemm, Dragutin Feletar, Marijan Špoljar, Branimir Šimek

Muzejski vjesnik izlazi povremeno, a najmanje jednom godišnje.
Rukopise ne honoriramo i ne vraćamo. Časopis solidarno financiraju muzeji sjeverozapadne Hrvatske.

NAKLADNIK

Gradski muzej Varaždin

ZA NAKLADNIKA

Jasna Tomičić

TISAK

NIŠRO Varaždin, naklada 800 komada

BROJ 4 — VELJAČA 1981.

GOD. IV.

Za sadržaj priloga odgovaraju autori

SADRŽAJ

MUZEOLŠKA PITANJA I PROBLEMATIKA	Str.
— Zorko Marković: Nekoliko opaski uz »Praistoriju jugo slavenskih zemalja« (I-III)	3
— Franjo Horvatić: Uređivanje spomen parka na »Danici«	6
— Marijan Špoljar: Suvremena koncepcija muzeja i galerija	9
STRUČNI ČLANCI	
— Zoran Homen: Novo nalazište lasinjske kulture u Bukovju kraj Križevaca	15
— Zoran Homen: Novi nalazi na Kalniku	19
— Marina Šimek: Arheološki lokalitet Varaždin — Brezje. Rezultati rekognosciranja tokom 1980. godine	25
— Zorko Marković: Arheološka iskapanja Muzeja grada Koprivnice 1970 — 1980.	33
— Marina Šimek: Arheologija varaždinskog kraja — Bibliografija	40
— Tomislav Đurić: Stanje srednjovjekovnih gradina u sjeverozapadnoj Hrvatskoj	49
— Ante E. Brlić: U Međimurju i Varaždinu 1975.	57
— Vlado Srimšek: Križevčanki na trgu	59
— Vladimir Kalšan: Agrarna reforma u Međimurju	65
— Smiljana Petr-Marčec: Zadruga Višnjijć, selo Globočec br. 118 kod Ludbrega	69
— Ljubica Ramušćak: Pokladni običaji u Međimurju	73
— Ljubica Ramušćak: Međimurski sušači sira	77
— Libuše Kašpar: U posjeti Berberima	79
VIJESTI	
— Petar Levar i Mato Dominković: Naše akcije u 1980. godini	87
— Petar Petrićec i Martin Matišin: Vijesti iz Zavičajnog muzeja Virje	88
— Dragutin Feletar: Koprivničkih osam knjiga	89
— Libuše Kašpar: Etnografske izložbe Gradskog muzeja Varaždin i Muzeja Varaždinske Toplice u 1980. godini	91
AKCIJE	
— pripremili Marina Šimek i Miroslav Klemen	95
PRILOG	
— diskusije sa okruglog stola »Suvremena koncepcija muzeja i galerija« održanog u Koprivnici — pripremio Marijan Špoljar	107

U POSJETI BERBERIMA

Iako u našim publikacijama nisu uobičajeni članci iz opće etnologije, što je možda i posljedica toga, da se naši etnolozi malo bave tim područjem, ipak sam se odlučila za jedan napis na ovu temu, tim više što u njoj ima zanimljivih stvari i za nas. Radi se o putovanju Tunisom u naše vrijeme.

Tunis, mješavina arapske i berberske kulture, a na temeljima rimske i feničke, evropskom etnologu je posebno zanimljiva, jer ovdje na svakom koraku etnologija još živi.

Tu su običnom oku najvidljiviji nošnja i obrtnički proizvodi, koje možemo vidjeti nagomilane u *sukovima* (*Sukovi* su tržnice uličnog tipa u kojima se s obje strane prostiru dućani i radionice), svakog grada, kao i na domorocima, koji su još mnogo toga sačuvali. Tako npr. u *sukovima* možemo kupiti *burnus* ili *šeš*, zemljani bubanj ili berbersku narukvicu, kao kad bi na nekoj našoj tržnici mogli kupiti npr. novo istkanu *rubaču* ili koji drugi tradicionalni proizvod našeg sela. Njihova tradicija živi, a oni puni trgovačkog duha vješto ubacuju proizvode te tradicije u turističku prodaju. Najviše najljepših i najkvalitetnijih ponuđenih proizvoda izrađuju Berberi i zato će o njima ovdje biti govora.

Berberi su u stvari starosjedioci u Sjevernoj Africi. Potomci su starih Libijaca i drugih starih sjeverno-Afričkih naroda. Nalazimo ih u Maroku, Alžiru i Tunisu. Obično su potisnuti u teško pristupne brdske krajeve i to osobito u Atlas i njegove ogranke, poznate pod raznim arapskim imenima kao što je to npr. Džebalija u južnom Tunisu u kojem su se smjestila naselja Matmata i Medenin. U Tunisu ih osim na tom području ima i na otoku Djerbi.

Berberi sebe nazivaju Mazigh, a jezik Tamazight ili Tamazirt, koji pripada sjevernozapadnoj grani hamitskih jezika tj. hamitosemitskom jezičnom skupu.

Berberski simboli, koje često nalazimo i na njihovim obrtnim i umjetničkim proizvodima su palma, maslina, loza, zvijezda i riba. Berberi su niska stasa, dugoglavi, svjetle kompleksije, a ima ih i armenoidnih s naglašenim kukastim nosom. U njihovoj kulturi vidimo utjecaje rimske i arapske kulture kao i kršćanstva i islama.

Mješaju se stočarska i ratarska kultura s tipičnim obilježjima mediterana.

Gaje pšenicu i ječam, zatim južno voće, grožđe i masline. Polja terasiraju i natapaju, a gospodarske sprave tj. rala, srpovi i vršace daske su također mediteranskog tipa kao i vršenje žita uz pomoć životinja.

Kod obrade grožđa i maslina prisutne su također mediteranske sprave i mediteranski način rada.

Kod stočarstva su prisutna dva načina uzgoja. Prvo je gajenje magaraca, mazgi, ovaca, koza i goveda, pri čemu je prisutna i seoba životinja. Drugi tip je čisti, nomadski tj. uzgoj deva i konja što je tipično arapsko.

Berberske nastambe su jednostavne. To može biti kamena kuća s ravnim krovom od nabijene ilovače. Istog tipa ili pak okruglog tlocrta od pletera, granja ili drugog biljnog materijala mogu biti privremene nastambe. Najinteresantnije nastambe su izdubene u spiljama (Matmata) ili zidane kao imitacije prirodnih spilja stisnute jedna uz drugu i iznad (Medenine). O tome će biti još govora.

A sada evo nešto i o običajima:

Tetoviranje kod Berbera je i danas prisutno kao i ceremonija pri obrezanju, koje se obavlja u dobi od pet do šest godina, a danas se to čini vikendom, jer su tada svi slobodni. Pri tom činu krv se stavlja u jaje i sve skupa se zakapa u zemlju, a uz to se lomi lonac što je cijena djevičanstva.

Svadba traje sedam dana. Održava se noću, ljeti i to prije i poslije Ramadana. Ceremonijal je i danas veoma bogat.

Kratki opis materijalne kulture počinjemo nošnjom.

Glavni dio ženske nošnje je *mellia* a sastoji se od dva komada vunene ili pamučne tkanine, stegnute pojasom a gornji krajevi su na prsima sa strane vezani kopčom zvanom *khlal*. To je forma poznata već u prethistoriji Evrope.

Glavni dio muške nošnje je košulji slična haljina kraćih ruka od kostrijeti s kukuljicom zvana *kashabia*. Poduzetni Berberi su taj dio dobro iskoristili i rade ga za suvenirsku prodaju. Osim toga muškarci nose bijelu košulju i gaće, a na to crveni prsluk. Na glavi imaju fes *chechio* od tamnocrvenog pusta s dugim crnim resama a na nogama bijele čarape i kožne papuče s ravnim potplatom i jezikom. U takvoj nošnji oni često nastupaju na folklornim večerima a pratnja su im obično tri bubnja i svirala koja može biti od roga. Često tu uskaču i žene s pjesmom, koju čine neke vrste krikovi.

Berberi u Tunisu danas žive na jugu u saharskom području te na otoku Djerbi. Ovi u južnom Tunisu su u Matmati i Medeninu.

Matmata se smjestila na nadmorskoj visini od 500 metara. Naselje je trogloditsko tj. pećinsko. U centru svakog kućišta je krater, široko okruglo dvorište iz kojega se ulazi u prostorije izdubljene u zemlji. One služe za stanovanje ljudima kao i za boravak stoke. Postoje i prostorije na kat u koje se penje pomoću konopca. U tim prostorijama su niše u kojima mogu biti također zemljane

platforme za spavanje. Sve je tu od zemlje, ali sve čisto i obijeljeno, pa su te kuće vrlo čiste u odnosu na arapske. Matmata ima 9000 stanovnika te pet džamija i čak dvadesetipet *mara bua* (grobovi s kupolom).

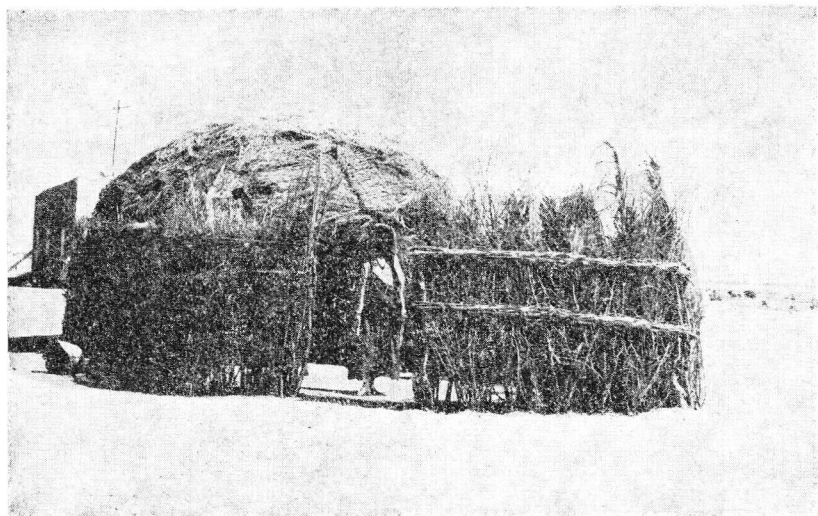
Drugo područje gdje žive Berberi je otok *Djerba*, 7 kilometara udaljen od kontinenta. To je otok kojeg spominje već i Homer. Na njemu su Odisejevi pratioci gotovo zaboravili domovinu, jer to je čarobni otok pun datulinih palmi i maslina, cvijeća i drugoga bogatstva.

Na Djerbi živi 65000 Berbera pripadnika ortodoksne sekte Haridjita. Uz njih tu živi 1000 Židova nastanjenih u dva mjesta. Otok se snabdjeva vodom iz arteških bunara, kojih ima oko 250. Isto toliko ima i džamija koje su razbacane po maslinicama. Kuće su razbacane po maslinicama ili su pak zbijene oko sukova. Imaju kupole i terase te centralno otvoreno dvorište. Otvorene su prema dvorištu, dok su izvana gotovo bez prozora što je nekada bilo radi opasnosti od gusara. Danas oni svoju staru arhitekturu spretno uklapaju u novu gradnju, pa su u tom slikovitom stilu građeni i veliki hotelski kompleksi na otoku. Na otoku ima i slamnatih kućica.

Maslinarstvo je jako razvijeno. Masline su zasadili već stari Rimljani. Sade se u razdaljini od 10 metara, tako da čim jedno drvo (čiji je vijek oko 150 godina) završava život, oni sade između novo stablo. Drvo masline daje plodove od sedme do stodvadesete godine, a od plodova s jednog stabla dobije se pet do šest kilograma ulja. Zrele plodove beru tako, da tuku štapovima po drvetu a masline padaju na ranije postavljenu prostirku s kojom se i odnose. Od palme rade vino zvano *laghmi* a od datula različite slastice, obično s dodatkom marcipana.

Stanovnici Djerbe uspješni su ribari i spužvari i izvanredni obrtnici. Bave se izradom tepiha, od kojih su najljepši oni bijeli s modrim motivom poznatog berberskog križa. Bave se i pletenjem hasura, vrsni su pekari, a vrhunski lončari. Malo mjestašće *Guellala* je prava lončarska tvornica. Čovjek prolazi doslovce ulicama lonaca, koji su izloženi u velikim gomilama i upravo je nemoguće zamisliti da je taj obrt gotovo zamro na Djerbi i u Tunisu, jer osim *Guellale* poznati lončarski centar je i *Nabuel*. Međutim ovdje su lončari uspješni preživjeti, dapače doživili su i svoju renesansu. Hoće li se to možda dogoditi i s našim Jerovcem, Dubravcem, Rastokima i Rakljem?

U *Guellali* danas djeluje desetak lončarskih majstora, a jedan od najpoznatijih je *Romdan ben Mahmoud*. *Guellalski* lončari kopaju zemlju u dubini od 150 metara, a potom ju namaču u moru kako



Privremena nastamba od granja



Guellala — dvorište lončarske radionice
Snimci: Tomislav Đurić

bi pobijedila, nakon čega ju suše. Posude se modeliraju na nožnom lončarskom kolu zvanom *žarara*. Suše se četiri do pet dana, a zatim se peku u lonarskoj peći zvanoj *kuše*. Peće se na temperaturi od 1500° C, a loži se maslinovim drvima.

Postoje tri vrste keramike i to veliki, teški, neocakljeni čupovi, koji služe za spremanje namirnica, zatim je tu upotrebna keramika, ocakljena i neocakljena u kojoj dominiraju lonci s dvije ili četiri ručke. Od ovih je najinteresantniji trbušasti lonac zvan *gula*, s ravnim širokim vratom te rupičastom rešetkom s unutrašnje strane. Služi za spremanje vode a i kao vaza za cvijeće. Zanimljive su i različite magijske posudice u obliku deve u koje se stavlja voda.

Treću vrstu možemo nazvati turistička keramika. To su različiti lonci, tanjuri, zdjele i svjećnjaci obojeni vegetabilnim motivima različitih boja i ocakljeni. U ovom prikazu ne možemo a da ne spomenemo i neka berberska jela. Već je prije navedeno da su Berberi izvanredni pekari. Glavni i najpoznatiji specijalitet njihove kuhinje je *kuskus*, jelo od ovčetine ili ribe (u novije vrijeme i od govodine) a uz dodatak nekoliko vrsta žitarica te preliveno umakom.

Brik, koji se najčešće daje kao predjelo, je jaje sa špinatom pečeno u tijestu na vrućem ulju. Kao predjelo služe se i različite vrste salata od rajčice, krastavaca, luka često uz dodatak maslina ili zelenog peršina a sve to začinjeno maslinovim uljem. Salate ne običavaju jesti uz jelo već samo kao predjelo.

Ukusno jelo od mljevenog mesa je *tadjin*, a kao dodatak uz meso daje se *harisa*, nešto poput našeg ajvara, ali vrlo ljuto. Od smokava se pravi rakija *boukha* a od palme kiselkasto piće *laghmi*. Nacionalno piće im je *čaj od mente*, koji se pije iz malih čašica često i uz dodatak sjemenki. Na kraju ovog kratkog priloga o kulturi i životu Berbera, uočljivo je kako se kod njih tradicija i dalje dobro čuva, što je naročito vidljivo u njihovim obrtima, čije su proizvode uspješno plasirali u turističku prodaju.

Snimci: Tomislav Đurić

LITERATURA:

B. Bratanić: Barberi/HE II. Zagreb 1941.