

# PRILOG ETNOLOŠKOM ISTRAŽIVANJU OTOKA VISA

IDA VRANIĆ  
Etnografski muzej Split  
Iza lože 1  
HR-21000 Split

UDK 391/397  
Izvorni znanstveni članak  
Original scientific paper  
Primljeno: 30. 09. 2003.

*Redovna djelatnost Ministarstva kulture RH - Uprave za zaštitu kulturne baštine uključuje Istraživanje, evidentiranje i dokumentiranje spomenika, koje se 2001. godine odnosilo na etnološka istraživanja otoka Visa. Ovaj tekst rezultat je sedmodnevnog terenskog rada, obavljenog u okviru te programske djelatnosti. Usto je korištena arhivska građa Etnografskog muzeja Split.*

## 1. VINOGRADARSTVO I VINARSTVO

Ako se ikoji jadranski otok može smatrati sinonimom vinogradarstva i vinarstva, onda je to upravo Vis. S obzirom na svoju neveliku površinu u odnosu na druge naše otoke, Vis ima izuzetno puno obradivih površina, a njegov položaj i zemljište naročito su blagodatni za uzgoj vinove loze. Još je u 2. st. pr. n. e. Agatarhid, grčki povjesničar i geograf, zapisao da vino s Isse svojom kvalitetom prednjači pred svim ostalima.

Vinova loza održala se kao dominantna poljoprivredna kultura, daleko ispred masline, rogača, badema, smokve ili limuna. Orijentiranost na vinogradarstvo poticana je u prvom redu njegovom isplativošću i unosnošću, a po gospodarstvenom značaju blisko mu je samo još komiško ribarstvo.

Procvat vinogradarstva dogodio se u drugoj polovici 19. stoljeća, kada su bolesti poharale vinograde zapadne Europe, a naše vino postalo traženim i skupocjenim. Potrajalo je to do 1892. godine, to jest do stupanja na snagu pogubne *vinske klauzule*, donešene prethodne godine, a kojom je Italiji sve do 1904. g. osiguran povlašten izvoz vina u Austro-Ugarsku. Nakon te vinogradarske krize proizvodnja vina opet se postupno povećavala, pa su tako 1910.-1912. na Visu zabilježene kao rekordne godine, u kojima je otok, prema nekim arhivskim podacima, davao 900 vagona (90.000 hl) vina.

Slijedeća nedaća čija je posljedica masovna ekonomska emigracija Višana u prekomorske zemlje, bila je pojava filoksere (žiloždere) na Visu u vrijeme Prvoga svjetskog rata. Po povratku iz rata zatekli su ljudi opustošene vinograde i te vinogradarske površine nikad nisu u potpunosti obnovljene. Razdoblje od 1918. do 1925. godine pamti se kao naročito teško, obilježeno sveopćom oskudicom. Slijedi ponovno oživljavanje

vinogradarstva, ali je dostizanje prethodne razine uzgoja spriječeno izbjavanjem Drugoga svjetskog rata. Značajke toga ratnog vremena jesu pomanjkanje radne snage i stradanje vinograda. Između ostalog, vinorodni nasadi u Velome Polju, najvećoj plodnoj površini otoka, tada su jednostavno iskrčeni za potrebe savezničkog aerodroma.

Od rata do 1960-ih proizvodnja vina je uznapredovala, no u odnosu na one rekordne godine, ipak je skoro upola manja i otad je u stalnome padu. Loza stari i propada, a vinogradi se samo u rijetkim slučajevima obnavljaju. Mnoge sorte, poput *palaruše*, *rukaca (maraštine)*, *bratkovine*, *cibiba*, *kurtelaške* od bijelih, te *glavanjuše* i *crnjenka* od crnih, na rubu su izumiranja. Tu su još *krivjača*, *kardinal* (bijeje sorte), a danas i *babić* i *vranac* (crne sorte), no najznačajniji udio u viškoj vinogradarskoj proizvodnji imaju *kuč (trbljan)*, *vugava* i *plavac mali*. Dok se *kuč* ne ističe visokom kvalitetom, nego izuzetnim prinosima, *vugava* je jedno od najkvalitetnijih bijelih vina, a isto tako i *plavac* među crnima.

Prikaz tradicijskoga uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na otoku Visu pokriva razdoblje od kraja 19. stoljeća naovamo.

\* \* \*

### **1.1 Priprema zemljišta**

U daljoj je prošlosti otok Vis prekrivala borova šuma, česmina, planika (maginja), smrić, smrča (*smarška*), komorika (zelenika), mirta (*martina*), pelin, ružmarin (*zoromod*), no s vremenom su ovo raslinje zamijenili vinogradi. O krčenju zemlje kroz stoljeća svjedoče *gomile* koje nalazimo po cijelome otoku, osim na području Veloga Polja, koje je i bilo ravnicom. Krčilo se obično ljeti, da bi se ujesen na toj zemlji počelo saditi lozu. Muškarci su sjekli redom stablo po stablo, grm po grm i zatim *maskinom* (trnokopom) vadili korijenje i panjeve. *Maskinanje*, odnosno priprema zemljišta za sadnju vinograda, obuhvaćala je još prekopavanje "na maskin" površinskog sloja, što se činilo za najžešćega sunca da bi ono spržilo sav korov, te dublje jesensko prekopavanje. Izraz "maskinat novinu" tako označava stvaranje nove obradive površine u predjelu obraslom šumom i makijom. Pri tome su poslu žene "tribile savuru", to jest kupile kamenje i njime punile udubljenja napravljena u zemlji. Postepeno su tako nastajale velike hrpe kamenja, koje su muškarci podgrađivali krupnijim kamenom. Podzid je varirao u svojoj visini, a priječio je odronjavanje kamenja. Za prenošenje kamenja do *gomila* koristili su se *mašuri* izrađeni od izdubljenog komada drva. Kupovali su ih na splitskome Pazaru, kamo su na prodaju stizali iz okolice Sinja.

U studenom bi se na pripremljenom zemljištu *motikama* počeli praviti *fosoli*, jarci duboki 80-ak cm, a nekoć i preko jednog metra. Prije same sadnje, na dno *fosola* nasipao se stajski gnoj i nešto rahle zemlje; slijedeći put gnojenje bi se vršilo tek nakon deset godina. Za svaki red nasada radi se jedan *fosol* i to obično po širini zemljišta. Razmak između

svakog od njih je 135-145 cm ili dva *lokta*, a tom razmaku sadnje odgovara broj od približno 220 loza na 1 *motiku* kao mjernu jedinicu za površinu zemljišta, koja iznosi 435 m<sup>2</sup>.

Na *stranama*, odnosno padinama brežuljaka, udaljenost među lozama uvjetovana je terenom pa varira. Na takvim su strmim područjima krčenjem napravljene *pristave*, zemljane terase podzidane suhozidom. Uglavnom loza bolje rodi u ravnici, no ima i *pristava* na kojima se dobije dobar urod. *Kunjera* je pak prostor među kamenjem u kršu, dostatan za posaditi samo jednu lozu.

### **1.2 Sadnja loze**

Sadilo se od studenog do ožujka i to direktno pitomu lozu. Prut od loze zatiče se u zemlju tako da mu se donji dio savije u obliku slova U, a drugi dio viri svega dva-tri prsta, to jest 1 *pupak* (pup) je nad zemljom. Svaki tako usađen prut zove se *mati*, a pokraj njega zabode se jedan veći prut zvan *zabodak*, da bi se označilo mjesto gdje je loza zasađena. Zna se primiti i *zabodak*, ali se njega kasnije iščupa, osim u slučaju da se prava loza (*mati*) nije primila.

Pitoma loza daje ploda nakon druge godine. U trećoj godini počne prilično rađati, a urod kasnijih godina ovisi o vremenskim prilikama i eventualnoj bolesti loze, no uglavnom je vrlo dobar.

Filoksera se na Visu pojavljuje u doba Prvoga svjetskog rata i u par godina u potpunosti uništava vinograde, osim onih na području Biševa i istočne strane Visa, gdje je tlo pjeskovito pa bolest nije mogla nagristi i uništiti korijen loze. Nakon toga se po preporuci stručnjaka počinju saditi "amerikanske loze", *amerikanice* (*belandjera*, *riparija*, *montikula* i *aramon*), čiji korijen filoksera ne napada. Pruće takve loze ukopava se 30-40 cm u zemlju tako da i *pupak* ostaje pod njom. U V. mjesecu druge ili treće godine, već prema tome kako se razvija, počinje *navarćanje* (cijepljenje) ove loze domaćim sortama. Kod cijepljenja pruće se rezalo sklopivim nožićem, *britvulinom*, a vezivalo vunenom ili pamučnom predom, *bumbakom*.

### **1.3 Uzgoj loze**

S okopavanjem loze počinjalo se u siječnju i ono bi potrajalo i do travnja. To "kopanje lozja na stoge" podrazumijeva odgrtanje zemlje od trsa i nabacivanje raskopane zemlje na hrpe sredinom reda, a sve u svrhu grijanja korijena loze tijekom zime. Praveći *stog* težak iskorači jednom nogom i, zahvaćajući uokolo kolikogod može dosegnuti, navlači *motikom* zemlju na isturenu nogu. Onda nogu izvuču, iskorači drugom u iskopanu jamu i ponavlja radnju. Tako svu površinu uskopa i "podigne na stoge", a pri tome mu je noga od gležnja do koljena zaštićena *stafom* ili *hanjulom*, komadom jute ili druge tkanine.

Dobro, duboko kopanje je ono "na dvi bote", pri kojem se *motikom* i po dva puta udaralo u isto mjesto u zemlji. Po završetku te duboke zimske obrade, rekli bi da je "zakopon vinograd". Na proljeće se zemlja *raskopaje*, odnosno plitko okopava i poravnava. U današnje doba, međutim, iznimni su slučajevi gdje *motiku* i "kopanje na stoge" nije smijenilo višekratno mehanizirano oranje.

Za rezidbu loze, prije vinogradarskih škara, služio je nož široke srpaste oštrice (*kosirić*, *vinoriz*). Lozi staroj jednu godinu odreže se pruće na jedan ili najviše dva *pupka*. Druge godine se reže tako da, već prema tome kako traži rast loze, ostanu dva ili više *barkoja*, kako se naziva odebljali dio koji se više ne reže. Na kraju uglavnom budu tri, ali ako je loza dobra i jaka, može ih imati i preko pet. Postupajući s lozom na navedeni način, ona se razvija u lozu koja daje dobar i bogat urod.

Na višegodišnjoj lozi može se pruće svake godine rezati od listopada do ožujka. Pri tome se na svakom prutu ostavljaju po 2 rodna *pupka*. Najbolje je lozu rezati u siječnju i to mladu lozu za mladoga mjeseca; vjerovalo se, naime, da ona u tom slučaju bolje raste i rađa.

Na proljeće kad loza poodraste, podupire se rašljastim drvenim kolcima (*takjama*, *takima*) zataknutima u zemlju. Mladice se za *takje* prije povezivalo likom (*rafijom*). One najduže još se pomoću svojih *veza* zaviju jedna za drugu kako bi bile čvršće i odoljevale vjetru.

Uz navedene poslove, obrada vinograda uključuje i uklanjanje korova, čupanje trave i čišćenje *moha*, odnosno *zopiraka*: skidanje nerodnih i suvišnih izbojaka na lozi da bi se ona rasteretila.

#### 1.4 Zaštita loze

Loza se za zaštitu od luga zasipa sumporom prvi put u V. mjesecu kada će početi cvasti, a ubrzo nakon toga se *poliva* (škropi). Razmak između te dvije radnje uvjetovan je vremenskim prilikama: ako je vrijeme lijepo, prođe i osam dana do polijevanja.

*Sumporalo* se *saketima* od *vriće* rjeđega tkanja, tako da sumpor može bolje izlaziti. Prvi put sumporava se i lišće i pupovi cvijeta. U VI. pak mjesecu sumpornom prašinom se prije zasipalo samo grozdove, da ne bi lišće izgorilo od vrućine. Ovaj put bi se to činilo s *folom*, *mihom* načinjenim od kože, drva i lima, kakve su izrađivali otočki majstori. Sumporavanje je pripadalo opsegu ženskih poslova, a danas to rade muškarci mehaničkim zaprašivačima.

Škropljenje se po potrebi vršilo i desetak puta, pa i dvaput u istom tjednu, jer je potrebno škropiti nakon svake kiše. Činilo se to svežnjevim bilja, točnije metlicama od *vriska*, uranjanima u tekućinu za *polivanje*. Ta je otopina *vedrijole* (modre galice) i vapna stajala u drvenoj posudi zapremnine 1 do 2 hektolitara, odnosno u *pili* od kamena ili betona. Na 100 litara vode stavljali su i do 1,5 kilogram *vedrijole*. Voda za *polivanje* dovukla bi se u vinograd u *me(d)zarolama*, elipsastim bačvicama od 50 l, što bi se uprtile na konja, mulu ili mazgu. Po vinogradu su žene na glavi

raznosile razmućenu *vedrijolu* u *groc*u, *grotacu*, manjoj drvenoj posudi od dužica s dva "uha", dok bi muškarci metlicama škropili. Ako muškaraca ne bi bilo dovoljno, radile su to i žene.

S "polivanjem lozja" počelo se tek s pojavom peronospore, negdje na prijelazu 19. u 20. stoljeće. Noviji način škropljenja je onaj pomoću *makine*, mehaničke leđne prskalice od lima. Rijetki su te *makine*, prema francuskom patentu zvane "vermore", nabavili čim se bolest pojavila, a postepeno su to i drugi učinili.

Zaštita vinograda od vremenskih nepogoda podrazumijeva i neke magijske radnje. Tako bi pred nevjernosti ukućani na goruće panjeve bacali blagoslovljenu sol, čije je pucketanje, prema vjerovanju, bilo djelotvorno u rastjerivanju oluje. U istu svrhu znali su za oluje na dvorište baciti gorući panj (*glonju*), zajedno s lancem za vješanje posuda nad ognjištem (*komoštrama*). Vani bi za kišnoga vremena prolili malo vina, a "oni dobre ruke" i punu čašu.

Panj *badnjak* palio se na ognjištu za Badnji dan, Staru godinu i Sveta Tri kralja, a ugljen dobiven njegovim sagorijevanjem, nosio se u vinograd radi blagoslova. Isto tako, grančice masline i križići ispleteni od palmina lišća, što se u crkvi blagoslivljaju na Cvjetnu nedjelju, nose se i danas u vinograde i tamo zatiču u suhozide.

### **1.5 Berba grožđa**

Berba grožđa počinje krajem rujna, a prije pojave suvremenih prijevoznih sredstava koja su olakšala i ubrzala rad, znala je potrajati i do Svisvetih. *Bugava*, kako ovdje nazivaju *vugavu*, spada u osjetljivije sorte koje ranije dozrijevaju ("meko simena"), pa se bere ranije - već oko blagdana Male Gospe.

Dani *jematve* odlikovali su se posebnom živošću: cijeli otok odjekivao bi međusobnim dovikivanjima berača, pjesmom i zvukom zvona o vratovima teglećih životinja. U *jematvi* sudjeluju svi ukućani, a po potrebi su vinogradari koji su si to mogli priuštiti, imali i plaćenih beračica zvanih *jemacice*. Uobičajeno je bilo da žena, nakon cjelodnevnog trganja grožđa, još jedan *grotac* pun grožđa za zabanje odnese na glavi sve do kuće; bio bi joj to i četrdeseti prenešeni *grotac* toga dana. Težinu tereta na glavi ublažavala je tako što je pod *grocem* nosila *sparu*, smotuljak kakve stare tkanine.

Grožđe se trgalo *britvulinima* i u *grocima* nosilo do *pritora*. *Pritor*, u kojem se gnječilo grožđe prije nego su u upotrebu došle plastične *kace*, drvena je posuda sastavljena od duga, a zaprema do dva hektolitara. Grožđe se gnječi batom od česmone (*mecak*, *mecok*, *mecnjok*), s loptastim zadebljanjem na donjem kraju. Malim *meckom* s tri roga gnječi se pak pri berbi grožđe u napunjenim *grocima*. Kad bi se tako zgnječilo i groždani sok gotovo ispunio *grotac*, trebalo je još toliko ubrati, izgnječiti i vrhom napuniti *grotac*. Grupni učinak berača mjerio se brojem tih "namecenih

groca". Sadržaj sedam takvih *groca* teži oko 150 kg, što je količina koja se odjednom može prenijeti na tovarnoj životinji.

*Šešulom*, lopaticom izrađenom od jednoga komada drva, prebacivalo se zgnječeno grožđe (*mast*) iz *pritora* u kozje mješine (*mihe*, *mišine*), koje nakon Drugoga svjetskog rata postepeno zamjenjuju vreće od nepromočivog platna, *tele*. Obično je gospodar ili koja *jemacica* punila mješine, a pridržavao bi ih i potom vezivao gonič teglećih životinja. Vezuje se *tartajunom* i *zauzom*. Ovaj princip zatezanja konopa (*zauze*, *zovuze*) oko ušća mješine ili otvora vreće, uz pomoć kratke drvene poluge (*tartajuna*), zadržava se do današnjih dana. Prije su, međutim, *zauze* bile ispletene od kostrijeti ili dlake konjskoga repa i grive, čime su se bavili naročito Bračani. S Brača su stizale i mješine, jer domaća proizvodnja nije zadovoljavala potrebe ovoga velikog tržišta.

Iz vinograda su se do konoba dvije po dvije napunjene mješine prenosile na konjima, magarcima, mulama ili mazgama. Ako se pak prijevoz vršio zaprežnim kolima (*karima*), onda se ovisno o tome je li ih je vukao jedan ili dva konja, prevezio cijeli manji ili veći *pritor* ili još veća istovrsna posuda, *baja*. Za gonjenje životinja zadužen je bio najmlađi i najjači među radno sposobnim članovima obitelji, a u nedostatku sposobnoga goniča, uzimalo ga se u najam. Oni s vlastitom teglećom stokom i kolima za vuču i profesionalno su se bavili transportom tereta.

Za svako je polje bilo određeno koliko puta dnevno gonič (*gonac*) mora otići sa životinjama natovarenim mješinama do konobe i natrag. Tako je, na primjer, iz vinograda u Velom Polju do Visa ("u pajiz") morao otići pet puta, za što mu je trebalo desetak sati, odnosno po dva sata za svaku turu. Ako je bio brži i pretjerano gonio konje, mogao je to obaviti i u kraćem roku, ali broj odlazaka je svakako bio određen. Ni kad bi se bez tereta vraćao u vinograd, gonič nije smio jahati da ne bi dodatno umorio konje, ali je to, naravno, ipak činio kad nije bio gazdi u vidokrugu. Što je polje bliže mjestu, to je više puta morao otići i vratiti se, i obratno. Ovo se naziva *divi(e)r*. Kad je zadnji put gonič odlazio iz vinograda, kazao bi: "Idem po divi(e)r", što znači da je svoj posao za taj dan obavio.

Goniči su bili povlašteni u odnosu na berače. Njihove su se usluge skuplje plaćale, a za njih se spremalo i bolje jelo. Dok su oni koji beru uglavnom jeli slanu ribu, kruh, pečene rajčice i rigu, goniču je zbog premorenosti trebalo kod kuće omogućiti krepkiji, mesni ručak. Nakon obavljenog dnevnog posla, večera je za sve sudionike berbe bila obilna.

## 1.6 Prerada grožđa

U konobi se mošt iz mješina istrese u *banjelicu* (*baljenicu*, *banjenicu*) ili *baju*, gdje vrije. To su drvene posude od duga učvršćenih metalnim obručima, a razlikuju se zapremninom i ponešto oblikom. *Banjelica* je zapravo uspravljena bačva bez gornjega poklopca i zaprema obično 10-15 hl. *Baja* je niža i u gornjem dijelu šira od ove prve; izgleda

kao poprečno presječena dotrajala bačva, što je najčešće i bila. Ove drvene posude zamijenit će *badnji* građeni od opeke ili lijevani od betona.

Za pritiskanje mošta za vrijeme vrenja, koristi se opet *mecak*. Po završetku vrenja, koje traje dva, tri ili više dana ovisno o sorti grožđa i toplini konobe, tekućina se istakala u poveću drvenu posudu s dva "uha" (*maštil*), odakle bi završila u bačvi. U svrhu filtriranja, stavljala se s unutrašnje strane rupe za istakanje *sparožina*, otvrdla bodljikava stabljika biljke šparoge. Ručne pumpe, koje su donekle olakšale proces pretakanja, neki su Višani nabavili u Splitu još prije Drugoga svjetskog rata.

Mošt se potom *grocima* prebacivao u tjesak.

*Tisak*, odnosno *turanj*, obično je bio smješten u dvorištu kuće. Izvorno je rađen od drva, samo mu je *podić* bio uglavnom od kamena. Na gornjoj plohi te podloge uklesan je kružni kanalić ("konol od podića"), u koji se pri tiještenju cijedila tekućina i otjecala u ukopanu *pilu*, kamenicu s drvenim *pokrivom*, ili u *maštil*. S obje strane *podića* bila su četvrtasta udubljenja, tzv. *stopice*, u koje se bi se učvrstila dva velika drvena vijka, čiji je donji dio četvrtast i bez navoja. To su *loze*, a navoji na njima su *denti*. Za vrijeme tiještenja njih se nekoliko puta premazivalo lojem zbog lakšeg rukovanja. Na *loze* dolaze matice (*skrove*, *skruve*), okretanjem kojih se ostvaruje pritisak na masu za tiještenje.

Mošt se u *grocima* prenosio do *tiska* i ubacivao u *lisu*, visoki pojas od trstike (*rozge*) povezane konopcima. Upravo su za izradu *lisa* Višani sami sadili i uzgajali trstiku. *Lisu* bi se postavilo ukруг unutar žlijeba na *podiću*, a unutar nje čovjek je gazio bosim nogama. Vrlo često radili su to dječaci.



Gaženje drofa unutar lise od trstike, Podšpilje, snimila Žarka Kolin Mladineo, 1961.

Kad se *lisa* napuni do određene visine i tekućina usljed gaženja iscure kanalom u *pilu*, *lisa* se skida, a tropu (*drofu*) ostaje valjkasti oblik potreban za *turnanje* (tiještenje). Tad se *drof* u većim razmacima višestruko obavija debelim konopom od brnistre, zvanim *libon*. Na vrh tako obavijenog *drofa* stavljaju se drvene *pogace*, višedjelni kružni pokrov, a na njih *taki*, kratke drvene grede. *Taki* se slažu u nekoliko redova, već prema tome koliko je potrebno da dosegnu *kobile*, a što opet ovisi o visini *drofa*. *Kobile* su dvije masivne grede s kružnim izrezom pri krajevima, kroz koji prolazi *loza*. One se učvršćuju jedna za drugu pomoću dva željezna *ključa*, tj. savinute šipke koje se zatiču u karike na *kobilama*. Povrh *kobila* dođu još samo *skrove*, okretanjem kojih se vrši pritisak na sve donje slojeve pa tako i na *libon*, koji se polagano steže i cijedi *drof*.

Ponekad se *turanj* ostavljao tako zategnut cijeli dan i noć, pa se sutradan *libon* odvijao i *drof* raskopavao *motičicom*. Zatim se postupak ponavlja, jer se i iz takvog *drofa* može dobiti još nekoliko litara mošta. Obično se prije ponovnog tiještenja još i *grana*, *granulaje*. Naime, *drofom* se prelazi preko *granela*, žičane mreže razapete na željezni obruč, tako da u *pritor* propadne samo zrnje bez peteljki.

Posve istisnuti *drof* najzad se iskoristi za pečenje rakije, a prelijevanjem *drofa* vodom neki su pak za kućne potrebe pravili *bevandu*.

Pojavom *franceskih lisa* od uspravnih letvica okovanih željeznim obručima, kombinirala se u procesu tiještenja takva *lisa* s onom od trstike, i to tako da je tiještenje mošta u drvenoj *lisi* te raskopavanje i pretresanje tropa, prethodilo cijelom gore navedenom postupku. Istovrsna *lisa* dio je tiješana kakvi se danas upotrebljavaju. Dva se njena polukružna dijela spajaju provlačenjem *ključeva* kroz karike na obručima. Neke su od kraćih letvica pa se stavljaju u dva reda, ako se tiješti veća količina grožđa.



*Omatanje drofa libonom, Podšpilje, snimila Žarka Kolin Mladineo 1961.*





*Turanj, Podšpilje, snimila Žarka Kolin Mladineo, 1961.*

Dijelovi drvenih tjesaka mogu se, osim u muzejima i kao dekoracija konoba, još eventualno naći odbačeni u kakvoj napuštenoj staroj kući, premda su još par desetljeća nakon Drugog svjetskog rata bili u upotrebi. *Tisak* kakav se danas upotrebljava, a u neke je viške konobe stigao i prije stotinjak godina i to iz Trsta, ima jednu čeličnu *lozu* (*madrevidu*). Umjesto drvene *skrove*, na nju se pomoću željezne poluge, *manice*, navija *glava* od željeza. Samo gornji dio tog željeznog sklopa ima navoje kojima priliježe uz *lozu*, dok podnožje sklopa stoji neovisno o *lozi*; ono je učvršćeno za sam gornji dio i zapravo ima ulogu prijašnjih *kobila*. Zvuk koji se čuje pri okretanju *glave manicom*, proizvodi poskakivanje *zbo(l)cuna*, odnosno svornjaka na njoj.

*Pogace* za ovakav *tisak* su iz dva polukružna dijela, s izrezom za *lozu* na pravocrtnom rubu svakog od njih. Nadalje, razlika je u tome što ovakav *tisak* pretežno nije fiksni, već stoji na trima željeznim nogama svog kružnog *podića*. Ima ipak i onih čija je *loza* učvršćena u pod konobe, koji je onda ujedno i *podić* turnja, ili je *podić* od željeza umetnut u sam pod. Zabilježen je i samostojeći *tisak* s četvrtastim *podićem* izrađenim od drva, doduše van uporabe.

U različitim fazama razvoja sprave za tiještenje grožđa, očigledna su, dakle, preslojavanja i istovremena upotreba raznorodnih elemenata.

Za grabljenje *masta* što iz *tiska* isteče u kamenicu ili kakvu posudu, služila je mala posuda od dužica s jednim dužim "uhom" - *dižva*, *diza* ili *dizica*. Njome se *mast* lijevao u *groce*, koje su potom žene na glavi nosile

do bačve, ili u otvorene bačvice od 30-40 l (*barila*), koje bi se do bačve prenosile na ramenu.

Mošt, odnosno vino, drži se i u *karatilima*, čija je zapremnina do 7 hl; oni veći od toga nazivaju se već bačvama. Najvećim su dijelom ovo bili proizvodi nadaleko cijenjenih bračkih bačvara Labaša. *Karatili* i bačve položeni su u konobi na kamene blokove (*kantire*) i drvene užlijebljene *take*, a prije upotrebe, odnosno pred jematvu, redovito ih se nosilo na obalu i punilo morem da *stanjaju*, da budu nepropusni. More se grabilo *likvom*, koja je identična *dižvi*, samo ima višemetersku ručku. Danas se bačve i *karatili* jednostavno pune tekućom vodom, pošto nje obično ne manjka. Naročito su porozni *karatili* i bačve od mekoga drva, jelovine i smreke, dok one od hrastovine nije potrebno puno *stanjavat*, već samo ovlažiti.

Ako se radi o jako velikoj bačvi, muškarac koji prihvaća *groce* uspne se na drvene stepenice. U bačve i *karatile* toči mošt pomoću vrste lijevka zvanog *lakomica*. Ona je također od dužica, a na bačvu se oslanja dvjema kratkim drvenim ili limenim nogama, dok joj je treća zapravo cijev (*kanelica*), koja ulazi u otvor bačve. Za zadržavanje zrnja, zna na toj cijevi biti limena rupičasta pregrada (*cilka*) ili se preko *lakomice* stavljalo *cidilo*, *reseto* pleteno od slame. Njih su kupovali na Pazaru u Splitu.



*Dizica (dižva), lakomica (lijevak), dvije šešule (lopatice) i mecak (bat), Podhumlje, snimila Ida Vranić 2001.*

Dok mošt vrije, drži se na gornjem otvoru bačve *saket* (vrećica) sa sumporom, a po završetku vrenja otvor se zatvara *tapunom* i *saket* se opet stavlja preko tog širokog i plitkog čepa omotanog krpom. Drugi drveni čep, koji zatvara rupu za točenje vina, naziva se *zdrib*. *Porebarnjok* je pak onaj dugački s donje strane bačve, gdje se istače *feca* (talog).

Vino se, da se ne bi ukiselilo, pretače u XII. te opet u IV.-V. mjesecu. Tom se prilikom vinu dodaje *bišufitar* (današnji *vinobran*), koji se stavlja i u mošt da bi vino bilo bistro. Da se vino ne ukiseli, prigodom svakog istakanja pali se u praznom prostoru bačve sumporna traka, *sumparela*, a sumpornim dimom ispunjaju se bačve i prije korištenja. Dim

se odvodi u bačvu pomoću naprave od lima sa svinutom cijevi – *sumpornjacom*.

Posrednici između trgovaca vinom i težaka bili su *sansiri*, kojih je na Visu bilo mnoštvo. Obilazeći konobe, kušanjem ocjenjujući kakvoću vina i uzimajući uzorke, *sansir* bi pripremio teren za dolazak veletrgovca. Ponekad je i osobno sklapao pogodbe u njegovo ime i vršio isplate, a neki su s vremenom i sami postali trgovci vinom.

Prodano vino su s otoka odvozili *trabakuli*, teretni jedrenjaci zvani upravo *vinari*. Bili su opremljeni posebnim bačvama čiji je oblik pratio liniju utrobe broda. Kroz rupe na palubi bačve su se punile ručnim pumpama, a do obale su iz konoba vino dopremali profesionalni *gonci* na svojim tovarnim životinjama i kolima.

## 2. KUĆNI INVENTAR

U tradicijskome graditeljstvu otoka Visa prevladavale su kamene katnice s konobom u prizemlju, sobama na katu ("srednji pod") i kuhinjom u potkrovlju ("gornji pod").

### 2.1 Kužina

Središnje mjesto u životu obitelji zauzimalo je otvoreno ognjište (*komin*), smješteno u kuhinji obično uz zabatni zid kuće. *Komin* je građen od opeke ili kamena i to u visini od svega 30-40 cm. Noviji tip je povišeniji, što je domaćici olakšalo posao oko pripreme hrane. Ovaj viši *komin* imao bi sprijeda u donjem dijelu polukružni otvor (*pol komin*) za držanje drva.

Iznad ognjišta stajala je drvena *napa* za odvod dima. Ona je u svom donjem dijelu imala policu za odlaganje manjih kućnih potrepština, a krasila ju je kratka, obično crvena zavjesica, zvana *tornanapa*. Nad središtem ognjišta visile su *komostre* s *koculom*, odnosno lanac s kukom o koju se vješala posuda za kuhanje.

Kuhalo se u *bronzinu*, brončanom (od *gize*) ili željeznom loncu, u *kotlenci* od bakra ili u zemljanoj *lopiži*. Nad vatrom su te posude vješane na kuku od *komoštri* pomoću svoje drške (*provisla*) od deblje žice. Koristile su se i zemljane *teče* s ručkama, koje su nad žeravicom stajale na željeznim *trinogama* – stalku trokutastog ili kružnog oblika s tri noge. Nekim su pak *tečama* tri noge bile sastavnim dijelom. Za prženje je služila *parsura* – željezna tava, a za pečenje ribe i mesa željezna rešetka, ovdje zvana *gradikule*. Riba se naticala i na drveni ražanj (*rožonj*), kojega se nije brisalo nakon upotrebe, nego tek prije slijedećeg pečenja, jer se vjerovalo da bi u protivnom ulov ribe bio vrlo loš. Kava se pržila u *brustulinu* – limenoj valjkastoj posudi na dugoj dršci čiji bi se vrh, pri okretanju nad vatrom, zataknuo u *komostre*.

Od pribora za održavanje vatre, na ognjištu su neizbježni bili *popecak* i *mulete*, to jest žarač i mašice.

Za sjedenje uz ognjište služile su klupe – *skanjeli*. *Banak* je pak klupa s naslonom, čiji je sjedaći dio zapravo poklopac spremice za namirnice. Uglavnom se unutra držao kruh i to često pod ključem, kojeg je čuvao otac obitelji. Namirnice poput šećera, brašna i ulja držale su se i u *kasunima* – povećim jednostavnim škrinjama od dasaka. *Kotula*, uski unutrašnji pregradak s poklopcem, koristio se za čuvanje sitnih dragocjenosti pod ključem.

Lako kvarljiva hrana držala se blizu prozora u visećem ormariću s mrežastim stranicama, *muskaduru*, gdje je bila zaštićena od insekata, a istovremeno izložena strujanjima zraka. Kako je ljeti u konobi puno hladnije, tada se *muskadur* znao i tamo vješati.

Na zidu, obično nad škrinjom, stajala je polica *skancija* za odlaganje *pjata* (tanjura), *terina* (zdjela), *ćikara* (šalica), *zmula* (čaša), *bićerina* (čašica) i sl. Kuhinjske potrepištine držale se se i u *ponari*, malo niži u zidu pored *komina*.

Posred kuhinje stajao je stol, u čijoj se ladici (*skafetu*) držao pribor za jelo (*posode*). Za stolom se sjedilo na jednostavnim stolicama, *katridama*.

Većina *kužina* imala je i *zornu*, ručni žrvanj za mljevenje žita. Sastojao se od drvenoga stalka, dva kamena kola, te drške za okretanje gornjega kamena (*gornjega zarana*). Na njemu je metalna alka (*zalvica*), u koju se drška za okretanje zatiče.

Kruh se mijesio u *kopanji*. Ovo drveno korito prvotno je bilo izrađivano dubljenjem debla, dok su noviji primjerci sastavljeni od dasaka. Na dasci kojom se *kopanja* pokrivala, oblikovalo se tijesto u razne oblike i potom peklo u kamenim krušnim pećima.

Sitniji kuhinjski inventar podrazumijeva još *supras* (glačalo) *na dusu* ili *na zeravu*. Prvi se zagrijavao pomoću umetnutog usijanog komada željeza, a drugi, noviji tip, punjenjem žeravicom. Njome se punilo i *skaldalet*, bakrenu posudu s dugom drvenom drškom, kojom se zagrijavała postelja.

Vodu za potrebe domaćinstva dopremalo se limenim *sikicima* iz *gustirni*, spremnika za vodu izgrađenih uz skoro svaku kuću. Vodu se u kuhinji držalo u pokrivenome *grotacu*, posudi od dužica od kojih su dvije nasuprotne produžene u "uši" *grotaca*. Grabilo ju se bakrenom kutlačom, *kacjolom*.

Voda za pranje ruku i umivanje stajala je u limenome lavoru (*kajinu*) na *lavamonu*. *Lavamon* je metalna, a ponekad i drvena, konstrukcija s kružnim izrezom na gornjoj površini, predviđenom za umetanje lavora. Ručnici (*sugamoni*) su vješani sa strane. Metalni *lavamoni* s porculanskim *kajinom* i *brokom* (vrčem) za umivanje, nalazili su se u sastavu namještaja spavaćih soba.

Svjetlost je osiguravana različitim vrstama svijeća: voštanicama (*sterikama*) na svijećnjacima (*kandilirima*), petrolejkama (*svićama od petrolija*) i onima na ulje (*lumete* od mjedi ili *uljenice* od lima).

Još u prvoj polovini prošloga stoljeća počinju značajnije promjene u izgledu i inventaru *kužina*, koje se tako prilagođavaju suvremenim potrebama stanovanja i načinima prehrane.

## 2.2 Soba

Elementarni sobni namještaj težačkih kuća sačinjavale su škrinje za pohranu ruha i dragocjenosti, te primitivni ležajevi na *kavaletama*, drvenim nogarima na koje bi se položila daske i madrac punjen slamom (*slomnica*). Dječji su krevetići (*zikve* ili *zibke*) oblikom bile nalik daščanom koritu s nogama podesnim za ljuljanje.

Danas je pak na otoku moguće zabilježiti dva tipa starinskoga sobnog namještaja i oba pokazuju značajke onog građanskog. Ovaj sobni namještaj i jest stizao iz većih centara, prvenstveno iz Splita, a lokalni su drvodjelci (*maranguni*) izrađivali samo onaj jednostavniji, poput kuhinjskog namještaja, prozorskih *škura* ili vrata.

Mlađi tip namještaja uglavnom potječe iz sredine 20. stoljeća, dok stariji vremenski pripada početku tog stoljeća, odnosno generaciji koja je prethodila. Razlika između njih najočitija je u obliku ormara i kreveta.

Ormar, koji svojom funkcijom predstavlja jedan od derivata škrinje, na jadranskom je području u upotrebi od sredine 19. stoljeća. Prvotno je to bio jednokrillni ormar, a slijedeća njegova razvojna faza podrazumijeva one dvokrillne, kakve još zatičemo po otočkim kućama. U donjem dijelu imaju ladicu.

Među namještajem iz polovice prošloga stoljeća nalaze se već jednostavniji ormari s trima vratnicama.

Kao što je prethodno škrinja bila obvezatnim dijelom nevjestine opreme, tako se događa i s ormarom, a na razvojnoj liniji negdje između njih stoji *komo*. Ovu komodu za pohranu ruha sačinjavaju četiri velike ladice s ukrašenim bravicama i rezbarijama na prednjem dijelu. Gornja joj je površina najčešće mramorna ploča, na koju se oslanja drvom uokvireno ogledalo.

Umjesto *koma* u nekim sobama nalazimo sličan komad namještaja, zvan *lavabo*, a često i, iskrivljeno, *valabo*. Niži je od *koma* i ogledalo mu je sastavni dio, a samo u vrhu ima jednu ili dvije usporedne ladice, dok mu se donji dio zatvara dvjema vratnicama. Na mramornoj plohi *lavaba* stajali su porculanski *kajin* i *broka*, to jest lavor i vrč za vodu za umivanje, osim ako za njih nije bila predviđena samostojeća metalna konstrukcija – *lavamon*.

U prvoj polovini 20. stoljeća pojavljuje se i *psiha*, na čijem se zrcalu može ogledati cijela figura, a samo pri dnu ima niski ormarić djelomično zatvoren staklom.

Običaj je bi da mladoženja priskrbi krevet za bračnu sobu. Stariji zabilježeni tip namještaja uključuje *postegu ol personi* i *pu*, koja je dakako nešto uža od one sastavljene od dvaju spojenih kreveta. Takvi bračni kreveti mlađa su pojava. Visoka uzglavlja i ponešto niža uznožja znala su biti i stilski oblikovana.

Od druge polovine 19. stoljeća krevet prate noćni ormarići (*kantunoli*, *kantinoli*), također s gornjom mramornom pločom, a među sobnim namještajem redovito se nalazi i okrugli stolić (*tavulin*) s dvjema stolicama (*katridama*).

### 3. TRADICIJSKO RUHO

Na upit o narodnoj nošnji otoka Visa najčešći je prvi odgovor kazivača da nje ovdje nema, jer je, naime, iznimno rano usvojen građanski odjevni stil. To i jest donekle prihvatljivo kad je u pitanju odijevanje muškaraca, pošto ovdje nije bilo moguće zabilježiti tradicijski obrazac, odnosno nešto što bismo nazvali narodnom nošnjom. No, za žensko je ruho daljnjim ispitivanjem lako utvrditi ne samo da je njegovo podlijeganje tradicijskim normama zadrlo duboko u 20. stoljeće, već i da su nerijetki sačuvani primjerci.

Najstarije kazivačice sjećaju se da su njihove bake, pa još i majke, redovito nosile *fustone* i *jakete* (*bluze*). Neke su pripadnice tih generacija do kraja ostale vjerne nošenju ovih odjevnih predmeta, pa je njihova upotreba potrajala i nakon Drugoga svjetskog rata.

*Fustoni* ili *fuštani* su široke duge suknje tamnih boja. Za šivanje bi se utrošilo 3-4 *firse*, odnosno širine tkanine, tako da je suknja u struku pod pasicom bogato i sitno nabrana. Nabori su, doduše, reducirani s prednje strane, jer taj dio ionako biva prekriven pregačom (*traversom*). Tu sprijeda u struku, ili pak na lijevoj strani, nalazi se rasporak koji se u vrhu veže *kurdalom* ili se kopča kukicom i sponom. *Fuštani* seže sve do gležnja i na dnu je s unutarnje strane u svrhu ojačanja podstavljen širokim trakom nekoga platna (*podmet*). Inače su *fuštani* od vunene, deblje ili tanje pamučne, pa i svilenkaste tkanine, već prema godišnjem dobu i prilici u kojoj su nošeni. Za hladnoga su se vremena oblačila i dva *fuštana* istovremeno.

Pojedine kazivačice poistovjećuju *fuštani* s radnom odjećom, dok njegovu svečaniju inačicu nazivaju jednostavno *suknjom*. Zapravo je ona suvremeniji, pojednostavljeni oblik istovrsnog odjevnog predmeta, kakav je prevladao u generaciji majki današnjih kazivačica, dok je starija generacija zadržala *fuštane*. Neke, pak, kazivačice naziv *fuštani* prenose i na taj izmijenjeni oblik.

*Suknje* su užega kroja i nemaju pasicu, već ih o struku pridržava provučeni lastik ili *kurdela*. I kod *suknji* se naravno razlikovala svečana od svakodnevne varijante, pa je tako prva od nešto debljega crnoga materijala (npr. pamučnoga *tibeta*), a druga od tankoga pamučnog *kambrika* ili *cica*, najčešće sa sitnim tiskanim uzorkom.

Tkanina se mogla nabaviti u nekad brojnim komiškim i viškim dućanima, a stizala je i iz Italije. Za izradu težačke odjeće rabilo se čvrste pamučne materijale poput *telarose* i *burga*, ili *frustonj* koji ima primjesu lana ili konoplje. Tkalačka djelatnost nije zabilježena na otoku. Vuna se

prerađivala za pletenje džempera, težačkih čarapa (*kalceta*), *pletova* kojima su se žene ogrtale zimi, a nekada i za pletenje donjih muških majica s dugim rukavima.

Kako je već spomenuto, gornji dio tijela kod žena je prekrivala *jaketa* ili *bluza*. Materijal nije morao biti istovrsan onome od kojega je *fuštan*, ali je svakako *skure* boje. Krojene su kao uži kratki haljeci dugih rukava, često nabranih na ramenima. Sprijeda se kopčala i to do vrata, gdje je ovratnik. Donji njen dio nije se zaticao u *fuštan*, već se nosio preko njega. Ako *jaketa* i nije bila značajno strukirana, taj bi joj dojam davala *traversa* vezana preko nje. Nošenje *traverse* je izgleda s vremenom reducirano, pa se ona nosila samo u radnim prilikama, inače je znala biti i od svilenkastih materijala. Isto se dogodilo i s *mahramama*, čija se funkcija svela na onu radnu. Tada su se njeni krajevi vezivali straga na vratu (na što će kazivačice reći da je to isključivo "po komisku"), dok se inače nosila sprijeda vezanom ili preko ramēnā.

Žensko rublje podrazumijevalo je bijelu pamučnu *kosuju*, *komes*, *bust*, *suknjicu*, tj. *sotokotul*, te poduže *mudonte* na vezanje u struku.

Kod košulje i *komesa* izrazito je preklapanje značenja. Svakako, radi se o izvorno intimnom ruhu, koje je ostajalo nevidljivo ispod *jakete* ili bilo rezervirano za boravak u spavaćoj sobi. Ručnim radom ukrašeni *komesi* oblačili su se prilikom kućnoga posjeta liječnika, na primjer. Zaobljeni ovratnici i dno širokih rukava obrubljeni su im čipkom, a niz prsa, po objema prednjicama, ide nekoliko uskih prošivenih nabora, *alcetica*. Sjećanja kazivača potvrđuju da se ovakvo bijelo ruho nosilo i kao vanjsko, a da se preko njega znalo oblačiti crvene prslučiće zvane *primetak* ili *bust*. Inače je *bust* naziv za bijeli, vezom ukrašeni (*rikamoni*) kratki prslučić, koji se oblačio odmah do tijela i imao funkciju današnjeg grudnjaka.

*Suknjicu* ili *sotokotul* nosilo se ispod *fuštana*, s tom razlikom što je prva bila finija, od bijeloga pamučnog platna s vezenim i čipkanim ukrasima pri dnu, dok je *sotokotul* obična podsuknja za svaki dan.

Nošenje *opanaka* kao tradicijske obuće izbljedjelo je iz sjećanja otočana, no ono je još živo kad su u pitanju *papuce*, kao svakodnevna obuća viških težaka, izrađivana u kućnoj radinosti. Sačuvani su i neki predlošci (*stampe*) prema kojima su ih pravili, osobito žene, pomoću *sila*, *badala* i konopca. *Papuce* su imale gumeni đon i gornji dio od tanke štavljene kože (*vakete*), a ženske i od debelog impregniranog platna. Pomno su *inkavane*, odnosno obrubljene crnom *kurdelom* po gornjemu izrezu.

#### 4. BUNJA

*Bunje* ili *kućice* su zasvođene kamene građevine kružnoga tlocrta, kakve nalazimo po poljima i vinogradima obalnog područja i na otocima. Služe kao privremena skloništa i spremišta za vrijeme radova. Rjeđe su one samostojeće; obično su *bunje* u sklopu *gomila*, suhozida kojima su

ispresijecane obradive površine, a koji su nastajali pri mukotrpnom krčenju terena.

Način gradnje *bunje* samo je naoko primitivan. Materijal i način gradnje, a posebice način svođenja *bunje*, uvjetovao je kružnu osnovu i male dimenzije unutrašnjeg prostora. Gradi se "u mrtvo", odnosno bez vezivnoga materijala. Donji joj je dio zid od krupnoga kamenja, a nadsvođena je kupolom od kamenih ploča. Svod nastaje "kružnim zvoltavanjem", pri čemu se spiralni slojevi pločastog kamenja postepeno isturaju prema unutrašnjosti i tako se sužava otvor, koji završava u *picin*, to jest u sam vrh *bunje*. Tu je jedna ploča, koja može biti dodatno opterećena osovljenim kamenom. Za ovakav svod kaže se i da je građen "na kujbu", jednako kao onaj kupolasti kod krušnih peći. Takva je izvedba kod *bunja* u potpunosti sprječavala prodiranje oborina u unutrašnjost.

Otvor pri zemlji je tek toliki da se čovjek može provući u sagnutom položaju. Nadvratnik otvora, zvan *prag*, je monolitan, što nije slučaj s dovratnicima - njih čine vodoravni slojevi kamenja.

U unutrašnjosti *bunje* uza zid se postavljalo nekoliko stijena za sjedenje oko središnjeg ognjišta, a u zidu se ostavljalo pokoje udubljenje, *ponara*, za odlaganje hrane, posuda i svjetiljki na petrolej ili ulje.



*Bunja ili kućica, Podšpilje, snimio Nenad Mladineo, 1956.*





*Bunja ili kućica, Podšpilje, snimio Nenad Mladineo, 1956.*

## 5. KRUŠNA PEĆ

Premda krušnu peć nije posjedovalo svako domaćinstvo, na Visu su one iznimno brojne. Najčešće su građene u sklopu kamenih kućica za držanje stoke (*bunjci*), i to tako da je peć isturena van kućice, a loži se iz njene unutrašnjosti. Također je zidana kamenom i pokrivena kamenim pločama, a osnova joj je pretežito pravokutna, iako nisu rijetke ni one na polukružnoj osnovi. Zidalo se "u mortvo", što znači bez *jopna* i *salbuna* (vapna i pijeska), a kasnije i "u živo". Kao vezivno sredstvo upotrebljavala se umjesto vapna i *carnjenica*, crvena glinasta zemlja.

Samo ložište peći je kružnoga tlocrta i nadsvođeno je *kujbom*, to jest kupolastim svodom od *matuna* (opeke). Dno je u peći uvijek od samih *matuna*, pod koje bi se, kako je zabilježeno, pri gradnji stavljalo grančice palme i masline u svrhu blagoslova, pa i nešto soli "da bi kruh bio slađi". Prvih par redova u *kujbi* sazdana je kod ponekih peći od *bōstre*, kamena bjelutka koji dugo drži toplinu i otporniji je na pucanje pri zagrijavanju. I rub polukružnih *vrōta*, kroz koje se u peć stavljaju drva i kruh, znao je biti od *bostre*. Osim tog otvora, na peći ima jedan ili više *dušnika* ili *rešpira* što služe za cirkulaciju zraka prilikom loženja. Njih se zatvaralo tijekom pečenja kruha ili bi ih se otvorilo ako je peć bila pregrijana.

*Zubi* od peći su dva monolitna izbočenja, tj. konzole podno vrata, na koja se za vrijeme pečenja kruha oslanjao drveni ili limeni poklopac za taj otvor. Obično su i nad vratima bila još dva *zuba*.

Dim odvodi ožbukani kameni ili cigleni *fumor* (dimnjak) ponad peći. U slučajevima kada se peć nalazi u prostorima koji su korišteni kao *kužine*, pa je tu uz nju smješteno i ognjište (*komin*), dim je prema van usmjeravala *napa*.

U samom podnožju peći je polukružno zasvođena udubina zvana *furnel*, a služi za pohranu drva, kao i luga (pepela) kojim se pravila *lusija* za pranje robe ili se njime gnojilo vrtove.

Od pribora uz peć ide metlica od svježega grmolikog bilja privezanog na dugi štap, te *pola ol peći* – drvena lopata s dugom drškom, kojom se u peć slažu i iz nje vade kruhovi. Radila je to *pećarica*, vlasnica krušne peći, odnosno žena koja je ložila peć i pekla kruh za druga domaćinstva. Vlasnici velikih peći obično su i sami mijesili i prodavali kruh, no bilo je i onih koji su isključivo davali usluge drugim domaćinstvima.

Težačke su obitelji mijesile 6, 8, 10 ili 12 *bînih* (hljebova kruha) za potrebe od nekoliko dana do jednoga tjedna. U veće peći moglo se naslagati i po nekoliko desetaka *bîna*, pa se istovremeno peklo za više obitelji. Uz prethodnu najavu *pećarici*, domaćica bi do peći na glavi donosila dasku s poslaganim kruhovima, a *pećarica* bi ju već bila obavijestila hoće li to biti "parvo peć", to jest prva tura pečenja toga dana, ili pak "drugo peć", "treće peć" itd. "Daska kruha" bila je svojevrsna mjera za količinu kruha potrebnog određenoj obitelji. *Pećarica* je po potrebi dostavljala svakoj kući dasku i *rakno* (platno za umatanje umiješenog kruha), no s vremenom je svaka kuća imala vlastite.

Usluga pečenja kruha plaćala se *pećarici* u naturi i to jednom *bînom* kruha. Taj dodatni, neparni kruh što bi ga domaćica umijesila za naknadu, zvao se *parnjâtak*. *Pećarina* je, pak, pristojba koja se plaćala za pečenje pogača od slane ribe, janjaca za svadbe i sl.

Za vrijeme pečenja kruha čekalo se kod peći pa su one bile važna sastajališta i odmorišta težakinja. Sastalo bi se tu dosta žena, koje bi nakon pretresanja mjesnih događanja, svaka svoju dasku s pečenim kruhom odnosile kućama.

#### *Literatura*

- ANTOŠ, ZVJEZDANA. 1998. *Pokućstvo u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb.
- BAŠIĆ, ŽELIMIR. 2001 (prosinac). "In vino veritas – Iz prošlosti dalmatinskog vinogradarstva i vinarstva", u *Slobodna Dalmacija*. Split.
- BEZIĆ - BOŽANIĆ, NEVENKA. 1985. Stara komiška kuhinja i njezina terminologija. *Čakavska rič* 2: 28-37.
- BEZIĆ - BOŽANIĆ, NEVENKA. 1991. *Viška kuća – Obrisi jednoga vremena*. Split: Etnografski muzej Split.
- FORTIS, ALBERTO. 1984. *Put po Dalmaciji*, Zagreb: Globus.

- GAMULIN, JELENA i VIDOVIĆ, ILDA. 1975. Etnografski prikaz otoka Brača. *Brački zbornik 11*: 463-494.
- KOLIN - MLADINEO, ŽARKA. 1960. *Terenski zapisi s otoka Visa*. EMS rukopis br. 441.
- KRALJEVIĆ, RUDOLF. 1994. *Vinogradarski slom i demografski rasap južne Hrvatske u osvit 20. stoljeća*. Split: Književni krug.
- MILIČIĆ, MIRKO. 1955. *Nepoznata Dalmacija - Studija o seoskoj arhitekturi*. Zagreb: Arhitekt – Zadruga društva arhitekata.
- NOVAK, GRGA. 1953. "Prilike na otoku Visu od XVI. do XVIII. stoljeća", u *Anali Historijskog instituta JAZU u Dubrovniku*, str. 149-166. Dubrovnik.
- ROKI, ANDRO – FORTUNATO. 1997. *Libar viskiga jazika*, University of Toronto Press Incorporated.
- ŠESTAN, IVAN. 1998. *Vino i tradicija*. Zagreb: Etnografski muzej u Zagrebu.
- ŠESTAN, IVICA. 2001. *Vinogradari i vinari*, u *Hrvatska tradicijska kultura – na razmeđu svjetova i epoha*, Zagreb: Barbat.

## SUPPLEMENT TO ETHNOLOGICAL RESEARCH OF THE ISLAND OF VIS

(Summary)

*The paper is a result of the seven-day field research done in 2001 by the Croatian Ministry of Culture - Institute for the Preservation of Cultural Heritage. That year the Research, Register and Documentation of Monuments referred to ethnological research of the island of Vis.*

*The paper focuses on traditional ways of wine growing and making (which this island has been well-known for), but covers also other topics, such as traditional home furnishings, clothing, baker's ovens built of stone, as well as field stone shelters.*

