

ETNOGRAFSKE ZABILJEŠKE S OTOKA VISA

DINKA GJELDUM-ALAUPOVIĆ
Ministarstvo kulture
Konzervatorski odjel Split
Porinova 2
HR-21000 Split

UDK 391/397
Stručni članak
Professional paper
Primljeno 22. 11. 2003.

U sklopu projekta "Istraživanje i fiksiranje etnografske baštine" koji financira Ministarstvo kulture Republike Hrvatske, 2001. godine, ekipa etnologa i arhitekata boravila je tjedan dana na otoku Visu gdje je obavila terenska istraživanja. Kako u etnološkoj literaturi nemamo podataka s otoka Visa, (osim u pismohrani Etnografskog Muzeja gdje se čuvaju terenske zabilješke iz 50. – 60.-ih godina 20. stoljeća), stoga se nastojalo sakupiti što više terenske građe o tradicijskoj kulturi, koju ovom prigodom iznosimo.

O tradicijskoj arhitekturi

Ururalnim prostorima čovjek u velikoj mjeri kreira svoj stambeno-gospodarski prostor prema svojim mogućnostima, potrebama, željama i znanju. Čovjekovo ovladavanje prostorom i njegovo kreativno definiranje prostora kao svoga mjesta način je na koji se on ostvaruje i stječe svoj identitet. Prostorno uređenje kuće i okućnice ukazuje na način življenja određene društvene zajednice. Građevinske forme bile su uvjetovane raznim faktorima, od geomorfoloških i topografskih pa do društvenih, klimatskih, političkih, ekonomskih, a koje su kroz povijest bile podložne promjenama.

U oblikovanju i korištenju stambeno-gospodarskog prostora bitna je uloga i same obitelji koja koristi određeni prostor, jer sve što se događa u obitelji: povećanje obiteljske zajednice npr. ženidbom, rođenjem, ili dioba, odražava se i na prostoru, bilo u promjeni funkcije određenog prostora ili u njegovom preoblikovanju i povećanju.

Ruralnu arhitekturu viških prostora obilježavaju stambeno-gospodarski obiteljski sklopovi raznolikog prostornog razmještaja, katnosti, funkcionalnosti, a zajedničko joj je korištenje kamena kao građevinskog materijala. Na raznolikost tradicijskog graditeljstva ukazuju neki primjeri organizacije prostora kao npr.: prizemlje stambene kuće se koristi za *konobu* - podrum za vino, kat za spavaonice, u *šufitu* – potkrovlju je smještena *kužina s kominom* - kuhinja s otvorenim ognjištem, te primjeri gdje je *konoba* smještena u posebnoj zgradi, *komin* i krušna peć u istoj prostoriji ili je krušna peć izgrađena kao zasebna zgrada, a nerijetko je u istoj zgradi koja se koristi za štalu. U zaseoku Karuza (Marine Zemlje) zabilježen je primjer gdje je krušna peć u zgradi koja se koristi za štalu (sl. 1 i arh. snimak 1).

Svako domaćinstvo imalo je gustirnu ili više njih u sklopu svoga imanja. Gustirne su po svom smještaju, načinu gradnje i izgledu različite. Jedne su građene uz kuću i pune se kišnicom koja se slijeva s krova, a druge u sklopu okućnice ili imanja i skupljaju vodu sa zidanih naplova. Više gustirne karakteriziraju visoki kameni podzidi s popločanim naplovom s kojega se oborinske vode slijevaju u gustirnu. Načinom gradnje i izgledom ove gustirne su svojevrsni biljezi u prostoru kojega na specifičan način i obilježavaju (arh. snimak 2, 3 i sl. 2). Viški krajolik također obilježavaju i vinogradi na strmim obroncima, s kamenim podzidima, te gomile složene od kamenja prikupljenog pri "čišćenju" zemalja kao i poljske kućice.

Da bi se dobilo uvida u tradicijsku arhitektura na Visu prikazati ćemo nekoliko primjera obiteljskih stambeno-gospodarskih sklopova, od stambenih prizemnica do katnica i pratećih gospodarskih zgrada. Kao najelementarniji primjer tradicijske stambene arhitekture odabrali smo sklop u Podhumju (vlasnika Dragutina Pribičevića), kojega čine: prizemnica s vrtom, dvorištem, gustirnom i *bunjcem* – štalom (sl. 3).

Jednodjelna stambena prizemnica, građena je od neobrađenog kamena neujednačene veličine, *u suho* – bez vezivnog materijala. Krov je dvostrešan s pokrovom od kamenih ploča, a krovna konstrukcija je drvena: *bankine* – nazidnice, *slima* – sljeme, *gredice* – rogovi, *skudli* – poprečne letvice, *vezovi* – vezivne grede. U kući je bila samo jedna prostorija s otvorenim ognjištem. U toj prostoriji obitelj je kuhala, objedovala, spavala i obavljala druge svakodnevne potrebe. U kasnijoj fazi kuća je promijenila svoju funkciju, i današnji vlasnik, koji ju je naslijedio poslije obiteljske diobe, koristi je kao štalu i ostavu za stočnu hranu (npr. rogač za *tovaramagarca*).

Uz kuću je gustirna u koju se slijeva voda s krova stambene kuće, a pristupa joj se kamenim stepeništem iz dvorišta. Uz gustirnu su smještene kamenice za napajanje stoke (sl. 4).

U ograđenom dvorištu u blizini stambene prizemnice smješten je *bunjac* – štala, koja je dvoprostorna, a vlasnik ju i danas koristi (sl. 5). U prednjem dijelu *bunja* drži koze, a u stražnjem kozliće. Iza dvorišta je vinograd također ograđen kamenim suhozidom, a uz kuću je i manji ograđeni vrt. Kuća je promijenila svoju funkciju od stambene u gospodarsku u prvoj polovini 20. stoljeća.

Nedaleko od ovog sklopa je pčelinjak, ograđen suhozidom, i s vratima koja se zaključavaju. Unutar zida smještene su suvremene košnice s pokretnim saćem te dvije kućice izgrađene od dasaka. Pčelar Dragutin koji je već treća generacija u obitelji koja se bavi pčelarstvom kućice koristi za obavljanje poslova vezanih uz pčelarstvo (vrćanje, izrađivanje saćica, punjenje staklenki medom), te držanje potrebnih alatki (arh. snimak situacije br. 4).

Primjer arhitektonski razvijenijeg sklopa je onaj obitelji Ivičević (u starini Pribačić), u zaseoku Pribacićevo.

U obitelji Pribačić bilo je pet kćeri od kojih je jedna je ostala na očinstvu. To je Franica, rođena 1911. godine (sl. 6), koja se udala za

Ivičevića i on je došao *na ženinstvo*. Taj običaj da muškarac dođe *na ženinstvo*, dakle u kuću i na imanje svoje supruge uobičajen je kod nas u slučaju kada obitelj nema muškog nasljednika, pa ženska nasljednica ostaje na *očevini* i udajom dovodi muža.

Franicin otac Nikola je imao tri brata: Bartula, Sibeta i Antu, a otac im je bio Petar koji je imao brata Bartula.

Nikola je napustio obitelj i otišao živjeti u Ameriku. Kada su se udale prve tri kćeri poslao im je svakoj po 30 dolara, i više im se nije javljao.

I ostala Nikolina braća, Sibe, Ante i Bartul su otišla u Ameriku. Bartul (otac Dragutina pčelara) se vratio i sagradio obiteljsku katnicu.

Prva kuća u Podhumlju je sagrađena pred oko 250 godina, a gradio ju je otac Petra i Bartula (sl. 7). To je kamena katnica, u kojoj je, prema kazivanju, u prizemlju bila konoba, na katu stambeni prostor, a u *šufitu komin*. Unutar kuće se komuniciralo drvenim stepeništem. Danas se cjelokupni prostor koristi za stanovanje, a za konobu koriste zgradu u kojoj je ranije bila štala s krušnom peći. Izgrađena je i nova prizemnica u kojoj je smještena kuhinja, koju je gradio Franicin jedini sin. On je ostao na očevini i zasnovao obitelj, a njegovih šest sestara se razišlo udajom i za poslom. Kako se obitelj povećavala, povećavale su se i potrebe za novim stambenim i gospodarskim prostorom. Na arhitektonskoj snimci situacije sklopa Ivičević u Pribacićevu (arh. snimak br. 5, 5a) prikazan je raspored zgrada, te njihova prenamjena.

Za primjer tradicijske arhitekture s početka 20. stoljeća odabrali smo stambeno–gospodarski sklop obitelji Mladina u zaseoku Borovik, Marine Zemlje (arh. snimak 6).

Stambena kamena katnica građena je početkom prošlog stoljeća. Karakteriziraju je dva *luminara* – svjetlarnika na južnom pročelju (sl. 8), te jedan na sjevernom.

Ulaz u prizemlje je na južnom pročelju, a na kat se ulazi sa sjevernog pročelja preko nekoliko kamenih stepenica (sl. 9).

Uz zapadno pročelje oslanja se gustirna u koju se skuplja kišnica s krova. Prostor oko *bucola* - kamene krune bunara, je popločan i ograđen kamenim zidom, i pristupa mu se preko nekoliko kamenih stepenica. To je osobitost viških gustirni građenih uz kuću (sl. 10).

Prizemlje je prvobitno korišteno za *konobu*, na katu su dvije sobe, a na *šufitu kužina s kominom*.

Diobom braće sve prostorije su podijeljene: dvije *konobe*, četiri sobe i dvije *kužine*, a da bi svaka obitelj neometano ulazila u svoje prostorije otvorena su i druga vrata u prizemlju i na katu. U najnovije vrijeme prostor jedne konobe prenamijenjen je za kuhinju, mokri čvor, te hodnik. Iz hodnika se stepenicama ide u spavaonicu, tako da se više ne trebaju koristiti vanjske stepenice na sjevernom pročelju, a što je praktično, jer danas u kući žive dvije vremenije žene. U sklopu domaćinstva bila je štala s krušnom peći, koja je diobom braće pripala obitelji jednog brata, pa je za potrebe druge obitelji izgrađena nova. Obje štale s krušnim pećima

današnje vlasnice koriste kao ostave. Naime, danas u kući žive dvije udovice, jetrve - žene dvaju braće. Njihova djeca su za svoje potrebe dogradila ljetne kuhinje i garaže.

Prvi vlasnik kuće, Visko Mladina imao je sa ženom Jakicom tri sina i dvije kćeri. Sinovi Šime (1910. - 1953.), Luka (1921. - 1998.), Tonči (1925. - 1978.).

Šime i Luka su se oženili, dobili djecu, pa se obitelj se povećala na deset članova. Živjeli su u zajednici do 1949. godine. Bez obzira na odrasle sinove i njihove žene, domaćinstvom su do kraja života upravljali roditelji Jakica i Visko. Jakica je određivala šta će se kuhati, a Visko šta će se raditi u polju. Jeli su najviše ribu, zelje, tjesteninu, meso nedjeljom i o blagdanima te obiteljskim svetkovinama, za koje prigode su se pripremali i kolači. Za ručak su najčešće kuhali *brujet* od srdela sa "sošenicom"- (mirisna začinska trava), *manistru na pome* - tjestenina s rajčicama, a za večeru zelje, slana riba, te *patakenjac* - jelo od *šufiganih poma* - uprženih rajčica na maslinovom ulju u koje bi se dodalo malo vode i dva-tri jaja, te bi se s tim *šugom* umakom komadići kruha. Ako bi netko između glavnih obroka bio gladan jeo bi *supu* tj. u čašu vina, bevande ili prošeka umakao bi kruh ili *baškotine* – dvopek. Nedjeljom se za ručak kuhala juha od mesa.

Glavna poljoprivredna djelatnost na Visu je vinogradarstvo, a za proizvodnju dobrog vina potrebna je i dobra konoba. Svako domaćinstvo je imalo *konobu*, bilo u prizemlju stambene kuće, ili u posebnoj zgradi namijenjenoj samo za držanje vina (arh. snimak tlocrta 7). Terenska istraživanja smo obavljali u vrijeme *jematve* – berbe i konobe su bile otvorene jer su vinogradari pripremali bačve za novo vino. Čistili su ih od striza, striža - vinski skrutnuti talog, mazali govedim lojem, sumporavali, pukotine lijepili voskom (sl. 11). Osnovni inventar konobe su bačve razne zapremine, *pretur*, *pritur* - posuda u kojoj se *meci* - gnječi grožđe s *mesnjokom* - drvena gnječka (sl. 12), *badanj* (danas betonski, u starini drveni) u koji se stavlja izgnječeno grožđe da "kuha", *tisak* - za tiještenje, a iz *tiska* vino se cijedi u *pilo* - bazen, te *lakomica* i *dižvica*, drvene posude za ulijevanje vina u bačvu i izlijevanje (sl. 13).

Koliko je *konoba* bitna u životu viškog težaka, kazuju nam i običaji u vrijeme Božića i Uskrsa. Pri blagoslovu kuća u božićno vrijeme svećenik bi na zahtijev domaćina najprije išao blagosloviti konobu, jer je za materijalno stanje obitelji to bio najdragocjeniji prostor pa se i kaže da je konoba važnija od postelje. Za Cvetnicu se na vrata konobe i danas stavlja križić od blagoslovljene *palme* u vjeri da će na taj način sačuvati vino da se ne pokvari (sl. 14).

Oblikovanje stambenog i gospodarskog prostora obiteljskih sklopova i način na koji članovi obitelji koriste pojedinačne zgrade podložni su promjenama, kako u formi tako i u funkciji, a koje najčešće nastaju zbog povećanja obiteljske zajednice (npr. ženidba, rođenje) ili poboljšanjem materijalnih mogućnosti obitelji.

Stambeno-gospodarski sklop obitelji Repanić u Dračevu Polju (sl. 15) čini niz od tri zgrade: stambene kuće, krušne peći i "ljetne" kuhinje.

Stambena kuća ima prizemlje i potkrovlje. U prizemlju je kuhinja s dnevnim boravkom, te spavaća soba, a u *šufitu* - potkrovlju je *komin* - ognjište (sl. 16). Na stambenu kuću se oslanja krušna peć, a na nju "ljetna" kuhinja. Otvor ložišta ili kako to na Visu kažu *justa* – usta od peći, su u "ljetnoj" kuhinji.

Danas se "ljetna" kuhinja koristi za ostavljanje poljoprivrednih alatki, a u prošlosti je bila štala. Povezanost štale i krušne peći koje je otvor za loženje u prostoriji štale, a peć je sazidana uz štalu s kojom čini arhitektonsku cjelinu, jedna je od osobitosti Viškog pučkog graditeljstva.

Uz stambenu kuću je vrt na povišenom prostoru do kojega se pristupa kamenim *skalama* – stubištem. Hladovinu u vrtu čini veliko stablo koštele (lat. *celtis australis*) ispod kojega se u vrijeme ljetnih žega obitelj odmara.

U sklopu ovog domaćinstva su još *konoba*, zasebna prizemna zgrada, i *gustirna* s visokom kamenim naplovom. (arh. snimak 8).

Komin na *šufitu* – potkrovlju obitelj danas više ne upotrebljava kao ni krušnu peć, a "ljetnu" kuhinju koristi za odlaganje poljoprivrednih alatki. Obitelj boravi u prizemlju i tu ima spavaonicu te kuhinju s dnevnim boravkom.

Stambeno – gospodarski sklop obitelji Repanić koja se bavila i još uvijek bavi vinogradarstvom, izgrađen je u neposrednoj blizini vinograda, a što je za obavljanje poslova oko loze koja zahtijeva puno njege i truda tijekom cijele godine (okopavanje, rezanje, plijevljenje, polijevanje zaštitnim sretstvima) za ovu težačku obitelj bilo vrlo praktično. Koliko truda loza iziskuje, govori i narodna izreka da je loza vinogradaru "kao žena" te da se oko nje treba puno truditi i njegovati je, suprotno od masline koja mu je "kao majka", jer ona zahtijeva puno manje truda.

Pri gradnji nove kuće, a za Božju milost nad kućom i njenim ukućanima, bio je običaj da se u temelje stavi komadić grančice od masline blagoslovljene na Cvjetnicu, nekoliko zrna tamjana, komadić od stare planite ili stole i dio od svećeničke kape u obliku križa poznate pod imenom *biret*. U novije vrijeme se stavlja mali Agnus Dei - medaljon od voska koji predstavlja "jaganjca božjeg" (Bezić-Božanić 1995/1996: 49).

OBIČAJI

O rođenju djeteta

Želja svakog bračnog para je da ima poroda, a priželjkivalo se da to bude muško dijete, nasljednik, te bi rekli: "Neka se rodi bilo šta samo neka u zid p..a".

Nerotkinju su nazivali "jalovica" ili "muška maška", i uvijek je žena bila okrivljavana zbog neplodnog braka.

Trudnica nije bila pošteđena od obavljanja svakodnevnih poslova i

obavljala ih je do pred sami porod. Uobičajeno je da trudnici obitelj, susjedi i poznanici nastoje ispuniti svaku želju za hranom, zbog straha da im na oku ne izraste *okuj* - ječmenac na oku, ukoliko to ne bi učinili.

Žene su se uglavnom porađale kod kuće, a pomagala bi im priučena seoska babica. Bio je običaj da majka sačuva djetetovu pupčanu vrpcu, ali se danas žene ne sjećaju zbog čega i što se s njom kasnije radilo, dok su priče o “košuljici” još sačuvane u sjećanju mnogih kazivačica. Ako bi se dijete rodilo u “košuljici”- porodiljnoj ovojnici, vjerovalo se da ta osoba neće moći bez nje umrijeti, pa bi je zbog toga sačuvali. U slučaju da se “košuljica“ ne bi sačuvala, a osoba rođena u njoj je bila na samrti, trebalo ju je posuditi od onoga tko ju je sačuvaio i donijeti je samrtniku da mu se s “košuljicom” olakša umiranje. Pošto bi uloga “košuljice” bila ispunjena, tj. olakšala samrtniku muke, vratili bi je vlasniku.

Običaj je da porodiljina majka pripremi potrebnu *robicu* - odjeću za novorođenče (tanke pamučne košuljice, *koretić* od flanela, *škufiju* – kapicu, pelene i povoje). Majka je povijala dijete na način da bi ga omotala povojima od nogu sve do ispod pazuha, a ruke bi mu ostavila slobodne. *Paketinu* - jastučić za dijete nije imala svaka obitelj, pa se posuđivao ako je trebalo nekamo ići s djetetom (na krštenje, u crkvu, posjet liječniku). Do pedesetih godina 20. stoljeća dječaci su bili obučeni u *veštice* – haljinice sve do polaska u školu, a iza Drugog svjetskog rata nosili su *veštice* do navršene dvije godine života.

Ako majka ne bi imala mlijeka dala bi dijete na dojenje drugoj ženi iz sela koja ga je imala. Majke su dojile djecu i po nekoliko godina, pa su neka djeca već išla i u školu i još su dojila. To se znalo dogoditi u slučaju da je majka rodila drugo dijete, a dojila bi i prvo, dakle dvoje djece bi dojila istovremeno.

Rodbina, prijatelji i susjedi išli su na babine - obred primanja novog člana obitelji u društvenu zajednicu. Bio je običaj da se tom prigodom babinjaču dariva hranom (šećer, jaja, manistra ...) jer je ona trebala dobro jesti da bi imala *piću* tj. dosta mlijeka, a djetetu pod jastuk stavi novac. Ukućani su za babinjaču pripremali juhu od *pulastra* – pijetla, te *panibrod* – kruh natopljen juhom. Kada su majka i dijete prvi puta išli u posjetu susjedima ili rodbini, bio je običaj da domaćini stave djetetu u povoje novaca, a mladoj majci u njedra jaje, dvije-tri kocke šećera, uglavnom nešto od hrane, konzumiranjem koje bi imala dovoljno mlijeka da nadoji svoje dijete.

Dok novorođenče još ne bi bilo kršteno ili je bilo bolesno, pazilo se da mu neka “zla sila” ne naudi. Zbog toga, ako bi neka osoba došla u posjetu kad se već smračilo, trebala je obaviti neke ritualne radnje na kućnom pragu, prije nego bi ušla u kuću. Trebala je sakupiti malo pruća, “šume”, suhog smilja i to zapaliti na kućnom pragu, okaditi se na dimu te vatre, i nogom učiniti krug iznad nje. Pošto bi obavila te radnje koje su je prema pučkom vjerovanju “očistile od zla”, smjela je *pasati* - ući u kuću, jer tako “očišćena” nije mogla nauditi djetetu. Jedna mi je kazivačica pričala kako je njen svekar uza se nosio novine i kutiju šibica, pa bi na

kućnom pragu zapalio vatru iznad koje bi nogom napravio krug, i zatim ušao u kuću. Pazilo se da blizu djeteta ne dođe osoba koja je prošla preko *vajala* – mjesta na zemlji gdje se valja konj ili magarac, jer bi se dijete moglo razboljeti. Da bi dijete bilo zaštićeno od utjecaja “zla pogleda” majka bi mu prije izlaska iz kuće u odjeću stavila komadić kruha kojega je nagrizla na tri mjesta, “na križ”, vjerujući da će ga na taj način zaštititi od uroka. Zaštitna moć nad novorođenim djetetom pripisivala se i *ognjušu* kojega bi mu majka omotola oko povoja. *Ognjuš* se sastoji od vrpce na koju je prišivena platnena vrećica u kojoj su komadić blagoslovljene kandelorske svijeće, palme i masline blagoslovljene na Cvjetnicu, a na vrpci vise još i komadić kozjeg roščića (prema kazivanju, nekada je taj roščić bio od slonovače ili koralja), *prahuja* – kauri školjka okovana u srebro, medaljice s Gospinim likom ili nekog drugog Sveca. *Ognjuš* su djeca držala uza se i do pete, šeste godine života. Da bi veće dijete božja milost sačuvala od bolesti u Komiži je bio običaj da mu majka ušije na donje rublje *obitelce* - medaljicu s *moćima* ili niti s misnog ruha (Bezić- Božanić 1995/1996).

Kad je dijete bilo bolesno, vjerovalo se da ga je netko urekao, pa ga se nosilo *bahornici* - ženi koja je znala “skidati” uroke i “liječiti”. U svakom selu bile su po dvije- tri *bahornice*. *Bahornica* je pripravljala “lijek” na način da bi u kupu kanalicu skinutu s krova stavila iznutrice od konja ili magarca, žeravicu, blagoslovljenu sol, svijeću, te malo masline i palme blagoslovljene na Cvjetnicu. Svi ti sastojci bi tinjali na žeravici, a *bahornica* bi s tim obilazila oko djeteta i izgovarala neke “molitve”. Ako je dijete bilo nemirno majka bi mu pod glavu stavila malo trave koja raste ispod kamena, vjerujući da će na taj način umiriti dijete. Žene su tu travu nalazile ispod kamenja pri poljodjelskim radovima.

Za kuma i kumu na krštenju odabirali su nekoga od prijatelja ili rođaka, a bio je običaj da se kumstvo uzvraća.

Običaj je da kumovi djetetu poklone nešto od zlatnog nakita ili novac. Na dan krštenja roditelji su priređivali svečaniji ručak. Krštenja su se najviše obavljala na Uskrsni ponedjeljak ili kako ovaj blagdan nazivaju na Visu, “Uskrsni sv. Stipan”. U vrijeme Korizme nije bilo krštenja, jedino ako je dijete bilo vrlo bolesno, pa da ne bi umrlo nekršteno, svećenik bi došao u kuću i krstio ga. U slučaju djetetove bolesti, pa i ako je dijete već izdahnulo, da ga ne bi sahranili nekršteno, krštenje je mogao obaviti i netko od ukućana, tko je kršten. U tom slučaju za krštenje obavljeno na taj način reklo bi se: “Dalo mu se vodu.” Ako bi dijete poslije ozdravilo, trebao ga je svećenik krstiti u crkvi.

Na groblju su bili “anđeoski grebi” za umrlu krštenu djecu, a nekrštenu su ukopavali u zemlju. Za umrlim djetetom koje će kako se vjerovalo na “drugom svijetu” postati anđeo, nije se smjelo plakati, jer će mu suze smočiti krila, pa dijete anđeo neće moći letjeti. Otac i netko od susjeda bi odnijeli dijete sahraniti, a majka bi ostala kod kuće. Za umrlim djetetom na crkvi zvone “anđeoska” zvona, jer dijete će na “onom svijetu” postati anđeo.

Ako su majci nakon poroda djeca umirala, a da se to više ne bi

dogadalo, majka bi dijete zavjetovala sv. Anti. Jedan od kazivača imenom Blaž mi je pričao kako su njegovoj majci umirala djeca i kad je rodila njega bilo joj je već 35 godina. Zavjetovala ga je sv. Anti i on je do svoje sedme godine života nosio fratarsku odjeću (kao sv. Ante). Majka je poslije njega rodila još troje djece koja su poživjela. Blaž je pričao o nezgodama koje su mu se događale obavljajući neke poslove na dan sv. Ante. Jednom je točio prošek i razbila mu se *demejana* – staklena boca i prošek se prolilo po konobi, drugi puta je zaboravio zatvoriti bačvu i vino je iscurilo, sjeo je na *skanjel* - klupu i pao s nje. Sve te nezgode Blaž je protumačio njegovim nepoštivanjem blagdana sv. Ante, sveca koji mu je spasio život. Obavljao je na Svečev dan razne poslove, umjesto da je taj dan poštivao kao blagdan i odmarao se, a kako to nije učinio, sv. Ante ga je kaznio, pa su mu se dogodile rečene nezgode.

Uobičajeno je da prvi sin dobije ime od *nonota* – djeda, pa ako npr. otac ima tri i više sinova, svi će dati prvom sinu očevo ime. Da bi ljudi razlikovali te osobe koje nose isto ime i prezime, uz ime su govorili i ime djetetova oca, npr. Šime Lukin, Šime Markov itd. Drugom sinu dalo bi se ime po matrilinarnom djedu, trećem po najstarijem očevu stricu, a četvrtom po ujaku.

O sklapanju braka

Mladost se sastajala po kućama i zadružnim domovima. Tako je npr. u Podšpilje u zadružni dom dolazila mladost iz drugih zaselaka (Žena Glava, Borovik, Podhumlje, Dračevo polje, Plisko polje, Marine zemlje, Postražje). Okupljali su se dva puta tjedno, te vezano uz neke blagdane: Sv. Nikolu, Poklade, Malu Gospu. Za vrijeme Korizme plesovi se nisu održavali, osim jednu večer na pola Korizme. Plesalo se uz svirku harmonike. Uz ova okupljališta po kućama i društvenim domovima, seoska mladež se okupljala i izvan naselja na mjestima gdje su čuvali ovce ili brali *zoromad* - ruzmarin. Ruzmarin se ovdje brao za otkup pa ga je trebalo odvojiti od stabljike, a to se radilo na *valjalu*, prostoru na zemlji kojega bi očistili od kamenja. Na *valjalo* bi stavili grane ruzmarina i po njima “tukli” s *bačikom* – rašljastom granom, da bi s njih otpali listići. Mladarija je na *valjalu* plesala i igrala uz svirku na usnoj harmonici. Od kuće bi donijeli brašna i *biru* - kvasac, ulje i *prsuru* – tavu pa pržili *prsurate* i palačinke. Uz druženje, rad i zabavu dogodila bi se i ljubav između dvoje mladih.

Česte su bile ženidbene veze među susjedima iz istog sela, pa se i pjevalo:

“Ko susidu ljubi
Da vele ne trudi
Nit opanke dere
Nit mu srce vene.”

Mladići su djevojkama pjevali *serenade* – podoknice. Bio je običaj da mladići za 1. maja krađu po selu lonce sa cvijećem, režu grane oskоруše

i kite ih jabukama, narančama, pa odnose u dvorište djevojke koju simpatiziraju.

Kad su se mladić i djevojka jedno drugome svidjeli, on bi je poslije plesa pratio do kuće. Odnosi između dvoje mladih bili su slobodni i mnoge kazivačice su na predbračne odnose, koje su i one imale, gledale kao na nešto što je ovdje uobičajeno. Ako bi se iz te veze rodilo dijete, sredina ga nije smatrala *mulcem* - djetetom čiji je otac nepoznat, niti je okrivljavala djevojku – majku, jer ta bi veza kasnije završila brakom.

Kad bi mladić i djevojka odlučili da svoju vezu ozakone upriličile bi se zaruke ili *obećivanje*. Na *obećivanje* je išao mladić s rođakom ili roditeljima, a bilo je slučajeva kad je išao sam u djevojkinu kuću. Donio bi joj samo zaručnički prsten, jer ovdje nije bio običaj međusobne razmjene darova. Mladić i djevojka bi dali jedno drugome ruku i on bi rekao: “Neću napustiti vašu kćer, volimo se.” Njeni roditelji bi za tu prigodu pripremili malu zakusku npr. fritule, bijelu kavu i *baškot*, *škanjate* – prepečeni mliječni okrugli kolači, *cvite* - vrsta kolača, rakiju, prošek i slično. Dogovorili bi se o datumu vjenčanja. Poslije *obećivanja* mladić je mogao slobodno dolaziti djevojci u kuću, a i ona njemu. Ako roditelji nisu bili zadovoljni izborom buduće supruge ili supruga svoga djeteta i branili im tu vezu, djevojka ili mladić pobjegli bi od kuće, ili on k njoj ili ona k njemu. Žene su mi pričale o slučaju kada je neka djevojka pobjegla u mladićevu kuću, jer njeni roditelji nisu bili zadovoljni budućim zetom. Za njih je to bio gubitak člana obitelji, pa su u znak žalosti godinu dana nosili crninu i držali *škure* - drvene prozorske kapke zatvorene, kao da je u kući smrtni slučaj. Ako se njihovi roditelji ne bi slagali s izborom kćeri ili sina, u tom slučaju mladenci bi pobjegli od kuće i sami započeli svoj zajednički život.

Neka se mladenka po nagovoru roditelja udala za bogatog mladića koji joj se nije dopadao, i ona je sa svadbenog slavlja utekla u susjednu kuću u kojoj je stanovao mladić kojega je voljela i za kojega se kasnije udala.

Ukoliko bi se djevojka dopala mladiću, a on njoj ne, on bi je na prevaru pridobio tako da bi je poljubio na javnom mjestu, npr. na *tancu* – plesu. Poslije toga ona je morala pristati na vezu s njim, jer ju drugi mladići više ne bi htijeli za djevojku, a ni za ženu.

Po obavljenom vjenčanju u crkvi, svatovi su išli u mladićevu kuću na svečani objed. Svadba kao ni druge svetkovine na Visu, bilo iz ciklusa životnih ili godišnjih običaja ne mogu se zamisliti bez *cvita* – vrste kolača koji se prema receptu gospođa Margarite i Katice Mladineo (jetrve) iz Borovika pripravlja na ovaj način: 6 jaja, od kojih uzeti dva bjelanjka, mutiti s $\frac{1}{4}$ kg. šećera, 30 dkg. masnoće (zimi pola masti, pala maslaca), a ljeti biljna mast, 4 dkg. amonijaka u prahu (amonijum karbonat, tzv. ledeni kvasac) koji se stavi u kipuće mlijeko i ulije u tijesto, doda korice od limuna, kruškovca, *meštrala* – alkohol aromatiziran koromačom. Tijesto se razvalja i izrezuju se razni oblici - *cviti*. Kad su pečeni, *cviti* se namažu rakijom u koju se stavi nekoliko kapi kruškovca i malo vode, a zatim umoče u kristal šećer (sl. 17).

Kad su se ženili udovica i udovac, susjedi su pravili veliku *šrnadu*, *šušur* - buku, pogotovo ako njihova djeca nisu bila zadovoljna. Lupali su starim loncima, kotlima, rogovima, galamili, zapriječili put do kuće i sl. "Mladenci", da bi izbjegli tu neugodu, dogovorili bi se sa župnikom da ih vjenča po noći kada ih nitko neće vidjeti. Ako to nisu mogli napraviti, trebali su glasnu družinu počastiti hranom i pićem da bi utihnula, a ako to ne bi učinili onda bi se netko od bukača došuljao u kuću i odnio "mladencima" *teću* - posudu sa već pripremljenom večerom.

Mladenka je donosila u dotu *bjankariju* - posteljno rublje *lancune* - plahte, *blazinje* - jastuke, *šćavine* – deke kupovne, *koltre* – jorgane, ormar, *kain* i *broku* - lavor i vrč, svijeće *kanpane* - petrolejke porculanske, svoje rublje te zlatni nakit koji je naslijedila od svoje majke. Držalo se ovdje puno do nakita, kojega su kupovali u Splitu. Bile su to *kolajne*, *špili* - broševi, *puntapeti* – kopče, *rečine* – naušnice, *kordun* - ogrlica s privjeskom koju bi dobila najstarija kći, *kadena* - deblji lanac, *kanijola*- vrsta lanca o kojoj se i pjevalo: "Više vridi moja *kanijola* nego tebi momče *peća* – komad vinograda", zatim *bračuleti* – narukvice. Muška djeca su nasljeđivala nekretnine, a ženskoj bi za njihov dio dali neku naknadu, koje su se one uglavnom odricale u korist braće. Mladić je u dotu donosio krevet. Ukoliko bi mladić "iša na dotu", "uda se", tj. išao živjeti u djevojkinu kuću, tu su se prema njemu odnosili kao prema slugi i svakome je morao ugadati.

O smrti

Do Drugog svetskog rata, malo je tko odlazio na liječenje van otoka, i ljudi su umirali u svojoj kući. Pokojnika se "čuvalo" tj. bdjelo se uz njega cijelu noć. Poslije sprovoda po osam dana se molilo u ožalošćenoj kući. Uz ukućane došli bi i susjedi, rodbina i svaku večer su molili. Osoba koja zna dobro moliti predvodila je molitve – *rozarije*, "krunice". Taj običaj se i danas održava.

U poglavlju "o rođenju" opisani su neki posmrtni običaji kada umre dijete. Posmrtno običaje trebalo bi još istražiti.

O nekim godišnjim običajima

Božić

U predbožićnom vremenu značajaniji su blagdani sv. Nikole i sv. Luce kojima se naročito vesele djeca. Za sv. Nikolu djeci bi pod *blazinju* – jastuk stavili jabuku, a za sv. Lucu bi u *kalcetu* – čarapu natrpali smokava i bajama.

U Komiži je običaj da se na blagdan sv. Nikole, kojega štiju ribari i pomorci, zapali stari brod, što je svojevrsno prinošenje žrtve paljenice. Komižani dan uoči blagdana donesu do crkve Sv. Nikole na Musteru, stari brod i jarbol okićen cvijećem, te drva za podpalu. Tu pripreme sve šta je

potrebno da bi sutra na dan sv. Nikole mogli zapaliti oganj na kojemu će zapaliti stari brod. Za vrijeme trajanja svete mise uz crkvu gori oganj, do kojega dođe i procesija s kipom sv. Nikole (sl. 18).

U zaseoku Borovik bio je običaj da se uoči sv. Nikole, svi mještani okupe oko vatre, za koju su sami skupljali drva. Vatra gori cijelu noć, mještani ju preskaču, zabavljaju se uz pečenje ispod peke, a pridruže im se i prijatelji i rodbina iz susjednih zaselaka.

Na Badnji dan, bio je običaj da domaćin kuće unese panj badnjak u kuću i stavi na komin, gdje je stajao do blagdana Sveta Tri Kralja. Palili su ga na Badnjak, Božić, Novu godinu i Tri Kralja. Domaćin bi na panj badnjak ucrtao i tri križa, blagoslovio ga "krštenom" vodom i zalio ga najboljim vinom, stavio na nj oraha, bajama, suhih smokava ili *hib*, jabuka, maruna, pšenice, rogača. Djeca su se veselila i ujutro na Božić bi se rano ustala da pokupe plodove, jer onaj tko se prvi ustane, njegovi su. Po završetku božićnih blagdana i poslije blagoslova kuća, ugarke od badnjaka domaćin je nosio u vinograd, svake godine u drugi ili u svaki po komadić, da bi urod u idućoj godini bio dobar. Panj badnjak se palio negdje do šezdesetih godina, a zamijenjen je običajem kićenja božićnog drvca.

Na Badnji dan se palila svijeća blagoslovljena na Kandaloru, zatim na Staru godinu i Tri Kralja.

U božićno vrijeme na otoku Visu se kolendavalo, a običaj je zadržan do danas. Grupe čestitara su ophodile mjesto, zalazile u domove te ukućanima kroz pjesmu čestitali nadolazeći blagdan. U Visu se kolendavalo na Silvestrovo i uoči Sveta Tri Kralja, u Komiži na Badnji dan, a u nekim mjestima na Badnji dan, na Silvestrovo i uoči Sveta Tri Kralja. Kolendavala su djeca, mladići, djevojke, a i starije osobe. Domaćini u čiju kuću su došli kolendari ponudili bi djecu s malo smokava i mendula, mladiće i djevojke *pršuratama*, a starije večerom.

U Visu su na Silvestrovo kolendari pjevali:

“Preko cijelog grada prošli
Na poštena vrata došli
Skupno braćo zapjevajmo
Svih u kući pozdravljamo
Najprvoga starješinu
Poza njime svu družinu i onda poimence nabrajau sve ukućane, npr.
Barba Stipe zlatna kito
Na dobro vam Mlado lito
I litoska i do lita
Bog ti dao mnogo lita.
Otvorite škafetine
Izvadite baškotine
Otvorite ormarune
Izvadite botiljune
Ne čin te nas stati
Iza vaših vrati
jer nas bura lati

Da idemo spati.
Hvala vama na tom daru
čestitamo gospodaru
I onoga koga nema ovdje
Na dobro mu Mlado lito dođe.
I s ovim smo mi svršili
svih u kući pozdravili."

Ukoliko kolendare netko ne bi pustio u kuću, oni bi mu zapjevali ružno, npr.:

"Ispred kuće jedna loza
u kući ti mater koza."

U Visu se kolendaje i na *Vodokršće* (Sveta Tri Kralja):

"Pukla grana od orija
Faljen Isus i Marija
Preko cijelog grada prošli
Na poštena vrata došli
Skupno braćo zapjevajmo
Svih u kući pozdravljamo
Najprvoga starješinu
Po za njime svu družinu----- i nabrajau poimence ukućane
I vi barba Ive i ostali.....
Dobro glasje na dobro ti Vodokaršće
Svako dobro Bog mu dat će
Na dobro vam Vodokaršće"

"Tri Kralja jahahu,
s onih sunčanih strana
Tri dana nošahu
Mir, zlato, tamjan
Veselimo se Isukrstu
Višnjem kralju poklonimo se
Isus digne ruke
Blago im hvaljaše
I nebeske dvore njima obečaše
I s ovim smo mi završili
Svih u kući pozdravili".

Kad im domaćin otvori vrata i daruje ih, zahvaljuju se:

"Hvala vama na tom daru
Čestitamo gospodaru."

Ako im ne otvore vrata, pjevaju:

"Vrićica je od vune
Napun te je do pune".

U Boroviku sam zabilježila ove kolendarske stihove:

"Dobra večer dobri rode
Došli smo vam u pohode
Došli smo vas pohoditi

Ako će vam drago biti
Margarita (ime domaćice) dobra sritna
Čestitamo dan Božića".

Za Novu godinu:

“Margarita zlatna kito
Dobro bilo Mlado lito”

Za Tri Kralja:

“Margarito zvijezdo krasna
čestitamo Vodokršće
Otvorite škafetine
Izvadite baškotine
Otvorite ormarune
Izvadite botiljune
Ili vrata otvorit, ili kuću razoriti
Sutra ćete meštre zvati da vam dođu napravljati”

Kad otvore domaćini vrata, kolendari pjevaju:

"Puče grana od orija
Faljen Isus i Marija".

Božićno vrijeme obilježeno je nekim jelima karakterističnim za otok Vis, npr. *hibom*.

Hib se pripravlja od suhih smokava i to u vrijeme jematve. Suhe smokve se samelju zajedno sa sjemenkama koromača, doda se mirisa vanilije, limuna i sve se dobro *spešta* - izmjesi, te oblikuje *hib* – okrugli kruščić. Pri oblikovanju *hiba* domaćica umače ruke u rakiju. *Hib* stavi sušiti na list od smokve kojega prvih nekoliko dana mijenja, a *hib* okreće. Prvo vrijeme ga suši na suncu ili na propuhu. Kad se osuši “posoli se “ tj. uvalja u izmrvljeno lišće *javora* – *lovora*, *žeromoda* - ruzmarina i sjemne koromača, te ga pohrani u kutiju. Nakon nekog vremena *hib* *zastriži* – pobijeli od voćnog šećera smokve. Običaj je da na Badnji dan ujutro i na Božić ukućani pojedu komadić *hiba* uz čašicu rakije, a time će počastiti i čestitare (sl. 19, 20). Za Božić su se pravila i peciva tzv. *rožonjaki*, koja su se dijelila djeci i susjedima. *Rožonjaki* su se radili od tijesta za kruh. Razvaljao bi se komad tijesta i razrezao na dva kraja, pa bi se ti razrezani krajevi prekrížili, rubovi bi im se nasjeckali i u njih bi se utisnule “na križ” po četiri *omendule* – badema u kori. Radile su se i *tičice* od tijesta za kruh. *Tičice* se rade i za Uskrs, ali tada od slatkog tijesta.

Vrijeme Uskrsa

Uskršnje vrijeme na Visu obilježeno je “pletanjem” - izradom izuzetno lijepih *palmi*, koje se izrađuju od mladog palminog lišća, i na Cvjetnicu se nose u crkvu blagosloviti (sl. 21). Osim *palme* izrađuju se i manji križići, te prstenčići i drugi ukrasi za djecu (sl. 22). Križići se nose u konobu, i stavljaju na bačve, vrata, zatim u vinograde, drže se u kući, kao i *palme*.

Tijekom Velikog tjedna priprema se Kristov grob. Oko njegova

uređenja uglavnom se brinu žene iz pojedinih župa. Kako je ovdje običaj da se Kristov grob ukrasi zelenilom, žene zadužene za uređenje Kristova groba siju pšenicu u posudice, a u novije vrijeme i leću, jer je vrlo lijepa kad proklija (sl. 23 i 24).

Poznat je običaj “čuvanja” Kristova groba, pa tako i na Visu gdje su “čuvari” odjeveni u mornaričke odore, kao i na drugim otocima i dijelu priobalja. Procesije za Veliki petak također su dio naše tradicije, a na Visu u mjestima uz more procesiju bi pratili ribari s brodicama i upaljenim feralima. Put kojim je procesija prolazila osvjetljavale su vatrice od mješavine pepela i nafte stavljene u konzervu i zapaljene. U Visu (Kutu) je bio običaj da se na prozor stavi crna *štrata* - tkanina izvezena zlatnim i srebrnim koncem, namijenjena samo za tu svrhu, te upaljena svijeća. Poslije Drugog svjetskog rata mnogi pučko-religijski običaji bili su zabranjeni, pa tako i procesije. Danas se pokušavaju “oživjeti”, pa se u prozor stavljaju svijeće, jer *štratu* gotovo nitko i nema. I Uskrs kao i Božić je obilježen pripremanjem raznih tradicijskih peciva. Pripremali su se *garituli* – komad tijesta smotan piramidalno kojemu se u vrh stavi jaje, zatim *tičice* kojima bi se rep napravio od raznih komadića šarene tkanine. Kako je trebalo pripremiti veću količinu ovih peciva, jer su se njima darivala djeca, pekli su ih krušnoj peći. *Tičice* su se pravila i za svadbe, jer je običaj darivati ih djeci.

Na Veliku subotu se nosila hrana u crkvu na blagoslov: ljutika, kuhana jaja, sirnica, ranije garitul, te bočica vina.

Pučka vjerovanja

Mnoga vjerovanja gdje se stanovništvo od starine bavi vinogradarstvom odnose se na obranu od nevremena koje bi inače moglo uništiti loze. Za obranu od groma trebalo je uzeti *kosir* – vrsta sjekire, komoštre i *trepije* – trinoge s komina, i staviti na zemlju, moliti Boga i *peticom* – ručkom od kosira udarati u zemlju, ruku podignuti i prstom u zraku učiniti *salamunovo slovo* – pentagram na četiri *kantuna*- na četiri strane svijeta.

Oluja se mogla “zaustaviti” i tako što bi se na panjeve na ognjištu stavilo malo blagoslovljene soli koja kad gori pucketa, pa se vjerovalo da će to rastjerati oblake. Nevera se mogla rastjerati i tako da se na dvorište baci goruća *glavnja* - panj zajedno s komoštama, ili da se puca u oblake iz puške koja bi se napunila *šprojkama* - zaoštrenim drvcima vrijeska. Rastjerivanju nevremena i zaštiti vinograda prema pučkom vjerovanju pomagale su i razne molitvice, a jedna od njih glasi:

“Križ, križ po nebu gre,
Za njim majka Marija
Svoja krila raskrila
Sve je poje (polje) pokrila
Da ne bi pol (pao) žali (zli) grum (grom)
Žali (zli) vitar i oblok (oblak)

O munjo prokleta
ti si se zaklela
Gospodinu Bogu našem,
da ti nećeš poju (polju) nauditi
di rodi šenica
di se čini tilo Išusa,
di rodi ložica (lozica)
di se čini korca (krvca) Isusa

Biži, biži Irudice
od Boga prokleta
svetog Ivana sapeta
ti se nimaš di sakriti
nego u stine zabiti
di vitar ne vije
di sunce ne grije
di se Bog ne moli.”

Koliko je vino bitno kazuje nam i uzrečica: “Šjor Korote konoba drži kuću!” i zato se konoba prva blagoslivlje kad svećenik poslije Božića obavlja blagoslov kuća. Vinograd se “štitio” na Cvjetnicu blagoslovljenim križićem od *palme* koji bi se privezao u svakom vinogradu na jednu lozu, a stavio bi se u konobu na vrata i na bačve. I danas u mnogim konobama na vratima visi križić od palme. Na Badnji dan da bi vinogradi što bolje urodili, domaćin je išao u svoje vinograde i orezao tri, četiri loze i pruće ostavio u vinogradu.

Nije dobro ići kopati vinograd na dan sv. Antuna Opata (17. siječnja), jer da će krupa otući vinograd.

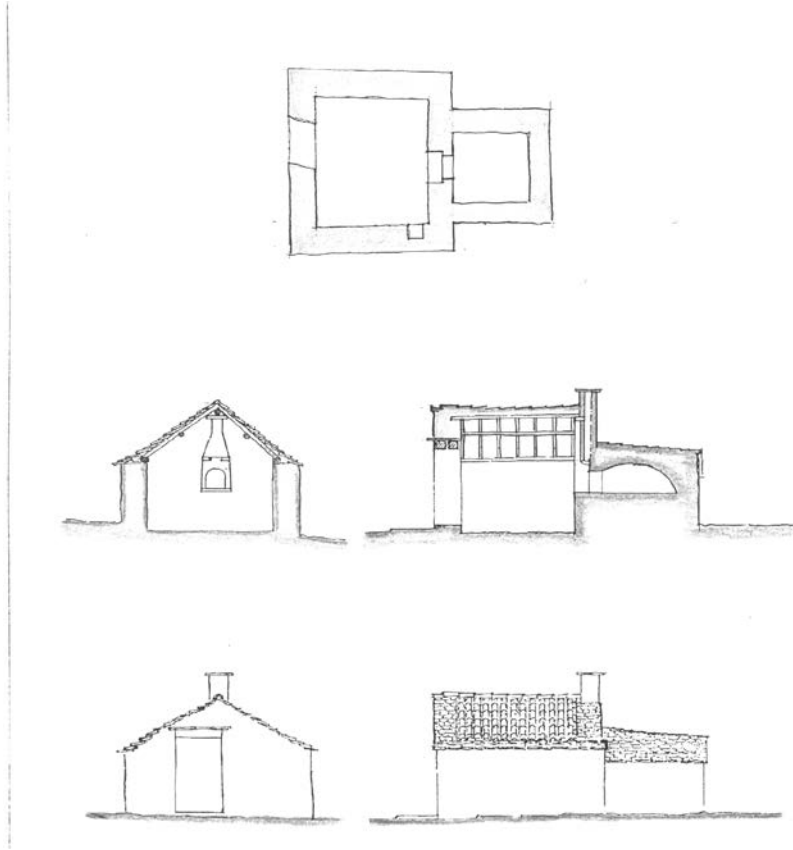
U tekstu su prikazane tek neke započete teme o etnografskoj baštini otoka Visa. Budući da su mnoge društvene i ekonomske promjene utjecale na tradicijsku baštinu otoka, i da je malo kazivača poznavalaca te baštine, trebalo bi u što skorije vrijeme organizirati istraživanja, kojima bi se obuhvatila i druga poglavlja kako materijalne tako i duhovne etnografske baštine.

Arhitektonske snimke: Ana –Volga Peršen, arh. konzervator

Fotografije: Dinka Alaupović Gjeldum, Sanja Buble - slika br. 18, te podaci o paljenju brodice na dan sv. Nikole na Musteru - Komiža

Literatura

Bezić-Božanić, Nevenka. 1995/6. Komiški ognjuš. *Ethnologica Dalmatica* 4-5: 45-49.



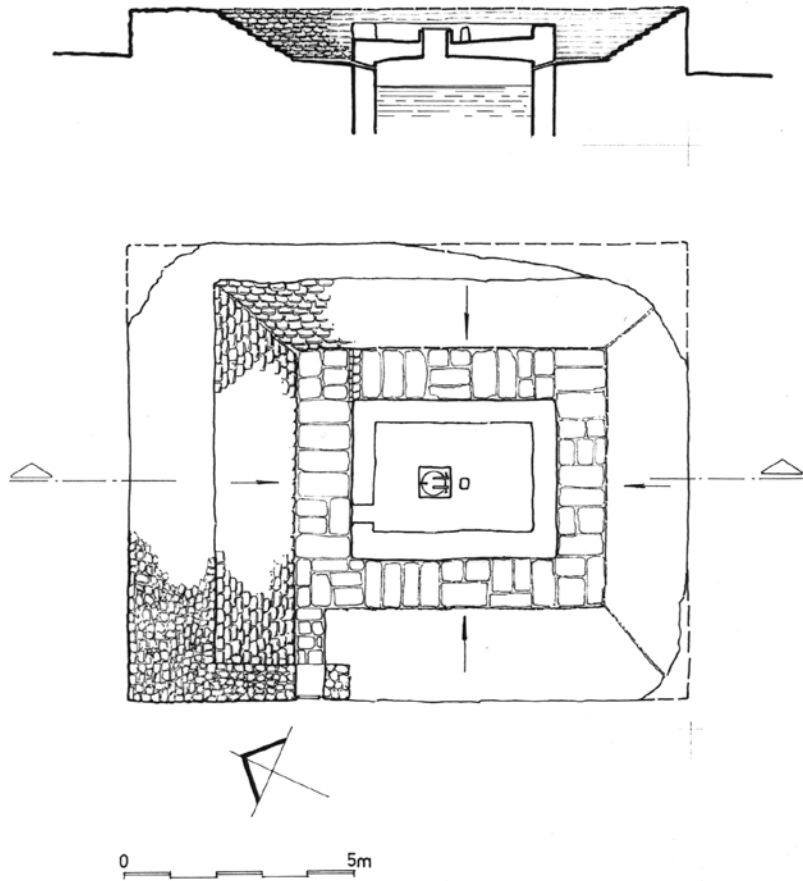
Arh. sn. 1. Štala s krušnom peći, Marine zemlje, zaseok Karuz



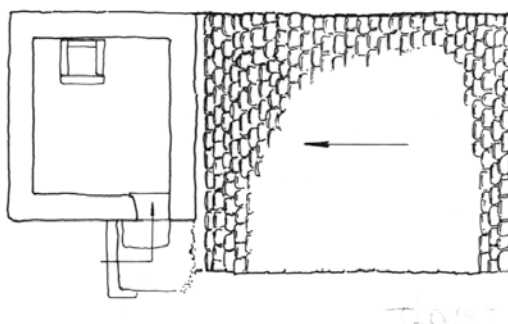
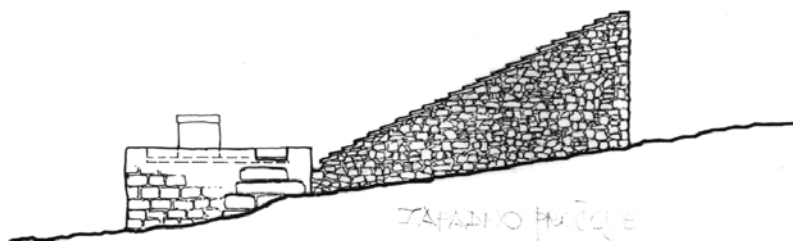
Sl. 1. *Krušna peć u štali, Podhumlje*



Sl. 2. *Gustirna, Podselje*



Arh. sn. 2.



Arh. sn. 3. *Gustirna Josipa Repanića, Dračovo polje*



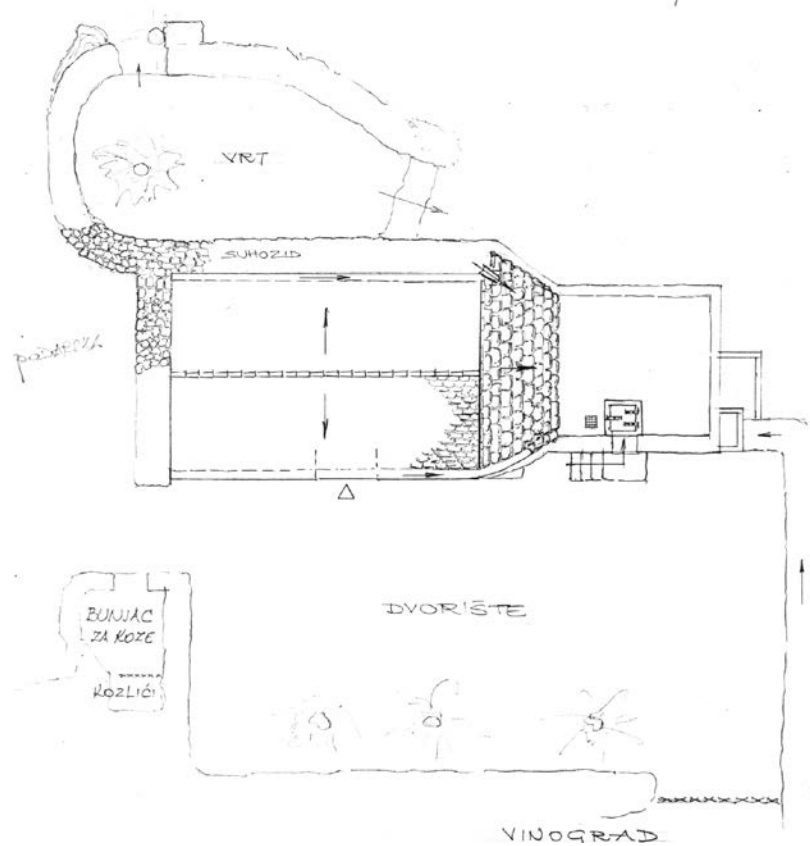
Sl. 3. *Stambena prizemnica, Podhumlje*



Sl. 4. *Gustirna uz stambenu prizemnicu, Podhumlje*



Sl. 5. *Gospodarska zgrada - bunjac, Podhumlje*



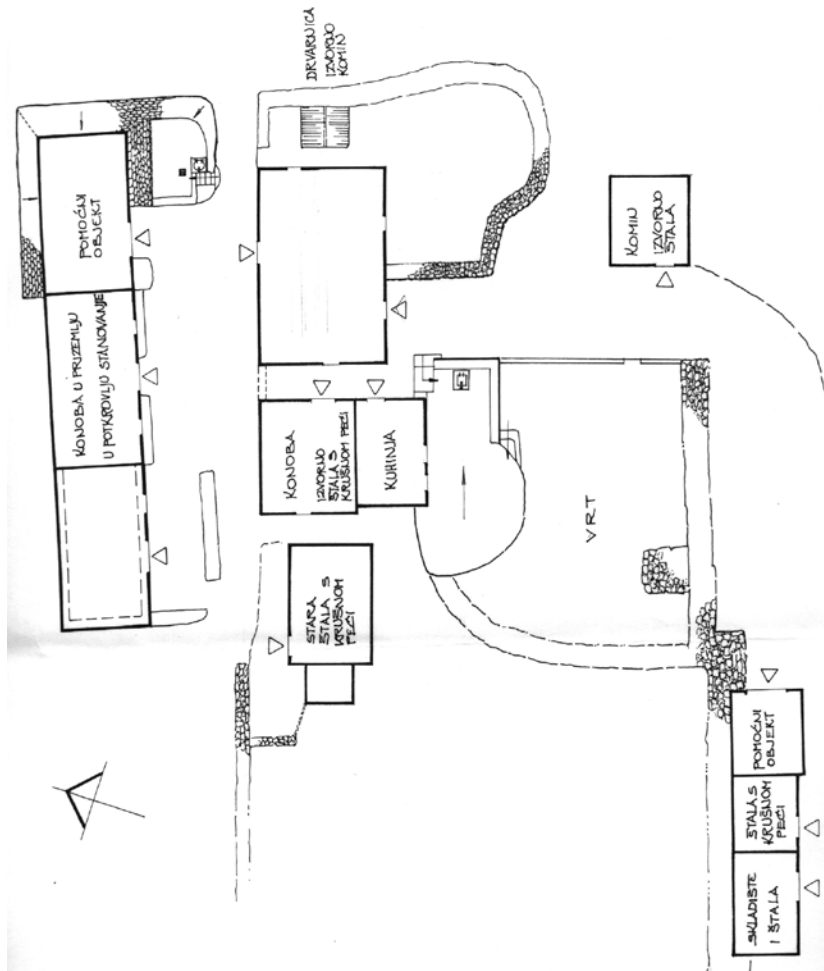
Arh. sn. 4. Podhumlje



Sl. 6. *Franica Ivičević, r. 1911., Podhumlje*



Sl. 7. *Kuća Ivičević, Podhumlje*



Arh. sn. 5a



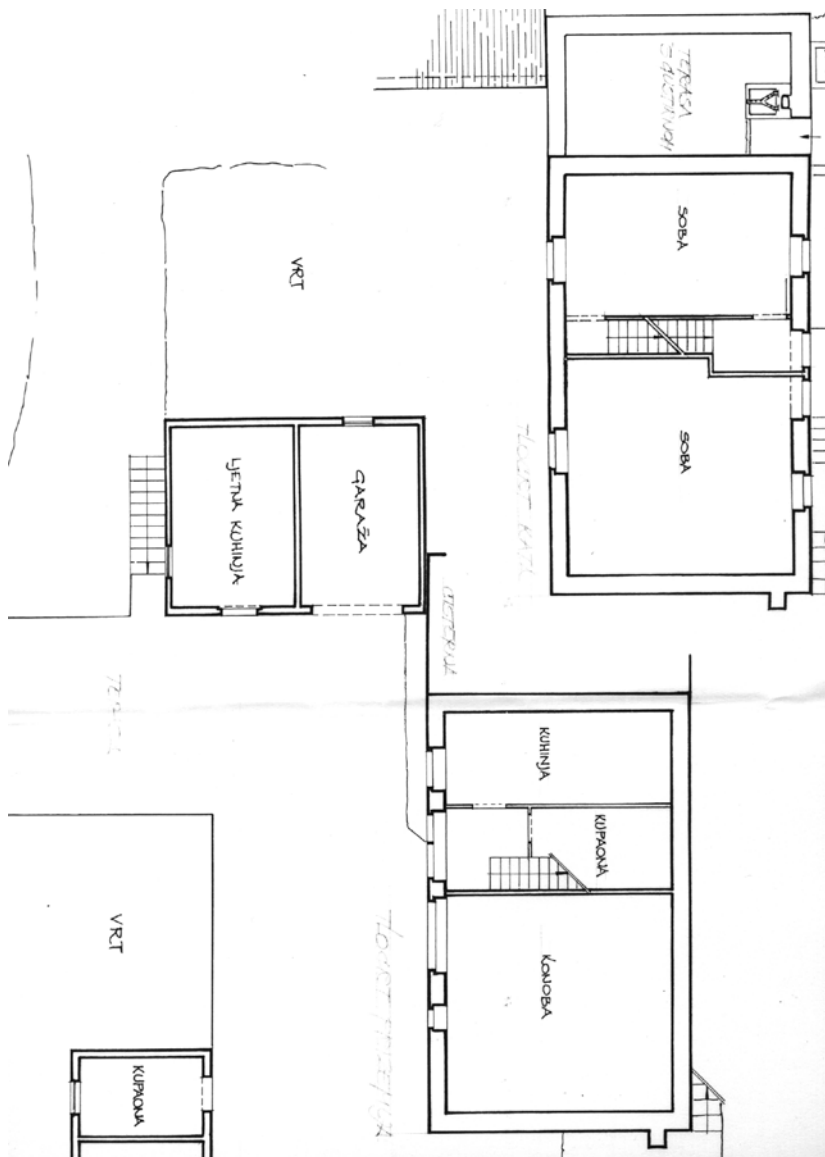
Sl. 8. Borovik - kuća Mladineo, Podšpilje



Sl. 9. Kuća Mladineo - sjeverno pročelje



Sl. 10.



Arh. sn. 6. Marine zemlje - zaseok Borik



Sl. 11. *Priprema bačve za vino, Podšpilje*



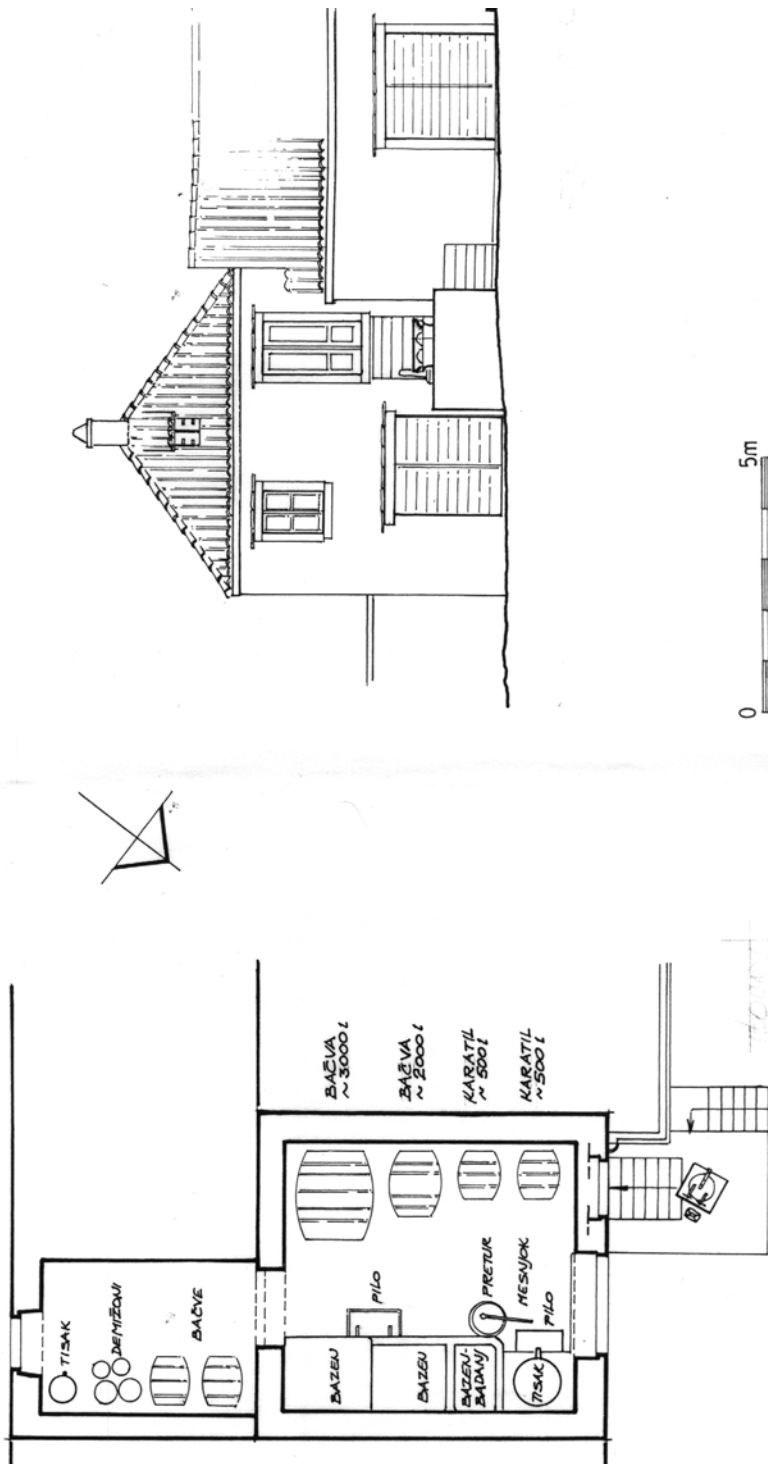
Sl. 12. *Drveni pretur i mesnjok u konobi, Podšpilje*



Sl. 13. *Tisak, Kula - Podšpilje*



Sl. 14. *Lakomica i dižvica, Kula - Podšpilje*



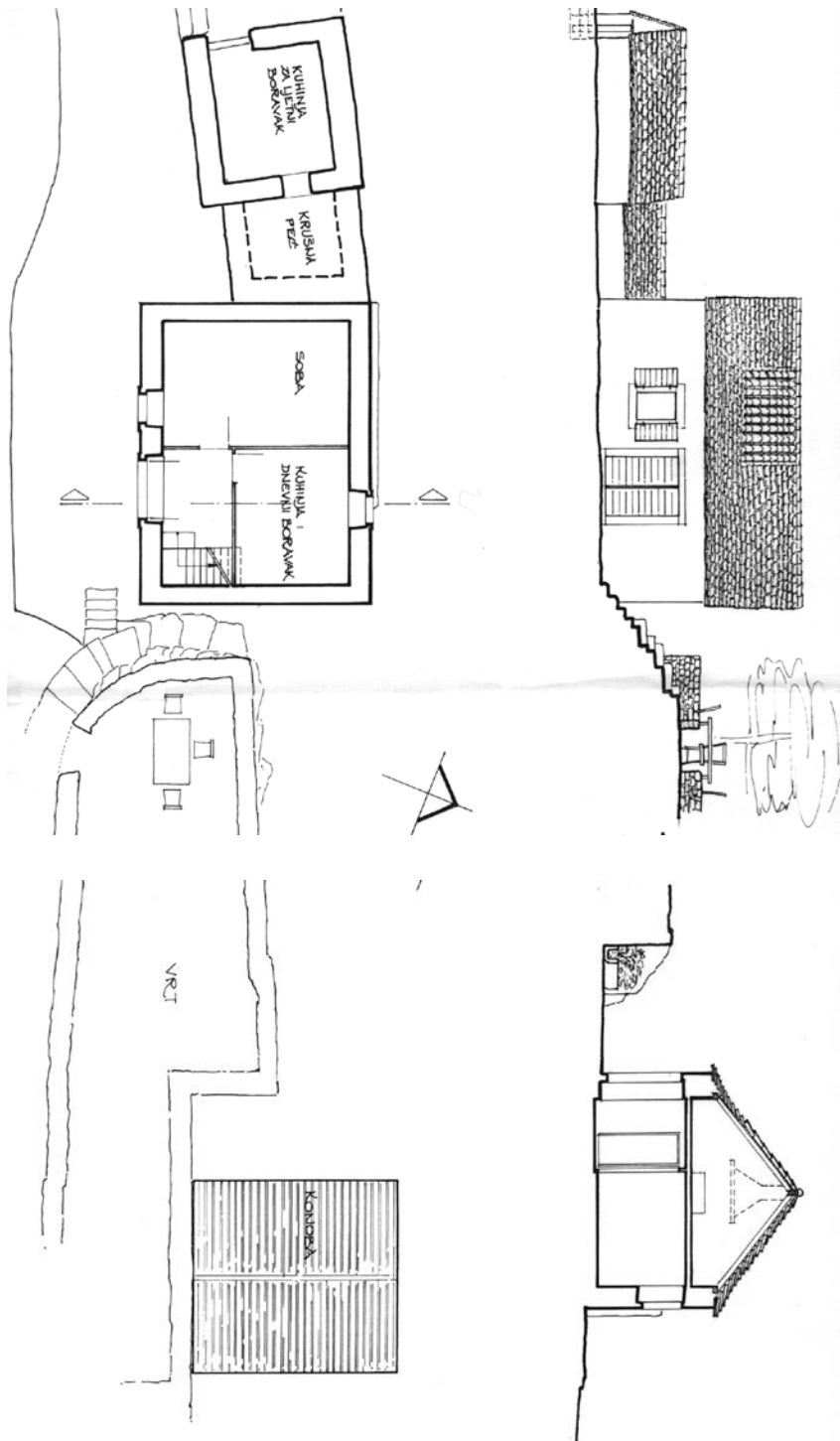
Arh. sn. 7. Konoba s gostirnom, Kula - Podšpilje



Sl. 15. *Stambeno - gospodarski sklop Repanić, Dračevo polje*



Sl. 16. *Potkrovlje s kominom u kući Repanić Josipa, Dračevo polje*



Arh. sn. 8. Dračevo polje, vl. Josip Repanić



Sl. 17. *Katica Mladineo, Podšpilje - Borovik*



Sl. 18. *Muster, Komiža*



Sl. 19. *Hib*



Sl. 20. *Hib*

Sl. 21. *Uskršnja palma*



Sl. 22. *Prsten i križić od palme*





Sl. 23. Katica i Margita Mladineo iz Borovika sa prokljalom pšenicom i lećom kojom će ukasiti Kristov grob



Sl. 24. Kristov grob, Borovik

ETHNOGRAPHIC NOTES FROM THE ISLAND OF VIS

(Summary)

The Croatian Ministry of Culture project "Research and Documentation of Ethnographic Heritage" in the year of 2001 took place on the island of Vis, where the team of ethnologists and architects did a seven-day fieldwork. Since this island has not been dealt with in ethnological writings (except for the Split Ethnographic Museum's archival materials from the 1950s and 60s), the aim was to collect as many data on traditional culture as possible.