

## SOPARNIK KAO OBREDNO I SVEČANO JELO U POLJICIMA

ZORICA ŠIMUNOVIĆ-PETRIĆ  
HAZU - Etnološki zavod  
41000 Zagreb  
Zrinjski trg 11

UDK 392.8(497.18)  
Prethodno priopćenje

Soparnik je karakteristično poljičko jelo, a sastoji se od dva komada tijesta koja se razvaljaju na dvije okrugle daske - "sinije". Na prvi komad tijesta stavi se nadjev od blitve, malo luka, soli i začini maslinovim uljem, a zatim preklopi s drugim komadom tijesta i zavrnu rubovi. Peče se na ognjištu i nakon toga se premaže tučenim češnjakom i maslinovim uljem. Jede se na Badnjak, u korizmi, na Veliki petak, zatim u vrijeme poljodjelskih radova i na proslavama. To je jelo vjerojatno nastalo pod orijentalnim utjecajem.

"*Bakalar i manistra brzo primrznu, ali zeljenik nikad*" - zapisao je početkom ovoga stoljeća don Frano Ivanišević u etnografskoj monografiji *Poljica - narodni život i običaji*.<sup>1</sup> Možemo pretpostaviti da je i on također bio privržen tomu jelu, jer nam je ostavio detaljan opis kako se priprema *soparnik*, *uljenjak* ili *zeljanik*.<sup>2</sup> To je jelo poznato na cijelomu području Poljica, a proširilo se i na neka sela koja graniče s Poljicima, npr. Slime i sela oko njega i dr. Soparnik s pravom možemo nazvati simbolom poljičkoga kulinarstva kao što su sinjski arambašići na primjer, prepoznatljiviji za Sinjsku krajinu.<sup>3</sup>

Pripremanje soparnika je vezano uz kućno ognjište i zbog toga je on nedostižan Poljičanima koji danas žive u gradskim sredinama. I premda je suvremena kultura stanovanja danas u Poljicima na višoj, čak i na visokoj kulturnoj razini, ni najmodernija kuća se ne odriče *komina*. To je u pravilu posebna zgradica smještena iza kuće u dvorištu. Komin im je još i danas potreban zbog sušenja mesa, pečenja soparnika i povremeno, za posebne zgode, pečenje kruha ispod peke. Inače se kruh peče u kuhinjskomu štednjaku ili se kupuje, kako je to zabilježeno još u 15. stoljeću u Poljičkom statutu.<sup>4</sup>

U suvremenim je etnološkim istraživanjima Poljica dužna pažnja obraćena i na pripremanje jela, a među njima i soparniku. Zanimalo nas je, je li zeljanik, to tipično poljičko jelo, doživio neke promjene. On se početkom ovoga stoljeća mijesio "od tankoga lipoga šeničnog brašna, šta se baš zove cvit",<sup>5</sup> kao i u naše vrijeme, a za pripremu soparnika potrebna su dva kilograma brašna. Važna pomagala su pritom *načve*, u kojima se mijesi tijesto, dvije *sinije* (okrugle daske promjera oko 80 cm) i *lazanjur* - komad obla, tanka drveta za valjanje. Tijesto se umijesi s vodom i malo soli i podijeli na dvije polovice. Prva polovica tijesta se razvalja u obliku i veličini sinije na kojoj se radi. Zatim se druga polovica tijesta također razvalja na drugoj siniji. Tijesto mora biti tanko kao za rezance. Prethodno se pripremi nadjev od jednoga kilograma tanko narezane blitve, jednoga nasjeckanog luka (*kapule*) uz dodatak čaše maslinova ulja i soli. U Suvomu Potoku u blitvu s uljem stave malo bijeloga kupusa. Taj se nadjev ravnomjerno rasporedi po prvoj polovici tijesta. Zatim se druga polovica tijesta pažljivo omota oko lazanjura i prenese sa sinije na tijesto s nadjevom i

tako ga pokrije. Rubovi se moraju dobro *zavrnjokati* (zavrnuti) da nadjev ne može izlaziti iz tijesta. Nakon toga se soparnik poklopi s onom drugom slobodnom sinijom i preokrene tako, da lice dođe na naličje. *Stopanica* zatim stavi sinije (između kojih se nalazi zeljanik) na glavu i prenese ih do komina. U kominu na ognjištu se dobro razjari vatra, po mogućnosti od lozovine i maslinova drveta - *jer ono daje mnogo luga*. Zatim se žeravica s pepelom razgrne, a ognjište pomete. Na tako očišćeno i užareno ognjište pažljivo se s one donje sinije spusti soparnik i zagrne s žeravicom i pepelom. Peče se dvadesetak minuta, a zatim metlicom opraši od pepela. Na kraju domaćica rukom utrlja u površinu soparnika tučeni češnjak i premaže ga maslinovim uljem. Reže se u obliku rombova, a onaj koji to radi ima pravo uzeti komad iz sredine, koji je najbolji. Ako ostane još neupotrijebljena tijesta, ono se razvalja samo po jednoj siniji, zelje (blitva) se stavi samo na jednu polovinu tijesta, a drugom se pokrije. To je tzv. dječji soparnik ili *vranjuška* kako kažu u Bajnicama. Po njemu se još može posuti i ribani sir.

Tako pripremljen soparnik ide u red svetačkih, obrednih jela. Nalazi se na stolu, uz ostala posna jela, na Badnju večer te u vrijeme korizme i za Veliki petak uoči Uskrsa. Zeljanik se također radi za težake u vrijeme poljodjelskih poslova. Tada se spremi po nekoliko soparnika.<sup>6</sup> Također se jede kao predjelo na slavljinama ili kada se želi počastiti goste.<sup>7</sup> Za tu priliku se u Gornjim Poljicima u blitvu još dodaju sitno narezane suhe smokve, suvice (groždice), začini se kanelom (cimetom), a odozgo se pošećeri ili pospe tučenim orasima.

Način na koji se priređuje zeljanik u naše vrijeme, sastojci, kao i pribor pri izradi, podudara se s opisom kojega imamo s početka ovoga stoljeća. Soparnik je, dakle, gotovo kroz jedno stoljeće ostao nepromijenjen, unatoč velikim društvenim transformacijama koje se zbivaju posljednjih desetljeća. Zbog toga možemo pretpostaviti da je to jelo postojalo u tom obliku barem još jedno stoljeće prije, jer izbor i pripremanje jela ne mogu nastati i mijenjati se odjednom.

Mogli bismo se zapitati nije li zeljanik tek skromnija varijanta bosanske pite zeljanice. Ako imamo na umu da su Poljica graničila s Osmanskim carstvom, a od 1540. do Karlovačkog mira 1699. godine bila u sastavu Osmanske države,<sup>8</sup> utjecaji orijentalne kulture su uočljivi. Oni su mogli doći trgovačkim vezama, međusobnim putovanjima ili migracijama stanovništva. U prilog tome idu nazivi sprava za pripremanje soparnika - *sinija* (okrugli orijentalni stolić na niskim nogama) na kojoj se jelo još početkom ovoga stoljeća u Gornjim Poljicima. U Donjim Poljicima se tada blagovalo za visokim četvrtastim stolom, dok su sinije služile samo za pripremanje soparnika. Naziv soparnik mogli bismo dovesti u vezu s turskom riječi *sopa* - motka, pomoću koje se valja tijesto.<sup>9</sup> Početkom ovoga stoljeća (kao i danas) taj se tanki valjak naziva *lasanjur* prema talijanskoj riječi *lasagne* - široki rezanci. Orijentalnoga je podrijetla i *kavurma* - naziv za jelo od ovčjih ili kozjih crijeva kuhanih u komadićima s isjeckanom slaninom, uz dodatak češnjaka, papra i soli u Gornjim Poljicima. U Srednjim i Donjim Poljicima to se jelo priprema još uz dodatak peršina, rajčice i malo isjeckanih jetrica, a kada je gotovo, pospe se s istruganim sirom. To se jelo tamo zove *tripe* ili *tripice* (tal. *trippa* - burag, crijevo, fileki). To nam govori da su

Poljica (kao i drugi dijelovi dalmatinske obale) bila otvorena mediteranskim utjecajima tj. italskoj ili, još uže, venecijanskoj kulturi. Oni su se širili još iz vremena renesanse, a možda i ranije, iz dalmatinskih gradova i plemićkih vila za ladanje, gdje su plemići živjeli u tijesnoj vezi sa svojim težacima i ribarima.<sup>10</sup> Također znamo da je u 15. stoljeću (pa i kasnije) siromaštvo prisiljavalo domaće mladiće i djevojke da potraže neku službu u splitskih i drugih obitelji, pa vjerojatno i splitskih uglednika poljičkoga podrijetla poput kanonika i vikara Ivana Karepića, književnika Jurja Dragišića - De Carisa i Ive Paštrića.

U skupinu jela italske, odnosno venecijanske kuhinje možemo ubrojiti *lazanje* (široki rezanci) koje su se jele u Poljicima početkom ovoga stoljeća kao i danas, a poznavali su ih Splitsani već u 16. stoljeću.<sup>11</sup> od ostalih poljičkih jela (koja se spominju u dalmatinskom i istarskom primorju u 16. i 17. stoljeću) su jela od tijesta - *fritule* (ušticipci), *turta* (kolač s jajima i mlijekom), *prsnac*, *sirnica*, tvrdi okrugli kolač - *baškot* (od tal. biscotto), zatim *panibrod* - "što se čini od baškota i juve" (od tal. pane - kruh i brodo - juha),<sup>12</sup> *manistra* (tal. minestra - gusta juha s rezancima ili rižom ili zeleni), riba na *bruet* (tal. brodetto - čorba od nasjeckane ribe) i *žguacet* (tal. guazzetto) - paprikaš, koji je poznat i u narodnoj kuhinji Hrvata u Istri.

Na kraju bismo mogli zaključiti da je poljička kuhinja bila raznovrsna (dakako, prilagođena imovnom stanju pojedinca), jer se stoljećima obogaćivala prihvaćanjem jela iz drugih kulturnih i društvenih sredina, ali i dovoljno konzervativna da bi nam ta jela sačuvala. Tako je i soparnik odolio svim iskušenjima i modi današnjega vremena, pa će ta *najmilija jizbina Poljičana* (Ivanišević) opstati tako dugo dok bude opstojalo i otvoreno ognjište.

## BILJEŠKE

1. F. Ivanišević, Poljica-narodni život i običaji, Reprint izdanje JAZU iz 1906. i neobjavljena grada, Književni krug, Split, 1987

2. Kod Ivaniševića zabilježene su još i inačice: zeljenik (str. 108), zelenjak (str. 414) i zeljanik (str. 83).

3. Sinjski arambašići su se danas već proširili po selima Gornjih Poljica pa ih pripremaju npr. u selu Donji Dolac.

4. Ivanišević je zabilježio za Donja Poljica da se je kupovao bijeli kruh i nosio porodilji za babinje (str. 117). Inače je tradicija pekarskoga zanata u Poljicima stara. O njoj nam govori Poljički statut iz 1440. god., koji u članu 107c navodi da: "Kruh koji bi kuhali u Poljicijih, da imaju miru činiti, kako je u Omišu, i ako osvidoče dva čovika velikim knezom da je manja mira, da se ima razjagmiti u naš odgovor". Vidi: M. Pera, Poljički statut, Književni krug, Split, 1988, str. 508

5. F. Ivanišević, n. dj., str. 108

6. Prema pripovijedanju jednoga Jeseničanina, za težake se spremilo dva do tri soparnika: "Jedan bi križa' (rezo), drugi bi jeli. Dok bi on iskriža' drugoga, oni bi već pojeli prvoga. Zato trećega polovinu ostavi za sebe. To je bilo nejjeftinije i najbolje".

7. Priredivao se za "brgulju", seosko slavlje sveca zaštitnika sela kojemu je posvećena crkva. Na taj dan dolazi na misu i narod iz drugih poljičkih sela. To je prilika da domaćini ugoste rodbinu i prijatelje.

8. A. Sućeska, O položaju Poljica u Osmanskoj državi, Poljički zbornik 2, 1972, str. 61
9. sopa f. (tur.) motka, vidi A. Škaljić, Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku, Svjetlost, Sarajevo, 1966, s. v.; sopa f. batina, kijača, motka, oščak, vidi P. Skok, Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, knj. 3, JAZU, 1973, s. v.
10. D. Vlašić, Prošlost Podstrane, Split, 1988, str. 59
11. C. Fisković, Prilog poznavanju ishrane u XVI i XVII stoljeću u Dalmaciji, Adrias Zavoda za znanstveni i umjetnički rad JAZU u Splitu, knj. 1, 1987, str. 119, 120, 132
12. F. Ivanišević, n. dj., str. 116

## LITERATURA

- C. Fisković, Izgled splitskog Narodnog trga u Splitu, Peristil 1. Zagreb, 1954
- \*\*\* O splitskom književniku Jurju Dragišiću - De Caris, Split, 1962
- \*\*\* Prilog poznavanju ishrane u XVI i XVII stoljeću u Dalmaciji, Adrias Zavoda za znanstveni i umjetnički rad JAZU u Splitu, knj. 1, Split, 1987
- \*\*\* Dom Jurja Dragišića sred Splita, Ivan Paštrić, život, djelo i suvremenici, Split, 1988
- F. Ivanišević, Poljica - narodni život i običaji, Reprint izdanje JAZU iz 1906. i neobjavljena građa, Književni krug, Split, 1987
- D. Marjanović-Radica, Dalmatinska kuhinja, Split, 1960
- A. pl. Pavich-Pfauenthal, Prinosi povjesti Poljica, Glasnik Zemaljskog muzeja u Sarajevu, XV, Sarajevo, 1903
- M. Pera, Poljički statut, Književni krug, Split, 1988
- P. Skok, Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, sv. 3, JAZU, Zagreb, 1973
- A. Sućeska, O položaju Poljica u Osmanskoj državi, Poljički zbornik. 2, Zagreb, 1971
- A. Škaljić, Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku, Svjetlost, Sarajevo, 1966
- D. Vlašić, Prošlost Podstrane, Split, 1988
- B. Zelić-Bučan, Prilog građe za poznavanje društvenih i privrednih odnosa u srednjoj Dalmaciji u 18. i 19. stoljeću, Historijski arhiv 2, Split, 1960

## A SOPARNIK AS RITUAL AND FESTIVE DISH IN POLJICA

### Summary

A soparnik is very specific dish in Poljica. It consists of two pieces of dough rolled out on two round boards called sinije. Stuff is made of chopped mangel, a piece of an onion, salt and a glass of olive oil mixed together and spread on the first piece. The second half of the rolled dough is placed over it and well twisted on the edge, so that stuff could not get out. The soparnik is baked after twenty minutes. It is done on a hearth in a special small house - komin, nowadays. When ready, it is rubbed by beaten garlic and spread by olive oil. In special occasions some chopped figs, raisins and cinnamon is added. The soparnik is fast food and it is eaten on the Christmas Eve, Lent and Good Friday. It is also prepared during seasonal work on the fields and for the special guests. The soparnik probably originates from the oriental culture.