

Barbara Kolanović
Zadar

NA PAŠMANU NI NIKADA GLADA BILO...
(GASTRO-LINGVISTIČKI OPIS ŽIVOTA NA OTOKU PAŠMANU)

UDK: 811.163.42'373.6:642](497.5 Pašman)

811.163.42'282(032)

Rukopis primljen za tisak: 20.10.2001.

Čakavska rič, Split, 2001. br. 2

Pregledni rad

Survey article

Recenzenti: Joško Božanić i Josip Lisac

U radu se sažimaju informacije o životu stanovnika otoka Pašmana na osnovu njihove prehrane. Interes se bazira na način života koji su otočani vodili do 60. –ih godina ovog stoljeća kada na otok dolazi električna energija, a sa njom sve prednosti suvremenog života. Takav pogled unazad zanimao nas je ne samo iz kulturoloških već i iz razloga lingvističke naravi. Naime, trudili smo se popisati što veći broj dijalektalnih leksema unutar korpusa vezanog za polje prehrane i opisati karakteristike govora otoka. Popis leksema iznesenih u poglavlju o načinu pripreme nalazi se u glosaru, a o karakteristikama govora zbog prirode rada nismo mogli reći više nego se pozvati na autore kao što su: Božidar Finka, Milan Moguš, Mate Hraste, Josip Lisac i drugi. Pašmanski čakavizam spada u sjeverozapad južnočakavskog dijalekta i odražava njegove osnovne karakteristike u leksičkom, morfološkom i fonološkom inventaru.

U kulturološkom pogledu, Pašmanu se događa isto što i drugim hrvatskim otocima, a to je izumiranje izvorne tradicije. Time dolazi i do gubljenja mnogih izraza jer se s promjenom načina života mijenja i leksik.

Uvod

Površinom od 63.45 km² otok Pašman spada u srednje velike otoke, ima 11 sela i zaselaka, a prema posljednjem popisu broji 2862 stanovnika. Od kopna je odijeljen kanalom širokim 2,5 nautičke milje.

Na Pašmanu ni nikad glada bilo, rekao je jedan čovjek u toku razgovora, jer, kaže on, *uvik je bilo maslin, grozja i mora. Ko je tija raditi ima je uvik ništo za prodati i prihraniti se*. Kako na Pašmanu, tako vjerojatno i na drugim našim otocima. *Komu je ulja u kamenici tomu je zlata u skrinjici*.

Ipak, gladi je u prošlom stoljeću bilo i to najviše nakon Prvog svjetskog rata kada su žene brale *divljač* da bi prehranile svoje obitelji. Iako je Pašmanski kanal za plovidbu bio dosta značajan, Pašmanci su se najviše bavili obradom zemlje. Sijali su *žito* koje je bilo osnovom njihove prehrane i siguran znak da obitelj neće gladovati. Obradivali su masline i *tršje* koji su se nalazili uz rub agrarne zone na prijelazu u vapnenačke padine. Uzgojem povrća nisu se naglašeno bavili. Ribarili su uglavnom uz obalu i veći dio ulova prodavali. Način života bio je za većinu bazičan, trebalo je puno raditi na zemlji da bi se od nje moglo živjeti.

Upravo su činjenice da otok posjeduje vrijedne agrarne površine i izvore slatke vode, te blizina kopna bile presudne za njegovo naseljavanje.

Stanovnici otoka Pašmana oduvijek su bili vezani uz kopno gravitirajući Zadru i Biogradu. Do 50-ih godina 20. stoljeća više od svih mjesta na kopnu gravitirali su Šibeniku. Budući da je Zadar bio pod talijanskom upravom svoje su proizvode Pašmanci odlazili prodavati upravo u Šibenik.

Ustajalo se rano, *prije sunca izlaza* i odlazilo za poslom. Posao je bio podijeljen još sinoć za kominom kada je gospodar ili starješina svakome od ukućana dodijelio zadatke. Gospodar je uglavnom bio najstariji muškarac u kući, ali je to često bila i žena. *Baba je imala glavnu komandu i ona je ključni držala*. Ono što je gospodar rekao moralo se poštivati.

Jednu je obitelj činilo, u prosjeku, od 9 do 18 ljudi, muškaraca, žena i djece. To su bili *baba i did* te stričevi i strine sa svojom djecom.

Kad su ljudi bili *povazdan* u polju ručak se nije kuhao, nego se sa sobom nosilo *kruva i smokav* te vode ili *vode i kvasine za popiti*. Obitelj se nalazila za večerom, koju je najčešće kuhala mlađa nevjesta, ali za stolom nisu sjedili svi skupa. Tu su privilegiju imali samo oni koji su mogli motiku držati u ruci. Mala su djeca imala svoj stolić i svoj *bančić* gdje bi objedovala. Prema zaslugi, prvo bi se poslužili stariji pa tek onda djeca.

Djeca bi prije škole vrlo rano *pognala blago*, a onda bi otišli na nastavu koja je počinjala u 8 sati i trajala do podne. Mnoga su, međutim, stigla samo do trećeg razreda jer su ih roditelji *izneli iz škole jer je tribalo raditi, a ni ima ko*. U crkvu se išlo svake nedjelje i to je bila dužnost i obaveza. Majke su znale prijetiti da neće objedovati tko ne ode u crkvu. *Blago* se gonilo u *goru* ili u brdo, po drva se odlazilo na *Donje more*¹ gdje je bilo i maslina, i po buri i po ledu i po kiši. Kažu da im ništa od toga nije bilo teško jer su *odmalena* tako naučili, pa su bili otporniji i zdraviji nego što su to ljudi danas. Do najbližeg liječnika u Zadru ili Biogradu stizalo se *gajeton*, jer ga na otoku nije bilo. Po selima su ipak postojali ljudi, a najčešće su to bile žene, babice, koje su se pomalo razumijele u trave ili su imale iskustva u liječenju. Kako su ljudi živjeli u velikim zajednicama, *za vičeron* bi se svi okupili, a često i susjedi, te bi se kažu, uz komin pilo i *pivalo*. Mladi i stari u ljetno doba godine sastajali su se na *koledišću* gdje bi se razgovarali, *pivali i kola igrali* do kasne desete ure kad je *tribalo* leći jer je ujutro čekao novi posao.

50 –ih godina mnoštvo je otočana pobjeglo *gajetama* u Italiju, a odatle u Ameriku, Australiju i drugdje, tako da sada po svijetu vjerojatno živi veći broj Pašmanaca negoli na samome otoku. Neki su se od njih i vratili, a neki to namjeravaju učiniti.

Do podataka koji će ovdje biti izneseni došli smo donekle i iz vlastitog iskustva i iskustva bliže obitelji koja je podrijetlom upravo s Pašmana, ali nadasve anketiranjem stanovnika otoka. To su: Šime Rudić (Tkon), Ruža i Marijan Kuštera (Ugrinić, Kraj), Ante Pedisić – Capo (Pašman), Redina Brdarić (Mali Pašman), Krsto Štorić i Danijel Ribić - Bade (Nevidane), Anđelka Kraljević (Mrljane), Krešo Ladić (Dobropoljana), Anica Kraljev (Banj) i Slavka i Pamela Čosić (Ždrelac). Zazirući, u većoj ili u manjoj mjeri, od diktafona i trudeći se stoga da govore što »pravilnije« naši su se sugovornici povedeni sjećanjem prepuštali svom govoru i svom načinu izražavanja dok ne bi ponovo ugledali diktafon pa se požurili ispričati što su svinju nazvali *prasicon* ili slično.

Na osnovi njihovih priča ovaj će rad sadržavati:

1. opis i način pripreme hrane prema kategorijama (meso; riba i školjke; povrće; voće; žitarice, kruh i tjestenina; piće; ostalo i posuđe)

¹ *Donjim morem* Pašmanci nazivaju vanjsku, jugozapadnu stranu otoka.

2. karakteristike govora otoka Pašmana
3. glosar dijalektalnih izraza

Opis i način pripreme hrane

1. meso

Meso i jela od mesa jela su se rijetko, u većini otočkih obitelji isključivo prigodom blagdana Božića, Uskrsa ili za mjesne fešte. Tako se punjeno *šilježe*, tj. janje od godinu dana, spremalo za Uskrs. Za Božić se spremalo janje na *žgvacet s kumpirima* ili *brav na lešo* i *dinstan sa kiselin kopu-son*. Janje, kozle ili ovca pekle su se na ražnju u vrijeme fešta, isto kao i volovi, iako su najvjernije služili kao zaprežne životinje. Za fešte se spremalo i *gulaš sa kumpirima* kao posebna *delicija*. Stara bi se ovca klala i u doba *trganja*. Gotovo su svi imali ovce ili koze čije su mlijeko iskorištavali za sirenje. Svaka je obitelj imala barem dva *pračića* koji su se *ranili* ili za prodaju ili za *pršuti*, koje su u principu jeli samo gosti u doba fešte. Od *praca* su iskorištavali još i *drob* i *žigericu*, a *lebra* su bila dobra *uza zelje*. Od svinjske krvi, kukuruza, divljeg luka i sala radile su se *divenice*. Suha je slanina bila dobra uz *zeleno* i *sočivo*. Kokoši, a ni ostala perad, nisu se uzgajale pa su jaja bila dosta rijetka. Često bi se kakva stara kokoš klala za juhu, a bolesnima je za okrijepu bila dobra *juha od pulastra*.

Meso zaklanih životinja, budući da se nije moglo sačuvati od propadanja, dijelilo se susjedima, a u Ždrelcu su ga običavali staviti u bunar kako bi par dana ostalo svježe.

2. riba i školjke

Prioritet stanovnika otoka Pašmana bilo je poljodjelstvo, a ribarenje je bilo sekundarni izvor prehrane ili zarade. Na ribe su išli uglavnom muškarci ali i žene. Riba se lovila samo zimi, spremala se na *lešo*, na *gradele* ili na *brudet* i bila je česta hrana na otočkim stolovima. Najčešće su se spremale *manule na brudet*, ili pak *jožice*, tj. različita sitna riba koja se nije mogla prodati. *Brudet* je često bio pripravljen od same vode i *kvasine* bez *pomidorov* i *kumpirov*. *Jožice* su bile dobre i za friganje, jednako kao i *girice*. Lovilo se i *glavoče*, *škrpune*, *škarpine*, *ciple*, *ugore*, *zubace*, *podlanice* i *arbune* ali ta je riba rijetko kad završavala na otočkim stolovima jer je bila namjenjena prodaji. Jedino se za Badnji dan kupovao *bakalar* i spremao se tako da bi se *kuva s kumpirima* ili se *peka na gradele*.

Kupljeni se *Acanthias vulgaris* nazivao *bakalar*, a onaj ulovljeni u mreže *kostilj*. Zanimljivo je da se *srdele* nisu solile kod kuće već su se slane kupovale. Ribe je, kažu ljudi, bilo u izobilju jednako kao i školjaka. *Ako nije bilo što za isti, dosta je bilo poiti u Kona nabrati kunjak i lostir koliko si tija. Lostira* je bila dobra i *na salatu*. Ako se što *povazdan* radi- lo uz more dosta je bilo, kažu, ubrati *ogrcov, oštriga* ili *prsuric* pa pojesti dok ne bi došao red na večeru. *Po cilu bimo zimu kunjke ili za vičeru*, rekli su, i to najčešće *kuvane*, ali i pečene jer su bile velike da su se one sitnije i bacale. *Vrpli* tj. njihova školjka, osim za jelo služili su, i kao svi- jeće *uljenice* u koje bi, obično žena, *meknila* komad *gučetine* za *stinj* neka gori. *Sipe, hobotnice i mušuni* spremali su se na *lešo* s krumpirima, ali su se najčešće sušili i onda spremali s jajima.

3. povrće

Zelje se koristi kao opći naziv za zeleno lisnato povrće kao što je *kupus/kopus, zelje, broskva i blitva*. Sve se to kuhalo *na lešo*, s malo masli- nova ulja i soli, obično bez mesa, a iznimno uz komad slanine. Često se kuhalo skupa sa *sočivom*. *Sočivo* čine: grah, bob, biži, leća, *bižaljka, čič- varda*. *Sočivo* se jelo i uz *kopus* i uz *palentu*, a najčešće se kuhalo tijekom zime i to za *marendu*. Uz *sočivo* i *zelje* jeo se kruh. *Kupus* bi se kuhao *na lešo* sa *kumpirima*, najčešće za večeru. Iako su znali za razliku između *broske* i *kopusa* jednostavno su sve to nazivali *kopus*. Glavati bi se pak kupus sadio za kiseljenje. Često se, a naročito u siromašnijim obiteljima kuhalo i *korenje*, tj. tvrdo korijenje kupusa koje su znali *lešati* ili peći u lugu. Sve je to skupa bio *prisad*, tj. lisnato povrće koje je tebalo presa- diti da bi se razvilo. *Ripu* su isto tako kuhali, a sirovu bi jeli kao voće.

Krumpir je bio poprilično cijenjena poslastica jer ni njega nije bilo u izobilju budući da su ga radije prodavali negoli jeli. Ipak u *litnje doba* *bi se kumpir kuva i po dva pu na dan*. Kuhalo ga se *na brudet*, sa *pomi- dorima*, s malo ulja i soli, uglavnom za večeru. Tada bi djeci one veće, još neraspadnute *lande*, nataknuili na *žbicu* pa bi oni s njima trčali uoko- lo kao sa slatkišem. Zatim, kuhao se *kumpir na moru*, tj. u vodu bi ulili mora kako ne bi morali trošiti sol. Krumpiri su bili ukusni i zaprećani u lugu, što se nazivalo *pole* ili *polovice*.

U doba veće oskudice žene su znale po poljima skupljati *divljač*, tj. razne trave koje se nisu uzgajale, ali su bile jestive kao npr. *koromač, žutenica, breberuša* i dr.

Važan dodatak jelima bila je i *kapula*, tj. češće *ljutica*, vrsta luka koja je služila kao začim pa bi domaćica znala reći: *Poj donesi friga, ljutice!*

Zelena salata, *pomidori* i paprika nisu se često uzgajali, osim u Banju gdje ima dosta izvora vode pa je to moglo i uspjevati. Tamo se stoga radila i *kušerva*, tj. prokuhana pa potom pasirana rajčica koja bi služila kao dodatak jelu. Drugdje su *pomidori* sami nicali na mjestima gdje se odlagao životinjski gnoj pa bi ih odatle domaćice koristile za jela. Bili su maleni i tvrdi. *Rige* je bilo ubrati po poljima pa je ona služila kao salata. *Petrosimul* se kao začim posipao po ribi *lešo* ili pečenoj, a *selen* se stavljao u govedu juhu koja bi se u principu kuhala jedino za fešte.

Artičok s mladim *bižima* se jeo u vrlo malo obitelji. U Banju se naziva *vadičok*.

Fažo se sušio i kuhao uglavnom s *manestrom*.

Masline su se uzgajale iznimno pomno, ali su se koristile samo za preradu. Ulje je bilo jedno od važnijih artikala za prodaju ili razmjenu. Svi su obrađivali masline, nadničari su na njima najviše zarađivali, a govorilo se da je onaj tko nije imao ulja sigurno lijen te ga nije volja raditi. Na Pašmanu postoje 3 vrste maslina: *orkulje*, *gra(m)bučele* i *drobnice/drobnjake*. Neki dijele *grambučele* na *peljužake/ peljužice* i *divljake* (Nevidane). U Ždrelcu dijele masline *beranice* (one koje se pobiru ispod stabala) od maslina *čupanica* (one koje se beru na stablu).

4. voće

Ako se voće može podijeliti po važnosti u konzumaciji onda smokva na Pašmanu zauzima prvo mjesto bez ikakve konkurencije. Naime, suhe su smokve bile (uz kruh) najčešća hrana tijekom godine, naročito u doba kada se po cijeli dan boravilo u polju. Bile su toliko cijenjene i vrijedne da su se zabijale *brukvama* i zaključavale u *kašune* kako ne bi bile svima i uvijek nadohvat ruke. Također su se i prodavale ili mijenjale. *Svaku sedmicu dan bi se smokva čupala. Friške smokve ke su bile na lesama, na telerima, su se pokrivala, one ke su se već pošušile stavljale su se na taracu i svaki su se dan morale uvečer kupiti da ih rosa ne uvati.* Dvije se vrste razlikuju na Pašmanu: *petrovka* i *bilica*, a nezrela je *štrokavica* isto dobro služila u pravljenju jogurta.

Vinogradi su se obrađivali, ali je *grozje* služilo samo za preradu, bilo je kažu *griota isti grozja jer je sve tribalo staviti u vino.* Djeci bi *čefulja grozja* u *torbaku* na putu do škole predstavljala pravo bogatstvo. Na

Pašmanu postoje sljedeće sorte grožđa: crno- *babić*, *plavina* i *maraškin*; bijelo- *solin* i *pljušćevac*.

Od ostalog je voća bilo još i *mendul/mindul* koje su se također najčešće prodavale, zatim *korub*, *trišanj/čirišanj*, *čičindrov*, *orihov*, *armelinov*, *sliv*, *barakokul*, *amit*, *murav*, *škorušak/skorušak*, a voće kao što su jabuke, kruške ili *maruni* bilo je vrlo rijetko. Prigodom Božića djeci se znalo dijeliti *jabuk* i *marunov* kao poklon.

5. žitarice, kruh i tjestenina

Kruh je, uz smokve i ulje, bio najčešća i najbitnija prehrambena namirnica. Uglavnom se mijesio od ječma, a za blagdane od pšenice. *Hljibi* kruha mijesili su se od oko 3 kg brašna i takav je *hljib* morao trajati i do 8 dana. Nije bio dostupan kad se komu prohtjelo jesti, već je bio čuvan, obično obješen pod gredom u *sprti* i jeo se kad je cijela obitelj bila za objedom. Kako svi nisu imali krušnu peć, više bi obitelji zajedno pekale kruh u jednoj peći. U Ugrinićima se za *placu* ostavljala *pećarina*: svaka bi žena ostavila komad tijesta pa bi se to spojilo u jedan *hljib*. Često je takav *hljib* bio od raznih vrsta brašna, jer svatko nije imao istoga. Kruh pečen *pod pekon* zvao se *kvasnica*. Djeca bi za poslasticu prilikom pečenja kruha dobivala *babuk/babučić/bobuk/bubicu/bubak*, tj. komad tijesta koji bi se *speka na pose*. Za Božić bi se pekli *kolači* bez *kvasa*. Kupovni kvas nazivao se *bira*, i rijetko se koristio. To nisu bili kolači u današnjem smislu već običan kruh od bijelog brašna, od pšenice. Mijesila su se tri *kolača* koja su se ukrašavala *kiton* od *javora*, od *bora*, i od *masline*. *Prvi bi se kolač poija odma*, *drugi potle*, a *treći, blagoslovljeni bi se supa u vino na Čistu sidu*. To bi bio *baškotin od turte*. Mijesili su se bez *kvasa* kako bi se sačuvali od kvarenja. *Pogača svičarica* mijesila se također za Božić i to tako da bi se na *fino sito ustrojilo brašno o šenice*, a u *tistu bi se načinila buža i ka bi se pogača spekla u nju bi se stavila svića da gori*. U Mrljanama se ta *pogača* ostavljala do *Čiste sride* i onda bi se *supala u vino*. Za Uskrs ili za *krsnici* se pekla *pogača/turta o šenice ispo čiripnje*. Bila bi samo namazana jajima i posuta *cukron*. Za Uskrs su se još pekale i *kolube*, tj. *pogače* u obliku vijenca i *pletence* koje su se najčešće poklanjale djeci od rodbine koja bi došla u posjete, a spremale su se i *frite*, tj. tijesto začinjeno koricom limuna ili naranče i grožđicama pa frigano na ulju. *Frite nisu mogle biti bez grozja, bez amite, a stavilo bi se i jabuk, korice od limuna i od naranče, a užalo se i smokve unje staviti*.

Grozje bi se zavisilo u planju i čuvalo za u frite mekniti. Od slatkoga još su se spremale froštule/ kroštule, rađene od valjanog tijesta prženog na ulju.

Svakodnevni se kruh mijesio od žita, tj. od četverorednog ječma koji su nazivali *jarik*. Žito je bio općeniti naziv za sve vrste žitarica osim pšenice. *Ječam se zva žito, od njega se radija kruh svaki dan osin tri dana u godini, za Božić, Uskrs i Feštu.*

Šenica bi se sijala na boljoj zemlji i to u tolikoj količini koja bi bila dovoljna da se za ta tri dana može ispeći bijeloga kruha. Sijao se i kukuruz/frmenta, a od kukuruznog se brašna radila *pulenta/pura/pula* koja se jela često i to uglavnom za *marendu*, prije odlaska u polje. Bilo je jednostavno spremati je: *u vodu baciš šaku soli i pod mišaljku u čas posla palenta je gotova.* Jela se i *zafrižena* na ulju.

Kaša se spremala od bijelog brašna za razliku od *pulente* koja se spremala od žita, kukuruza.

Pašta/manestra/manistra se kuhala tri-četiri puta godišnje, *kupovali smo je za feštu.* Postojale su tri vrste *pašte: makaruni, šubioti i špageti.* Često su se spremale i riži koje su otočani kupovali kod trgovaca, a domaćice su kod kuće spremale *lazanje* tj. domaće rezance koji su se valjali *vaganelon*. Spremale su se *na frig* i najčešće su se kuhale nedjeljom kao i *tarci*. *Iz boce bi se ulilo ulja u prsuru, ljutice bi se isikle, pa ka ulje začići bacile bi se unutra. Ka bi ljutica umrla ili počela žutiti unda bi u prsuru mekli tarci ili lazanje. To se ilo zlicon.*

Tarci su se radili od prosijanog brašna koje bi se poprskalo vodom, uvaljalo u valjke i kuhalo u vodi. *Suhi kolači*, ali oni kupljeni kakvi se još i danas mogu naći u našim prodavaonicama, u obliku koluta, mrvili bi se u kamilicu za okrijepu bolesnima ili roditeljama. To se jelo nazivalo *panjada*. *Panjada bi bila od kolači, kad bi žena rodila za nju se kolač izmrvija u kamamilicu. Dica su bila goluža na to. Govorilo se da gredu lispinjati, panjadice srkati.*

Popara se pak radila od suhoga kruha polivenog zaslanjenom ukuhanom vodom.

6. piće

Vino se uz vodu od svega pića pilo najčešće i najviše, čini se u velikim količinama. I djeca su također imala pravo piti vina. *Nisu nan branili vina piti. Od sedan godin smo sami hodili na kanelu utočiti bevandu, a rakije bi nan dali ujutro sa smokvama.* Vino se ipak najčešće prodavalo lokalnim

krčmarima ili onima na kopnu, a *bevanda* se čuvala u posebnim bačvama i uglavnom bi se popila već do Božića.

Za vrijeme rada u polju najčešće se pila *voda i kvasina*.

Rakija se pekla najčešće od *dropa* ali tko ga nije imao pekao je rakiju od *mogunj* ili *smričke*.

Kafa se pila ujutro, za *marendu*, ako ne bi bilo čega drugoga za pojesti, no to je bila *kafa od žita*, a ona *kupovna, prava* nudila se samo gostima. Mnoge domaćice nisu je znale skuhati jer se *kafa od žita* kuhala u *lončiću* koji je držao litru—dvije vode, a pravu je kavu trebalo kuhati u puno manje vode.

Mliko se pilo rijetko, i to uglavnom nakon što se prestalo siriti krajem lipnja, no nakon sirenja ostajalo bi surutke koja se često pila, a bilo je i jogurta.

Jogurt/ jorgut su obično radila djeca dok su čuvala *blago* u polju i to tako da bi u smokvin list pomuzli mlijeka i ukapali smokvine tekućine, *mličca*. Čajevi su se kuhali samo za bolesne i roditelje. Indijski su kupovali *refužo*, a znali su brati i sušiti *sliz* ili *slavulju* od koje bi kuhali čajeve. *Za prihlade je slavuja dobra*.

Iako vrsta čaja, *kamamilica* se uvijek s njim stavlja u opoziciju kao nešto drugo, a ne čaj.

7. ostalo

Sira je bilo u gotovo svim obiteljima jer su svi imali ovce ili koze pa su sirili, no i on se čuvao za goste i za fešte. *Svaki dan se sirilo. Sir ka bi se osušija opra bi se u moru radi one soli onda bi se jope stavlja u kamenicu, u čisto maslinovo ulje. To je bija najprvi sir.* Nešto se sira stavljalalo u salamuru. *Ka jaje pliva u njoj, salamura je gotova i vridna je ženska ka zna salamuru napraviti.* Sir iz salamure se *upotrebljava za rakatati za paštašutu*.

Jaja su bila rijetka jer se kokoše nisu uzgajale, davala su se onemoćalaj djeci, bolesnima ili roditeljama kao lijek. *Ka bi dite bilo bolesno, to bi bija lik da poide jaje u meko*, a koristila su se još uglavnom samo tijekom uskršnjih blagdana. *Jaja bi imali samo o Uskrsu, drugo se prodavalo za kupiti cukar ili konca za robu krpati.* Cukar je bio rijetkost jer je bio jako skup. Dan nadničarenja, *žurnata*, plaćao se muškarcima 10 dinara, a ženama i manje dok je kilogram šećera u Zadru koštao 16 dinara. To bi danas odgovaralo vrijednosti od oko 120 kuna. U Šibeniku se, i kod *švarcera* u

Zadru, znalo naći šećera za 10 dinara za kilogram. Šećer se nije prodavao rasut kao danas već u kockama. Zvali su ih *tikulice cukra* i svak bi dobio po jednu *tikulicu* za zasladiti čaj. Često su se kao nadomjestak kuhale smokve sa *slavujon*, da *pusti miris za cukar*.

Kad god se na otoku spomene ulje misli se na maslinovo. Ono je bilo zlata vrijedno jer se moglo prodati, a i jelo se često samo tako da bi se *bokun kruva* u njega močio. U prehrani se iskorištavao čak i talog od ulja, tj. *murka*. Djeci bi, na primjer, u *murku* ili ulje znali izmrviti kruha pa im je to služilo kao nadomjestak za primjerice, čokolino. A *murka* je služila u izradi sapuna.

Sol je bio neizostavan začin, a papra je bilo manje i to isključivo onoga u zrnju.

Mekinje, iako stočna hrana, u vrlo siromašnim obiteljima koristle su se, umjesto brašna za *bubice*.

8. posuđe

Suđe je bio opći naziv za posuđe korišteno u kuhinji i u poljodjelstvu dok je *sud* bio naziv rezerviran samo za posuđe korišteno u poljodjelstvu i preradi ulja, vina i sl.

U kućanstvu su *zdile*, *lonci*, *terine*, *poti* i sl. bili prilično velike zapremine jer je i kućanstvo brojilo puno ljudi, a oni su svi jeli iz iste posude, pa su tako *lončić* ili *potić* držali i do 3 litre. U većini se kućanstava moglo naći samo najosnovnije posuđe.

Zdila i *lonac* često se miješaju kao pojmovi. *Zdila* je uglavnom metalna, od *late* i služila je kao posuda iz koje se jelo *sočivo* i *zeleni* budući da se *pijati* nisu upotrebljavali svaki dan ili ih uopće nije bilo. *Lonac/lopiž/zemljana tečallonac od trine*, *iški*, je pak zemljana, glinena posuda u kojem se kuhao *brudet* ili *palenta*.

Te su zemljane lonce, kao i crijepnje, dolazili na Pašman prodavati lončari iz Iža, a za plaću bi dobivali onoliko *žita* koliko je stalo u posudu koju su donijeli. Novi zemljani lonac još je odisao zemljom pa ga je trebalo *murkon* namazati i *opaliti na ognju*, da bi se miris zemlje izgubio. I tada bi se prvo jelo kuhano u njemu bacilo *blagu* jer još nije bilo ukusno. Što je lonac stariji to je jelo kuhano u njemu bilo bolje.

Broncin/bruncin/brunac od *late* ili *giza* je posuda u kojoj se kuhalo *sočivo* i *zeleni*. Iz posude u kojoj se kuhalo nije se jelo već bi se hrana *iskrenila* u *zdilu*. *Crni bruncin* bi se objesio o *komoštre* koje su na *kočunu*

visile nad *kominom*, u njemu se kuhalo i *brudet*, iako je najbolji *brudet* bio onaj skuhan u *lopižu*.

Kotlenica je također služila za kuhanje *sočiva* i *zeleni*, bila je od *rama*, a i veća od *bruncina* i bez oštrih prijelaza od dna na gornji dio. *Terina* je bila niska, a široka zdjela od zemlje iz koje se jelo. Bila je ocakljena, a one koje se nisu koristile svaki dan bile su i oslikane. *Terina je od od majoliga, iz nje se ilo.*

Teća je u principu bio sinonim za *brunac*, jer *teće su se zvale brunaci!*, a postojale su i *tećice*, posude iste svrhe ali manje zapremine. U *tećicama* i *lončićima* se kuhala *kafa*. U Kraju se lončić za kuhanje kave nazivao *kafal*, a držao je dvije litre.

Prsura je niska metalna posuda sa dugom drškom, a služi za friganje.

Čiripnja/pita/peka je bila niska, široka zemljana posuda pod kojom se pekao kruh ili meso ili krumpiri u *žeravi* na kominu.

Pijate nije imala svaka obitelj, češće samo one imućnije, a bili su od *majoliga*, od *late*, *dugi*, koji se zvao i *pladanj* te *duboki*. Tamo gdje ih je bilo koristili su se samo za fešte ili kad bi došli gosti, a inače se jelo iz zajedničke zdjele.

Pijadela je sličila na ono što danas nazivamo ovalom, ali je bila od pečene gline i iznosila se na stol uglavnom za vrijeme fešti. *Piruni*, *zlice* i *noži* bili su dio svakog kućanstva, a bili su od *late*, ali pocinčani i *morali su se dobro luštrati ko si tija da svitlu*. Vrlo je malo obitelji posjedovalo i *pošade*. Za razliku od njih svaka je kuća imala *mišaljku* za kašu ili *pulentu* koja je bila od *planike sa tri roga*, te *miru/miricu* za pravilno odmjeravanje ulja koja je ličila na *lateni pićerin*. I *kacijola* je bila od *late* i pocinčana, a služila je uglavnom za grabljenje vode iz *kabla* i sl. *Pašabrod* je prilično kasno ušao u uporabu i rijetke su ga obitelji posjedovale. Jednako kao i *ćikare* koje su, ako su ih imali bile *široke i basije nego denas*. Čaše su postojale, ali nije bio običaj piti iz njih, te se ponegdje smatralo uvredljivim ako bi domaćin ponudio gosta da se napije vina iz čaše, a ne iz *pota*. Ostalo suđe u kojem se držalo i služilo vino (i voda) bilo je: *bukara*, *buklija* koja je viša od *breme*, *brema* koja je bila šira od *buklije*, *vrč od zemlje*, *boce*, *damljane* i *bocuni*. U konobi se u *badnju* od crnike ili bukovine čuvalo vino. A *učija* i *barilo* su služili za nošenje vode. I u *karatelu* se, osim u *kamenici*, čuvalo ulje, a *lonica* je bila namijenjena za *murku*. Postojali su još razni *važi*, *kaini* od emajla za umivanje, *driveni kabli* i sl.

Pregled karakteristika pašmanskih govora

Jezikoslovci se slažu u činjenici da zadarsko otočje zauzima središnji položaj među čakavskim govorima te da je štokavski utjecaj značajan naročito na Pašmanu. Božidar Finka tvrdi da u osnovi pašmanski govor jest čakavski čak i u onim mjestima koja su izgubila najuočljiviju čakavsku oznaku, upitnoodnosnu zamjenicu *ča*, i zamijenila je odgovarajućom štokavskom zamjenicom *što* jer jedan govor ili dijalekt određuje kao čakavski ukupnost njegovih strukturnih osobina, a ne njegove pojedinačne oznake.² Ta ukupnost obuhvaća fonološki, morfološki i prozodijski inventar svih govora.

Čakavski govori zadarskog otočja u svom vokalskom inventaru imaju parove za vokalne glasove *e*, *a*, *o*, tj. prednje ili srednje i stražnje ili zatvorene parnjake *e̝*, *a̝*, *o̝* u fonološkoj funkciji koji se ostvaruju kao diftonške alofone varijante. Ali to nije slučaj u svim govorima na Pašmanu već samo u mjestima Ždrelac i Banj dok se i u ostalim mjestima ostvaruju diftonške varijante samo u slučaju *e* – *ie*. Izgovor fonema *e* –*e̝* pred nazalnim suglasnicima (*n*, *m*, *nj*) sužava se u zatvorenom slogu, sve do ostvarenja fonema *i* samo u slučaju govora mjesta Ždrelac. Pr. *mindula* mjesto *mendula*.

Fonemi *o* – *o̝* u jednakoj poziciji često alterniraju s fonemom *u* pa imamo: *un*, *unda*, *zbogun*, a ta je pojava osobito karakteristična u riječima talijanskog podrijetla tipa: *bocun*, *pirun*, *bokun*. U ovim prilikama nazalni konsonantni fonem redovito se reducira na samu nazalnost pa je rezultat nazalni izgovor predhodnih vokala, bez ostvarenja nazalnog konsonanta na kraju riječi. Pr. *bokū*, ne bokun.

Na Pašmanu nismo primjetili alternaciju tipa *a* – *a̝* s vokalnim fonemom *u*.

Govori otoka Pašmana spadaju u skupinu govora blage sonorizacije gdje ostaje vokalno *r*, ali se ograničeno javlja i sekundarno vokalno *r* u nekih starijih posuđenica: *mrta*, *krneval*, *krcati*...

Konsonantskih je fonema u govorima zadarskog otočja manje nego u hrvatskom književnom jeziku. Svim govorima na tom području nedostaje konsonantska zvučna afrikata tipa *dž*, a i fonem je *đ* mnogo manje zastupljen nego u književnom jeziku, ali više nego u nekim drugim govorima

² Božidar Finka, 1975. str. 109

zadarskog otočja te se najčešće zamjenjuje sa *j*: *tuji, grozje, slaji*, ali ne i *meja, preja* ili *seja*, dok je na mjestu *dž* redovito *ž*: *naružba, svidožba* mjesto *narudžba, svjedodžba*. Kao i u većini čakavskih govora bezvučna se meka afrikata *ć* nadomješta bezvučnim mekim okluzivom *t'*: *kut'a, ret'i, mat'a, t'akula*.

Druge su posebnosti u konsonantizmu:

- *šč* kao u: *blitvišće, sirišće, šćap, šćirenica*
- *n* mjesto *-m* na kraju riječi i sloga: *čujen, iman, govorin, moren, mislin, navigan, kopan, sijen, tučen...*

Korjensko *-m* ipak ostaje: *dim, grom, pitom...* U nekih se riječi javlja i sekundarni nazalni konsonant, kao u: *dunbok, dunbina*, odnosno *dumbok, dumbina*. Sekundarno *n* često prijanja na završeni paradigmatski vokal kao u primjerima: *ženamin, njiman* ili *njimin, brodiman* ili *brodimin*.

Karakteristične su disimilacije tipa:

- *vn < mn*: *guvno, sedavnajst, osavnajst*
- *mlj < mnj*: *dimljak, sumlja, sumljati*
- *l < r*: *lezerva - lizerva, slebro*

Konsonant *h* ima u svim govorima fonološku funkciju, tj. sustavno je član konsonantskog fonološkog inventara, ali je dosta nestabilan. Na istočnoj periferiji područja u koju spada Pašman u nekim se pozicijama zamjenjuje glasom *v* (*kuvati, kuvar, kruva*), a ponegdje i glasom *f* ili obrnuto (*čefulja*, a ne *čehulja* od etim. *odčehnuti*). Početne se konsonantske grupe uglavnom uprošćuju. Pa tako imamo: *tica, šenica, sekrva, či, čela...*

Tipična čakavska osobina da se čuva stara grupa *čr* dobro je zastupljena pa se kaže: *črivo, čripnja*, ali ima slučajeva kada je ona prešla u *cr*: *crn, crljen, crivo*.

Na kraju riječi i sloga dobro se čuva i konsonant *-l*: *fažol, tinel, vol*. A ako se izgubi ostaje bez vidljive zamjene: *tine < tinel*. Ali i u mjestima gdje se krajnje *l* dobro čuva redovito ga nema u glagolskom pridjevu radnom: *ja san reka, ču(ja), vidi(ja), nosi(ja)*.

Ponegdje na Pašmanu (Ždrelac, Banj), u tom obliku, u simbiozi s predhodnim vokalom, dobiveno je krajnje *-o*: *ja san reko, peko, došo* itd.³

³ Božidar Finka, 1975. str. 113

Čakavština je vjerojatno najoriginalniji i najsamostalniji hrvatski dijalektalni tip, a karakterizirana je posebnnošću u nizu značajki na svim jezičnim razinama, a naročito u prozodiji, jer sve do danas čuva mnogo naglasne starine. Uz dva silazna nastavka, kratki i dugi, čakavci su u srednjem vijeku govorili i poseban naglasak uzlazne intonacije, akut, koji je predstavljao čuvanje praslavenskog nasljeđa, ali je dolazio i u nekim drugim kategorijama. Do sada mnogi čakavci dobro čuvaju akut, a također i staro mjesto naglasaka, kao u praslavenskom⁴. Na Pašmanu se (u Ždrelcu, Banju, Neviđanima) govori i *ča* i *što*, pa je očito da je tu bio izrazitiji štokavski utjecaj nago na otocima sjeverozapadno od njega. Možda je baš taj pritisak uvjetovao znatno čuvanje čakavske starine, poglavito u akcentu. Na Pašmanu se akut, naime, čuva bolje nego npr. na Ugljanu. Mate Hraste konstatirao je 1957. da je *na otoku Pašmanu stari troakcenatski sistem, koji nije ničim naročito poremećen. Takav je akcenatski sistem, tj. stari troakcenatski (˘ ˘ ˘), od Pašmana jugoistočno sve do Lastova. Čakavski akut se čuva i na kopnu i uz more, gdje god se čuvaju tragovi stare akcentuacije.*⁶ Takav se sustav razlikuje od standardnog jezika s četveronaglasnim sustavom po kvantitativnim i intonacijskim oprekama i po raspodjeli: dva duga (˘ ˘), a jedan kratak (˘) i dva silazna (˘ ˘), a jedan uzlazni (˘), dok u standardnom jeziku imamo dva duga i dva kratka, odnosno dva silazna i dva uzlazna.

Prvenstveno na temelju refleksa jata, u novije se doba ustalila podjela čakavskog narječja na šest dijalekata: buzetski (uglavnom se čuva jat kao zatvoreno *e* u naglašenoj poziciji), jugozapadni istarski (ikavski, ali mu je glavna značajka štakavizam), sjevernočakavski (ekavski), srednjočakavski (ikavsko-ekavski), južnočakavski (ikavski), lastovski (jekavski).

Pašmanski čakavizam po ovoj podjeli spada u sjeverozapad južnočakavskog dijalekta koji ima dosta ekavizama u svom sastavu, ali ne dovoljno da bi se mogao uvrstiti u srednječakavski dijalekt.⁷

Po obličkom se inventaru pašmanski govori ne razlikuju znatno od inventara drugih govora zadarskog otočja. Oni se, jednako kao i drugi

⁴ Josip Lisac, 1999. str. 10

⁵ Josip Lisac, 1999. str. 99.

⁶ Mate Hraste, 1957. str. 89

⁷ Josip Lisac, 1999. str. 10

odlikuju brojnim arhaičnostima, ali su te arhaičnosti više očuvane u paradigmatiskim oblicima (tj. u čuvanju starih završnih morfema) nego u čuvanju nekadašnjih brojnih obličnih kategorija. Kategorijalno su nestali aorist i imperfekt; čuvaju se tek poneki tragovi imperfekta (*bijaše doći, bijaše znati*), ali u izmjenjenoj funkciji.

Među morfološkim činjenicama u deklinaciji treba spomenuti da je množina kratka (*oci, sini, strici*) te da je za postojeće deklinacijske kategorije još je uvijek tipičan završetak *-ov* u G pl. imenica muš. i sred. roda (*selov, brodov*) i završetak u tom padežu bez nastavka u imenica žen. roda (*žen, kuć, motik*).

U muškom rodu karakterizira mnoge govore završetak na *-i* u A pl. muš. roda prema završetku *-e* u književnom jeziku i većini drugih čakavskih govora: *peren pijati, vidin brodi, gonin tovari*.

U pronominalnoj deklinaciji obično su izjednačeni oblici GA pl. (*dobila je od mojih: vidila je mojih*). Kategorijalno je zatrta posebna promjena određenog oblika pridjeva, čuvajući trag samo u N sg. muš. roda (*žut, zelen*), ali se i u predikatnoj funkciji često upotrebljava oblik određenog pridjeva (*un je visoki*).

Među glagolskim kategorijama najkarakterističniji je stari čakavski oblik kondicionala glagola *biti* koji čuva punu paradigmu s ličnim nastavcima:

bin	bimo
biš	bite
bi	bi(ju)

Glagolska je specifičnost i ta da je lični završetak u 3. licu pl. prezenta redovito *-u* (*oni vidu, govoru, mislu, nosu* isto onako kao *beru, kopaju, siju*), a ne *-e* (*oni vide, govore, nose*) kao u književnom jeziku. Iako je u tom obliku završetak *-u* pa nema uvjeta za provedbu palatalizacije velara, po analogiji iz ostalih lica prenosi se rezultat palatalizacije i u 3. lice plurala (*oni siču : on siče, oni strižu : on striže*). U većini je govora Zadarskog otočja analoško stanje i u imperativu, tj. u imperativu je u tim govorima izostao rezultat druge palatalizacije: *striži, siči, vrži* običnije nego *strizi, sici, vrzi*.

Solidan leksikološki opis zahtijeva ozbiljan rad na više razina kakav sada nismo u stanju izvršiti već ćemo samo spomenuti najbitnije (i najočitiije) karakteristike leksika govora otoka Pašmana.

Područje je prostiranja južnočakavskog dijalekta vrlo veliko i geografski nekompaktno jer obuhvaća prostor od Pašmana do Korčule, zatim govore sjeverozapadne Istre i jug Gradišća.⁸

U leksičkom smislu čakavci do danas čuvaju mnogo slavenske starine, a sam im je leksik izrazito izdiferenciran. Općenito govoreći najjači je romanski leksički utjecaj koji obuhvaća latinski, talijanski, mletački i manje rumunjski jezik. Odmah su iza romanizama riječi arapskog podrijetla, a iz grčkoga su riječi preuzete direktno u dalekoj starini ili posredstvom latinskog ili talijanskog jezika: *buklija*, *komoštre*, *koromač*... Iz njemačkoga ima više novijih pozajmljenica kije su vrlo česte u djelatnom govoru: *kopus*, *špاهر*... Posuđivale su se riječi i iz mađarskog i to još u staro doba.⁹

Glosar¹⁰

amíta –e f, biljka slična koromaču, (v. *tal.* amido), škrob, *Amylum*

arbūn, **řbun**, **jarbun** –a m, riba, *Pagellus erythrinus*

armelīn –a m, *tal.* armellino, marelica, *Prunus armenica*

artičòk, **vadičòk** –a m, (*tal.* artichiocco), biljka, *Cynara solimus*

bàbić –a m, eponim, sorta grořđa

badānj badnji m, vrsta bačve s jednim dnom

bakalār –a m, (*tal.* baccalaro), riba, *Acanthias vulgaris*

barakòkuli –ov m pl, (*tal.* albicocco, albicocca, albercocca, biricocola), voćka, *Prunus armeniaca*

barīlo –a n, *tal.* barile, drvena bačvica koja drži oko 66 litara; mjera za tekućinu

bàsò adv. *tal.* basso, nisko

bàs, **bàsetan** –tna, **tno** adj. *tal.* basso, nizak

⁸ Josip Lisac, 1996. str. 59

⁹ Blaž Jurišić, 1973. str. 6

¹⁰ U Glosaru se nalaze riječi koje ne ulaze u standardni oblik hrvatskog jezika, odnosno one koje imaju isti oblik, a različito značenje od standardnojezičnog.

- baškotîn** –i m, tal. biscotto, dvopek, suhi kruh zagrijan na ognju
- beraniča** –e f, glag. imenica od *brati*; masline koje se pobiru ispod stabla
- bevānda** –e f, tal. bevanda, razvodnjeno vino
- bilica** –e f, vrsta smokve
- bira** –e f, tal. birra, kupovni kvasac
- biž** –i, m, tal. pisello, lat. pisum, zrno graška; i kao jelo: vadičoci s *bižima*
- bižaljka** –e f, divlji biž, zečak, *Pisum arvese*
- bocûn** –a m, tal. bozzione, mlet. bozzon, velika staklenka uska, visoka grla
- bokûn** –a m, tal. boccone, zalogaj, komad
- brâv** –a m, ovan
- breberuša** –e f, vrsta trave (*reste ispo borov*) usp. *Berberis vulgaris*
- brèma** –e f, vrsta drvene posude za vino ili vodu, usp. *buklija*; *Brema je šira od bukljije,a buklija je visočija.*
- bròskva, bròska** –e f, tal. brassica, vrsta kupusa, raštika, *Brassicaceae*
- brudèt** –a m, tal. brodetto, vrsta jela od ribe
- brùkva** –e f, tal. brocco, čavao
- brunàc** –nca m, tal. bronzo, mjed, bronca; lonac od bronce ili drugog metala
- bruncîn** –a m, tal.-ven. bronzin, željezni lonac, trebao bi biti brončani
- bubica** –e f, prijesan kruh, pečen pod žeravicom ili pod pekcom; dem. od buba (kukac)
- bukāra** –e f, tal.-ven. bocal, vrsta drvenog suda za tekućine, za pijeње dok se radi u polju
- buklija** –e f, vrsta drvene posude za vino ili vodu, usp. *brema*
- bûža** –e f, tal. bugio, rupa
- čipal** –a m, vrsta ribe, *Mugil spec.*
- čùkar** –kra m, tal. zucchero, šećer
- čičiūdra, žižula** –e f, prema tal. giuggiola, stablo i plod, *Zizyphus sativa*
- čičiti** v. tr, *kapula na ulju čiči*
- čiripnja** –e f crijepnja, usp. *crijep*
- čùpanica** –e, f, od *čupati*; maslina koja se čupa sa grane
- čičvārda** –e, f, tal. cichera, lat. cicer, slanutak; biljka i jelo, *Cicer arietium*
- čikara** –e f, tal. chicchera, šalica

- damljāna** –e f, tal. damigiana, velika opletena staklenka za vino
delicija –e f, tal. delizia, naslada, slast
dīvenica –e ; g. pl. divenic, kobasica
dīvljač –i, f, nekultivirane, divlje biljke koje su služile i u prehrani ljudi
dīvljāka –e, f, sorta masline, *Olea oleaster*
drīveno adv. drveno
drīven –a, -o, adj. drven
drōb –a, m životinjske iznutrice
drobnīca, drobnjāka –e, f sorta masline; v. drobno, adj. sitno
dròp –a, m komina
fažō –ōla m, tal. fagiolo, grah, pasulj, *Phaseolus*
frīg –a m, način pripreme jela; napraviti što na frig, u frig; kapula
 zafrižena na ulju
frīgati v. tr, tal. friggere, pržiti
frīta –e f, tal. fritto, uštipak
frmēnta –e f, tal. formento, frumento, kukuruz, *Zea mays*
fròštula, kròštula –e, f, ven. crustulum, domaći kolač od razvučenog
 tijesta prženog u ulju
gīrica –e f, riba, *Smaris alcedo*
glavōč –a m, vrsta ribe, *Gobius spec.*
gòluž (goluzi) –a, -o adj. tal. goloso, ukusan, tečan; sladokusac
grabučēla, grambučēla –e f, sorta masline, veća od drobnice
gradēle f pl. tantum, ven. gradella, roštilj u obliku rešetke
grīōta –e f, od grijeh, što grešno
grōzje m pl. tantum, grožđe
grūg –a m, tal. grongo, *Conger vulgaris* (Nevidane)
gūca –e f, ven. gucchia, tal. agucchiare, donja majica domaće izrade
gūlaš –a m, mađ. gulás, jelo od komadića mesa pirjanih na luku
hljīb –a m, okrugli oblik kruha pečenog u krušnoj peći
hobòtnica, hubòtnica, kubòtnica –e f, hobotnica, *Octopus vulgaris*
hodīti v. intr. ići, hodati
iskrēnīti v. tr. prosuti, presuti
īspo prep. ispod
īsti v. tr. jesti
jarīk –a m, četveroredni ječam, *Hordeum sativum*
jāvor –a m, lovor, *Laurus nobilis*
jōžica –e f, svaka pojedinačna mala riba

- kabâ** kabla *m*, kabao
- kacijôla** –e *f*, *tal.* cazzuola, velika duboka žlica kojom se grabi juha
- kafâ** –e *f*, kava
- kafâl** –a *m*, posuda za kuhanje kave
- kain** –a *m*, *ven.* cain, *lat.* cainus, lavor
- kamamîlica** –e *f*, kamilica, *Matricaria chamomilla*
- kamènica** –e *f*, školjka, *Ostrea edulis*
- kâmenica** –e *f*, spremište za ulje od kamena
- kanëla** –e *f*, *tal.* cannella, cijev, slavina na bačvi
- kapûla** –e *f*, *lat.* cepulla, crveni luk, *Allium cepa*, *opr.*
- karatë**, -ela *m*, *tal.* caratello, bure
- kašûn** –a *m*, *ven.-tal.* cassone, sanduk
- kîta** –e *f*, vijenac od lišća i granja kao ukras u blagdanskim svečanosti-
ma
- kôčun** –a *m*, željezna kuka
- kolâč** –a *m*, kruh od pšeničnog brašna
- kolûba** –e *f*, uskrсни bijeli kruh s jajima
- kômin** –a *m*, *tal.* camino, *lat.* caminus, *grč.* kominos, ognjište
- komôštre** *f pl. tantum*, *grč.* krematós, verige, lanac o koji se viješa
lonac nad ognjištem
- kopûs** –a *m*, (i kupus), *tal.* cappucio, *mlet.* capuzzo, *Brassicaceae*, **glavàti**
Brassica oleracea capitata
- korënje** *n pl. tantum*, korijen kupusa koji se spremao kao zasebno jelo
- koromâč** –a *m*, *tal.* amoraco, *lat.* amoracum, biljka, *Foeniculum vulgare*
- korûba** –e *f*, rogač, stablo i plod, *Ceratonia siliqua*
- kostîlj** –a *m*, morski pas, *Acanthias vulgaris*
- kotlènica** –e *f*, veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gorn-
ji dio, mali kotao
- krsnîci** *m pl. tantum*, svečanost prilikom krštenja
- kumpîr** –a *m*, krumpir, *Solanum tuberosum*
- kûnjka** –e *f*, *tal.* conca, školjka, *Arca noae*
- kupôvno** (kupovni) –a, -o, *adj.* kupljeno
- kušërva** –e *f*, *tal.* conserva, kuhana pa presana rajčica, služi kao začin
pri kuhanju
- kûvati** *v. tr.* kuhati
- kvâs** –a *m*, *rus.* kvasac
- kvasîna** –e *f*, ocat

- lânda** –e f, tal. landa, ravno odrezani komad nečega, *landa kumpira*,
landa kruva
- lâta** –e f, tal. latta, lim
- latèno** (lateni), -a, -o, adj. od *late*
- lazânje** f pl, tal. lasagne, rezanci od tijesta
- lèbro** –a n, rebro
- lèsa** –e f, rešetka od drva
- lèšo**, adv. tal. lessò, skuhan u vodi, obaren
- lešâti** v. tr. skuhati na *lešo*
- lîk** –a m, **likarija** –e f, lijek
- lîto** –a m, ljeto
- lonâc** lonca m, zemljana posuda
- lôpiž** –a m, lat. lapideus, zemljani lonac
- lostîra** –e f, školjka, *Pina nobilis*
- luštrâti** v. tr. tal. lustrare, laštiti, svjetlati
- ljufica** –e f, vrsta luka, luk kozjak, *Allium ascalonicum*
- majôlig** –a f, od majoliga; tal. maiolica, pocakljena glinena posuda
- mâjstor** –a f, riba, *Smaris alcedo* (Tkon)
- makarûn** –i m, tal. maccherone, vrsta tjestenine
- manèstra** –e f, tal. minestra, tjestenina i vrsta juhe sa tjesteninom
- mànula** –e f; tal. menola, riba, *Smaris vulgaris*
- maraškîn** –a m, sorta grožđa
- marènda** –e f, tal. merenda, doručak
- marûn** –i m, tal. marrone, kesten, *Castanea sativa*
- mekînje** f pl. tantum, stočna hrana, ljuske od žita
- mèkniti** v. tr. staviti
- mèndula** –e f, bajama (stablo i plod), tal. mendorla, amandola, *Prunus amygdalus*
- mîra**, **mîrica** –e f, metalna posudica za odmjeravanje količine ulja
- mišâljka** –e f, drveni kolčić za miješanje *palente*, *kaše* i sl.
- mličac** mličca m, tekućina koja izlazi iz nezrele, a ubrane smokve
- mliko** –a m, mlijeko
- mogûnja** –e f, plod planike, *Arbutus unedo*
- mûrka** –e f, tal. morchia, talog od ulja
- mûrva** –e f, tal. mora, dud, *Morus olba*
- mùšun** a m, školjka, *Eledone moschata*
- napôse** adv. posebno, sa strane

- ogřc** –a m, *Trochochlea turbinata*
orih pl. orisi, orihov m, orah, *Juglans regia*
ôrkulja –e f, vrsta masline
ôštriga –e f, tal. ostrica, školjka, *Ostrea edulis*
palênta –e f, tal. polenta, kuhana kaša od kukuruznog brašna
panjâda –e f, tal. panata, popara
pašabrôd –a m, tal. passare brodo, cjedilo
pâšta f, tal. pasta, tjestenina
paštašûta –e f, tal. pasta asciuta, kuhana tjestenina prelivena umakom od mesa ili rajčice
pećarîna –e f, naknada vlasniku krušne peći u tijestu
pêka –e f, zemljana crijepnja
peljužâka, peljužica –e f, sorta masline, Puljizica
petrosîmul, petersîmul –a m, peršin, *Petroselinum hortense, P. sativum*
petrôvka –e f, vrsta smokve koja dozrijeva oko blagdana Sv. Petra i Pavla
picērîn –a m, tal. piccino, malena čaša od cca. 1 dcl
pijadèla –e f, pladanj, oval
pijât –a m, tal. piatto, tanjur
pirûn –a m, tal.- ven. piron, vilica
pîta –e f, v. peka
plâdanj pladnja m, dugi glineni tanjur
plânja –e f, vrsta košare od pruća
plavîna –e f, sorta grožđa
pljûšćevac –a m, sorta grožđa
podlânica –e f, vrsta ribe, *Chrysophrys aurata*
pôjti v. intr. svršeni, poći
pôla, polovîca –e f, krumpir razrezan na pola i pećen u lugu
pomidôr –i m, pl. pomidorov, pomidorin, tal. pomodoro / pomidoro, rajčica, *Solanum lycopersicum*
pôpara –e f, juha s ukuhanim kruhom
pošâda –e f, tal. posata, manji nož
pôt –a m, limeni lončić s ručkom za grabljenje vode i sl.
pôtle adv. poslije
pôvazdan adv. po cijeli dan
prasâc praca m, svinja
prâcić dem. od *prasac*

- prìhlada** –e f, prehlada
prìsàd –a m, svako lisnato povrće u vrijeme presađivanja
pršùra –e f, mlet. farsora, tal. fersora, tava
pršùrica –e f, školjka, *Pecten jacobeus*
pršùt –a m, tal. prosciutto, lat. prexsuctus, sušena svinjska butina
pulàstar, pulastra m, pl. pulastri; tal. pollastro pile
rakatàti v. tr. ribati
râm rama m, tal. rame, mjed, bakar
râniti v. tr. hraniti
rìpa –e f, repa, *Brassica rapa*
skòruška –e f, oskоруša, *Sorbus domestica*
slavùlja –e f, vrsta ljekovite trave, kadulja, *Salvia officinalis*
sliva –e ak.sliv f, šljiva, *Prunus domestica*
sliz –a m, sljez, *Malva silvestris*
smrìčka –e f, smreka, *Juniperus communis*
sòčivo –a m, grahorasto povrće
sòlin –a m, sorta grožđa
spìza –e f; tal. spesa, prehrana
spřta –e f, košara od pruća
stìnj –a m, stijenj
sùd –a m, posuda koja se koristi u poljodjeljstvu
sùde m pl. tantum, posude koje se koriste u poljodjeljstvu i u kuhinji
sùpati v. tr. močiti kruh u neku tekućinu, mlijeko, kavu, vino...
svìcà –e f, svijeća
svitliti v. tr. svijetliti
šenica –e f, pšenica, *Triticium*
šiljèze n, janje staro godinu dana
škrpìna –e f; tal. scarpina, scarpina, *Scorpaena scrofa*
škřpun –a m; tal. scrofano, vrsta ribe, *Scorpaena porcus*
špagèti m pl. tantum, tal. spaghetti, vrsta tjestenine
štròkavica –e f, nezrela smokva
šubìoti m pl. tantum, vrsta tjestenine
šufigàti v. tr. tal. soffogare, pirjati
šùšiti v. tr. sušiti
tarāca –e f, terasa
tarcì m pl. valjci od tijesta
tèca –e f, tal. tegghia, plitki metalni lonac

telêr –a m, tal. telaio, okviri prozora (u službi sušenja smokava)

terîna –e f, tal. terrina, velika plitka zdjela od porculana

tîkula –e f, ven. ticola, opeka

tîsto –a m, tijesto

tîti v. tr. htjeti

tîrganje n, jematva

tîribati v. tr. trebati

tîrina od trine, tal. trina, čipka (za lonac od zemlje!)

tîrîšnja / **čîrîšnja** –e f, trešnja

tûrta –e f, tal. torta

učîja –e f, drveni sud od 40 litara za nošenje vode na magarcu
(Ždrelac)

ûgor –a m, vrsta ribe, *Conger vulgaris*

ûljenica, ûljanica –e f, svijeća od ulja

ustrojîti v. tr. pročistiti brašno ili neku drugu rasutu tvar

uvâtiti v. tr. uhvatiti

užâti v. tr. imati običaj, običavati

vaganèla –e f, valjak za tijesto

vâž –a m, tal. vaso, sud

vičèra –e f, večera

vrîdan (vridni), -a, -o, adj. vrijedan

vrpa vrpla m, školjka, *Murex trunulus*

zafrižiti v. tr. napraviti jelo na frig

zdîla –e f, zdjela

zelèno –a m, sve lisnato povrće za jelo

zêlje –a m, opći naziv za sve lisnato povrće kao što je *kopus*, *broskva* i
zêlje i *Artemisia abrotanum*

zîlica –e f, žlica

zubâtac zubaca m, riba, *Dentex vulgaris*

žbîca –e f, šibica, malena šiba

žerâva, ževara –e f, žar

žgvacèt –a m, način pripreme mesa , pirjano na pari

žîgerica –e f, životinjska jetra

žîto –a m, zajednički naziv za žitarice tipa ječma

žutènica –e f, radić, biljka, *Cichorium intybus*

žùtoperka –e f, riba, *Smaris alcedo*, (Nevidane)

Bibliografija:

- Anić, Vladimir, *Rječnik hrvatskog jezika*, Novi Liber, Zagreb, 1998.
- Deanović, Mirko, Jernej, Josip, *Hrvatsko-talijanski rječnik*, Školska knjiga, Zagreb, 1991.
- Deanović, Mirko, Jernej, Josip, *Talijansko-hrvatskosrpski rječnik*, Školska knjiga, Zagreb, 1960.
- Finka, Božidar »O govorima zadarskog otočja« *Zbornik Zadarsko otočje*, Narodni muzej Zadar, Zadar, 1975.
- Finka, Božidar i Moguš, Milan »Karta čakavskog narječja«, *Hrvatski dijalektološki zbornik 5*, JAZU, Zagreb, 1981.
- Hraste, Mate, »Dvoakcenatski sistem u hrvatskom ili srpskom jeziku«, *Zbornik za filologiju i lingvistiku MS*, Novi Sad, 1957.
- Hraste, Mate, »Osnovna akcentuacija Biograda na moru i njegove okolice«, *Filologija 2*, Zagreb, 1957.
- Jakić-Cestarić, Vesna, »Refleks jata na sjevernodalmatinskim otocima«, *Radovi JAZU u Zadru III*, Zagreb, 1957.
- Jurišić, Blaž, *Rječnik govora otoka Vrgade*, II dio, JAZU, Zagreb, 1973.
- Lisac, Josip, *Hrvatski dijalekti i jezična povijest*, Matica hrvatska Zagreb, 1996.
- Lisac, Josip, *Hrvatski govori, filolozi, pisci*, Matica hrvatska, Zagreb, 1999.
- Šokota, Mirjana, »Rodbinsko-svojbinski i slični nazivi u Ždrelcu« *Čakavska rič XXVI*, Književni krug Split, Split, 1998.
- Vinja, Vojmir, *Jadranska fauna, etimologija i struktura naziva*, JAZU, Logos, Split, 1986.
- Vulić, Sanja, Maresić, Jela, »Mali rječnik tkonskog govora«, *Filologija 26*, Zagreb, 1996.

SU PAŠMAN NON CI FU MAI LA FAME...
(descrizione gastro-linguistica della vita sull'isola di Pašman)

R i a s s u n t o

In questo studio ci siamo provati a riassumere le informazioni sulla vita degli abitanti dell'isola di Pašman in base alla loro alimentazione. Ci siamo interessati al modo di vita degli isolani fino agli anni '60 di scorso secolo quando sull'isola è stata portata la corrente elettrica, e con essa tutti i vantaggi della vita moderna. Questo sguardo retrospettivo ha come motivazione non solo interessi culturologici, ma anche di natura linguistica. Si è cercato di registrare il maggior numero possibile di lessemi dialettali entro il corpus correlato al campo dell'alimentazione e di descrivere le caratteristiche della parlata insulare. L'elenco dei essemi riportati nel capitolo sulla maniera di preparare i cibi si trova nel glossario, mentre sulle caratteristiche della parlata per la natura dello studio non abbiamo potuto dire altro che richiamarci ad autori quali: B. Finka, M. Moguš, M. Hraste e altri.

Il ciacavismo di Pašman appartiene all'area nord-ovest del dialetto ciacavo meridionale e rispecchia le sue caratteristiche principali nell'inventario lessicale, morfologico e fonologico. In senso culturologico, a Pašman si sta verificando quanto avviene sulle altre isole croate, si sta spegnendo la tradizione originaria. Con questo si verifica anche la perdita di molte espressioni, infatti con il cambiamento del modo di vita cambia anche il lessico.

HUNGER WAS NEVER ON PAŠMAN ...
(gastro-linguistic description of the life on the island Pašman)

S u m m a r y

This paper gives concise information on the life of Pašman's inhabitants founded on their nourishment. Our interest is based on the way of life of the islanders in the 60s of 19th century when electricity arrived on the island accompanied by all the welfare of the modern life. Such a retrospect was of great interest not only for the cultural but also linguistic reason. The idea was to list the greatest number of nourishment and describe the characteristic of the islanders' speech. The list of lexemes in the chapter on the way of preparation is in the glos-

sary. Regarding the speech characteristics we consulted the authors: B. Finka, M. Moguš, M. Hraste, J. Lisac, et al.

The Pašman chakavian belongs to the north-west of the south chakavian dialect reflecting its basic characteristic in the lexic, morphologic and phonologic inventory. From the culturologic view point Pašman, as well as the other Croatian islands, is subjected to dying out of their original tradition. This results in losing a lot of idiomatic expression due to the change in the way of living that lexic as well.

Podaci o autoru:

Barbara Kolanović, znanstveni novak na odsjeku za francuski jezik i književnost Filozofskog fakulteta u Zadru, Obala kralja Petra Krešimira IV br. 5, 23000 Zadar; kućna adresa: ul. biskupa Jurja Divinića 1, 23000 Zadar, tel. 023 250 784.