

# BRAČKI VITALAC

IDA JAKŠIĆ  
Etnografski muzej Split  
Iza Vestibula 4  
HR-21000 Split  
ida@etnografski-muzej-split.hr

UDK 394.1(497.18)  
Pregledni članak  
Review paper  
Primljeno/Received: 11.04.2014.  
Prihvaćeno/Accepted: 16.04.2014.

*Na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara uvršten je brački vitalac Rješenjem Ministarstva kulture RH za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra iz listopada 2007. godine,<sup>1</sup> na temelju stručnog vrednovanja i prijedloga Povjerenstva za nematerijalnu kulturnu baštinu. Pod pojmom nematerijalne kulturne baštine podrazumijevaju se prakse, predstave, izrazi, znanje, vještine, instrumenti, predmeti, rukotvorine i kulturni prostori povezani s tim, a koji su od zajednica, skupina ili čak pojedinaca prihvaćeni kao dio vlastite kulturne baštine. Do siječnja 2014. godine na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara uvrštena je 131 takva pojava, među kojima se njih 15 odnosi na prehrambene proizvode, odnosno pripremu i proizvodnju hrvatskih tradicijska jela, poput starogrojskih paprenjoka, sinjskih arambaša, zagorskih štrukli, paškoga sira i slavonskoga kulena.*

Ključne riječi: nematerijalna baština, tradicijska prehrana, Brač

## Uvod

Otok Brač zastupljen je na Listi zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara čak dvjema stavkama: dolskom tortom *hrapoćušom* te *vitalcem* – drevnim mesnim jelom karakterističnim upravo i jedino za ovaj jadranski otok.<sup>2</sup> Ovo jelo, spravljeno od iznutrica janjca ili kozlića, drži se živom poveznicom s vremenom prvih kontakata stanovnika Brača i grčke civilizacije. Još je antički pisac i znanstvenik Plinije Stariji u prvome stoljeću pisao hvalospjeve bračkom uzgoju koza, za kojim nije zaostajalo ni

<sup>1</sup> Klasa: Up-Io 612-08/07-06/0339, Urbroj: 532-04-02-02/1-07-1, Zagreb, 19. listopada 2007.

<sup>2</sup> Pojedini izvori površno navode da je ovo jelo osim za otok Brač tipično i za Rodos i Kretu, međutim toj tvrdnji nije nađena potvrda u dostupnim izvorima o današnjoj prehrani stanovništva tih grčkih otoka. Ipak, postoji grčko jelo pod nazivom *kokoretsi* (turski *kokoreç*, makedonski *kukurek*, albanski *kukurec*), kojeg nalazimo dakle na području Balkana i Anatolije, a čija je priprema u osnovi vrlo slična našem *vitalcu*.

ovčarstvo. Talijanski putopisac Alberto Fortis u svom se „Putu po Dalmaciji“ iz 1774. g. poziva na Plinijeva zapažanja i potvrđuje iznimnost bračkih kozlića i janjaca.

Stočarstvo je, naime, stoljećima predstavljalo osnovicu gospodarstva ovoga krševitog otoka. Glavno zanimanje staroga stanovništva iz ilirsko-grčkog vremena, bilo je stočarstvo (koze), a tu je stočarsku bračku privredu prihvaćalo i novonaseljeno stanovništvo (Jutronic 1997:48). No, zadnjih je stotinjak godina stočarstvo na ovom otoku u stalnom opadanju. Godine 1857. bilo je na otoku preko 6.000 ovaca, ali je njihov uzgoj zanemaren krajem XIX. st. uslijed uzleta vinogradarstva (Kečkemet 1998:67). Ipak, propadanjem vinograda kao posljedice raznih nedaća koje su zadesile Dalmaciju pa tako i Brač početkom XX. st.,<sup>3</sup> otočko se stanovništvo opet donekle okrenulo k stočarstvu. Ovčarstvo kao važna grana gospodarstva održalo se do Drugog svjetskog rata. Danas se na području priobalnih županija uzgaja 64% od ukupnog broja ovaca u Hrvatskoj, od čega 10%, odnosno oko 50.000 grla, otpada na Splitsko-dalmatinsku županiju (Garibović i dr. 2006:520).

Uzgoj koza desetkovan je pak na državnoj razini nakon 1954. g. kada je donesena zakonska odredba o zabrani držanja koza, zbog uništavanja šumskih zajednica njihovim nekontroliranim napasivanjem.<sup>4</sup> Još je i Fortis napomenuo da su otočani gotovo posve koze zamijenili ovcama, pošto one nanose manje štete šumama (1984:257).

Iako se u dugoj tradiciji uzgoja stoke sitnog zuba na hrvatskim otocima i u priobalju ekonomska važnost proizvodnje mesa, mlijeka i vune često mijenjala, ovce ostaju dominantna vrsta u stočarskoj proizvodnji, kao uostalom i u drugim sredozemnim zemljama. Ovce su uz koze najbrojnija vrsta među domaćim životinjama koje se uzgajaju na ovim područjima zbog krševitih i nepristupačnih terena te oskudne vegetacije s malo vode. Njihova dominacija na priobalnom području i otocima može

---

<sup>3</sup> Prva je tzv. „vinska klauzula“ kojom Austro-Ugarska pri uvozu oslobađa talijansko vino od carine (1892.-1904.), a druga pošast u vidu bolesti loze: peronospora, a potom i filoksere, koja se na Braču pojavila 1910. godine (Kečkemet 1998:175).

<sup>4</sup> Dok je početkom XIX. stoljeća u Dalmaciji obitavalo 750.000 koza, konstantnim opadanjem došlo se do broja od samo 100.000 neposredno nakon donošenja navedenog zakona o zabrani njihova držanja sredinom XX. stoljeća. Danas se u trima priobalnim županijama (Zadarskoj, Šibensko-kninskoj i Splitsko-dalmatinskoj županiji) uzgaja nešto više od polovice ukupnog broja evidentiranih koza u RH, što iznosi oko 25.000 grla (Mioč i dr. 2012:13).

se zahvaliti njihovoj otpornosti, skromnosti i iznimnoj pokretljivosti. Ovce ovdje gotovo cijele godine borave na otvorenom, a ovčarstvo se pretežno i temelji na iskorištavanju prirodnih pašnjaka, u čemu se ovce drže najučinkovitijom vrstom domaćih životinja (Garibović i dr. 2006:509).

Upravo specifična ispaša pridonijela je posebnosti okusa bračke janjadi i kozlića, a kao razlog izvrsnosti stoke i njihovih proizvoda, posebice sira, ističe je i Fortis u drugoj polovini XVIII. st. Uz vino i drvo, on prepoznaje uzgoj ovaca kao osnovni potencijal ovog otoka (1984:257). Posebna kvaliteta otočkog janječeg mesa je bogatstvo jodom; meso je osobitog okusa zbog ispaše bogate aromatičnim mediteranskim biljem punim morske soli (Fumić i Mikuš 2011:105). Sočni brački pašnjaci s aromatičnim raslinjem, uokvireni šumama česmne, crnog i alepskog bora na krševitom tlu, oduvijek su predstavljali osnovicu privređivanja.<sup>5</sup> Djelomično su pašnjaci u 15. stoljeću dani u privatno vlasništvo vlasnicima stada. Ta su se pasišta s torovima za stoku i kućicama za pastire nazivala *stanima*, a iz njih je i nastao dobar dio bračkih naselja.<sup>6</sup>

Tradicijski oblici gospodarstva nisu podlijegali značajnim promjenama sve do Drugoga svjetskog rata i poslijeratne ekspanzije industrijalizacije. K tome, od 60-ih godina prošloga stoljeća jača naročito turistička orijentacija, čije ćemo posljedice, učinkovitost i svrsishodnost tek procjenjivati u budućnosti.

U skladu sa stočarskom tradicijom otoka pokrenut je 1995. godine brački stočni sajam i to pretposljednje srpanjske nedjelje na predjelu Gažul-Bežmek na Vidovoj gori. Na njemu su dodijeljena priznanja vlasnicima najboljih grla stoke sitnog i krupnog zuba (ovce, koze, konja, mule, mazge, tovara, kobile). Dobra posjećenost sajma opravdavala je njegovo održavanje i bila poticajna za njegov opstanak sve do ovih posljednjih kriznih godina, kada on postaje upitnim.

### **Vitalac u bračkoj tradicijskoj kuhinji**

U korelaciji sa stočarskom tradicijom otoka su naravno i prehrambene navike stanovništva, odnosno otočka tradicijska

---

<sup>5</sup> Kako je to još Fortis primijetio, ribarska orijentacija nije snažna kao npr. na otoku Visu ili Hvaru, ali je značajna kamenarska tradicija (1984:257).

<sup>6</sup> Najočitiji je dokaz tome staro ime Bobovišća. Naselje se, naime, u početku zvalo Stanac Dolac i bilo je tek pastirski *stan* (Kečkemet 1998:171).

kuhinja. Ona nije jedinstvena, ali ima svoje specifičnosti uvjetovane prirodnim okruženjem, gospodarstvom te tradicijom, gubljenjem koje dolazi do pojave jednoobraznosti jela i načina njihove pripreme.

Bračka su mjesta, posebice ona priobalna, uvijek bila podložna utjecajima s obližnjeg kopna kao i iz udaljenijih dijelova Mediterana, što je pogodovano razvijenim pomorstvom. No, u unutrašnjosti otoka, pa i među pastirima, težacima ili ribarima u priobalnim mjestima, održavala se donekle tradicija u pripremanju hrane. Ta je kuhinja bila zapravo mješavina one starije otočke s kuhinjom došljaka iz dinarskoga područja Dalmatinske zagore, Hercegovine ili Bosne (Kečkemet 1998:196).

Još u prvoj polovici 20. stoljeća vladala je oskudica i prilično siromaštvo među tim pučkim stanovništvom, što se ogledalo i u njegovoj prehrani. Najčešće se ona svodila na palentu i samoniklo ili uzgojeno bilje i plodove, dok su samo za nedjelje i blagdane te osobito svečane prigode bili rezervirani mesni obroci: pečenja, kuhano (*lešo*) te sušeno kozje ili ovčje meso (*kaštradina*), *pašticada*, kobasice i *kulini*. Od ostalih stočarskih proizvoda nekada je bio poznat brački sir čuvan u ulju i bračka *škuta* od surutke ovčjeg i kozjeg mlijeka. Očekivano za jedan otok, u ishrani stanovništva važnu je ulogu imala riba: kuhana, pečena na *gradelama*, spravljena na *brudet*, a često i sušena ili soljena. Na jelovniku su se osim toga nalazile gljive, puževi, ptice, puhovi i zečevi.

Tradicionalne dalmatinske slastice nalazimo i na Braču, a među njima su: *fritule* ili *pršurate* (pokladni uštipci), *škanjate* (prepečeni slatki mliječni kruh), *roguša* (kolač u obliku pletenice posute bademima), *kroštule* (prženo pecivo), *garitula* (okrugli uskršnji kolač s umetnutim jajima) i biskvit *pandišpanj*. Slatkiši su to koje nalazimo diljem Dalmacije, no *hrapočuša* je posebnost otoka Brača, preciznije mjesta Dola. Radi se o torti čiji su glavni sastojci domaća jaja i orasi, a svojim rustikalnim i hrapavim izgledom podsjeća na lokalne stijene.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> 16. kolovoza 2013. u Dolu je održana 4. „Noć hrapočuše“ uz premijeru dokumentarca „Hrapočuša i vitalac“. 30. rujna iste godine u Etnografskom muzeju Split, u sklopu Dana europske baštine u Hrvatskoj, a u organizaciji Konzervatorskog odjela u Splitu i EMS-a, održana je prezentacija nematerijalne baštine otoka Brača – tradicijskih jela *vitalac* i torte *hrapočuše*. Prezentaciju je pratila prigodna izložba Centra za kulturu Brač.

Kako je već gore spomenuto, među jelima na Listi zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara našla se jedino ova bračka poslastica i *vitalca*.



Sl. 1. Dva gotovo pečena *vitalca*.

Za konzumaciju životinjskih iznutrica može se reći da je bila u skladu sa skromnim ekonomskim mogućnostima otočana, naročito težaka koji su si umjesto mesa uglavnom mogli priuštiti samo ovčju ili kozju glavu i drob, odnosno želudac (Miličević 1975:420).<sup>8</sup> Osobito je naporan bio život pastira, koji unatoč brojnim grlima koje su čuvali, nisu često jeli meso. Svakako bi se u svibnju ili lipnju, nakon obavljenog zahtjevnog posla striženja ovaca uz uzajamnu pomoć, počastili janječim pečenjem, pošto je bio običaj da vlasnik stada časti radnike prilikom velikih radova. Obavezno bi se i na blagdan Velike Gospe uvečer grupno pogostili pečenim janjetom, čije bi iznutrice iskoristili za pripravu *vitalca* (ibid.:408-409).

Oduvijek je konzumacija iznutrica kod većine ljudi izazivala određeni zazor i odbojnost, no danas se *vitalca* drži

---

<sup>8</sup> Isti autor navodi terensko kazivanje zabilježeno u Povljima na Braču, gdje se među siromašnim težacima znalo održavati natjecanje u bacanju udalj braveće glave (ili pak bakalara). Glava bi pripala onome tko bi je najdalje bacio, a ostali sudionici bi prikupili novac da plate mesaru. Iz Milne pak potječe priča da su siromasi znali posuditi nož kojim je rezano meso da bi njime odrezali kruh i tako se omrsili, jer je smatrano grijehom ne omrsiti se na Božić i Uskrs (Miličević 1975:420).

gastronomskom poslasticom, što su uostalom na svjetskoj razini i neka druga jela od iznutrica, poput *foie gras*,<sup>9</sup> zatim bubrega goveda ili malih janjećih bubrega<sup>10</sup> i mozga.

*Vitalac* nalazimo u lokalnoj ugostiteljskoj ponudi i u sklopu nešto svečanije obiteljske trpeze. Uvriježila se praksa da se *vitalac* poslužuje dok se čeka da janjac ili kozlić, kao glavno jelo, budu pečeni.

### **Priprema *vitalca***

Za pripravljanje *vitalca* koriste se janjeće ili kozje iznutrice (srce, pluća, jetra, slezena) te potrbušna maramica i crijeva. Svakako je poželjno da se koristi „mliječno janje“ ili „mliječni kozlić“, odnosno onaj koji još siše mlijeko i nije okusio travu. U ovom smislu zabilježen je i izraz „janjac koji nije zaždreo“ (Gamulin i Vidović 1975:465). U tom slučaju nije potrebno ispirati crijeva koja će se upotrijebiti u pripremi jela, već ih samo treba istiještiti prstima. Janjci se odvajaju od ovaca polovinom svibnja, pa je to i rok do kojeg bi se trebao pripremati *vitalac*.<sup>11</sup>

Janjetina i jest najbolja dok je mlada, dakle u prvom dijelu godine, od veljače do lipnja, kada je janje u dobi od 3 do 4 mjeseca (Fumić i Mikuš 2011:105).

Iznutrice se prvo izrežu na poveće komade, koji će se jedan za drugim naizmjenice nataknuti na *špicu* – dugi ražanj od smričova drva ili gluhača (sl. 2.). Za razliku od tradicionalno drvenog ražnja, u suvremenoj restoranskoj praksi rabi se metalna *špica*.

---

<sup>9</sup> *Foie gras* je poznata delicija francuske kuhinje. To je jelo od jetre posebno tovljene patke ili guske. Jetra se prodaje cijela ili spravljena kao *mousse*, *parfait* ili *pašteta* (ona je najmanje kvalitete). Prema francuskom zakonu *foie gras* pripada zaštićenom kulturnom i gastronomskom nasljeđu Francuske.

<sup>10</sup> *Rognon d'agneau* česti su na jelovnicima vrhunskih francuskih restorana.

<sup>11</sup> U prijašnje doba kad su se ovce ranije janjile, odvajali su ih već u ožujku (Miličević 1975:408).



Sl. 2. Prva faza pripreme – raskomadane iznutrice nataknu se na *špicu*. Na slici: Božidar i Ljiljana Ursić iz Selaca (snimila I. Jakšić u kolovozu 2013. godine)



Sl. 3. Omatanje iznutrica janjećom potrbušnom maramicom.

Tako posložene iznutrice lagano se posole, kako se ne bi stvrdnule te se stavljaju na pripremljenu žeravu, gdje se uz okretanje peku oko pola sata. Za pečenje *vitalca* uzima se sitni žar s ognjišta i tako podržava blaža temperatura pečenja. Kad su iznutrice napola pečene, ražanj se skida sa žara i omata potrbušnom maramicom (lokalnoga naziva *zduor* ili *zdor*), čija će masnoća pridonijeti sočnosti iznutrica (sl. 3.).<sup>12</sup>



Sl. 4. Završno učvršćivanje nataknutih iznutrica omatanjem crijevima.

---

<sup>12</sup> Prema nekim receptima iznutrice se već prije prvog stavljanja na žeravu omotaju maramicom, što i nije baš logično, jer ju nema što pridržavati, ako nije omotana crijevima.





Sl. 5. *Vitalac* spreman za pečenje.

Sve zajedno se omota crijevima, pri čemu jedna osoba vrti ražanj, dok druga namata crijeva tako da svi sastojci budu dobro učvršćeni (sl. 4.). Pripremljeni *vitalac* opet se posoli i uz kontinuirano okretanje peče na žeravi sve dok crijeva ne postanu hrskava i zlaćane boje. Pečenje ukupno potraje oko sat vremena.

Po završetku pečenja, dok je *vitalac* još na ražnju, nareže ga se u razmacima od pet-šest centimetara i komade skida s ražnja povlačeći ih pomoću dviju kriški kruha (sl. 6.). Svaka upotrijebljena kriška pritom će upiti sokove i mirise ovog primamljivog pečenja.



Sl. 6. Skidanje narezanih komada *vitalca* sa *špice* pomoću dviju kriški kruha.

### **Umjesto zaključka**

Do pred dvadeset ili trideset godina tradicijska prehrana, u usporedbi s tradicijskim graditeljstvom, nošnjom, glazbom ili gospodarstvom, zanemarivana je u etnološkim istraživanjima u Hrvatskoj. Tek joj se u posljednje vrijeme pridaje više pažnje od strane hrvatskih etnologa, sociologa ili nutricionista, pa se na različite načine proučavaju tradicionalni i suvremeni načini ishrane. Osim terenskih istraživanja i rijetkih stručnih članaka

temeljenih na arhivskim dokumentima<sup>13</sup>, značajan su izvor informacija i postojeće kuharice (Randić 2006:27-28).<sup>14</sup>

Ovaj članak prilog je bilježenju i proučavanju tradicijskih oblika prehrane, u vremenu kada su neki njeni aspekti izloženi zaboravu, a drugi opet postaju atrakcijama u turističkoj ponudi, pa su u tom procesu komercijalizacije lako podložni izobličavanju. Negdje između tih dviju krajnosti nalazi se i ključ njihova opstanka.

## THE VITALAC OF THE ISLAND OF BRAČ

(Summary)

The *vitalac* of the island of Brač was added to the List of intangible cultural heritage by the Croatian Ministry of Culture in 2007. By January 2014 a total of 131 items have been enlisted, among which there are 15 items related to food products, i.e. preparation and production of Croatian traditional dishes. The island of Brač is represented with even two items on the List: the *hrapočuša* cake and the *vitalac*. The latter is an ancient meat dish originating from this very island. It is made from pieces of suckling lambs' or young goats' offal (liver, heart, lungs, spleen) that are skewered and wrapped up in abdominal membrane of the animal. It is finally all wound in small intestine and then roasted over live coals.

Key words: intangible cultural heritage, traditional cuisine, Island of Brač

---

<sup>13</sup> Izdvojimo ovdje Cvitu Fiskovića i njegov „Prilog poznavanju ishrane XVI. i XVII. stoljeća u Dalmaciji“ iz 1987. godine.

<sup>14</sup> Među njima najstarija je i najpoznatija dalmatinska kuharica ona Dike Marjanović-Radice, prvotno tiskana 1940. godine. Konkretno za Brač značajan je pregled prehrambenih tradicija ovoga otoka od Vanje Vodanović-Kukec iz 1997. godine.

## Literatura i izvori

Fisković, Cvito. 1987. „Prilog poznavanju ishrane XVI i XVII stoljeća u Dalmaciji“. *Adrias* 1: 119-148.

Fortis, Alberto. *Put po Dalmaciji*. 1984. Zagreb: Globus.

Fumić, Tihana i Tomislav Mikuš. 2011. „Janjetina“. *Meso* XIII/2:105-108.

Gamulin, Jelena i Ilda Vidović. 1975. „Etnografski prikaz otoka Brača“. *Narodna umjetnost* vol. 11/12 (1):463-494.

Garibović, Zlatka, Vesna Pavić, Boro Mioč, Zvonimir Prpić i Ivan Vnučec. 2006. „Važnost ovčarstva u hrvatskim priobalnim područjima“. *Agronomski glasnik* 6:509-522.

Jutronić, Andre. 1997. „Bračka naselja i podrijetlo njegovog stanovništva“. *Brački zbornik* 19:47-60.

Kečkemet, Duško. 1998. *Brač*. Supetar: Brački zbornik d.o.o.

Marjanović-Radica, Dika. 1977. *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb: Mladost.

Miličević, Josip. 1975. „Narodni život i običaji na otoku Braču“. *Narodna umjetnost* vol. 11/12 (1):399-460.

Mioč, Boro, Zdravko Barač, Vesna Pavić, Zvonimir Prpić, Danijel Mulc i Marija Špehar. 2012. *Program uzgoja koza u Republici Hrvatskoj*. Zagreb: Hrvatski savez uzgajivača ovaca i koza.

Radić, Ivo. 1997. „Brački ljetopis“. *Brački zbornik* 19:241-261.

Randić, Mirjana. 2006. „Traditional Aspects of the Nutrition of the Adriatic Islands“. U *Mediterranean Food – Concepts and Trends*, ur. Patricia Lysaght. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 27-41.

Sardelić, Sani. 2012. „Tradicijska kultura Mediterana – proučavanje i prezentacija“. *Etnološka istraživanja* vol. 1/ 17:65-82.

Vodanović Kukec, Vanja. 1997. *Iz pjata i žmula. Korijeni bračke kuhinje*. Zagreb: Golden marketing.

<http://en.wikipedia.org/wiki/Kokoretsi> (11. 02. 2014.)

<http://en.wikipedia.org/wiki/Offal> (11. 02. 2014.)

<http://www.bracinfo.com/hr/gastronomija.htm> (23. 08. 2013.)

<http://www.greecetravel.com/crete/food/> (29. 08. 2013.)

<http://www.hah.hr/vitalac.php> (22. 08. 2013.)

<http://www.karmanor.gr/index.php?lid=2&mid=2aid=4> (23. 08. 2013)

<http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3650> (11. 02. 2014.)

<http://www.recepti.hr/print/7527> (22. 08. 2013.)

[http://www.tours-in-croatia.com/Culinary\\_Programs.html](http://www.tours-in-croatia.com/Culinary_Programs.html) (23. 08. 2013.)

<http://www.volim-meso.hr/uznutrice-omiljene-delikatese/> (29. 08. 2013.)