

Dobroslav Elezović

Split

KRUV NAŠ UČERAŠNJI

Ovo je priča o kruhu naših pradjedova. Stavio sam je u usta mome djedu koji je rođenjem (1857) pripadao staroj eri, a smrću (1944) atomskom dobu. Vidio je kao dječak dio svijeta sazdanog na kamenu i drvu, a bio je svjedok njegovog nestanka pod naletom tehnike i novih izvora energije.

Ova je priča sažetak studije o borbi za opstanak naših predaka a sadržaj sam ograničio na četiri osnovna proizvoda: kruh, ulje, vino i sočivo, jer su neki od njih aktualni i danas. Ne manje interesantni ni važni jesu i ostali proizvodi i proizvodnja: voće, povrće, obuća, odjeća i dr. O njima možda drugi put.

Ispričao sam je groćanskom (Grohote, o. Šolta) čakavštinom u kojoj se već osjećaju natruhe našeg vremena, ali su svi nazivi i posebni izrazi autohtoni, bez promjene. Pravu vrijednost i težinu priče znaju svi oni koji su proživjeli ratno vrijeme 1941—1945. kao djeca ili odrasli. Mlađi naraštaj teže će je shvatiti jer je najveći dio opreme i oruđa onoga doba muzejske vrijednosti, dok su pojmovi siromaštva, oskudice, gladi i sl. za njih čista imaginacija, bez imalo iskustva. I ne bilo ga! No to je razlog više da mladi ne zaborave mukotrpan život i odricanje ranijih pokoljenja kojima zapravo dugujemo sve što danas imamo.

Kruh

U jono vrime kad san ja poče razumivat nismo još bili odiljeni, a jemali smo veliko stanje, oko 500 vriti zemjê. Brda i strane bili su pod maslinon i lezon oli šuma, a u poju trava i žito. Mi smo jemali oko 50 vriti pod žiton, a to je puno i za današnje prilike. Spominjen se jednog godišća kađ smo mi jedini išli brodon u mlin, a to za to ča smo jemali puno zemje, pa smo našli toliko da se isplatilo poč u mlin.

Zemju smo orali drvenin ralon. Bila je to duga, čvrsta greda od tvrdog driva (rogača oli češmine). Ralo su vukli konji oli voli. Ko ni jema stoku, a jema je puno zemje za orat, uzajmi bi stoku od drugih. A ko ni jema zemje za orat, kopa je motikon, onda je bilo na pritek i motik i ruk. Na uzoranu oli uskopanu zemju sijali smo šenicu i žito. Šenica ni bila kâ ova danas, nego jedna druga vrst, a mi smo je zvali pîr. Gnjojili smo domaćin gnjojen, a to je bila mišanca gnjoja od svih beštij, mirin i šušnja. Ko je jema više blaga, triba je manje šušnja, a ko je jema malo blaga, kûpî je gnjoj po putima i goni stalno šušanj iz gorê. Boje stojeće famije držale su prajce više zarad gnjoja nego zarad mesa. Gnjoj od prajca je mokar i ladan, moga je primit puno šušnja i tako stvorit novi gnjoj.

Žito smo sijali obišno prid zimu, to će reć kad smo grozje pobrali. O tome je zapovidala godina: ako je bila šuša, sitva bi se oteгла, ako je bila mokrina, sa sitvon smo ranili. Ma onda je i zima ranila, već za Svisvete bila je prava zima, zna si joj početak li kraj ka ča se govori »Kandalora — zima fora«. Sime je bilo domaće, ostavjali smo ga odma poslin žetve i čuvali na sigurnon mistu, a prin sitve pômjivo prigledali i čistili.

Mlado žito vajalo je čuvat od blaga, to su činili čobani. I svaki je težak jema pômju da ne učini šćetu drugome jer smo od zemje svi živili.

S primalića vajalo je žito čistit od trave. To smo činili rukan, drugačije se ni moglo. Hodili smo pômjivo kroz žito i travu gulili rukan. Vajalo je izgulit cili bus s korenjen, jer ako koren ostane, trava iznova brokvâ.

Kad je žito dozrilo, vajalo ga je požet. To je obišno bilo u zunju, od svetoga Antona do svetoga Petra. Ma bilo je godišć kad se i to pomicalo naprid oli nase prima vrimenu. Šuša je bila najveć ineprijatej, žito ni davalo ni zrno, ni s lamu. Manji je neprijatej bila mokrina: žetva bi se malo zavukla ali brez veće šćete.

Žetva je bila teška rabota i tražila je puno ruk. Žito smo želi srpon oli ga brali rukan. Nismo poznavali kosu. Jemali smo srpe svake veličine, za svako čejade. Počimali smo u zoru, prikidali posal kad bi pritisla vručina i žega, i nastavjali popodne kad ove malo uminu.

Mejuto, nismo uvijek želi, nego smo i brali. Kad je žito bilo slabo i kukavno, ritko, nisi ga ni moga žet jer ni bilo ča rukon uvatit, tokalo je brat, to će reć gult s korenjen. Bi je to vražji posal. Žito bi čapa rukan koliko se moglo izguli ga na skos, onda otresa zemju priko kolina i stavi na tleh. Jedni su želi i brali a drugi skupjali, činili brimenca oli snope. Ako je bilo blizu sela, ženske su snope nosile na glavane, ako je bilo podaje, prtili smo na živo i gonili na guvno. Selo je jemalo zajedniška oli komunska guvna na Gustrini. Bilo ih je šest, a dva su nestala kad smo ravnali saspinu i gradili peškariju. (Poslije 1945. nestala su i ostala gumna jer smo na tom mjestu izgradili zadružni dom, m. o.) Osin tih komunskih, deboto svako pleme jemalo je i svoje guvno, a isto tako i bogatije famije. Mi smo guvno jemali u Vodnjaku — eno ga i danas ali zarezćeno u draču i travu.

Snope smo slagali okolo guvna do višjine 3 metra jer je bilo malo mista. Bilo je to ništo za vidit. Za red se je briga glavari i rundari ka i za sve druge posle od porednjê, ka ča je fašina, diljenje vode s Jâmin i drugo.

Žito smo vršili konjen oli smo ga mlatili cipon. Ako je čovik jema malo žita, nī ga ni goni na guvno, satra bi na dvoru cipon, Ma za višje tokalo je jemat oli uzajmit konja. Vršili smo leva-leva, od zore do mraka. Bilo je puno perikuli: miši, tičje, vitar i kiša. Eto još i danas zvoni na raganj. A raganj je bi toliko jak da je snope s našeg guvna odni na Brač.¹

Kad je jedno guvno bilo gotovo, vajalo je dignut slamu i odnit je doma, a plivu i zrnje izbaciti vanka na hrpu, pa činit drugo guvno. Ako je bilo vitra, odma smo vijali, a kad ni bilo vitra, čekali smo. Ali ako ni bilo vitra višje dan, tokalo je sve nosit doma za učinit misto drugome. Vijali smo velikon drvenon lopaton-vijačon. Čovik bi zavati lopaton s hrpe, diga povišje glave i pomalo istresa. Zrnje je padalo doli, a vitar je nosi plivu malo podaje. To se ponavjalo dok ne bi zrněvje ostalo čisto. Nakon toga smo zrnevje stavjali u vriće i gonili doma i štrojili. To smo činili vodon. Velikon sīknjicon zavaćali smo zrnevje i potapjali u kacu s vodon. Zrnevje bi potonulo, a lepuh i nevajalo zrnevje isplivalo na vrh. Rukon oli drivon tokalo je otplavit nečit s vrha, a zrno istrest na ploče oli na tende i šušit. Čisto zrno spremali smo u kašune u konobu.

Plivu smo bacivali pod blago oli u mirinu, a slamu spremali u kopū. Kad je kopā bila gotova, izmrižali smo je odozgar konopon, pustili kraje konopa do tleha i na njih obisili stinu. To je pritiskalo slamu i ni dalo virtu da je raznese oli nosi.

Od početka žetve do zrna u kući znalo je proč i misec dan, prima tomu koliko je čovik jema, kad je doša na red, kako je vrime bilo. Judi su bili primoreni, svi smo jemali pūge po tilu, ča od osja, ča od beštij u žitu. Ma to ni bilo ništa strašno, strah nas je bilo crvenega pavuka, jer ako bi on uji čovika, čovik je mora oštat budan sve dok otrov ne bi prista radit u krvi.

Ma isto je sve bilo u redu i u pismi učinjeno, jer je i sami pogled na snope i mladi kruz donosi čoviku mir i spokojstvo.

Na ovi način radili smo šenicu, žito i raž, a bilo je još i prosa, a vrlo malo i kukuruza. Ma kukuruz je bi gospojski posal, ni traži ni guvno ni štrojenje. Gojili smo ga višje radi komušine, nego radi zrna, jer je komušina kukuruza boja u slamarici od slame žita. A onda smo svi spavali na slamarican, ni bilo ni šuste ni štramca.

Drugi dil pripovisti govori o tome kako smo od zrna činili kruz i kako smo kruz trošili.

Za učinit kruz tokalo je najprin zrno samlit. Za malu potribu i količinu to smo činili u žrvnju. Žrvanj je jemala svaka kazata oli dvor, a šušur žrvnja traje je cili dan. Žrvanj je grubo mli, ostajalo je puno krupnic, pa smo u njemu mlili za farāt, za činit fār, a manje za činit kašu oli kruz.

Za prāvo samlit žito tokalo je poč na vodenicu u Solin oli u Trogir. I to je bi vrlo teški posal. Mi smo se morali složit za napunit brod. Brodi su bili mali, gajete i bracere. Išlo se na vesla i na jidra. Ako je more bilo dobro, tribalo nan je 4—5 uri do Solina. Ako je bilo mora, znali smo se namučit priko mire, a dogajalo se da smo se od po konala morali vratit nase jer nismo mogli probit uz vitar. Kad smo došli u mlin, morali smo čekat red, jer ni bilo pošte pa da možeš unaprid javit: doć ću ti i ti dan, čekaj me.

Tako smo koji put morali ostat 5—6 dan. Jili smo ča smo u torbi ponili, a spavali u brodu.

Mlin je čini boju múku od žrvnja. Kad je bilo gotovo, vraćali smo se doma na isti način, ma obišno lagje jer smo po noći i izjutra jemali burin u krmu.

Kad smo vriće raspřtili prid kućon, gospodār bi sve uni u kuću i spremi u skrinje oli kašune, sigurne od miši i drugih štetočin. Za reć pravo od miši smo se mogli obranit, ali od gvaštapani i mōji teško oli nikako. Ma za to i nismo puno marili.

Čin je gospodar spremi múku oli žito u konobu, odma je čini račun koliko mu to može trajat, to će reć koliko na dan može trošit. Bilo je famij koje su jemale kruz kroz cilu godinu za se i za prodaju, bilo ih je kojima je jedva doticalo, a bilo je bome puno onih kojima je manjkalo. Obišno su ovi išli po nadnican i na more. I tako ko jema ko nima svi su se mřřili: koliko na dan., na šetimanu oli na misec. Kad bi žetva podbacila, bila je to velika nevoja.

Múku smo trošili za kruz, za kašu, za manistru i za slako. Kašu je bilo najlagje spremit: stavi múku u lopižu, dodaj vodu, sol i uje, prokuvaj i pusti da se zgusne. Manistra nan je bila lazanje, makaruni i njoci. Za reć pravo njoke je malo ko od težaka čini, makarune za osebnu priliku kâ ča je pir, krneval, veliki blagdan, a lazanje su bile o svakidan. Sve je to bilo na uju. Ono malo masti ko je jema prajca, troši je za meso. O feštan smo činili pršurate, hroštule i prespaje.

Najvećji dil múke iša je za kruz. U staro vrime ni bilo kruva za kupit, u selu ni bilo butige. Kad je moj did bi momak (1827), u selu je bila bikarija i peškarija, a poslin je doša apalat i butige s drugon robon. Onda je počela Auštrija kupovat žito u Rusiji i vozit ga brodima na Riku, a poslin je zgradila do Rike feratu i š njon vozila žito iz Slavonije. Naši su brodari onda počeli vozit na Riku vino i japno, a dovozit žito, lenjam i ostale stvari potribne selu.

Kruz smo činili od šenice i od žita, svako za se ali i pomišano. Kruz od žita bi je crn, lipi se je za zube, hrsta pod jazikon jer je jema dosta plive. Zvali smo ga još i »šimun«, ma ne znan zašto. Kruz je bi uvik okrugal i zva se je hřb, ni bilo štruce. Manji komad zva se hřbac ili hřbčić. Za dicu smo činili male dugovaste komade i zvali smo ih búbak oli bubčić. Kruz brez kvasa bi je isto okrugal i zva se pogača.

Kako smo činili kruz?

To je bi ženski posal. Žena bi uvečer podmisila kvas, to će reć zamišala malo muke u vodu i tome dodala kvas. Kvas je bi komad tista od zadnjeg činjenja kruva, zamotan u krpju. Ni bilo kvasa ka danas u paketu. Do jutra bi se kvas učini. Ujutro bi žena stavila u kopanju múke koliko je odredila, dodala vodu i sol i kvas od sinoć i sve skupa izmišala. Onda je to mišala, tukla, gnjela i privrćala sve dok kvas ne bi dobro izmišala s tiston. Tisto bi pokrila sukancen i ostavila koliko je potribno da uskisne. Za to vrime naložila bi peć pa kad je sve bilo pripremljeno: i peć i tisto, omisila bi od tista hibe i složila u peć. Za uru-dvi kruz je bi pećen.

Famije koje nisu jemale svoju peć, pekle su kruz u peknjice. To su bile žene koje su jemale veliku peć i pekle kruz za druge. Svaka je jemala svoje

aventure. Muž od peknjice zva se pećar, to će reć gospodar od peći, a ne pekār. On ni peka kruv, on je pomaga ženi u pripremanju drv i buška. On je mora usić drva i bušak i dognat ih doma.

Peknjica je pekla oli svaki dan oli na dane kako bi dogovorila sa svojim aventurima. To je išlo ovako:

Peknjica bi najprin očistila peć, dobro je izmela, onda nagnjela drvima i buškon. Kad je to učinila, išla bi od kuće do kuće i urdināla kruv, to će reć avizala žene da je peć nagnjetena, neka one učinu svoj posal. Onda bi peć zapalila i ašestila dok peć ne bude užarena za kruv. Malo prin tega, peknjica bi išla jopet avizat žene. Svaka je žena nosila svoje hibe na platulu i pridavala peknjici. Kad su sve donile, peknjica je uzimala hib po hib, stavjala na balabru i slagala u peć. Ako dotišna žena ni zasinjala svoj kruv, učinila bi to peknjica, a činila je to grančicon oli spicon. Kad je vas kruv složila, zatvorila bi vrata od peći i ostala čuvat.

Kad je kruv bi pečen, peknjica je raznosila svakoj ženi njezin, a one bliže dolazile su same i uzimale svoje. Za svoj trud peknjica je dobivala dil kruva, obišno 1 od 20, a taj se dil zva »prnjätak«. Vridi je zakon da jimo stari a ne friški kruv. Toplī kruv bi je opasan za čovika, ali je ovi zakon stavjen zaradi šćednje. Čovik bi moga pojist puno višje friškega nego starega kruva. Gospodarica od kuće držala je kruv pod kjučen i dilila ga je prima potribi i redu, a ne prima žēji ili voji pojedinca. Obišno smo višje kruva jili za večeru sa zevjen nego za obid s jušnin.

Kruv od kukuruza zvali smo frementūn, a mali hibac frementunica. Bilo ga je vrlo malo, jer smo kukuruz trošili ka pulentu. Za kruv su vridili i drugi zakoni. Čovik ni smi bacit kruv, bi je to veliki grij, kâ da si udri mater. Ako bi komadić kruva pâ čoviku iz ruke na tleh, on bi ga diga, očisti i pojubi. Ugazit nogon kruv bilo je isto ka ubit čovika, takega bi proglasili razbojnikom i galijoton. Ma to nikome nī ni palo na pamet. U jednu rič: kruv je bi svetinja.

Uje

Uje i vino bili su u staro doba jedina stvar koju je težak prodava, a sve drugo služilo je za njegovu potribu. Uje je jemalo veliku vridnost. Š njin smo začinjali svaku spizu: zevje i ribu, manistru i pršurate. S ujen smo svitlili kužinu i kuću. Ča je danas bumbeta, bila je prin ūjenica. Eto ova naša koja sad visi u kantunu, starija je od mene (sad visi uz televizor kao nijemi svjedok starine, m. o.). To ni bilo jako ni sigurno svitlo, ali je služilo za sve posle u kužini. Povišje svega uje je bilo likarija. Š njin smo mazali tilo spravjali trave i pāpu za rane, mišali ga s vinom i oston za obloge i ko bi sve drugo nabroji.

Za jemat uje vajalo je gojit maslinu, tako je bilo učer, prin ijadu godišć, tako je i dandas. I zaradi uja i zaradi masline vaja o njoj reć dvi-tri beside višje.

Maslina je sveto drivo, ma ne za to ča se spominje u Muci Isusovoj, nego po svojoj dobroti. Ona je i voška i šuma. Može trpit višje nego češmina a dura ijadu godin. Moreš je sić i gorit, ona jopet zeba i za malo vrimena daje rod.

Slišno uju i ona je služila za sve: drva za komin, grančice i lišće za živo, poglavito za ovce i kože, plod za jlice i za uje.

Mi smo jemali samo jednu vrst masline, ovu našu domaću, pitomu. Stopen u moje doba jedan je naš mornar doni s Levanta novu vrst, ali joj je zaudobi ime, pa smo je prozvali levantinka, i to joj je ime ostalo. Dvju maslinu zovemo mastrinka, nje jema svud po bušku, a najviše u Gracu.² Malo smo di gojili maslinu osebno, nego uvijek zajedno s lozon i drugin voškan: smokvon, višnjon, mendulon, rogačen, skorušon. Masline smo sadili uz pute i gomile jer ona nareste visoko, gomila i zid ostaju ispod cabla, a ona iskoristi zemju ispod njih. U ogradi smo je sadili kako je zemja zapovidala, najviše u škrape ka ča moreš vidit u našoj Ripči koju je moj otac ogradi kad je bi seoski kraj (1864, m. o.). Mastrinku je tribalo navrnut na pitomu, a to smo činili u procip, a ne ka danas pod koru.

U jono vrime maslini je bilo boje nego danas. Loza ni tražila ni galicu ni sumpor, čovik je bi više vezan za maslinu, jema više vrimena za nju. Zato su i masline bile boje stavjene, viđevale su svaki dan svega gospodara, on ih je kopa, gnjoi, klaštri, u jednu rič: gleda.

Kopali smo zimi u stoge, a raskopavali u primaliće, a onda još jedan put mekotili ako je bilo potribno. Ako smo pod maslinu stavjali bob oli bobicu, izostavjali smo proličnju kopačiju. Ako je maslina bila u dobroj zemji, recimo na docu, stavjali smo ispod nje žito u kućice, oli verduru, najviše kupus. Gnjojili smo redovno domaćin gnjojen, čistin oli mišanin sa šušnjen.

Klaštrili smo je kroz cilu godinu: i kad je grana pukla i kad je tribalo usić za živo, i kad smo je brali. To smo činili česeron i kosiron, a za čistit oli vadit tapinu služila je bistranka, poluga i maškin. Masline smo gojili ka i danas uvisoko da živo ne čini šćetu. Ma od kad je loza prišla u poje, maslina je ostala napušćena, trpi glad i svaku nevoju

Vaja spomenut da je baš u vrime moga ditinjstva povadeno na ijade maslin za učinit misto lozi i da je uje izgubilo na cini, jer su judi pronašli za svitlit boje stvari od uja: petroj, garbidu, plin pa letriku.

Maslina je, razumi se, rodila boje nego danas. Eto, mi smo jednog godišća našli 36 tolitri uja! A da ni bilo bolesti i šćetočin, bilo bi uja više i bilo bi boje. Ali onda ka ni danas nismo jemali lika ni obrane. Najviše je šćete čini črv kako oni u košćici, tako oni u mesu.³ S prvin kišan u aguštu počele bi otpadat jagode kojima je črv izi košćicu, a poslin bi črv napa meso i izbuža ga. Ma bilo je godišć kad črva u mesu ni bilo, a jopet bilo je godišć kad ga je toliko bilo da maslinu ni tribalo brat nego samo kupit s tleha. Pa ako je bilo mokro, jagoda bi počela gnjit, a od takih maslin uje je smrdilo i palilo.

Kad je sve bilo u redu, mi smo do jematve arivali skupit sve ča je palo na tleh, a čim smo jematvu svršili, išli smo svi brat masline. Brali smo rukan ča smo mogli dovatit, a tukli šibon vrhe i visoke grane. Tako je i danas. Jagode smo stavjali u vriće i gonili doma, onda smo iskrićali u krtol, potopili mahon dva-tri puta u vodu oli u more, da ih operemo i bacili u sud: kamenicu, kacu oli badanj u komu će stat do kraja. Sud je mora bit naliven moren i u njemu potopjene masline. Kako smo činili uje?

E, lako je danas: velike, gvozdene makinje, napuniš, zavrtiš, uje samo cidi. Ali u staro vrime ni bilo makinj, ni bilo gvozda. Sve je bilo drivo i stina.

Za učinit uje vajalo je najprin masline samlit. To smo činili točon. To je tako oduvik od Rimljana. Muški su vājali toč, a ženske vraćale paštu pod toč dok sve ne bi bilo posve samejeno i došlo u tisto. Onda smo tisto stavjali u kacu oli kamenicu i nastavjali mlit, koliko smo odredili za učinit uje. Uje smo činili pod noge. Tisto je vajalo stavit u gustu vriću, vriću na daske na kacu i onda gnječit i skakat po vrići. Za to vrime ženske bi oblivale vriću vrućon vodon da uje boje cidi. Sve bi to išlo u kacu. Kad je posal bi gotov, kad višje iz vriće ni izlazilo uje, stavjali smo drugu vriću i jopet isto. Kad bi se kaca napunila, uje smo škurlavali pijaton oli šešulon i stavjali u sud oli odma u kamenicu.

Ko je jema višje, služi se turnjen za grozje. U najstarije vrime umisto glave-šumpreša judi su se mučili stezanjen vrić s tistom. Stavjali su vriće u trsti, zamotali ih gustin bijcen i obavili debelin konopon a onda su vukli svaki svoj kraj na drugu stranu. Boji su bili turnji na šumpreš. To je bila velika, jaka drvena ploča debela dva pednja i višje, široka dva-tri lakta i teška 2-3 kvintala. Bila je duga 2-3 metra a kraji stanjeni. Na sridini je jemala široku bužu koliko je loza turnja bila debela i navijala se na lozu. Zavijanjen glava se po malo spuščala i pritiskala vriće. To je sve isto ka i sadašnji gvozdenni turnji, samo oni jemaju polugu i kine za stezanie, a one drvene su vrtili judi. Uje je cidilo po konalu donje ploče na koju je turanj bi usađen i teklo u kamenicu u zemji, a iz nje se vadilo i nosilo u druge sude.

Novo bi se uje u kamenici smrzlo i tako bi ostalo cilu zimu. Čin se otopilo, vajalo ga je prilampat, to će reć pritočit. Murgu i šporckicu s dna kamenice tribalo je izbacit vanka, kamenicu omest i oprat pa onda stavit čisto uje.

Kamenice su jemale čvrsto pokrivo, a veće kamenice i katanac kâ i skrinje s múkon.

E, zaboravi san reć dvi riči o noćnjaku. U staro vrime bilo ga je manje nego danas jer je bila i manja količina mliva i manje je vrimena stalo od mlivenja do stiskanja. Noćnjak je uje koje se samo od sebe iscidi iz tista za vrime dok ono stoji i čeka na stiskanje. Kako je bilo užano radit po danu, to se dogajalo da smo jedan dan mlili a drugi dan stikali, pa bi se priko noći nacidilo uje. Kad smo dobili prve gvozdene makinje koje su radile dan i noć, a koje su mogle primit dva-tri puta višje tista nego turanj, tokalo je masline samlit i stavit na hrpu pa čekat red za učinit uje. E, tot je bilo puno višje noćnjaka jer su i toči bili većji i težji, a hrpa tista visočija.

Noćnjak smo spremali osebno jer je bi puno boji od uja ispod noge oli turnja. Noćnjak smo držali za bolest, za lipje stvari i za darovanje.

Uje smo trošili slišno i múki — po miri a ne po potribi. Kad je godina rodila, bilo ga je i za smočit a kad je rod izosta, ni ga bilo ni za začinit. Ma osta je običaj, ako ne zakon, da se uje drži za dvi godine, naravski ko ga je jema.

Uje se ni kvarilo ka múka oli vino, ali ga vajalo isto čuvat. Zato je pokrivo od kamenice moralo bit jušto i čvrsto.

Za trgovinu smo uje prodavali u barilima. Baril je jema 60 litar, pa je dobar konj moga pognat dva barila. Ma gonili smo obično u misima kâ i vino, a na brodu mirili i ulivali u barile.

Ostaje još da rečen o slamin maslinan. Crna zrila maslina učinjena u soli bila je prin kâ i suha smokva hrana čoviku. Čovik bi ujutro vaze 5-6 smokav i bićerin rakije i iša u goru. O podne bi poji bokun kruva i šaku maslin, a navečer ga je čekalo zevje oli sočivo. Meso je bilo ritkost i u boje stojećin kućan.

Za solit izabirali smo crnu maslinu, brez črva, kad je već mrvicu navraskana. Mećali smo ih u barilac i solili. Barilac smo svaki dan okrićali, vajali, a tekućinu izlivali. To je trajalo 10—15 dan, a onda je maslina bila učinjena, to će reć mogla se jist. Mi smo je onda stavjali u manje sude oli u žare i trošili. Ako je čovik želi da mu traju više vrimena, onda je učinjenu maslinu zbiva i nali sud ujen. Poslin je vadi maslinu s ujen i zajedno ih troši. Trgovci su kupovali i ovu maslinu u barilima. Ja znan da druga mista radu drugačije, a vidi san to u Grškoj i Turskoj, napravu i zelenu maslinu, ali to kod nas ni običaj, mi radimo samo crnu.

Vino

O vinu bi moga pripovidat puno više nego o uju jer je vino bilo blagoslov i proklestvo škoja. Sve ča vidiš u selu mogu reć stvorilo je vino. Ali isto tako i one ruševine, napuščene kuće, one naše famije u Ameriki i Auštraliiji. Ma to je drugi par rukavi, a ja ću govorit kako su u staro vrimelozu gojili i vino činili.

Loza danas i ona od prin 100 godišć razlikuje se kâ nebo i zemja. Ono je bi raj, a 'vo je pakal. Ono je bila pitoma, domaća loza, a ova je doli divja gori pitoma.

Stari su vinogradi bili po stranan, po brdima i docima. Zemju smo krćili liti kad smo svršili sa žetvon i kad su dani dugi. Stari su govorili da se vinograd krći jedan put u sto godišć, oće reć da je toliko trajala loza. Ali kako u nas ni bilo puno zemje, vajalo je dubat stinu i skupjat zemju po konalima. Tako su stvorene one silne gomile i savurnari kâ ča su oni na Lazan, Zadocan, Joriji. (Neki od njih imaju i do 2000 m³ kamena, m. o.) Čovik je mora vadit stinje da bi iščeprka zemju. A onda ni bilo ni praha ni delamita, sve je išlo na forcu maškina, bata, kina, poluge i mišnic. A tokalo je radit u dvoje u troje jer sam čovik ni moga micat veliko stinje.

Kad je zemja bila pripravljena, čovik je odma sadi lozu i to prutić koji se brzo i lako prima i već drugu godinu dava rod. U staro vrimelozu, ja mislin do Napolijuna, nismo jemali puno vrsti grozja: dvi-tri crne i dvi-tri bile. Od crnih: dobričić, linćušu i slakarinarac, od bilih bilolušku, marinkušu i prć, a za dvor romaniju. Poslin je došla Auštrija, judi su počeli hodit po svitu, na Lojda, pa je svaki doni čagod iz tujine. Lozu ni tribalo ni sumporavat ni polivat jer ni bilo nikakve bolesti. Bilo je šćetočinj, najviše skorovaža. Vinograd smo kopali kâ i danas, ali smo lozu drugačije gojili. Ni bilo trsa na brke, nego glava trsa pri tlehu. Iz glave su resli pruti i puzili po zemji, a takje kratke, toliko da grozje ne leži na zemji. Trsi pri gomili hitili bi se na gomilu. Za reć pravo onda ni ni bilo takačj, ni bilo šume jer su japjenice

i komini i peći satrli sve odreda. Sričon smo jemali Gaj, on je bi braski, pa smo mogli jedan dan u godini sić takje.

Lozu nismo rizali, ni bilo još nožic, pruće smo sikli kosirom i to odma pri glavi.

Loza ni davala puno kâ danas, zemja je bila u brdu siromašnija, a suša redovita, pa je uvik jedan dil propada. Ali ja zato mäst gori puno višje nego danas iz poja, lipi se je za ruke, a vino je bilo jako.

Najveći neprijatelj bila je krupa, od nje nima obrane. Kad bi liti zapritila nevera, nagnu bi vas narod u crikvu i moli, a zvon bi breca.

Jematva je dolazila ranije, odma po Maloj Gospi. A i trajala je puno višje nego danas. Ni bilo lako sagnat mäst s Rudin oli s Križica i Jorije.

Jematva je tražila puno ruk, grozje je bra kogod je moga hodit. Brali smo malin kosinićima, stavjali u krtole, a krtole iskritćali u bacu. U njoj je mećar grozje meći. Izmečeno grozje stavjali smo u mihe. Misi su bili od kozje kože, bilo ih je malih od 30 litar i velikih od 60 litar. Vezali smo ih ličminon na tertajun i prtli na živo. Gonjač je goni u selo, on je mora bit jak, jer su misi bili teški, a konj visok.

U pravjenju vina nima razlike od onda do danas, samo ča jemamo boje konobe, bačve i sve ostalo.

Od masta smo činili tri vrste crnog vina: opol, crno i bevandu, od bilog masta bilo vino, a od izabranog grozja bilog i crnog prošek. Prošek je služi za feštu, za bolest oli za dar, opol i crno za trgovinu, a svit je pi bevandu i maravan.

Kad je mäst izavri, vino učinjeno, vajalo je istočit otoku, a drop isturnjat. Turnjašćinu smo vraćali u vino, a od dropa pekli rakiju.

Ovde ću ispričat kako nas je vino podiglo i kako uništilo. Sve je počelo malo prin nego san se ja rodi, kad se javila prva bolest na lozi. Bi je to lug. Malo poslin luga došla je peronošpora oli malatija. Mi smo već bili čuli za to, jer je prin nas ta bolest poharala Španjolsku, Frančešku i Italiju. Ali malo je ko zna i malo ko mari. Bilo je judi koji nisu virovali ni u galicu ni u sumpor, pa nisu tili lozu šćitić, nego su polivali kršćenom vodon. Pa kad su izgubili sve, onda ih je došla voja privatit. Vlasti su navrime osigurale i sumpor i galicu, a i učiteje koji su upučivali narod. Na svu sriću sve su to prin nas okusili drugi, pa je i šćeta bila mala. Ma kad su bolesti počele harat, počele su i cine vinu skakat. Sve malo po malo, bi je to sinjal, pa su judi počeli krčić i sadit lozu. A onda je ujedanput priko noći cina skočila za dva-tri puta jer je vinograde u Frančeškoj uništi ušenac. Kako su trgovci našli da je naše šoltansko vino vrlo slišno, da je dobra zamina frančeškon, počeli su navalivat i nudit sve veće cine. U dvi-tri godine cine su skočile deset puti višje, pa je narod kâ poludi. Nikor ni ni spava, krčić je dan i noć sve ča je jema i di je loza mogla rest. Kako san već reka, judi su iskrčili i maslinu i mendulu samo da loza jema misto. Tad je rika pinez tekla, sve dobri pinezi, zlatni taliri. Ko je jema radne snage i vina, posta je bogat.

Kraj je doša brže nego početak: najprin su Frančezi i Talijani obnovili svoje vinograde, a onda je ušenac doša i do nas. Loza je propala kroz malo vrijeme a brda su ostala pustoš. Sad je vajalo lozu sadit u dobru zemju, u poje, i to najprin amerikanku, divju, pa navrćat na pitomu, pa takjat, rizat

i sve ostalo: a to je tražilo vrime, snagu i pineze. Bila je to prava propast. Puno je famij osiromašilo, puno je mladosti izbiglo u tuji svit. A ni loza ni vino nikad više kâ ča su bili.

Trgovina vinom u staro vrime bila je za nas na škoju lutrija. Nismo jemali svoje brode, pa kad je trgovac doša, koliko je nudi mora si privatit. A jer je vina bilo puno, jer je to uz uje bila jedina stvar za koju je čovik dobiva pineze, prodava je na silu. Vino smo kâ i uje gonili u misima, na brodu ulivali u miru oli u barile.

Naši stari nisu jemali kuće ni konobe kâ mi, živili su u potleušican, ritki su jemali kuću na jedan pod. Zato su i vina bila više izložena bolestima. A čovik je mora dôbrō vino čuvat za prodaju, a pî je slabo, bevandu zimi, maravan liti. Bevanda je bila narodno piće, činila je svaka kuća.

Sa svin tin vino je uvijek značilo dobro stanje, društvo i veseje. Pivali smo u trgačiji, pivali u gonačiji, pivali kad smo se bilo zašto okúpjali. Ni bilo žmula ni bocuna, vrči su bili od zemje, žmuli od driva, misi od kozje kože i tikve pivače, ma svejedno su nan fešte bile vesele i život juskiji.

Sočivo

Sočivo je po vridnosti bilo ravno kruvu, ako ne i vridnije. Jer žita je bilo malo i jedna vrst, a sočiva nikolilko vrsti. Žito je bilo u poju, a sočivo i u poju i po svim stranam i to samo za se ili pod maslinom oli meju lozon.

I najsiromašnja famija gojila je bob, bobicu i slanac, pa fažol i bižu, a imušniji još sočivicu, 4—5 vrsti fažola i to: pojski, oli sikiraš, cacarin, bili i zavřć.

Bob je bi glavni, poza njim bobica i slanac, pa fažol i biža, a najzadnja sočivica. Govoru da je bilo i drugih sočiva, okruglih ka male franjule (soja. m.o.), pa na roščice i trijangul i ča ja znan.

Bob smo sadili u kućice ka ča činimo i danas, i to odma po jematvi na Izvânju, a puno kašnje uz poje i na Bûri. To zato da ča ranije dobijemo bobovice. Mlade bobovice dohodu u vrime kad cedije zelen iz vrtla, pa su utoliko vridnije. A kad kora pristari, bobovice se opuču i ji se zrno i to s manistron, s drugim zevjen oli samo za se.

Slišno bobu i fažol. Mlade fažolovice su kâ i bobovice vrlo stimane, a kuvaju se kâ zevje oli na salatu.

U kućice smo sadili još bobicu, fažol i bižu, a slanac i sočivicu u ringere. Fažol i bižu tribalo je takjat, a druge ne. Sve drugo sočivo, a isti bob i fažol, trošu se kâ suho zrno. Za doć do zrna vajalo je stabjilku pobrat kad je zrno već zrilo. Stabjike smo rizali srpon, i to bob, a druge smo sve gulili s korenjen. Onda je vajalo razastrit na suncu i sušit, pa odvojit mohune od stabjike i izvadit zrnje, a to zovemo pučit. Za manja sočiva, kâ ča su biža i slanac i sočivica koji se ne mogu pučit, tokalo je pipon ili ščapon istuč mohune pa vijat kâ i žito. Zrnje se spremalo u kšašune i žare oli u karatile.

Kako smo kovali?

Isto kâ i danas s ton razlikon da smo sočivo jili dvanajst miseci u godini, a sad jimo dva puta u misecu. Svako je sočivo moglo stat ka osebno jilo;

i bob, i bobica i slanac i fažol i sočivica. Ali pravo sočivo je bilo mišanca svih. Ča više vrsti, to je sočivo boje. A za još veći gušt dodavali smo šenicu i kukuruz. Naši su stari mišali devet vrsti žrnevja, pa su momci dolazili moliti da u nas kopaju samo za najist se sočiva.

Sočivo je bilo sirotinji umisto mesa, ma ono je bilo stimano i na gospoj-primalice, od jematve do lita. Ako je bilo dobro začinjeno, pa još uz to i feta kruva, čovik je bi sit. Ma bilo ih je koji nisu jemali ni kruva ni uja.

Još smo užali pražit bob i slanac. Praženi bob je bi dobar, ma tribalo je jemat dobre zube za samlit, pa su to hiki činili stinon. Praženi slanac bi je boji, a dobro pražen, satrven i samliven pa pomišan s mlivenim žiton čini je dobru crnu kafu. To nan je i bila kafa jer ove američanske onda ni bilo.

Sočivo je bilo sirotinji umisto mesa, ma ono je bilo stimano i na gospoj-skon stolu, poglavito biža i zelene mohune boba i fažola. Tako je bilo onda, tako je i danas.

BILJEŠKE

¹ Raganj, uragan o kojemu djed priča jest tornado koji je koncem prošlog stoljeća prohujao našom obalom i mnoge obitelji zavio u crno. O njemu govori i suvremena pjesma o ugljanskim praljama (lavanderama).

² Gradac je položaj, brdo između uvala Senjske i Gradaške, ime vuče od gradine, grada koji neki vežu uz ilirsku kraljicu Teutu.

³ U prvom slučaju govor je o maslinovom moljcu, u drugom o maslinovoj mušici.

RJEČNIK MANJE POZNATIH RIJEČI

Napomena

U rječnik sam unio riječi za koje smatram da su manje poznate, makar pripadaju širem govornom području ili pak imaju određeno značenje u groćanskom žargonu. Riječi kao »ščeta«, šuša, čejade i sl. nema potrebe tumačiti.

Dio riječi protumačen je u tekstu priče.

apalat — prodavaonica duhana i soli, tj. drž. monopola

armat (se) — opremiti (se), uputiti se

ašestit — dvoriti, pomagati

aventur — stalna mušterija

avizat — obavijestiti

balabra — lopata za unošenje kruha u peč

bikarija — mesarnica

bistranka — čuskija, na jednoj strani bat, na drugoj sječivo

braski — koji pripada bratovštini

brecat — udarati klatnom zvona samo o jednu stranu

brokvat — nicati poput čavala

cip — cijep, štap za mlaćenje žita

česer — dvostruka sjekira, sječiva položena u obliku T

čigov, a, o — čiji, a e

deboto — skoro, gotovo

delamit — dinamit

drivo — drvo kao materijal, tvar

- drva* — samo plur. tantum: drvo za ogrjev
fār — prekrupa
fašina — kuluk
galijot — ovdje u pren. značenju: razbojnik, prijestupnik
gledat — između ostalih značenja: gajiti, njegovati, paziti
godina — klimatske prilike u kalendarskoj godini
godišće — kalendarska godina, 365 dana
gorit — za mäst: sadržaj sladora
 — za vino: sadržaj alkohola
gvaštapan — žohar
hroštule — tijesto u obliku trake, zavijeno na razne načine, prženo na ulju
izmrižat — vezati, omotati sa svih strana
Izvanje — južna strana otoka
japjenica — vapnenica, klačina
jušt, a, o — točan, po mjeri
kazata — plemenska kuća
kraj — kralj
kin — klin
lazanja — rezanac
lazanjur — štap za razvijanje tijesta za lazanje
lenjam — drvena građa
levadura — plitka široka kaca
ličmina — konop od lika
linčuša — ninčuša
lopiža — vrst lonca za kuhanje
loza — turnja: središnji dio tijeska, stup s navojem
maravan — slatko kiselo (octikavo) vino
maškin — maškin, pijuk
mejuto — međutim
mekotit — plitko kopati
mirina — prostor ograđen za otpad, gnojište
mđj — crv ili ličinka moljca
more, hodit na more — izraz za povremenu djelatnost vezanu uz more kao što je ribolov, navigacija i dr.
 ako je bilo mora — ako su bili valovi
- múka* — brašno
murga — talog ulja
Napolijun — Napoleon, u pren. značenju nasilnik
nase — natrag
navraskat se — naborati se
nočnjak — najfinije ulje, samotok
njok — valjušak
oseban — poseban
pāpa — kaša
pećar — vlasnik peći
peknjica — pekarica
pīr — vrst ječma, *Triticum spelta*
platul — velika drvena ploča za slaganje kruha
pleme — obiteljski klan
porednja — redosljed
prilampat — pretočiti ulje
prespaj — prevrta
prnjatak — kruh koji pripada peknjici kao ušur
pršurata — uštipak
pūga — crveni plik na koži
ringera — red u prostornom smislu
raganj — uragan
romanija — sorta grožđa ali i način uzgoja: odrina
rujnat (se) — oštetiti, unesrećiti (se), uništiti
rundar — pripadnik seoske ronde, patrola za čuvanje polja

saspina — nasipina, hrpa kamenja i zemlje
savurnar — gomila »savure«, kamenja
siknjica — pletena plitka košara za prosijavanje i cijedenje
skoruša — oskoruša
skorovaž — lozina pipa
slakarinac — sorta grožđa okatac ili glavinuša
slak, -a, -o — sladak, a-, o-
stanje — posjed, imanje
sukanac — pokrivač od sukna, vune
šešula — ispolac
škurl(av)at — vadit
šumpreš — glava prese, tijeska, pegla
šušanj — listinac, sloj otpalog lišća
tapina — panj
tičje — zbirna imenica za ptice
tleh — tlo
toč — kameni mlin za mljevenje maslina
trtajun — drvo za vezivanje mijeha
turanj — tijesak za grožđe
turnjaščina — tiještevina
ujenica — svjetiljka na ulje
urđinat — naredit
'vo — ovo
vrit — površina od 852 m²
zajat — pozajmit
zdrača — drača uopće, posebno kupina
zevje — blitva i špinat
zunj — lipanj, juni
žara — sud od pečene gline, amfora
žito — ječam, a zatim i žitarice uopće
živo — sing. tant.: naziv za tovarne životinje