

Nevenka Bezić Božanić
Split

STARA KOMIŠKA KUHINJA I NJEZINA TERMINOLOGIJA PRILOG POVIJESTI STANOVANJA NA OTOKU VISU

UDK 800.87:801.316.3

Primljeno za tisak 22. kolovoza 1985.

Suvremena zbivanja, nova saznanja, napredak u stvaralaštvu i tehničke mogućnosti utjecale su na način života i prilike u kojima živimo. Stoga se postupno izmijenio i oblik stanovanja, upotreba pojedinih predmeta, pa i njihovi nazivi. I možda se od čitave naše kuće najviše promijenila kuhinja i prilagodila suvremenim potrebama života i ishrane.

Kuhinja, kroz stoljeća najtopliji kutak doma, danas je uglavnom prostorija u kojoj se priprema hrana. Nekada se u njoj okupljala čitava obitelj oko ognja, u toj prostoriji su se odvijali svi obiteljski razgovori i dogovori, slavili praznici, primali gosti. U komiškim kućama *kužina* — kuhinja većinom je bila smještena u *šufitu* — potkrovlju kuće, što je pojednostavnjivalo gradnju *fumora* — dimnjaka, a i štitilo kuću od požara, pa je stoga u kuhinji bio najčešće kosi krov. Najvažniji dio kuhinje bio je *komina* — ognjište sagrađeno od *matuna* — opeke ili kamena. Stariji tip ognjišta bio je nizak svega 30—40 cm od poda, dok je novije sagrađeno otprilike u visini stola, stoga se domaćica nije morala saginjati, što joj je olakšavalo posao oko pripremanja hrane. Ova vrsta ognjišta imala je u donjem dijelu prostor zvan *polkomina* s polukružnim otvorom za stavljanje drva — *šumice*, a neka ognjišta imala su iznad tog otvora polukružnu ili četvrtastu udubinu, tako da je domaćica mogla rukom doseći do najudaljenijeg kuta. Još nekoliko sačuvanih komiških ognjišta pokazuju da pripadaju onima koja su bila sagrađena uz zabatni zid kuće ili pak u jednom uglu kuhinje.¹

Iznad ognjišta bila je podignuta *napa* sagrađena od drva ili u novije doba od opeke. Jedna od najljepših napa sačuvala se u Komiži u kući obitelji Kučića (zvanih *Kroncovi*), a postavljena je na dvije kamene konzole ukrašene profilacijom. Oko nape bila je postavljena *škancija* — polica za odlaganje manjih kućanskih predmeta, a ispod police stavila bi se za ukras

tornanapa — uska zavjesica od oko 15—20 cm, najčešće crvene boje. Na željeznoj šipki u dimnjaku bile su obješene komoštre — željezni lanac, što je na kraju imao kocul — željeznu šipku savijenu u obliku slova S na koju bi se objesio bronzin i bronzinić — veći ili manji lonac od gize — tuča, ili pak željeza. Posude od bakra zavrnutog ruba raznih veličina zvale su se kotlenke, a posude od zemlje lopiže, koje su imale sa strane uši s rupicom kroz koje se provlačila žica. Takva drška od deblje žice nalazila se na svim spomenutim posudama, zvala se provislo, uz pomoć te drške posude bi se objesile na komoštre, a ispod njih se ložila vatra.

Kuhalo se još u zemljanoj posudi zvanog — teća s ručkama, a stavljala se na trinoge — željezni stalak u obliku trokuta ili kruga s tri noge,² koji bi se stavljao na žeravu — žeravicu nad kojom se moglo kuhati n a t i h o — na laganoj vatri. Sve ove posude pokrivala su se poklopcem zvanim pokriv. Upotrebljavale su se i plitke male posude lijevane od tuča koje su na podanku imale tri nožice, tako da su se mogle izravno staviti na žeravicu, a zvali su ih teće na trinoge. U njima se spremala pofriga — prženi luk i rajčica za začini. Za prženje — frigonje upotrebljavala se parsurica i persurica — tave od željeza,³ te skrivoda od lima za pečenje, ali se u njoj peklo u krušnoj peći, o kojoj će kasnije biti govora.

Za prženje sirove kave služio je bruštulin izrađen od lima valjka-stog oblika s vratašcima koja su se čvrsto zatvarala, te dugom drškom koja je prolazila kroz valjak. Vrh drške zataknuo bi se u komoštre i lagano se okretao miješajući kavu nad vatrom. Pržena kava samljela bi se u mlinu za kavu zvanom mazin, okruglog ili četvrtastog oblika od mjedi ili željeza. Za kuhanje kave upotrebljavala se kogoma — posuda od lima raznih veličina s poklopcem i jednom drškom, a kod kuhanja stavljala se na trinoge. Radili su je domaći komiški limari, od kojih je posljednji bio pokojni Jozo Fiamengo zvan Gončić.⁴

Na ognjištu su još bile gradikule, željezna rešetka za pečenje ribe i mesa. Riba se nadijevala na ražanj — rožonj, koji se djelao od vrijesa plosnato s tankom oštricom na kraju i s okruglom ručicom. Na ražnju su se pekle srdele, skuše, gire i crnjuli, tako da se jedan kraj postavio na kamen, a ručka se držala u ruci i s vremena na vrijeme okretala. Od pribora na ognjištu još se nalazio popecak — drveni ili željezni žarač, te mulete — kliješta za vađenje žeravice.

Hrana se miješala drvenom varjačom zvanom — žjica, koja je na vrhu drške imala kuku, a pulenta — kaša od kukuruznog brašna, miješala se posebnom miješalicom od vrijesa zvanom hmuljka. To je okrugli drveni štap debeo kao prst dug oko 50—60 cm, na kraju s tri nožice od kojih je svaka duga oko 6—8 centimetara. Naziv je dobila od glagola hmutot — mućkati.

Uz ognjište su bili škanjeli — klupe, a na zidu je visila škancija — mala polica s pregradama za držanje mirodija. Blizu ognjišta bila je i ponara — mala niša u zidu gdje su se držale razne stvari potrebne za kuhanje. Iznad ponare bila je kamena ploča za odlaganje sitnih kuhinjskih

predmeta. Nasred kuhinje bio je stul — stol, a oko njega katride — stolice. U stolu je bio škafet — ladica u kojoj su se čuvala posode — pribor za jelo: nuži — noževi, žjice — žlice, peruni — vilice i kućerini — žličice.

Negdje uz kraj kuhinje stajao je tak — drveni panj postavljen na tri noge, a služio je za sječenje mesa, čišćenje ribe i za druge poslove oko kuhanja.

Na zidu je visila škancija — polica u donjem dijelu s dva škafeta — dvije ladice, na kojoj su se držale teraje — razno posuđe: pjati — tanjuri, pjatini — tanjurići, ćikare — šalice, ćikarice — male šalice, terine — zdjele, zmuli — čaše, bićerini — čašice,⁵ bocun — staklenka za vino, varc — vrč, fjasak — čutura za vino ili vodu, plove — pladnjevi za meso ili ribu.

Većina ovih predmeta, kao što su tanjuri, zdjele, vrčevi, šalice, bili su zemljani, prevučeni ocaklinom, a prema sačuvanim primjercima uvozili su se iz Apulije. Upotrebljavali su se tzv. pujiški pjati — apuljski tanjuri od zemlje s ocaklinom žućkaste boje s tankim smeđim obrubom i plavim cvjetićima sred gornjeg ruba. Ovakvo ukrašeno posuđe sastojalo se od plitkih i dubokih tanjura te pladnjeva i zdjela različitih veličina.⁶ Iz Apulije uvozile su se i žare — velike zemljane posude s poklopcem i s dvije ručice za kiseljenje povrća. Ove su posude, uz raznu drugu robu, dovozili na svojim brodovima Puizi — Apuljci iz južne Italije, koji se kroz više stoljeća spominju u arhivskoj građi otoka Visa. Da su se te posude dovozile na srednjodalmatinsko otočje svjedoči i jedan arhivski izvor iz 1578. godine kad se u Hvaru nalazio sitni trgovac Dominik de Marzano, koji je trgovao zemljanim posudama, uljem i lukom.⁷ Apuljci su često dolazili u Komižu svojim brodovima, trgovali raznom robom, stjecali prijatelje, kumovali komiškoj djeci na krštenju, vjenčanjima, a neki su se u Komiži i oženili i stalno nastanili, pa njihovi potomci i danas žive na otoku Visu.⁸

Pojedine obitelji imale su stolno posuđe od engleske majolike, koje se upotrebljavalo samo u svečanijim prilikama. Još i danas se pojedini komadi čuvaju kao obiteljska uspomena.

Od manjih kuhinjskih predmeta još se u kuhinji nalazila solnica — najčešće od drva, supraš na dušu — glačalo u koje se umetao komad željeza što bi se usijao na ognjištu i noviji supraš na žeravu — glačalo u koje se stavljala žeravica, te skaldalet — bakrena posuda s dugom drvenom drškom u koju se stavljala žeravica, a služio je za grijanje kreveta.

Hrana se držala u kašunu — drvenoj škrinji, a u škrinji sa strane bio je kutul — mali pretinac s poklopcem u kojem su se čuvali neki sitniji predmeti. Na škanjelu — klupi stajao je grotac — velika drvena posuda za vodu, a pokrivala se pokrivo — poklopcem izrađenim također od drva. Budući da u kući nije bilo tekuće vode, ona se uzimala u gustirni — spremištu za kišnicu izgrađenom uz gotovo svaku kuću. Kišnica se slijevala kroz kamenu gurlu — oluk s krova kuće. Gustirna je bila pokrivena kamenim pločama, a kišnica se vadila kroz bucol — krunu bunara isklesanu od kamena kablon od bakra ili lima zvanim sićic vezanim za kadenu — željezni lanac. Sićic je lancem bio spojen koculom — komadom deblje žice savijenim u obliku slova S. Uz grotac u kuhinji je

visila k a c a — bakrena grabilica na dužoj dršci za vađenje kišnice. Tu se nalazio i l a v a m o n — drveni ili metalni stalak s k a j i n o m — posudom od zemlje ili lima za pranje ruku,⁹ a sa strane je visio š u g a m o n — ručnik.

Osvjetljavanje kuhinje bilo je različito. To je bio k a n d i l i r i s s t e r i k u m — svijećnjak sa svijećom, l u m e t a — uljanica od mjeđi, s v i č a n a p e t r o l j e — petrolejska svjetiljka, s v i č i c a n a u l j e ili u l j e n i c a — uljanica izrađena od lima od domaćih limara. Ona je imala p a v e r — stijenj od pamuka koji bi izradila sama domaćica, davala je slabo svjetlo, pa su je metaforički zvali i p e t e g u l a, to jest da se uz nju nije moglo ništa raditi, već samo voditi razgovore. To je tip svjetiljke, koja se iz antičkih vremena sačuvala sve do drugog svjetskog rata i točno ima oblik grčkih i rimskih glinenih i metalnih svjetiljki, samo je u izradbi mnogo skromnija. Mogla je stajati na nekom dijelu namještaja, ali je imala sa strane polukružnu dršku kojom se mogla objesiti o gredu ili na zid. Uz nju je vezan i izraz — o s e k n i t p a v e r — što znači dignuti stijenj i presjeći izgorjeli dio. F e r o l n a u l j e — svjetiljka izrađena u obliku četverokuta od lima sa strane ostakljena stajala je također u kuhinji, a služila je za izlazak iz kuće. Jednako tako izrađivali su je domaći limari.

Pšenična m ū k à — brašno za kruh mljelo se u domaćinstvu, pa su se u svakoj kuhinji ili u nekim kućama u konobi nalazila z o r n a — žrvanj, a sastojala su se od drvenog stalka i dva okrugla kamena — z a r v a n j g o r n j i i d u l n j i. Na njima su bili željezni okovi s rupama u koje se stavio m e j a k — drvena drška za okretanje kamena. Samljeveno brašno padalo je na p o l o d z o r n a — drveni pod od žrvnja, a sakupljalo se metlicom zvanom o m e t koja bi se učinila od komada krpe ili bi se upotrebio zečji rep i noga. Brašno se prosijalo kroz sito stavilo u s a k e t — vreću, a potom u k a š u n — drveni sanduk. Iz vreće se vadilo lopaticom zvanom š e š u l a.¹⁰

Kruh se mijesio u k o p a n j i — drvenom koritu pokrivenom daskom, a stajao je na stalku, da se domaćica nije morala saginjati. Korito je iznutra bilo polukružno, izdubeno u deblu ili novije sastavljeno od dasaka. Kruh se radio tako da se u tijesto stavljalo malo ulja, soli, vode i k v o s — kvasac, koji se pripremao na taj način da se od svakog prethodnog miješanja ostavljala gruda tijesta. Kvasac koji se kupovao u dućanu zvali su b i r a.

Umiješeno tijesto oblikovalo se na d a s k i o l k o p a n j e, već spome- nutoj daski kojom se pokrivalo korito, a potom se stavljao na d a s k u o l k r u h a, koja se pokrivala komadom bijelog debljeg platna zvanog f i r š i c a. To platno se nabiralo između pojedinog komada tijesta da se ne bi međusobno slijepili. Potom se kruh pokrivao čistom bijelom krpom i komadom sukna — b a n k o l o m, da bi kruh bolje uskisnuo. Mijesile su se b i n e — komadi kruha duguljasta oblika,¹¹ t u r t e — okrugli kruh sa strane presječen, tako da jedna strana nakon pečenja ostane uzdignuta, a težina im je bila oko jedan i po do dva kilograma, k o r n e t e — isprepleteni komadi tijesta koji nakon pečenja strše kao rogovi, t e g a č e — kruh u obliku potkove.

Od istog tijesta za blagdan Svih svetih učinili bi se g a r i t u l i, male pletnice koje su se pekle i za Uskrs, samo bi se tada u tijesto uplelo obojeno

jaje. Za Božić su se mijesile lumlije s osnovom od krušnog tijesta, ali bi se unutra stavile tučene mendule i suhvice — suho grožđe. Oblikovale su se pogačice, a kad bi uskisle, gornja bi se površina izrezala nožicama, tako ŕla bi se pri pečenju rascvjetala kao ruža. Za Uskrs su se za djecu radili kokoti — mali komadi tijesta izrezani u obliku pijevca s obojenim jajetom u sredini. Kruh se mijesio prema potrebi jedan do dva puta sedmično, a od ostataka tijesta umijesila bi se pogaca od slone¹² ribe. Kad bi se ribari pripremali za ribolov, koji bi trajao i do dvadeset dana, žene bi umijesile koloce — okrugle kolače od oko petnaest dekagrama, potom bi se ti kolači sušili u peći i stavljali u barile — bačve. Takvi kolači mogli su dugo trajati, a omekšali bi u kuhanoj hrani ili vinu.¹³

Kruh se pekao u krušnoj peći, koju je imalo gotovo svako domaćinstvo. Peć je bila sagrađena od nepravilnog kamena s dvostrešnim krovom i pokrivena kamenom pločom. U unutrašnjosti je presvođena laganim kamenom zvanim bostra, a pod je bio popločan opekom. Novije peći bile su također presvođene opekom. Vrata su bila presvođena slomljenim lukom od kamena, a vrata su se zatvarala poklopcem od daske sa željeznim okovima. Kruh se pekao na šumici — drvu po mogućnosti od vrijesa i granama ružmarina, što mu je davalo posebni okus. Kad bi se učinila žeravica, razgrnula bi se strana drvenom ručicom prema dolje, zavrnutom zvanom grebujja, a pòd peći pomeo bi se metlicom učinjenom od komada dužeg tankog štapa na koji bi se svezala kita pelina ili ružmarina i za svako pečenje stavljalo bi se svježe zelenilo. Kruh se stavljao u peć na poli — širokoj lopati u obliku vesla. Pečeni kruh stavio bi se na dasku, pokrio čistom krpom i ostavio da se ohladi. Spremao se u kopanju u kojoj se mijesio ili u manju bačvu i pokrio daskom.

Krušne peći gradile su se u dvorištu ili češće u ostavama, posebnim kućicama u kojima se držao razni alat i drvo za loženje. Bila je sagrađena u suhozidu ili od kamena povezanog žbukom i pokrivena pločom. Na vanjskom zidu takve kućice bila je dograđena mala polukružna ili četvrtasta apsida pokrivena pločom, s krovom na dvije vode ili na polukružnoj u obliku stošca. U Komiži su te peći odavno zapuštene ili srušene, a jedna od dobro sačuvanih je ona u dvorištu obitelji Vidović zvanih Sibetovi.

One obitelji koje nisu imale svoju peć kod kuće pekale su kruh kod pećarica — domaćica koje su se bavile tim poslom kod svoje kuće, a peći su bile nešto veće od onih u pojedinim kućama. Puć na peć — značilo je odnijeti uskisi kruh pećarici. Nosio se na daski ol kruha, pokriven lužnjokom — komadom debljeg bijelog platna i bankolom — komadom sukna. Pečenje se plaćalo posebno učinjenim komadom kruha od jednog i po do dva kilograma, ovisno o količini jednog miješanja, a taj komad zvao se parnjatak i nešto se po obliku razlikovao od ostalog kruha. Tim kruhom pećarice su hranile svoju obitelj, a prodavale su ono što bi im preostalo. Prema tome u kuhinji su se upotrebljavali predmeti i izrazi:

bankôl — komad sukna za pokrivanje tijesta

baril — bačva

bicerin — čašica za rakiju

bīna — duguljasti kruh
 bīra — tvornički kvasac
 bocūn — staklenka za vino
 bōstrā — sedra, vrst kamena
 bronzīn, brozinīć — lonac, lončić s velikom polukružnom ručkom
 za kuhanje na ognjištu
 bronzīn na vapōr — Papinov lonac na paru
 bruštulin — posuda za prženje sirove kave
 bucōl — kruna zdenca
 cvīti — prhki suhi kolači
 čīkara — šalica
 čīkarica — mala šalica
 daskā ol kopānje — daska kojom se pokrivalo korito za miješanje
 tijesta
 daskā ol krūha — daska na koju se stavljao kruh da uskisne
 dūr kako dūlnji zārvanj — spor kao donji žrvanj — uzrečica
 ferōl na ūlje — ostakljena svjetiljka na ulje
 firšica — bijelo platno koje se stavlja između komada tijesta za kruh
 dok kisne
 fjasak — čutura za vino ili vodu
 frigonje — prženje
 fumōr — dimnjak
 gāće — oblik kruha u obliku potkove
 garitul — vrsta peciva, koji se radi od krušnog tijesta za praznike
 gradikule — rešetka za pečenje ribe na ognjištu
 grebūja — drvena grablja za razgrtanje žeravice
 grotâc — drvena posuda za držanje vode
 gūrla — oluk
 gustīrna — spremište za kišnicu
 gužica od kruha — okrajak od kruha
 hmūjka — drveni štapić s tri nožice za miješanje kukuruzne kaše
 hmūtot — mučkati
 hrūstule — tanko prženo tijesto posuto šećerom
 kāca — bakrena ili metalna grabilica za vodu
 kajīn — posuda za umivanje
 kanavāca — krpa za brisanje posuđa
 kandilīr is stērikun — svijećnjak sa voštanom svijećom
 kašūn — škrinja, sanduk
 katrīda — stolica
 kōcul — željezna kuka za vješanje lonca nad ognjištem i za vješanje kabla
 za vađenje vode iz bunara
 kōgoma — posuda za kuhanje kave
 kōkot — vrsta peciva u obliku pijevca
 kolōc — okrugli suhi kolač
 komīn — ognjište
 komōstre — željezni lanac nad ognjištem na koji se vješa lonac
 kopānja — korito za miješanje kruha
 kornēt — vrsta kruha

kotlênka — bakreni ili metalni kotlić za kuhanje na ognjištu
 kućerîn — žličica
 kûhot na tîho — kuhati na laganoj vatri
 kûtul — mali pretinac s poklopcem u škrinji
 kužîna — kuhinja
 kvôs — domaći kvas za kruh
 lavamôn — drveni ili metalni stalak na kojem stoji posuda za umivanje
 lazânje — rezanci domaći
 lazanjôr — valjak za tijesto
 lopîža — zemljana posuda za kuhanje
 lumëta — uljanica od mjedi
 lumlĳja — vrsta kolača s mendulama i suhim grožđem
 lûžnjok — bijelo deblje platno za pokrivanje uskislog tijesta
 matûn — opeka, cigla
 mazinîn — mlinac za kavu
 mējâk — drvena drška na žrvnju
 mûkâ — brašno
 mülete — kliješta za vađenje žeravice
 nâpa — zvono iznad ognjišta za skupljanje dima i pare
 nûž — nož
 omët — metlica za skupljanje brašna u žrvnju
 oseknît pavêr — dignuti stijenj i presjeći izgoreni dio
 parnjâtak — posebni kruh kojim se plaćalo pečenje kruha kod pećarice
 parsûra, parsûrica — tava, tavica od željeza za prženje
 pavêr — stijenj od pamuka
 pećarîca — žena koja se bavila pečenjem kruha
 perûn — vilica
 pjât, puîški pjât, inglêški pjât — tanjur, tanjur uvezen iz Apulije, tanjur uvezen iz Engleske
 pjatîn — tanjurić
 plôva — pladanj
 polkomîn — udubak ispod komina
 puć nâ pec — odnijeti kruh pećarici
 pûd od zôrna — drveni pod ispod kamena žrvnja
 pöfriga — pržena smjesa od luka i rajčice za začim
 pogâca ol slõne ribe — pogača od slane ribe
 pökriv — poklopac
 pôlà — lopata za stavljanje kruha u peć
 ponâra — niša u zidu za odlaganje raznih stvari
 popëcak — žarač
 posôde — pribor za jelo
 provîslõ — polukružna ručka od deblje žice na posudama za kuhanje na ognjištu
 Puîz — Apuljanin, stanovnik dijela južne Italije
 pulênta — kaša od kukuruznog brašna
 rakatêž — trenica
 rōžônj — ražanj
 sakèt — vreća

sićic — kabao od bakra ili lima za vodu
 skal'dal'ët — bakreni grijač za krevet
 stûl — stol
 sùhvice — suho grožđe
 suprâš — glačalo
 svîčã na petrôlje — petrolejska svjetiljka
 svičica na ûlje, ujenica, petêgula — mala svijeća na ulje od
 lima
 šëšula — drvena lopatica
 škafët — ladica
 škancija — polica
 škanjêl — klupa
 škrivôda — lim za pečenje u peći
 šufit — potkrovlje
 šugamôn — ručnik
 šumica — drva za loženje
 šupjāca — grabilica s rupicama
 tāk — drveni panj za sječenje
 tēca — plitka zemljana ili metalna posuda za kuhanje
 tēca na trînoge — plitka posuda od tuča koja zajedno s dnom ima
 izliveni tri nožice za kuhanje na ognjištu
 terāja — razno zemljano stolno posuđe
 terina — zdjela
 tornanāpa — nabrana tkanina koja se stavljala kao ukras ispod police
 na napi
 tovāja — stolnjak
 tovajûl — ubrus
 trînoge, trepīje — željezni stalak u obliku trokuta ili kruga za kuha-
 nje na ognjištu
 vārc — vrč
 zōrna — žrvanj
 žāra — zemljana posuda s poklopcem za spremanje povrća i pravljenje
 kvasine
 žarvanj dulnji i gurnji — donji i gornji kamen na žrvnju
 žerāva — žeravica
 žjica — žlica drvena i metalna za jelo
 zmûl — čaša

Kuhinja s ognjištem počela se pomalo mijenjati pred sam drugi svjetski
 rat, a koju godinu iza rata potpuno je izmijenila svoj prvobitni oblik, zacijelo
 star više stotina godina. Već između dva rata mijenja se posuđe, metalno
 zamjenjuje zemljano, sve manje se upotrebljava žrvanj, kupuje se gotovo
 brašno, mijenjaju se navike i sve više običaji.

Ako usporedimo staru komišku kuhinju sa sačuvanim popisima kuhinj-
 skih predmeta na primorju i otocima od XVI do XVIII stoljeća, možemo
 vidjeti da su se kroz spomenuta tri stoljeća stalno upotrebljavali predmeti
 istih naziva. Vjerojatno su se ti predmeti i nešto mijenjali i ukrašavali prema

razvijanju slogova i imovnom stanju vlasnika, ali osnovni oblik i funkcija ostajali su isti. Predmeti stare komiške kuhinje su skromni i jednostavni, nazivimo ih i u drugim krajevima Dalmacije, ali trebalo ih je zabilježiti jer se njihovim nazivi na komiškom narječju već poodavno ne upotrebljavaju, pa su se stoga i zaboravili.¹⁴ Zajedno s najstarijom generacijom komiških žena odlaze i nestaju. Nestali su nazivi, izgubili se predmeti, zaboravljen je i stari način pečenja kruha,¹⁵ pa neka ovaj zapis barem na trenutak zaustavi prošlost i približi je sadašnjosti.

BILJEŠKE

¹A. Freudenreich, *Narod gradi na ogoljenom krasu*. Zagreb-Beograd 1962, 107, 147. — M. Miličić, *Nepoznata Dalmacija*, Zagreb 1955, 113, 207.

²Neki naziv trepije upotrebljavaju za stalak u obliku trokuta, a naziv trinoge za onaj koji je okruglog oblika, a također ima tri noge.

³Između dva rata upotrebljavao se Papinov lonac u kojem se kuhalo na paru zvan u Komiži bronzin na vapor, lijevan od tuča raznih veličina s ručkom koja se mogla objesiti na komoštre.

⁴U Komiži su se limari zvali i stanjini, a više njih je potkraj XIX i u prvoj polovini XX stoljeća radilo u tvornicama za preradu ribe na izradi kutija. N. Bezić-Božanić, *Stanovništvo Komiže*, Split 1984, str. 126.

⁵Jednu vrstu čašica zvali su bićerin na prstiče. To je čašica od deblijeg stakla iznutra valjkasta, a izvana brušena u obliku peterokuta ili šesterokuta na stalku.

⁶Ovu vrstu tanjura u sjevernoj Dalmaciji zovu »korčulanski pjati«, jer su ih vjerojatno kupovali u Korčuli. Za ovaj podatak zahvaljujem prof. Olgi Oštrić.

⁷C. Fisković, iz glazbene prošlosti Dalmacije, *Mogućnosti*, god. XXI, br. 6–7, Split 1974, str. 720, 747.

⁸... 1825. Angiolo de Pinti della città di Molfetta trafficante¹⁴, Felice Modugni di Molfetta marinajo kumovao Mati Božanu ... 1839. Carlo Cipari qm Giorgio marittimo di Molfetta dimorante in Comisa ... Rođeni 1824—1835, 1835—1838, str. 6, 23, 20. — ... 1770. Michele Reliano a Bario ... kum na vjenčanju Marku sinu majstora Jurja Petrašića i Mihovile Kuljiš — Historijski arhiv, Zadar — N. Bezić-Božanić, N. dj. ... Vjenčani 1683—1778, str. 113. — 29. IV 1611. u Komiži.

Pred biskupa stupi neki redovnik u habitu reda propovjednika izgleda oko 28 godina ... predstavi se, zovem se frate Enrico d'Astuzzi in Puglia ... upitan kojim razlogom je došao u ovo mjesto: io mi attrovo in questa villa parenti, li quali sono venuto a visitar li cioe Antonio de Maffio et Antonello d'Antonelli. Visitatione Cedolini Ins. Pharens. et Issae. Biskupski arhiv — Hvar. Za podatak zahvaljujem don Vojku Mardešiću.

⁹Stariji kajini bili su zemljani s ocaklinom, a također su se uvozili iz Apulije.

¹⁰Zablježene su i pjesme koje su žene pjevale dok bi radile ovaj nimalo lak posao. V. Bersa, *Narodne pobjevke iz Dalmacije (Pjesme koje su se pjevale uz zorna)*. Izdanje JAZU, Zagreb 1942. — M. Oreb, *Viška pjesmarica*, Vis 1984, str. 92.

¹¹Okrajak od duguljastog kruha zvan bina zovu u Komiži gužica od kruha.

¹²Pogača od slane ribe radi se od krušnog tijesta, a unutra se puni crvenim lukom izrezanim na listiće i slanin sardelama, pospe se paprom i polije uljem, a nakon toga se poklopi drugim dijelom tijesta. Peče se u krušnoj peći. U novije vrijeme zajedno s lukom dodaje se i rajčica, a ona najstarija punila se samo gorinim sastavom.

¹³U kući su se mijesile i lazanje od brašna, vode i soli na daski olkopanje. Od slatkiša mijesile su se hruštule od jaja, brašna, rakije i raznih mirisa i tanke razvaljane pržile se u masnoći. Radili su se i cviti, prhki kolačići

rezani u obliku cvijeta od brašna, masti, jaja i amonijaka te raznih mirisa. Ovi slatkiji radili su se uglavnom za svadbu i neke veće obiteljske svečanosti.

¹⁴ C. Fisković, Spomenici od IX do XIX stoljeća. U knjizi *Viški spomenici*, Split 1968, str. 234, 235. — D. Božić-Bužančić, Interijeri kuće u Splitu u 17. stoljeću. *Izdanje Historijskog arhiva u Splitu*, sv. 5, 1965, str. 119, 120, 127. — Ista, Prilozi poznavanju interijera kuće u Splitu iz druge polovine 16. vijeka. Isto, sv. 3, 1961, str. 102. — Ista, Prilog poznavanju interijera kuće u Splitu u XVIII stoljeću. Isto sv. 6, 1967, 128, 147. — C. Fisković, Kuća povjesnika Pavla Andreisa u Trogiru, *Izdanje Historijskog arhiva u Splitu*, sv. 7, 1969, str. 218. — Isti, Lastovo. *Prilozi povijesti umjetnosti u Dalmaciji*, sv. 16, Split 1966, str. 129—134. — Isti, Spomenici otoka Mljeta, u knjizi *Otok Mljet*, Zagreb 1958. — J. Perić, Šibenska kuća od najstarijih vremena do konca 18. stoljeća, *Radovi Instituta JAZU u Zadru*, sv. 2, 1955, str. 258, 268, 269, 324. — J. Soldo, Samostan sv. Lovre u Šibeniku, *Zbornik Kačić*, sv. I, Split 1967, str. 26. — Isti, *Samostan Majke od Milosti na Visovcu*, isto sv. II, Split 1969, str. 207. — R. Jelić, Inventar zadarskog kirurga A. Fiorinija (1675.), *Radovi Instituta JAZU u Zadru*, sv. 2, 1955, str. 324. — F. Kesterčanek, Inventar prvog beogradskog tiskara Trojana Gundulića, *Anali Historijskog instituta JAZU u Dubrovniku*, sv. I, 1952. — N. Beritić, Prilog poznavanju unutrašnjosti lopudske kuće XVI stoljeća, isto sv. III, 1954, str. 498, 499. — M. A. Strgatić, O biblioteci glagoljaškog sjemeništa u Prikru, kraj Omiša u vrijeme njegove likvidacije, *Radovi filozofskog fakulteta u Zadru*, god. 6, sv. 6, 1969, str. 128. — H. Morović, Glagoljski spisi arhiva obitelji Garanjin-Fanfona u Trogiru, *Izdanje Historijskog arhiva u Splitu*, sv. 5, 1965, str. 108, 109. — V. Vuletić-Vukasović, Narodna kuća ili dom s pokuštvom u Dalmaciji, Hercegovini i Bosni, *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, sv. 1, Zagreb 1896.

¹⁵ F. Medarić, Kako se pripremao kruh u Cresu, *Otočki ljetopis Cres — Lošinj*, sv. 2, 1975, str. 364—370. — D. Elezović, Kruv naš učerašnji, *Čakavska rič* 1—2, Split 1983, str. 181—193.

¹⁶ Opis stare komiške kuhinje dale su moja pokojna zaova Kate Božanić Kaštriotić i Vinka Mardešić Janetova. Naglaske stavio prema komiškom narječju mr Joško Božanić.

Nevenka Bezić-Božanić

THE OLD-TIME KOMIŽA KITCHEN

S u m m a r y

A SUPPLEMENT TO THE HISTORY OF DWELLING ON THE ISLAND OF VIS

The author describes an old-time kitchen at Komiža on the island of Vis. Though the kitchen utensils do not differ much from those in other parts of Dalmatia, their names are characteristic of the place, as every vernacular is distinguished by its particular names and accents. However, one of the characteristics of the Komiža kitchen utensils is that most of these objects were made by local craftsmen in their own workshops, while the earthenware came from the potter's workshops at Puglie.