

Tatjana Gareljic

Makarska

NAZIVLJE KUHINJE MAKARSKOG PRIMORJA

UDK 800.87:801.316.3

Rad primljen za tisak 10. srpnja 1988.

Makarsko primorje sa svojim prirodnim i geografskim karakteristikama vrlo je rano u svojoj povijesti moglo pogodovati razvoju ljudske zajednice. Podno Biokova je oduvijek bilo prirodnih izvora vode, a po obroncima planine bilo je uvjeta za poljoprivredu i stočarstvo. Također je prostrano Jadransko more svojim značenjem, bogatstvom i prirodnim uvalama vezivalo prastanovnike za ovaj kraj.

Već od tog razdoblja možemo pratiti razvoj ljudskog ognjišta, jer je ono oduvijek bilo jedan od temelja društvene organiziranosti. Mali kameni nožić iz paleolita, tipa »mousterien«, nađen je na Čurilu kraj Krvavice, te granitni ručni žrvanj iz mlađeg kamenog doba, pronađen na Viteru povrh Zaostroga, svjedoče o egzistenciji čovjeka na ovom području i u pradavnim vremenima.

Dolaskom Ilira u ove krajeve polovinom 2000. g. pr. n. e., nastaju GRADINE — utvrde oko naselja na uzvisinama, radene suhozidom od kamena. Unutar njih su bile nastambe tipa CIPUSA — nazvane trimovima (trin, potrin). U njima je komin bio po sredini prostorije. Sačinjavala su ga tri kamena na koja se stavljao kotao. Trimovi su građeni na kružnoj osnovi, kamenim blokovima bez vezivnog materijala. Dim je odlazio porama i otvorom zadnjeg prstena u svodu trima.

Od prijelaza III u II st. pr. n. e. pa do V st. n. e. pripadnici ilirskog stanovništva polako su prihvaćali upotrebne predmete i proizvode rimske civilizacije.

Ostali su vjerni svome graditeljstvu, ništa ne prihvaćajući od rimskih »vila rustika«, koje su bile višedijelne.

Tek dolaskom Slavena tokom VI i VII stoljeća možemo govoriti o autohtonom izgledu današnjih kužina i komina. Jednodijelna kamena zgrada na pravokut-

noj osnovi predstavlja čisti i samonikli tip nastambe u ovim krajevima i zbog svojih arhitektonskih osobnosti naziva se POTLEUŠICA. Zidala se kamenim blokovima srednje veličine »u suho«, kasnije i vezivnim materijalom od sitnijeg pijeska. Krov od kamenih ploča nije narušavao nikakav dimnjak. Pod je nastavak profanog terena te je mogao biti ledina, nabijena zemlja ili ploča stijene. Pri pogodnom zidu bio je niski komin od nabijene zemlje. Kotao je visio na komaštrama koje su okačene o verižnjaču — vodoravnu gredu ugrađenu u svod potleušice. Unutrašnji prostor u jednodijelnoj zgradi ujedno je i jedini prostor u kojoj su se zbivali svi događaji u kući. Nije rijedak slučaj bio da se u njoj nalazila obitelj i blago — odvojeni samo kamenom ili drvenom pragdom.

Krajem XVIII stoljeća, kada seljak postaje vlasnikom zemlje, možemo govoriti o višedijelnim i višekatnim zgradama u seoskoj arhitekturi kod nas. Pod utjecajem građanskog graditeljstva kuhinje su se rijetko nalazile na katu, ispod krova. U tim slučajevima komin je bio više uzdignut i s napom za skupljanje dima.

U Makarskom primorju tipičnije je da kuhinja bude u zasebnoj zgradi. Može biti prislonjena uz kuću, i onda je češće s krovom na jednu vodu, ili je negdje u blizini stambenog i gospodarskog dijela, potpuno samostalna. Obilaskom Makarskog primorja od Gornjih Brela do Podace i Brista, može se samo naslutiti kako se živjelo u ranijim vremenima. Za rekonstrukciju i dočaravanje atmosfere života u kužinama s kominom potrebno je brižljivo secirati današnjicu po rijetko naseljenim komšilucima. Razlog tome je veliki ekonomski napredak, naročito poslije potresa 1962. godine, kada su ljudi masovno napuštali porušene domove podno Biokova i počeli naseljavati prostor uz samu obalu. U novim i boljim društveno-ekonomskim uvjetima lako se zaboravljalo stoljetno nasljeđe, koje je danas ipak načeto zubom vremena.

Po zabiokovskim mjestima kužina je uvijek zasebna zgrada rađena od neobrađenih kamenih blokova, često i bez vezivnog materijala. Krov je od slame »stegnut šaljmom«. Zbog takvog načina gradnje nisu se gradili fumari, već je dim s komina odlazio porama u zidovima. Između kuhinjskog prostora i krova često se nalazila lisa — polutavan od isprepletenog šiblja, učvršćen blatom, na kojemu se sušilo meso (špaleta, kaštradina, pršuti).

Po ovim mjestima kao konstruktivni i građevinski element češće se javlja drvo. Nadvratnici su od drvenih greda, kao što su i drveni krakuni na drvenim vratima. Vrata su dvodijelna, ali su podijeljena po horizontali. Kroz gornje krilo, koje je uglavnom bilo otvoreno, dolazilo je svjetlo i zrak, a odlazio dim s komina. Donje krilo je zatvoreno, da ne bi u kužinu ulazila živina. Rijetke nape bile su od drvenih dasaka, ali općenito su se nazivale drveno predgrede. Njihova sličnost s napama u primorskim mjestima je po funkciji, dok su ove bile malih dimenzija i niske, kao što su bili i komini. Još jedna osobitost u zabiokovskim kužinama su i veraje — pokretna verižnjača. Veraju sačinjavaju dvije drvene grede spojene pod pravim kutom, a oslanja se na kamenu konzolu, nešto izdignutu u zidu nad kominom. Ovakva veružnjača omogućava domaćici da zgotovljeno jelo u bro(n)zinu ili kotluši digne s komaštri, ali podalje od otvorene vatre. Komini su vrlo niski, a oko komina su drvene klupe. Skromno posuđe se nalazilo po drvenim policama većih dimenzija, a radili su ih sami domaćini. Također su sami i izrađivali načve — korito za spravljanje kruva, i to od jednog komada debla — »izdubene u drvu«. Krušne peći su također rijetkost, te se »kruv sprema ispo' cripnje«.

I dandanas je u Zabiokovlju problem voda. Neki imaju gustirne s kišnicom, ali ranije su žene išle po vodu vučijama. Zbog nedostatka vode žito se mljelo ručno, na žrvnju, koji je zauzimalo jedan kantun u kužini.

Po obalnim mjestima, kao građevinski i konstruktivni element služi kamen. Kužine su rađene od bolje obrađenih kamenih blokova i vezivnog materijala. Kućtovi su od velikih kamenih blokova, kao što su nadvratnici i doprozornici od lijepo obrađenih monolitnih kamenih greda. Krovovi su se prekrivali kamenim pločama, koje su se dogonile s otoka Brača, a ranije i s Biokova. Na kužini su drvena vrata i po koja ponistra, otvori su mahom na južnoj strani, jer je bura sa sjevera vrlo jaka.

Kužina je imala zid učelak. Drvene grede su povezivale dva zida, a na zidovima su položene vićanice na kojima su koci sastavljeni u vrhu slimenom. Tek na takvoj konstrukciji su se slagale kamene ploče krova. Monotoniju sivih krovova razbijali su izvanredni primjerci primitivnih fumara koji su danas dostojanstveni spomenici maštovitih narodnih graditelja. Često je na kuhinjama bilo više fumara, od jednostavnih otvora na stranama krova, zaštićenim kamenom pločom položenom nad dvije vertikalne stine, do gljivastih fumara nad slimenom krova.

Fumari su se nalazili nad kominom i nad krušnom peći. Rjeđi su bili oni zidani od polovine jednog od zida kužine pri kojem je s unutrašnje strane bio komin, i tako su se oslanjali na kamene konzole a završavali su nad krovom. Takvi fumari su obilježje kužina na katu, i dandanas se mogu vidjeti na nekim starim višekatnim kućama u samom gradu Makarskoj, u kojoj je odavno dominiralo graditeljstvo s vremenskim oznakama stila u kojem je nastajalo. Nešto od specifičnosti tog graditeljstva možemo naći i po okolnim mjestima (npr. kužina na tavanu ili šufitu), ali ono se usvajalo samo od nešto imućnijih seljaka.

Centar internog života primorske kuće je kužina sa kominom kao temeljnom stanicom organizma narodnog graditeljstva. Komin je nešto viši od onih po zabiokovskim kužinama, ali i niži od komina kakvi su bili po građanskim kućama. Zidan je kamenim blokovima, a sredina prvobitnih komina se ispunjavala varišikom — žutom zemljom, nekom vrstom gline. No, kasnije, kada se upotreba cigle proširila, nabijenu zemlju s komina zamijenio je matun. Također, između zida i komina, u jednom uglu, bila je rapa, malo udubljenje u kojem bi se preko noći zapričala žerava — žeravica se prekrivala pepelom, kako bi ujutro bilo vatre za podložiti.

Međutim, širom upotrebom šibica — fulmina — ubrzo potpaljivanje vatre nije predstavljalo problem pa je iščezla rapa. Nad kominom su obavezno komaštre i nepokretna veružnjača. O očeti je visila lopiža s povrisilom. Ako bi se istovremeno spremalo više jela, u upotrebi su bili veći i manji sandžaci. U ponari pokraj komina obavezno je bila i cripnja. Pod cripnjom na kominu pekla se pogača, spremali su se kumpiri »u suvo« ili o sveca« krompiri i meso. U lončićima se »varilo mliko« a na tavama se »prigala« riba ili krompir. Riba se također pekla na gradelama. U žarama se »kuvala juva« s manistrom. Uz komin su bile prislonjene maše i ožeg, te puvajka od tršike, a kasnije od metala. U kužinama sve je bilo jednostavno, od čadi potamnjele i natopljeno dimom. Za nevrimenta su se ukućani okupljali oko komina. Iz ponare je žmirkala ujenjača. Na basamku uz komin sjedio bi najstariji i najpoštovaniji u višelačnoj obitelji i iz niše u zidu vadio svoje kresivo i kamiš, svoju bukaru vina. Jelo se serviralo na siniji u čanjku (tas). Često je i cijela obitelj jela direktno iz

njega, jer i drveni pijati su u neimaštini bili luksuz, kao što je i jedini pribor za jelo bila drvena kašika.

Drvena kutlača (tas, pajak) služila je za presipanje kuhane hrane i kao mjerica u domaćinstvu. Sjedilo se na tronošcima, a najstariji bi imao tronožac s naslonom. U nedostatku tronožaca sjedilo se i na trupicama, a kasnije i na bančićima. U kutu je bila i metlica od mrtine ili žukovine, a kasnije, kad se počela saditi borovina, metlice su se spajale i od nje. O kukama na gredama visili su razni predmeti. Tu su pisani i nepisani lopari, tikva, burrača, sprtve (šprtve), rašeta (rešeta). Na zidu je obješena manje ili više profilirana skancija (škancija). Ako je obitelj imućnija, u skanciji su bili skladno poslagani porculanski pijati, razne zdile (škudele, terine), mlinci za ječam ili kavu. O kukama su visjele ćikare, rakateža, žbatilica, pašabroda (cidajka). U kužini je stajao škadalet i sumpreš. Negdje prislonjene su bile i grančice za miješanje pure i pulente — metalo i brkljača (paljača). Ponegdje je u kužini stajala škrinja (skrinja) ili baul, u kojima se također odlagao kuhinjski pribor.

Voda se točila iz brimenica, a kasnije iz sića. U kuhinji su bili i stapovi s mećajom, za pravljenje masla. Tu se i sirilo. U žari, na kominu, lagano bi se pogrijalo mliko sa sirišćem. Zatim se skidalo s vatre. Takvo mlijeko je domaćica ožimala u grudice, koje su se oblikovale u tvorilu (drveni, a kasnije metalni kalup). Ostatak je suritka, koja je bila poslastica za djecu.

Mada se kruh pekao i ispod cripnje, češće je za to služila krušna peć. Ona se nalazila nasuprot kominu. Zidana je od obrađenih kamenih blokova, a pećnica je bila ispunjena varišikom, kasnije matunom. Krušna peć je mogla biti cijela u kuhinji ili pak djelomično — kao takva, izvana je završavala apsidalno i prekrivala se kamenom pločom. Mogla je biti i izvana, prislonjena uz kuhinju, zatim je mogla biti pod solarom ili potpuno samostalna, u blizini kuhinje. Pećnica je imala željezna vrata. Na krušnoj peći je bio i dodatni fumar za reguliranje temperature, ponara za šibice, a pri dnu je bilo udubljenje za šumu. Svaka domaćica je jednom tjedno misila kruh. Kruh se zakuvava u načvama. Kad se prikva, vadi se iz načvi na drveno postolje pokraj krušne peći. Prethodno se daska natrusi brašnom. Tu se kruh natiraje, a zatim se oblikuju štruce, rjede samuni. Prije nego što kruh uskisne, oblaže se s dva lancuna od mušuline (žuto kupovno platno koje je služilo samo za tu priliku). Ako kuća nije imala krušne peći, uskisi kruh se nosio pekaruši u saketu, natrušenom brašnom. Od kuće se nosila i šuma za peć. Pekarušu se obavezno ostavljala petnica.

Kad u pećnici nastane žerava, proraja se sa rajom. Nakon nekog vremena, zidovi pećnice bi se zabilili. Tad se grebajom povlači žerava prema vratima. U slobodan prostor pomoću pale (lopate) slagao bi se kruh. S vremena na vrijeme, pomoću raja ili penjura, pomicao bi se kruh, da jednako uhvati. Kad je gotov, ponovo bi se vadio palom. Na Božić se za djecu pravio od istog tijesta pivac — smotana traka u obliku pijetla, ukrašena bajamima i s nareskanim kitnjastim repom. Na Badnji dan za djecu su se radile garitule — kolači u obliku cvijeta pravljene od tijesta za kruh, nareskanih rubova s jajem u sredini. Mjesta koja su bila bogata vodom (Gornja Podgora, Makar, ...) imali su mlinice, te u kućama nije bilo potrebno imati žrvanj za žito.

Kad bi se išlo »na rađu«, djevojke i žene bi težacima nosile jelo oko 9-10 sati i to bi se zvao ručak. Oko podne je bila užina. Večeralo bi se kod kuće.

Običnim danima se jelo zeje — blitva i kupus, te riba. Na Veliki Petak obično se spravljalo razno sočivo — fažolin (važolin), slanutak te sočivica, kao i bakalar.

U raznim svečanijim prilikama, »o sveca« i »nedijon«, peklo bi se janjeće i kozleće meso s krompirom ispod cripnje, kao što bi se i kuvalo lešo meso s juvon, uz lešo kumpir. U izuzetno svečanim zgodama i roditeljama, u juhu bi se stavljao obični rezani kolač — treščinski, trešinac. Treščince su pekli privatni pekari u Makarskoj, a ljudi sa sela kupili bi po desetak tih kolača i na špagu nanižane donosili bi doma.

Posljednji dan branja maslina zvao se kanata. Na večer bi se to proslavljalo uz pršule frigane na maslinovom ulju. U tijesto bi se jedino stavljala »šaka suvica« s višalice o gredi. Na Poklade se pravila pašticada sa domaćim makarunima.

Popularno slatko jelo bio je kumpet. Pravio se kad se »satere grožđe«. Mast se procijedi u veliki lonac i doda se dosta mirodija — kanele, karanfilića (brokvica), bajama, orava i šenična brašna. Sve se to grijalo nad kominom i stalno mišalo. Kad se dobije gusta kaša, izljujevala se u kašetu, kasnije u škafet (škaf). Ohlađen, rezao bi se na četvorine. Kumpet je »durao« cijelu godinu, a posebno se jeo za Božić, Sv. Katu i Novu godinu.

Za Uskrs posebna poslastica je bila sirnica. Tek poslije I svjetskog rata, odnosno dvadesetih godina ovog stoljeća, u seoske kuhinje masovnije je prodirao špaher (špaker). Napuštanjem komina skoro iz temelja se mijenjaju i razni običaji kao i navike. Često se rade nove kuhinje, sad s cementom, betonske, ravnih krovova i sa željeznim gredama.

Prozori i vrata se ostakljuju, a kamene dimnjake zamjenjuju metalni. Unutrašnji zidovi se više ne kreće klakom, već se boje raznim bojama. U početku su bili zidani špaheri, dok je samo ploča bila kupovna. Poslije se javljaju »turski« šporeti, s nogarima, te oni bez njih. Lopiže i bronzini se zamjenjuju tećama. Pokućstvo je sve brojnije i ima dosta porculana. Pribor za jelo je uredno složen u škafet od kredence.

Nestaju škancije i škrinje, razni lopari i komaštre kao i drvene kutlače. Sad se upotrebljavaju kacivole, čanjak zamjenjuje škudela. U kuhinji su veliki drveni stolovi s bancima i katrigama. Na stolu su gvantjere, bukaru zamjenjuje bocun (bolcun) i žmul (žmuj, žmuja). Nema više čađe i dima, zidove ukrašavaju razne vezene krpe, vezene jednostavnim puntom, s raznim prizorima i stihovima. U upotrebi su razne škanavace (kanavace, štrace). Sve je više petrojača i karbitača. U šporetu se peće meso i kruh. Ruše se komini, rijetke nape i krušne peći.

Svijest o vrijednostima kulturne baštine u cijelosti, kao i svijest o kulturnoj baštini Makarskog primorja, ne razvija se toliko intenzivno koliko iz dana u dan raste i ubrzava se propadanje te baštine.

LITERATURA

- C. Fisković, Spomenici grada Makarske, Makarski zbornik I, Makarska 1970.
- A. Fortis, Put po Dalmaciji, »Globus«, Zagreb 1984.
- A. Freudenreich, Narod gradi na ogoljenom krasu, Zagreb-Beograd 1962.

- N. Bezić-Božanić, Život i običaji naroda Podgore u XVII i XVIII stoljeću, Etnološki pregled 18, Beograd 1982.
- N. Bezić-Božanić, Unutrašnjost dalmatinske kuće — prostor za scenske priredbe XVII stoljeća, Dani hvarskog kazališta — XVII st., Split 1977.
- N. Bezić-Božanić, Kulturno-povijesna sredina Makarske u XVIII stoljeću, Dani hvarskog kazališta — XVIII st., Split 1978.
- K. Jurišić, Priroda i kulturna baština na području Makarskog primorja, Acta Biokovica I, Makarska 1981.
- P. Kaer, Makarska i primorje, Rijeka 1914.
- M. Miličić, Nepoznata Dalmacija, Zagreb 1955.
- Lj. Mihić, Podgora, Podgora 1986., str. 258-263.
- A. Mohorovičić, Prilog analizi vrednovanja povijesnih urbanih cjelina i objekata arhitekture u okviru rada na zaštiti spomenika kulture u SR Hrvatskoj, Zagreb 1978.
- J. Medini, Makarsko primorje u antici, Makarski zbornik I, Makarska 1970.
- J. Perić, Šibenska kuća od najstarijih vremena do konca 18. stoljeća, Institut JAZU u Zadru, Zagreb 1955.
- Dj. Petrović, M. Prošić-Dvornić, Narodna umetnost, Novi Sad 1983.
- J. Gamulin, I. Vidović, Etnografski prikaz Sinjske krajine, Godišnjak instituta za narodnu umjetnost, Zagreb 1967/1968.
- M. Gjivoje, Korčulanski muzej, Vijesti društva muzejsko-konzervatorskih radnika NR Hrvatske, godina VII, br. 6, Zagreb 1958.
- J. Ravlić, Makarska i njeno primorje, Split 1934.
- M. Šetka, Tučepska spomenica, Tučepi 1968.

Tatjana Gareljčić

KUHINJA MAKARSKOG PRIMORJA

U Makarskom primorju, kroz stoljeća, centar internog života bila je kuhinja sa kominom kao temeljem narodnog graditeljstva. U ovom članku opisan je razvoj ognjišta od prapovijesti do današnjih dana. Specifičnost ovog podneblja su nazivi za pojedine predmete koji čak variraju od sela do sela. Nazivi su tudice uzete iz talijanskog jezika te provincijalizmi. Sami predmeti od metala, drva i pruča nabavljali su se po seoskim vašarima i proizvodi su lokalnih obrtnika.

Tatjana Gareljčić

KITCHEN IN THE LITTORAL OF MAKARSKA

Summary

During the course of centuries in the littoral of Makarska the kitchen with an open fireplace was the center of internal life and the fundamental element of native architecture. The paper describes the genesis of such fireplaces from prehistoric times to our days. The most interesting feature of this coastal region are the words used for single items which may be found in these kitchens and which vary even from village to village. They are borrowings taken over from Italian or provincialisms. The objects themselves, made of metal, wood or burshwood, were acquired at village markets and produced by local craftsmen.