



Foto: Dino Cetinić

REP REPICA

*O jednom luškom
svadbenom običaju*

Petra Žuvela
Ulica 26, br. 2
HR-20270 Vela Luka
petra.zuvela@gmail.com

Primljeno: 9.2.2017.

UDK 392.5(497.5 Vela Luka)

Sažetak: U Veloj Luci se je do danas sačuvao običaj zvan „rep repica“. Tijekom svadbe, u trenutku kad ona dosegne vrhunac i kad bi se novi par trebao povući i konzumirati brak, iz kuhinje se pojavi povorka priručnim sredstvima maskiranih osoba, najčešće na čelu s glavnim kuharom. Oni uz udaranje poklopčima lonaca i gašenje svjetla pred mladu iznose pečen, uspravno serviran svinjski rep. Slijedi prigodna pjesma kojom se je nekada mlada, a danas oboje mlađenaca poziva da kušaju rep. Nije nam poznato da ovaj običaj postoji igrdje na otoku osim u Veloj Luci pa njegove korijene treba tražiti u davnoj prošlosti, u vremenu koje prethodi formiranju današnjeg naselja, a simbolika je povezana s mediteranskim, ali i šire poznatim kultom stvaranja i obnavljanja života raširenim među stočarsko-ratarskim zajednicama.

Ključne riječi: Vela Luka, „rep repica“, svadba, običaj, maskiranje, plodnost

Malo je mještana Vele Luke koji su prisustvovali veloluškim pirovima, a da bar jednom nisu bili prisutni izvođenju običaja zvanog „rep repica“. Neobično ime za pomalo šaljivi događaj kada, pred sam kraj pira kuhari, konobari i mladoženjini prijatelji izlaze iz kuhinje prekriveni krpama i stolnjacima te uz buku udaranja lonaca i poklopaca stavljaju pred mladence svečani oval ukrašen povrćem. Na ovalu se nalazi svinjski rep namješten da strši u zrak, a vesela družina pritom pjeva prigodnu pjesmu dajući naslutiti kako se mladencima približava prva bračna noć. Od mladenaca se očekuje da zagrizu rep, a cijeli je događaj popraćen dobrim raspoloženjem i šalama.

Koliko nam je poznato ovaj običaj specifičan je samo za područje Vele Luke, a zanimljivo je kako u susjednom Blatu, rodbinskim vezama, nastankom i na druge načine vrlo povezanom s Velom Lukom, nismo dobili potvrdu njegovog izvođenja. Nisu nam poznati pisani dokumenti o običaju „rep repica“ koji bi nam više rekli o njegovom značenju i starosti, pa smatramo da je ovaj dio velolučke etnografske baštine potrebno zapisati te tako otrgnuti od zaborava. U slučaju nepostojanja izvora preostaje nam usmena predaja koja potvrđuje barem stotinjak godina postojanja ovog običaja.

Kosovki Žuvela (81) roditelji su pričali o ženidbenim običajima koji su vladali 1920-ih. Njezina se majka Ana, rođena Padovan Kosan, na blagdan svetog Andrije 1928. godine udala za Filipa Gugića Brkana, a pri kraju svečane večere serviran je „rep repica“. Gđa. Žuvela se sjeća kako joj je majka rekla da se radilo o svinjskom repu, ali su joj opis samog događaja tj. detalji vezani uz iznošenje, ukrašavanje i konzumiranje repa vremenom izblijedjeli.

Osim predaje koju joj je prenijela majka, gđa. Žuvela se sjeća i svadbe svoje sestre kojoj je i sama prisustvovala. Njezina sestra Mara Gugić Brkan, udana Šeparović udala se je 1949. godine, a pri kraju svečane večere na *gvanéri* (ukrasnom tanjuru), ukrašenoj šparogom, iznesen je rep. Uslijedila je pjesma vezana uz „rep repicu“, a gosti su sve shvatili kao dobru šalu.

Pred sam kraj pira kuhari i mladoženjini prijatelji izlaze iz kuhinje prekriveni stolnjacima te uz buku udaranja lonaca i poklopaca stavljaju pred mladence svečani oval ukrašen povrćem. Na ovalu se nalazi svinjski rep...

Rep u pravilu nije odvajan od dijela svinjskog (životinjskog) tijela s kojim je povezan pa se tako dobivala mesnata, ali i ukusna podloga. Bio je pečen, nezačinjen i namješten da stoji uspravno (pri čemu se znao koristiti i tanki konop) te namijenjen obojici mladenaca. „Moja se sestra udala u rujnu 1949. godine. Svinje su se klale tek oko Božića pa je na njezinom piru poslužen rep od kozlića. U mesarnici nisi mogao kupiti svinjetinu kada poželiš nego se većinom nudila govedina, međutim za rep repicu je samo bilo važno da se nabavi rep, a nije se gledalo od koje je životinje“ – kaže gđa. Kosovka i dodaje kako je tadašnji standard svadbenog menija uključivao juhu, lešo meso i pečenu kozletinu. Pečeni bi rep uglavnom poslužio kuhar odjeven u kuharsku odoru s bijelom kuharskom kapom.

Moj sugovornik Franko Mirošević Dubaj (88), skrenuo mi je pažnju i na drugu svrhu ovog običaja, koja je prije svega zabavnog karaktera. „Rep repica spada u luške despete vezane uz vjenčanje. Kao što su se nekada mladencima iz šale micale daske s bračnog kreveta, tako se izvodilo i rep repicu, i to radi smijeha, veselja i dobrog štimunga. Za nju je bio zadužen kum, ili onaj tko je bio najveći šaljivdžija među svatovima“. Na vjenčanju njegovog rođaka, također iz obitelji Mirošević Dubaj 60-ih godina prošlog stoljeća, „rep repica“ se zbila poslije glavnog jela, a prije deserta. Tada je svinjski rep poslužen na ovalu, vizualno lijepo aranžiran uz list salate ili zelene loze, a zanimljivo je da je mladencima donesena i noćna posuda (*pišaleta*)

koja je ostavljena na podu. Rep je, ističe g. Franko, u sebi krio podrugljivu poruku: baš kao što je rep zadnji dio svinje, tako će i mlada nevjesta u muževoj kući biti na posljednjem mjestu te neće moći gospodariti kućanstvom dok god su stari živi. Dok se rep posluživao obično bi se pjevala neka popularna lokalna pjesma poput „Lipa moja draga“.

Gospodin Mirko Stipković Beg (79) je zbog činjenice da se aktivno bavio zabavnom glazbom, ali i zbog velikog broja prijatelja, sredinom i u drugoj polovici 20. st. bio prisutan na nizu velolučkih svadbi na kojima je u trenutku kad je svadba na vrhuncu uz pjesmu i pošalice gotovo redovno bio posluživan svinjski rep, i to samo mladoj. Za pripremu je najčešće bio zadužen glavni kuhar koji bi priručno maskiran, uz pratnju svojih također maskiranih pomoćnika, a ponekad i nekog od svatova, u povorci donio lijepo serviranu repicu do mlađe. On smatra da je simbolika repa izrazito vezana uz skoro konzumiranje braka, odnosno da životinjski rep simbolizira falus. Koliko se može prisjetiti običaj je nekada bio gotovo pravilo, ali mu se čini da ga u novije vrijeme mlađi naraštaji pomalo zanemaruju.

Da se običaj „rep repica“ uz neznatne preinake održao do danas potvrđuje nam Kristina Surjan (26) udana 2014. Na primjeru njene svadbe vide se sitne razlike do kojih je došlo u posljednjih nekoliko desetljeća. Tako je rep nekada iznosio glavni hotelski kuhar, a u novije ga vrijeme iznose prijatelji, ponekad u pratnji osoblja kuhinje. Pri tome se svi maskiraju – pokriju se kuhinjskim krpama, stolnjacima i svime što im se nađe pod rukom. Na glavu stave lonce te uzmu kuhače i poklopce kako bi mogli stvarati buku dok izlaze iz kuhinje. Dok nose pladanj s repicom, pjevaju jednostavnu i melodičnu pjesmu koja je danas i nekada ista, a glasi:

*Ispod repa teče med,
Doša' te je (ime) red.
Rep, rep, repica,
Sad se pije zdravica.*

Pjesma se dvaput ponavlja, prvo s imenom mlađenke, onda mladoženje. Grupa potom uzdignuti rep stavlja pred mladence i od njih se očekuje da ga oboje zagrizu, prvo žena onda muškarac. Prije posluživanja sam rep se dobro začini, ponekad i premaže, što također nekada nije bio običaj. „Rep bude gorak, papren, slan, različitih okusa, jer će takav biti i život u braku – svakakav, a ne samo sladak“ – prisjeća se gospođa Surjan svog nedavnog vjenčanja, ali i *despeta* kojeg su joj svatovi, prijatelji njezinog muža priredili tako što su na dan vjenčanja njihov bračni krevet iznijeli iz kuće.

Sam rep može biti serviran uz različite kombinacije. Ukršavanje povrćem je najčešće, a Tina Cetinić, rođena Dragojević (27) navodi kako je njezina baka na piru 1964. godine dobila svinjski rep na čijem se vrhu nalazila ukrasna mašna, tzv. *fjok*. Ona, smatrajući ovaj običaj anakronim i nepotrebnim, na svom vjenčanju 2016. nije imala „rep repicu“.

Tijekom pripreme ovog skromnog priloga razgovarala sam s nekoliko desetaka starijih i mlađih Velolučana. Većina, posebno onih starijih, čula je za običaj, a dobar dio je bio barem jednom i prisutan kad je izvođen. Svi oni potvrđuju elemente običaja poput: povorke koja kreće iz kuhinje, maskiranja, ali improviziranog, pjevanja šaljive pjesme, serviranja životinjskog, danas svinjskog, a nekada kozjeg ili jarećeg repa i to u trenutku kad je svadbena svečanost na vrhuncu i kad bi se (u staro doba) mlađenka i mladoženja trebali povući na konzumaciju braka. Rep je, kako kažu stariji sugovornici, nekada bio namijenjen samo mlađenki, a danas i mladoženji.

Temeljem spomenutih razgovora zaključujemo kako je običaj „rep repica“ za Velolučane prije svega zabavnog karaktera. Mladenci ga doživljavaju kao *despet* ili *psinu*, koju im izvode kum i njegovi prijatelji da bi nasmijali njih i prisutne. Oni moraju u mesnici unaprijed naručiti adekvatan komad mesa, sve pažljivo pripremiti i organizirati o čemu mladenci ni ne moraju biti obaviješteni.

Evidentno je da se o „repu repici“ uglavnom ne priča naširoko jer se prepostavlja da je to dobro poznat starinski običaj za kojeg se (valjda) zna što znači. Poznato je koji su njegovi sastavni elementi, redoslijed i vrijeme izvođenja, način maskiranja, odnosno načina serviranja. Međutim, razgovor s mještanima pokazao je kako se izvođenje „repa repice“ ipak razlikuje od pira do pira te kako sugovornici nisu ustvari sasvim sigurni što on predstavlja, nego jednostavno ponavljaju ranije viđen obrazac.

„Rep repica“ je u Veloj Luci običaj bez strogih pravila izvođenja zbog čega izvedba varira, a konstatirali smo da su se neki elementi promijenili kroz desetljeća. Tako je, na primjer, rep poslužen pred mladence u starije doba često bio kozji ili ovčji. U vrijeme 1950-ih i 1960-ih u Veloj Luci postaje učestala pojava da obitelj za vlastite potrebe uzgaja svinju, ili više njih, zbog čega je prilikom „repa repice“ mладencima najčešće posluživan upravo svinjski rep. Pri tome se pazilo, ističe dio starijih sugovornika, da bude rep neke manje svinje jer je bilo neracionalno ubiti veliku životinju samo zbog ovog običaja.

Osnovni simbolični elementi koje uočavamo u ovom običaju su: vjenčanje, maskirana (šaljiva) povorka, pjesma te svinjski ili jareći rep. Uvezši u obzir navedene simbole, kao i činjenicu da se prilikom aranžiranja „repa repice“ ogoljeni svinjski rep na pladnju poslužuje tako da strši u zrak, uz neupitnu falusoidnu simboliku, mogli bismo zaključiti kako ovaj običaj ima za cilj slaviti plodnost, ali i novi brak koji će uskoro rezultirati novim životom. Značenje pojedinih sastavnih elemenata običaja navedeno je uglavnom, prema Rječniku simbola Chevalier – Gheerbrant:

Vjenčanje – institucija važna za održanje vrste, vjenčanje veliča čistoću i ističe da je život božanskog podrijetla, da je sam Bog posrednik kod vjenčanja. **Maskiranje** – služi da bi se tjeralo zle sile, a u isto vrijeme da se prikrije vlastitu osobnost. **Bukom** se također tjera sve ono što je negativno i što bi moglo spriječiti mladence u njihovoј misiji. Smijeh i **šala** se isto tako koriste zbog prikrivanje, odvraćanja pažnje od pravog

cilja i nakane. **Povorka** je neizostavan dio većine obreda, naglašava zajedništvo i pripadnost skupini. **Svinja** simbolizira nezasitnost, proždrljivost, ali i pohotu te egoizam. Značenje svinje ovisi i o narodu u kojem se taj simbol prikazuje. Primjerice Kinezi i Vijetnamci je smatraju simbolom obilja, njezin izgled svjedoči o blagostanju, a krmača s potomcima za njih predstavlja brojno potomstvo. **Koza i jarac** se u nekim kulturama također povezuju uz plodnost. I dok koza predstavlja spretnost i slobodu, jarca se često smatra životinjom koja simbolizira snagu životnog zanosa, ali i pohotu. U staroj Grčkoj predstavljalo ga se kao životinju strastvene i plodne prirode zbog čega je bio posvećen božici Afrodit. Značenje običaja „rep repica“ treba tražiti u tumačenju simbola **repa**, ali i životinje kojoj pripada. Položen uspravno, rep nesumnjivo nalikuje na falus čime se mладencima poručuje kako je proslava vjenčanja ujedno i proslava njihove mladosti te želja da im budućnost bude ispunjena plodnošću.

Razmišljajući o vremenu nastanka i mogućim motivima izvođenja ovog gotovo rituala nastojala sam naći i druge krajeve na otocima ili priobalju gdje također postoje barem njegovi pojedini elementi. Najблиža paralela je donekle sličan običaj koji se je još uvijek održao u selima Cetinske krajine, u selima Hrvace, Bitelić, Lučane i dr. Prema kazivanju Mirka Kelave (80) iz Splita, rodom iz Bitelića, nekada, ali i danas se prakticira da se u trenutku kad svatovi dođu do mladoženjine kuće zakolje ovca ili ovan. Meso se podijeli na način da barjaktar dobije plećku, stari svat glavu, „fukara“ rebra, a mlada rep koji joj se nakon toga i servira. Pri tome se naglašavalo šaljivi karakter diobe uz različite aluzije na prvu bračnu noć i ono što mlađu čeka u životu. Iako se ovaj cetinski običaj ne podudara u svim elementima s onim velolučkim, sličnost je očita i može se prepostaviti da oba potječu od istog predloška.

Povezanost Vele Luke i Cetinske krajine nije posebno izražena. Za neke od najstarijih luških rodova, poput Gugića, poznato je da potječu upravo iz tog kraja, a i prezime Cetinić, bez

obzira na stoljetnu prisutnost na otoku, možda ukazuje na prostore odakle potječe. Povezanost je izražena kroz stoljećima prisutan preljev „momaka“ i nevjesta iz Cetinske krajine na otoke što ne isključuje i prijenos nekih od običaja. Vjerojatno je „čašćenje“ mlade uspravnim pečenim životinjskim repom bilo poznato (ili je još uvijek poznato?) i negdje drugdje u prostoru Dinarida, možda u nekom od krajeva iz kojeg su migracije na Korčulu bile izraženije (Makarsko primorje, Zapadna i Istočna Hercegovina, Boka kotorska), ali to bi trebalo biti predmet budućih istraživanja. Nije isključeno ni da se radi o autohtonom korčulanskom ili samo velolučkom običaju, jer ovaj je otok naseljen „oduvijek“ i u svakom slučaju predstavlja mjesto vrlo ugodnog života.

Najbliža paralela je donekle sličan običaj koji se je još uvijek održao u selima Cetinske krajine. Izvor se vjerojatno nalazi u tradiciji (peri)mediteranskih stočarskih zajednica koje od svojih iskonskih početaka slave plodnost i ciklus obnavljanja života.

Etnografska baština Vele Luke i otoka Korčule još uvijek nije sustavno obrađena, a radovi koji se najčešće usputno dotiču pojedinih etno tema razbacani su po različitim časopisima društvene tematike. Ipak, novija istraživanja prvenstveno T. Barčota (Barčot 2015; isti 2016) unose obuhvatnije poglедe na postojanje duboko ukorijenjene samosvojne velolučke tradicije koja je svakako duža od kratke prošlosti naselja i izvire iz vremena u kojem su današnji Velolučani živjeli disperzirani

na širokom prostoru zapadnog dijela otoka. Koje vremensko razdoblje obuhvaća period egzistiranja tih nukleusa buduće Vele Luke još uvijek ne možemo ni pretpostavljati, ali pisani tragovi postoje barem do srednjeg vijeka. Zbog znatne fizičke udaljenosti od Blata, tadašnjeg središta župe, ujedno i mjesta gdje su se odvijali svi oblici društvenog života, tadašnji stanovnici zapadnog dijela otoka raštrkani po predjelima duž zaljeva Vela Luka i okolnih krških udolina, sačuvali su (ili razvili?) dijelom vlastit kulturni izričaj, od kojeg je „rep repica“ samo jedan od elemenata.

Vrijeme i prostor nastanka običaja „rep repica“ za sada nije moguće odrediti. Izvor se vjerojatno nalazi u tradiciji (peri)mediteranskih stočarskih zajednica koje od svojih iskonskih početaka slave plodnost i ciklus obnavljanja života. Razloge zašto je običaj sačuvan baš u Veloj Luci lociramo u prednaseobinskom karakteru naselja tj. u međusobno razdvojenoj pastirsko-ratarsko-ribarskoj populaciji koja stoljećima, bez potreba za značajnijim promjenama, u manjim rodbinski povezanim skupinama egzistira na prostoru zapadnog dijela otoka te pritom razvija i njeguje elemente vlastitog folklornog izričaja.

Literatura

Barčot, Tonko. „Nasrid Luke na Lučici bor se zeleni – majsko drvo u nekadašnjoj običajnoj praksi Velolučana“. *Kanavelić* 1, Korčula 2015., str. 101 – 126.

Barčot, Tonko. „Mara Pruša plakala kanelu – o prvomajskim šalama u Veloj Luci“. *Kanavelić* 2, Korčula 2016., str. 22 – 43.

Chevalier, Jean i Gheerbrant, Alain. *Rječnik simbola*. Zagreb: Nakladni zavod Matica hrvatske, 1987.

Maričić, Zvonko. *Vela Luka od 1490. do 1834. Slike iz velolučke prošlosti*. Vela Luka: Vlastita naklada, 1997.