



Foto: Dino Cetinić

## SUNCE NA STOLU

*Svisvetski običaji na završetku toplijeg  
dijela godine otoka Korčule*

Tonko Barčot  
Arhivski sabirni centar Korčula-Lastovo  
Mratin bb  
HR-20275 Žrnovo  
tonko.barcot@dad.hr

Primljeno: 6.9.2018.

UDK 398.3

**Sažetak:** U tekstu autor daje prikaz svisvetskih običaja na otoku Korčuli, uklapajući ih u predkršćanski horizont završetka toplijeg dijela godine i uopće širi prostorni kontekst. Bavi se pitanjem dihotomije običaja na Sve svete i Dušni dan, analizira sintagmu „prvi Božić“, razmatra aspekte običaja darivanja – kole(i)nde i šaka za žive, ali i pravljenja lumblija kao obrednog kruha godišnje prijelomnice. Zaključuje kako je riječ o jednom od najvažnijih trenutaka u godini na zapadnom dijelu otoka Korčule, kada se u prošlosti obilježavao završetak uspješne ljetine.

**Ključne riječi:** Svi sveti, Prvi Božić, kole(i)nde, šaka za žive, lumblije, otok Korčula

### Svi sveti za žive i mrtve, a Dušni (Mrtvi) dan samo za mrtve

Naziv ovog poglavlja otkriva dihotomiju između dva susjedna dana početkom studenoga, ali i u samom prvom danu mjeseca. M. Gjivoje oslikao je tu razliku sintagmom „napola radosni Svi Sveti i ozbiljni Mrtvi dan“ (Gjivoje 1969: 235). Započnimo od radosti.

Svi sveti su bili blagdan u punom smislu te riječi. Uoči se, kao i kod drugih većih blagdana, postilo (Imoćanac 1846: 398). U Samoboru se za Sve svete „bolje i obilnije pripravila“. Stan se bijelio i čistio dane uoči (Lang 1913: 84). Katolička crkva ga je proslavljala svečano i s nedjeljnim misnim rasporedom. Pogotovo je svečano bilo u Blatu na Korčuli gdje je to župski titular i gdje se slavlje najavljivalo prethodnih 8 dana. Uz obilnu zvonjavu s kampanela, bogato ukrašen oltar u bijelom, izdvaja se procesija s bratimima Bratovštine Svih Svetih, godišnji bratimski ručak...<sup>1</sup> U Veloj Luci, koja je sve do sredine 19. st. bila u sklopu župe Blato i slavila Sve svete kao svoje zaštitnike, stara blatska tradicija se održavala sve do 1970. Nakon misa pjevanih „u trojke“, pristupilo bi se blagdanskoj Večernjoj s različitim psalmima pjevanim pučkim napjevom.<sup>2</sup>

Bio je to dan u kojem su živi itekako uživali. U Zagrebu i prigradskim selima su na taj dan bile velike svetkovine u čašćenju, a sudjelovali su svi društveni slojevi (Muraj 2003: 183). Uz veće količine hrane, taj dan se puno i pilo. Negdje se prvi put kušalo mlado vino (u Blatu na Korčuli, Rogotinu kod Ploča i drugdje), a u Bukovici bi pravoslavci išli kod katolika pitи (Ardalić 1902: 238). Svi sveti su bili i blagdan ljubavi. U selima sjeverno od Zagreba taj je dan bio i „prvi semen“ tj. sajam za dečke i cure koji su se zagledavali na groblju. Ako su zajedno palili svijeće značilo je da se vole i da će se vjenčati (Bakrač 1988: 366). Svi sveti su bili i pastirski blagdan, npr. u Samoboru (Lang 1913: 84) i selima južno od Zagreba (Bakrač 1988: 366). Taj dan je bio pojam i za zabavu. U Potomju na Pelješcu bi se priredio dernek s većim plesom uz sudjelovanje

šire okolice (Ivančan 1985: 257). I u Gornjoj Vrućici priredila bi se uobičajena zabava (Srhoj 1988: 7).

No, isti taj dan poslijepodne, Katolička crkva radi potpuni zaokret. U Veloj Luci, prema tradiciji još iz vremena zajedničke blatske župe, svećenik bi poslije blagdanske Večernje skinuo bijeli i obukao crni pluvijal i stolu, započinjući s Večernjom za mrtve. Nasred crkve postavio bi se katafalk i formirala procesija prema groblju. Večernja za mrtve nastavila bi se u grobljanskoj kapeli sv. Roka, blagoslovila voda s kojom bi se poškropio svaki grob. Poslije bi se održao govor, nastupila limena glazba i zapjevalo pjevački zbor. Procesija se vraćala u maticu moleći krunicu i uz pratnju mrtvog zvona, a sve bi završilo molitvom za mrtve.<sup>3</sup> I u Smokvici bi se procesija do groblja održavala poslijepodne,<sup>4</sup> a slično bilježi i Običajnik župe Pupnat.<sup>5</sup>

*Svi sveti su bili blagdan u punom smislu te riječi, dan u kojem se slavio život i u kojem su živi itekako uživali. No, isti taj dan poslijepodne, Katolička crkva radi dramatični zaokret u ritualima korotnički se zaogrnuvši crnim plaštem s isključivim mislima na smrt i pokojnike.*

Svi sveti su vrijeme zamiranja prirode i oživljavanja grobova. S jedne strane su stajala stabla s golim granama, a s druge urešeni i cvjetni grobovi (Muraj 2003: 177). Taj očiti kontrast u kojem čovjek homeopatski prisnažuje oslabljeno sunce i

<sup>3</sup> Ibid., str. 36-37.

<sup>4</sup> HR-DADU-SCKL-852. Osobni fond don Božo Baničević, Domišljanja o Smokvici Mile Radovanovića Bobara – O procesijama u Smokvici u toku godine van crkvenog kruga, str. 4.

<sup>5</sup> Arhiv župe Gospe sniježne – Pupnat, Ljetopis ili Spomen knjiga župe Pupnat i Običajnik, str. 14.

1 Privatna zbirka Jerko Andreis (Vela Luka) – Spisi don Jerka Andreisa. Prijepis običajnika župe Blato (don Marina Franulovića Ruševića), 1759.-1763., str. 41-42.

2 Arhiv Župe sv. Josipa – Vela Luka. Običajnik župe, str. 36.

prirodu, označava svojevrsno spuštanje s površine zemlje u nju samu. Svi sveti su i dan osrvanja unatrag, prema prošlosti. To je blagdan uspomena i njihovog oživljavanja (Muraj 2003: 177). Ne čudi stoga što je veliki dio običaja vezan uz pokojnike i onostran svijet te se obilaze i uređuju groblja. U selima oko Zagreba grobovi su se posjećivali upravo na Sve svete jer je taj dan bio posvećen mrtvima (Bakrač 1988: 366). Isto tako i u Zagrebu (Muraj 2003: 180, 183). Značajan aspekt običaja čini i hrana za pokojnike. Kad bi se Koprivničani vratili s groblja večerali bi, ali ne bi raspremili stol. Na njemu bi ostalo svo nepojedeno jelo i kanta puna vode da se najedu i napiju duše preminulih u svojim nekadašnjim kućama (Horvat 1896: 244). I u Otoku kod Zagreba bio je nekad običaj da se na stolu ostavlja čaša vina za pokojnika. Ujutro bi ga netko od ukućana popio ili bi ga maknuli sa stola (Bakrač 1988: 366). U slavonskim Retkovcima u davnini se na grobove nosila hrana koju bi pojeli „prosjaci i druge bitange“ (Filakovac 1914: 174-175). Na Korčuli nije poznat ovaj spektar običaja vezan uz hranu za pokojnike.

Zaokret u crkvenim ritualima je gotovo dramatičan. Do poslijepodne se slavilo život, a samo tren poslije crkva se korotnički zaogrnila crnim plaštjem s isključivim mislima na smrt i pokojnike. U nekim sredinama Svi sveti su bili u potpunosti posvećeni smrti. U slavonskim Retkovcima žene su bile u crnini (Filakovac 1914: 174-175), a u Kastavštini su ljudi izbjegavali i razgovarati međusobno (Jardas 1957: 19-20). Izvjesno je da je riječ o crkvenoj interpolaciji koja je zaživjela od 8. st. kada je Katolička crkva prebacila svetkovinu, utemeljenu stoljeće prije, na prvi dan u studenom (Muraj 2003: 171). Ali isto tako, ta interpolacija nije bila slučajna jer se i u pretkršćanskim običajima na ovaj dan granica između živih i mrtvih gotovo brisala.

Okretanje smrti i pokojnicima koje je započelo u poslijepodne Svih svetih, nastavilo se sutradan na Dušni/Mrtvi dan. Uveden je 998. kao spomendan na sve vjerne mrtve. Tijekom vremena prihvaćen je i u ateističkim sredinama (Muraj 2003: 171). Zanimljivo, na Mrtvi dan se samo iznimno obilaze grobovi. Bio je to dan kad su se služile mise, a u domovima palile svijeće (Muraj 2003: 180, 183).

Isto tako i u Kastavštini. Išlo se na mise za pokojne, lumin je gorio i molio se ruzarij (Jardas 1957: 19-20). U Veloj Luci bi se u 4:30 održala jutrenja – matutin za mrtve, potom pjevana misa „in terca“, a onda bi uslijedio ophod prema groblju. Nakon mise u kapeli sv. Roka, uslijedilo bi odrješenje i povratak u maticu. Održala bi se treća misa „mrtvačka“, a popodne i blagoslov uz pjevanje „Pomiluj mene Bože“ i molitve za mrtve. Svi dani koji su slijedili do 9. studenoga bili su mrtvi dani posvećeni različitim skupinama pokojnika (bratimi pojedinih bratovština i svećenici). Poslije 1970. znatno se reduciraju rituali te se obilazak groblja isključivo prenosi na Sve svete.<sup>6</sup>

#### „Prvi Božić“

Ovim izrazom Velolučani su nekada nazivali Sve svete (Vučetić 1990: 27). No, taj se naziv izgubio već sredinom 20. st. Moji najstariji kazivači danas ga se više ne sjećaju. U susjednom Blatu navodno su ih nazivali „drugi Božić“ (Kaštropil Culić 1995: 25), a u gradu Korčuli „mali Božić“.<sup>7</sup> U Račišću (Kazivanje P.K.L.), ali i u Podgorju na zapadnom Pelješcu su ga također nazivali „prvi Božić“ (Kazivanje V.S.S.).

Ova sintagma nije vezana samo uz Korčulu i Pelješac. Svi sveti su se također nazivali „prvi Božić“ i u okolici Staševice i u Rogotinu kod Ploča (Kazivanje M.M.Š.). U Docu, u Poljicima, se naziva i „prvo čelo Božića“ ili „prva noga Božića“. Jer za Božić se treba navrijeme spremiti pa se počinje svetkovati već od Svih svetih (Ivanišević 1905: 33). Slično je bilo i u Samoboru (Lang 1913: 56) i u okolici Zagreba gdje je narod Sve svete smatrao većim blagdanom (Bakrač 1988: 365-366). Čini se da i Bakrač taj naziv izvodi iz sintagme velikog blagdana, odnosno da se pojmom „Božić“ koristi kao opći pojam za veliki/najveći blagdan.

No, „prvi Božić“ se ne obilježava u svim krajevima na isti dan. Tako se u Konavlima tom sintagmom naziva blagdan sv. Martina. Čini se da gdje je Martinovo bilo izraženije da je ono

<sup>6</sup> Arhiv Župe sv. Josipa – Vela Luka. Običajnik Župe, str. 37-38.

<sup>7</sup> HR-DADU-SCKL-902. Osobni fond Smiljana Žaknića. Novinski tekst „Prikle“ prema kazivanju Cilke Balarin za splitski tjednik „Dan“, 1996.

preuzeo naslov „prvog Božića“. V. Belaj će pritom istaknuti: „To znači da su ga osjećali prvim od niza dana u koje se obredno praznuje prelazak iz stare u novu godinu“ (Belaj 1992: 28). Iako je očito riječ o pretkršćanskem običajnom obrascu, čini se da je sintagma oblikovana shodno krćanskoj (i slavenskoj) dominaciji Božića u godini te je riječ o naknadnom običajnom sloju.

Iako Gavazzi tvrdi da su u staro pogansko doba podušni običaji bili izvorno u vrijeme zimskog solsticija (Gavazzi 1988: 112), suprotstavlja mu se Belaj s tvrdnjom da su Slaveni nakon pokrštavanja drevne novogodišnje običaje prenijeli na Božić, dok su ga na zapadnom dijelu slavenskog teritorija zadržali u vrijeme nekadašnjeg novogodišnjeg dana – 1. studenoga (Belaj 1992: 38). Ukoliko sagledamo sve pojavnosti božićnih blagdana na slavenskom prostoru, onda se zaista može uočiti da su se pripremala pokojnička jela, pokojnička kaša, odnosno žlica za umrle (Gavazzi 1988: 159). Isto tako, na stolu Badnje večeri nalazili su se bademi, smokve, rogači i suho voće (Gavazzi 1988: 156). Riječ je o razdoblju koje dijeli isti/sličan spektar namirnica proizašlih od ljetine. U Trpnju su se za Sve svete i Božić pripremali isti kruščići zvani „basijice“ (Glavina 2013: 28). U Komiži se o Božiću pripremala „lumlij“, kolač s bademima i grožđicama (Bezić Božanić 1986: 31), što itekako asocira na svisvetsku lumbliju na zapadnom dijelu Korčule. R. Strohal početkom 20. st. piše kako se na Krku o blagdanu „mrтvih duš“ i na Badnjak „za popove neke oblje i oblice peku“ (Vinja 1987: 40). Kolendavalо se, odnosno čestitalо, obilazilo kuće i darivalо, a što je sve spektar sličnih običaja i preklapanja s običajnom kartom Sviх svetih.

Ukoliko uspoređujemo ova dva datuma (početak studenog i zimski solsticij) u običajnoj godini otoka Korčule, mora se zaključiti da početak studenog ne zaostaje po bogatstvu običaja. Čak se čini da je i bogatiji u nekim aspektima što je i logično zbog veće dostupnosti namirnica od netom uskladištene ljetine i okončane jemavte. Tako su se npr. za Sve svete i sv. Martina na Korčuli pripremala čak dva različita obredna kruha (lumblija i lojenica). Darivanje je izraženije i posebniјe na Sve svete nego li na Božić. Na dijelu otoka Korčule se za Božić ne koristi pojma

kolendavanje, već „veseljanje“ i „navišćovanje“ (u Blatu, Čari, Lombardi i Veloj Luci), dok je pojam „kolende“ i „kolinde“ na zapadnom dijelu otoka vezan isključivo za Sve svete. Pa bi se moglo eventualno govoriti o vezanosti ovih termina uz romansku godinu (prvi dan u mjesecu). Dok je na slavenskom prostoru početak studenog običajno siromašan i nevažan (Gavazzi 1988: 112) te su svi njegovi aspekti preneseni na Božić (Belaj 1992: 38), otok Korčula obiluje bogatim i važnim običajima početkom studenoga koji su se održali dandanas. Običajima koji su vezani uz intenzivnu mijenu prirode, slabljenje sunca, završetak intenzivnijih poljodjelskih poslova, berbe grožđa, pohrane ljetine i sjetve pšenice. Na Sve svete je okončavao i ljetni ribolov te se nije više ribarilo sve do travnja (Oreb 2007: 72). Da li bi bilo pretjerano zaključiti kako početak studenog na otoku Korčuli predstavlja vrlo važan trenutak u godini, odnosno stvarnu Novu godinu, te da se i ta priča uklapa u tezu o važnom utjecaju romanskog duhovnog svijeta na Korčuli. Tu sam tezu već iznio u istraživanju o prvomajskim običajima (Barčot 2015: 115-116). Dakako, to ne znači da otok Korčula nije bio snažno prožet i slavenskim utjecajima po njihovom doseljavanju, ali je očito dijelom preživio jaki romanski duhovni supstrat.

#### **Da li je župski titular u Blatu slučajan?**

Dakako, ništa nije slučajno. No, izbor ovog titulara ne mora nužno biti povezan s našom pričom. Svi sveti su se vjerojatno u srednjem vijeku percipirali kroz simbol smrti koja je bila važan segment srednjovjekovnog života. Pogotovo uza sve epidemije i strah koje su one izazivale u tadašnjim zajednicama. Bratovštine Sviх svetih ili „dobre smrti“ bile su itekako poželjni životni i smrtni pratitelji. A čini se da je ovaj titular srednjovjekovna akvizicija na otoku. Bratovština i crkva Sviх svetih u Blatu spominje se već u 14. st. (Foretić 1940: 341), no bratovština je sve do 1550. nosila prvočni naziv Bratovština Tijela Isusova (Marinović 2003: 148). U Običajniku župe Blato iz 18. st. značajan dio posvećen je Svim svetima. Detaljno su popisani crkveni običaji i procedura na ovaj blagdan prve

kategorije.<sup>8</sup> Značaj ove svečanosti stavljen je u drugi plan nakon što je krajem 18. st. Blato dobilo kosti iz rimskih katakombi te svoju novu zaštitnicu sv. Vicencu. S druge strane otoka, u Korčuli je najstarija bratovština upravo ona Svih svetih ustanovljena na samom početku 14. st., a dobila je ime po crkvi u kojoj je osnovana (Lasić 2005: 68). Crkva s navedenim titularom jedna je od starijih i istaknutijih, uz katedralu temeljno bogoslužno središte grada kroz stoljeća. Drži se da je iz 13. st. i da je na mjestu poganskog hrama, a Baničević se i pita nije li to bila prva župna crkva u Korčuli (Baničević 2002: 29-30).

*Uz veliku ogradu, ostavljam mogućnost da pojave ovih titulara na Korčuli ima veze i s pretkršćanskim važnošću ovog dana na Korčuli. Odnosno da je Katolička crkva pažljivo izabrala onaj dan u godini koji je imao jaku pogansku tradiciju kako bi ga kristijanizirala.*

Baničevićev navod (Baničević 2018: 183) o vezanosti titulara župne crkve i običaja pravljenja lumblije dao mi je za misliti te sam si postavio pitanje navedeno u naslovu ovog poglavlja. Uz veliku ogradu, ostavljam mogućnost da pojave ovih titulara na Korčuli ima veze i s pretkršćanskim važnošću ovog dana na Korčuli. Odnosno da je Katolička crkva pažljivo izabrala onaj dan u godini koji je imao jaku pogansku tradiciju kako bi postojecu tradiciju kristijanizirala. Dakako, pretjerano bi bilo tvrditi da svjetska tradicija pravljenja lumblija datira još od 14. st., ili čak još i od prije. No, zasigurno je starija od početka 19. st. kako neki tvrde.

8 Privatna zborka Jerko Andreis. Spisi don Jerka Andreisa - Običajnik župe Blato, 18. st.

### **„Na Sasveta dilu se kolende“<sup>9</sup> – kole(i)nde kao početak?**

B. Žuvela „kolinde“ definira kao „čestitarski poklon za Sve svete“ (Žuvela Doda 2011: 54). No, izvjesno je riječ o širem značenju. U Blatu ih nazivaju „kolende“, a definiraju se kao „običaj darivanja za Sve svete“ (Milat Panža 2015: 201). Na zapadnom dijelu Korčule priprema ih domaćica – majka. Marko Šeparović u opisu narodnih običaja u Veloj Luci s početka 20. st. navodi: „Uz kruh lumblije pripravi mat malo mindelih, smokava, jabuka, oraha, marunih, žižulah i kupovnih bunbonih u tavajolu“, ali i „suhega grozja i grozja krivače i romanije koja tada dozre“.<sup>10</sup> Dakako da su neke kol(e)nde bile oskudnije i jednostavnije, dok neke i bogatije. Sardelić Bijok i Cetinić Tale u kolendama spominju još rogače, ali i mantalu i kotonjatu.<sup>11</sup> „Kumu i kumici“ netko je nosio i litru travarice „žute od čafrana“.<sup>12</sup>

Pripremljene kolinde majka predaje djetetu da ih odnese svojem kumu. Šeparović je 1930-tih zapisao kako je to bio običaj prvih 6 do 10 godina života djeteta, a radilo se o krštenom/krizmanom kumu. Da su oni bili važan dio djetetova života, svjedoči i Šeparovićev navod da se kumovi u Veloj Luci „poštuju kao da su svojta“.<sup>13</sup> Kazivačica rođ. 1940. u Veloj Luci navela je kako je lumbliju sa šakom mindela nosila kao dijete samo svojoj kumi (Kazivanje M.B.M.). Navod kazivačice N.B.Š. da su se kolinde nosile uglednjim i bogatijim mještanima, nadovezuje se na Šeparovićev opis. Jer se djeci za kumove u pravilu biralo bogatije i uglednije mještane. Prema drugima koji su prakticirali ovaj običaj u drugoj polovici 1930-tih i sredinom 20. st. kolinde su se nosile i članovima šire obitelji, očito onima koji su živjeli izvan zajedničkog

9 Početni stihovi pjesme koja se pjevala u Blatu (HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Ante Bačića Grlice „Uломci lirske i drugih pjesama pjevanih u Blatu“, NZ 131, str. 67.)

10 HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, I. dio, str. 20, II. dio, str. 34.

11 Arhiv Viteškog udruženje Kumpanjija – Blato, Spisi po tekućem broju – Upitnik Etnografskog muzeja u Zagrebu (upitnik ispunili P.S. Sardelić Bijok i dr. Franjo Cetinić Tale), br. 14)XI – 1937., str. 3.

12 Privatna zborka obitelji Dragojević Lise – Vela Luka, Rukopis Vicka Dragojevića „Stari veleluški običaji i pučke proverbine“, str. 2.

13 HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, II. dio, str. 34.

kućanstva. Tako F. Mirošević naglašava djedove i bake (Mirošević 2016: 11), a B. Žuvela navodi još širi krug: „To se nosi kumparu, babi, didi, susidu i drugima koje se u kući odredi“ (Žuvela Doda 1994: 141). Blaćanin Sardelić Lepo u stihovima iz 1970. navodi još širi krug spominjući praktički sve u užoj i široj obitelji, ali i prijatelje... (Kaštropil Culić 1995: 44). Dakle, čini se da se krug darivanih s vremenom širio od početnih kumova. Kada govorimo o dijelu dana kad su se kolinde nosile, kazivač B.Ž.D. ističe kako su se one nosile ujutro na Sve svete.

Djeca u Veloj Luci su na Sve svete darivali, ali i primali. M. Šeparović navodi da kum po primitku kolende „daruje dijete s robun ali i soldima“.<sup>14</sup> F. Mirošević se prisjećao da bi mu djed „uzvratio sa slatkišima“ (Mirošević 2016: 11), a jedan kazivač i da bi otišao s jednom, a vratio se s drugom lumblijom (I.P.). Običaj se uglavnom prestao prakticirati u drugoj polovici 20. st. Istovjetan običaj prakticirao se u Blatu.

Ovakvo darivanje nije bilo isključivo vezano uz Sve svete. Prema M. Šeparoviću „dobar dio“ Lučana poštaje kuma i o Božić noseći mu božićni kolač i suhu ribu te mu čestitajući blagdan.<sup>15</sup> Kazivača F. Miroševića baka i djed bi poslali na Božić i Novu godinu da odnese par naranača i drugih sitnica široj rodbini i obiteljskim prijateljima (Kazivanje F.M.). No, darivanje o Svim svetima ipak se izdvajalo u godini kao posebno. Naposljetku, imenovalo se posebnim nazivom. Kolende/kolinde su običaj koji je jačao veze s kumovima i širom obitelji, tj. jačao prijateljstva između živih ljudi.

No, zašto se uopće dariva i da li kole(i)nde govore još nešto same po sebi? Ukoliko bi slijedili misao Gavazzija, mogli bi zaključiti da je ovdje riječ o koledama, tj. običaju obilaska domova, čestitanja i pjevanja popijevaka (Gavazzi 1988: 200). No, to ipak nije posve tako. U Blatu i Veloj Luci kole(i)nde, kako je opisano, uopće ne obuhvaćaju pjesmu. U Smokvici su „kolende“ bile običaj vezan uz zimski solsticij, no ne označavaju pjesmu već ružmarin, lovoričku i grančicu naranče s kojima bi se okitilo prag kuće o Božiću, Novoj godini i o Tri kralja. Kolendati je značilo okititi. No, ne samo to.

14 Ibid., str. 20.

15 Ibid.

U tom su selu na Novu godinu i Tri kralja skupljali kolendu za kantavce. Domaćice bi ih darivale suhim smokvama, mindelima, orasima, jajima... Na Tri kralja svi bi se darovi sakupili pod ložom i zajednički pojeli, a ostatak kolende prodao.<sup>16</sup> I u Žrnovu je vladao sličan običaj o Novoj godini. Spominje se već 1620. kada se u Statutu Kumpanije navodi obaveza da se na početku okupljanja igrača, na vižiju nove godine „ima kolendat svetu cirkvu... pa svakoga po redu po selu“ (Vukasović 1881: 16). Ispred vrata od župne crkve pjevali bi i potom ponad vrata postavili križ od 9 naranača kojeg su nazivali „kolendom“ (Zaninović 1932: 174). Poslije molitve u crkvi produžili bi do Župnog stana, pa do učitelja i učiteljice u obližnjoj školskoj zgradite bi dalje nastavili pjevati i čestitati novu godinu od kuće do kuće gdje bi bili i počašćeni (Sardelić 2004: 189-190). Pritom bi po starom običaju ponad vrata župnika, svojeg kralja, kapetana, seoskog glavara ostavljali naranču, a ponad vrata ostalih grančicu od lovora s nekoliko nataknutih suhih smokava“ (Zaninović 1932: 174). I to su nazivali „kolendom“ (Sardelić 2004: 190). Kolenda je ostajala do iza Vodokršća kad bi je ukućani uklonili te se strogo pazilo da je netko za šalu ne bi prije uklonio (Zaninović 1932: 174; Sardelić 2004: 190). Sudeći po Zaninoviću, ovaj je običaj bio ograničen samo na igrače i samo na one godine kad se igrala „Kumpanija“ (Zaninović 1932: 173). U Pupnatu su igrači Kumpanije također koledali na Novu godinu obilazeći crkvu maticu (i zatičući kiticu na vrh matice), župnika i svoje starještine.<sup>17</sup> I pelješki mladići su kolendavali uoči nove godine te uz „kolendu smokava“ dobivali od ukućana još i kobasicu, kaštradine, voća, mantale, kotonjate... Novu godinu zvali su „kolende o kolendama“. Niti na Pelješcu kolenda ne znači pjesmu već smokve nanizane na žuku koje se dijele čestitarima.<sup>18</sup> Da Gavazzi nije posve u pravu potvrđuju i etimološka istraživanja. Praslavenska riječ „koleda“ tek je mlađa posuđenica iz latinskog jezika. Izvor je riječ „kalendae“ (izvedena iz glagola „calere“ – pozivati),

16 HR-DADU-SCKL-852. Osobni fond don Božo Baničević, Domišljanja o Smokvici Mile Radovanovića Bobara – O kantavcima, str. 1-2.

17 Arhiv Župnog ureda Pupnat, Kronika, 1938., str. 83-84.

18 HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Nikole Zvonimira Bjelovučića „Naš život i običaji na poluotoku ratu Pelješcu“, 1910., SZ 242, str. 82.

u značenju prvog dana mjeseca, a poslije uopće blagdana (Gluhak 1993: 328-329). Naziv je nastao još u onom vremenu kada je mjesec bio lunarni, tj. označavale su dan nakon večeri kad bi se prvi put pojavio mlađak. Sve su kalende bile posvećene Junoni i dijelom imale religiozni karakter. Naročito se to odnosilo na prve kalende u godini kada su žene primale poklone od svojih muževa (Milićević 1990: 30). Utoliko slavenska „koleda“ nije samo pjesma o Božiću već utjelovljenje novogodišnjeg ciklusa, svečanost povezana s dobrim željama za plodnost nadolazeće godine (Gluhak 1993: 328-329). Dakle, „kole(i)nde“ bi podrazumijevale sve običaje vezane uz iščekivanje nove godine, pa i darivanje još od rimskih vremena. Na povezanost koleda i kumpanija, uopće kolednu obrednu jezgru lančanih oružnih plesova, na miješanje kršćanskih i pretkršćanskih elemenata, slavenske koleda i romanskih kalendi upozorili su I. Ivančan i I. Lozica (Lozica 1999: 255-263). Na istočnom dijelu Korčule, u Smokvici, na Pelješcu, ali i širom slavenskog svijeta ti običaji su vezani uz zimski solsticij i kalendarski početak godine. U Blatu i Veloj Luci se također nizom običaja obilježava zimski solsticij. No, pojam „kole(i)nde“ vezan je isključivo uz Sve svete, odnosno prvi dan u studenom. Da li nas to upućuje na zaključak da je na zapadnom dijelu otoka Korčule riječ o prežitku iz predkršćanskih vremena kada je taj dan predstavljao početak nove godine (Bešker 2004: 21) ili je to s obzirom na veliku mijenu otočkog stanovništva krajem stare ere, rimska ili ranokršćanska akvizicija. Poznato je da je papa Grgur I. (6. st.) bio predvodnik intenzivnog pokrštavanja Germana, ali i veliki pobornik pučke pobožnosti. Tako je snažna pretkršćanska keltska i germanska poganska tradicija štovanja mrtvih preuzeta u formi štovanja svetaca (Zaradija Kiš 2002: 205).

### „Šaka za žive“

Opisujući običaj darivanja u Veloj Luci vezan uz Sve svete 1918., D. Knežević u svojim zapisima ne spominje naziv „kolinde“, već tek piše da se darivalo rodbini i prijateljima „za žive“ (Knežević 2012: 109). Spomenuta sintagma „za žive“ ukazuje na sličan običaj darivanja na istočnom dijelu otoka i šire.

U Žrnovu se, u godinama poslije II. svjetskog rata, kod posjeta susjedima, rodbini i prijateljima donosila šaka suhih smokava, mindela ili oraha. (Kazivanje J.Š., S.D.). Bilo je to na Sve svete. U kući Kaštelan na Glavici u Prvom selu okuplja se susjedstvo dandanas poslije popodnevne mise na groblju. „Pofigaju se prikle, a na stolu budu mindeli, orasi, rakija i ove novotarije. Podružimo se, mrtvima zaželimo pokoj, a živima zdravlje“. Kazivačica P.L. sjeća se tih okupljanja rodbine, susjeda i prijatelja od sredine 20. st. uvijek u njezinoj roditeljskoj kući. Znalo bi ih biti i dvadesetak. ‘Šaku za žive’ dijelili bi međusobno u obitelji. Isto tako, redovito bi svake godine primala „šaku za žive“ od nevestine majke iz Račišća, i to u obliku kolajne od suhih smokava. Umnogočemu se poklapa ovaj običaj s kole(i)ndama, no čini se da je prije II. svjetskog rata bilo ponešto drukčije. Izvori svjedoče da je u tom istom Žrnovu o Svim svetima „mladež kupi(la) šaku za žive“.<sup>19</sup> Dakle, za razliku od prijeopisanih običaja u kojem se obilazi i dariva, djeca su obilazila kuće tražeći dar. Negdje to rade ujutro na Sve svete, a negdje na Mrtvi dan.

N.Z. Bjelovučić opisuje to za Pelješac na sljedeći način: „Na Susvete idu djeca sa košićićem po svom selu i drugim selima u svoje da ‘kupe za žive’. Tada im se dade šipaka, suhih smokava, mindela, oraha, suha od grožđa, mantale i drugog voća“.<sup>20</sup> Kazivačica iz Podgorja se prisjetila kako su pred II. svjetski rat u okolici Orebića skupine manje djece obilazile kuće i u svoju vreću dobijali po koju naranču, mindele i dr. Mala djeca bi znala biti u pratnji starijeg. „Bi je jedanput doša s dicun i stari Nogalo noseći najmanjega na škinji“. Vreće bi se znale prepuniti i neka djeca ih ne bi mogla nositi. „Dica iz Ruskovića sela dolazili su pitati šaku za žive i kod nas po Podgorju. Morali bi hoditi i po uru vrimena“ (Kazivanje V.S.S.). T. Srhoj u svojim dnevničkim zapisima navodi kako su na taj dan i ratne 1942. djeca Gornje Vrućice na Pelješcu obilazila kuće i kupila za žive „svakoga voća koji se rađa kod nas“ (Srhoj 1988: 23-24).

<sup>19</sup> Opatski arhiv Korčula. Osobni fond Iva Matijace, rukopis „Pučka povijest Žrnova“ (193?), str. 11.

<sup>20</sup> HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Nikole Zvonimira Bjelovučića „Naš život i običaji na poluotoku ratu Pelješcu“, 1910., SZ 242, str. 88.

Sličan običaj poznat je i na istočnom dijelu Korčule. Gjivoje piše da mladi svisvetski koledari s „neobijesnom“ koledom idu od praga do praga tražeći „šaku za žive“ i dobivaju bademe, smokve, bobiće „fave di morte“, novac, što će poslije „bratski“ podijeliti.<sup>21</sup> S obzirom na prijašnju analizu izvorišta naziva „kolende/kolinde“, bilo bi potrebno ostati oprezan kod Gjivojinog korištenja termina koledari i koleda jer nije poznato da su oni pritom i pjevali. U Žrnovu npr. nisu pjevali posebne pjesme, nisu ni čestitali. Na riječi „Dajte šaku za žive!“ sredinom 20. st. dobijali bi šaku mindela, oraha i suhih smokava. Iz nekih kuća bi umjesto dara dobili sljedeći odgovor: „Ako ti dam jednu šaku!“ (Kazivanje M.S.B.). U Žrnovskom zaseoku Postrana u oskudnjem međuratnom razdoblju dobijala se uglavnom šaka suhih smokava (Kazivanje P.Š.D.). Običaj se ugasio u drugoj polovici 20. st. I kod Moliških Hrvata u talijanskom Kruču bio je običaj obilaska kuća na Sve svete te su djeca dobijala slične sitne darove zvane „bumbllice“ (Vinja 1987: 32). Paralelu nalazimo u američkoj pučkoj svečanosti „Halloween“ sazdanu na starokeltskim izvorima. Noć uoči Svih svetih djeca idu od vrata do vrata i pitaju slatkiše.

Prema riječima kazivača u Žrnovskom Prvom selu obilazak kuća i darivanje se održavalo na Mrvi dan (Kazivanje M.S.B.). I drugdje u Hrvatskoj sličan se običaj izvodi na taj dan. Tako su u slavonskim Retkovcima mladi početkom 20. st. išli od kuće do kuće sakupljati brašno „svake fele smoka i pića“ na račun noćne zvonjave. Kad bi se dovoljno nakupili, počastili bi se doma uz spomen na mrtve (Filakovac 1914: 174-175). U pravilu je Mrvi dan posvuda mračan, turoban i tih pa se ovakav običaj može smatrati otklonom.

I kod običaja kolendi/kolindi i „šake za žive“, darivanje je u prvom planu. Darivanje je samo po sebi vezano uz prijelazne dane u godini, a darovi obilježavaju „inauguraciju novog ciklusa“, tj. simboliziraju „želje za obiljem i procvatom“. U početku se radilo o drevnom magijskom običaju

*I kod običaja kolendi/kolindi i „šake za žive“, darivanje je u prvom planu. Darivanje je samo po sebi vezano uz prijelazne dane u godini, a darovi obilježavaju „inauguraciju novog ciklusa“, ali predstavljaju i zamjenu za dragocjeniju žrtvu.*

traženja milosti od bogova. Kelti su na kraju listopada prinosili darove Samhainu, bogu smrti (Bešker 2004: 23-25, 154). Moglo bi se pretpostaviti da darivanje nosi u sebi izvjesnu apotropejsku moć odvraćanja zlih sila od onih koji darivaju. No, očito ne samo to. Darivanje ujedno znači odricanje, uspostavljanje veze među učesnicima, sjedinjenje s božanskim, ali i zamjenu za dragocjeniju žrtvu u davnoj prošlosti (Janićijević 1986: 314-315). Ne želim otici predaleko do ljudske žrtve, no znakovit je običaj u Trpnju gdje bi se za Sve svete pripremali antropomorfni kruščići „basijice“, nabodenii mindelima (Glavina 2013: 28).

Ostaje i zapitati se zašto se u ovim običajima naglašava dimenzija „živih“. Da li je to samo odraz dvojnosti Svih svetih, opreka svijetu mrtvih ili i nečeg složenijeg? Čestitari i darivatelji, koledari ili kakogod ih drukčije zvali, posrednici su među svijetom živih i mrtvih, „znamenici duša umrlih i božanski gosti“ (Janićijević 1986: 203). Upravo koledari odvode Perunovog novorođenog sina (Jurja) po rođenju u Velesov svijet mrtvih (Belaj 1998: 155-167). Utoliko se darivanje može promatrati i kao udobrovoljavanje duhova predaka za njihov utjecaj na plodnost prirode (Janićijević 1986: 203). No, ovi naši čestitari donose i pitaju dar „za žive“, ne za mrtve. Da li je to stoga što se ovaj promatrani obred ne može vezati uz podušni karakter tog dana, već je riječ o običaju koji proizlazi iz solarnog kulta i kulta plodnosti (Janićijević 1986: 204)? Zanimljivo, na Siciliji djeca bivaju darivana na Dušni dan „od mrtvih“, a i prigodni kolači se zovu „mrtvačke kosti“ (Bešker 2004: 24).

<sup>21</sup> Gjivoje je neprecizan u prostornom definiranju ovog konkretnog običaja. On svisvetske koledare naziva „korčulanskima“, a poslije ih dovodi u kontekst s blatskom lumbljom (Gjivoje 1969: 235). Običaj „šake za žive“ nije poznat na zapadnom dijelu otoka pa se čini da je Gjivoje izmiješao i povezao dva različita običaja.

### Lumblije – obredni kruh godišnje prijelomnice

Jesen su u Veloj Luci nekoć nazivali „jematva“<sup>22</sup> što dovoljno govori o značenju ovog godišnjeg doba za život i opstanak. Bogatstvo namirnica od ljetine, voća koje je dozrelo, odražavalo se i na bogatstvo stola u jesen. Naročito bogat stol služio se na Sve svete. U Blatu na Korčuli služio se svečani „obid“, lumblije, „a često i mantala“. Taj dan se prvi put kušalo novo vino - „diže se kampijun“ (Kaštropil Culić 1995: 25). U Podgorju na Pelješcu zaklalo bi se kozlića/janjca (Kazivanje (V.S.S.). U Rogotinu kod Ploča zaklao bi se kokot, obilno ručalo. Kao i u Blatu prvi put bi se otvorila bačva i kušalo mlado vino, a od slatkoga izdvajali se se kolači s pekmezom od šljiva (Kazivanje M.M.). U slavonskim Retkovcima se početkom 20. st. u svakoj kući nastojalo zaklati kokoš, pjetla, gusku ili puricu, kako bi se spremila za svisvetsku večeru (Filakovac 1914:174). Josip Horvat u svojim zapisima iz II. svjetskog rata spominje „obligatnu“ svisvetsku puricu s mlincima i ugošćavanje kumova u Zagrebu (Horvat 1989:7). Bili su to prvi purani, a služila se i salata od crvenog kupusa, kolači i piće (Muraj 2003: 177). U selima južno od Zagreba pastiri bi od gazdarice dobili bolju hranu zvanu „ožežeg“. Sastojala se od pečenog pileteta, hljepčića, gibanice i litre mošta (Bakrač 1988: 366). Slično i u Samoboru. Gospodari pastirima daju tog dana „kolača, mesa... vina“. Pastiri se i napiju (Lang 1913: 84). Dragutin Tadijanović u svojim zapisima spominje kirvaj na Sve svete i svinjsko pečenje pred crkvom (Tadijanović 1986: 45). S druge strane, onđe gdje nije bilo veselja na Sve svete, i stol je bio oskudniji. U Kastavštini bi se tako jelo posno – „kapuz na salatu i konpir ale kakov radić“. Za stolom se ne bi ni pričalo (Jardas 1957:19)

Meso i kolači su nekada bili na stolu samo na blagdane i veće događaje u obitelji. Bili su to svečaniji kolači koji su se radili od finog bijelog pšeničnog kruha. Za Sve svete u selima oko Zagreba na stolu mora biti gibanica<sup>23</sup> i bijeli pšenični

kruh (Randić-Barlek 1988: 390). U građanskim kućama servirala se i sesvetska pletenica/štruca – mlječno pecivo koje bi pekari pripremali od najfinijeg pšeničnog brašna. Pekari su je stalnim mušterijama uoči Svih svetih i poklanjali (Muraj 2003: 177). U Trpnju na Pelješcu za Sve svete bi se pripremali posebni kruščići zvani „basijice“ (Glavina 2013: 28). U Komiži su se prigodom Svih Svetih i Uskrsa radile male pletenice „garitule“ (Bezić Božanić 1986: 31). U gradu Korčuli su se na Sve svete pržile prikle,<sup>24</sup> a tako i u Račišću. Na otoku se izdvaja obredni kruh lumblija i martinska lojenica. Lumblija se pravila i dandanas pravi u Blatu, Čari, Smokvici i Veloj Luci, a lojenica za sv. Martina u Korčuli, Žrnovu, nekoć i u Čari („lojenača“, kazivanje F.T.B.), Smokvici, a ranije i u Blatu. S vremenom se napustila tradicija izrade lojenica na zapadnom dijelu otoka i preživjela samo na istočnom.

Kad govorimo o lumbliji, uvijek se radilo o posebnosti i dragocjenosti. Djed kazivača F.O. bi u svoj „bajul“ znao zaključati 2-3 manje lumblije i povremeno ih pojesti sljedećih dana ujutro. Iako bi uglavnom potrajale sljedećih desetak dana, nekima je polazilo za rukom sačuvati ih i u sljedećoj godini poput Smokvičanina Antuna Baničević Morteranina (Kazivanje B.B.). Pripremala se dan uoči Svih svetih (Knežević 2012: 109). U literaturi prvi je spominje S. Castrapelli (Kaštropil) 1881. kao pogaču „što se mijesi o svijem Svetima“ (Castrapelli 1881: 418). Da lumblija nije isključivo korčulanska specifičnost dalo bi se zaključiti iz njegova etimološkog osvrta godinu kasnije. Pa tako navodi „lumbliju“ u Blatu, a „obliju“ drugdje (Castrapelli 1882: 188). U literaturi se može naići na paralele u „obliji“, kolaču koji se u Orlecu na Cresu tradicionalno jeo o Svim Svetima (Vinja 1987: 29), „ublij“ koja se u Vrbniku pripremala za Mrvi dan (Reinhart 2010: 680, Vinja 1987: 29), u svisvetskom kruhu istog naziva koji se peče na zadarskom otoku Vrgadi (Reinhart 2010: 680), božićnoj „lumlij“ u Komiži (Bezić Božanić 1986: 32). Hrvatski etnolog Gavazzi u tim „osobitim kolačićima ili pecivima“ po Jadranu („lumbija, ublia, oblja“) vidi očit strani uzor (Gavazzi 1988: 112). I zaista, takvi kruhovi/

<sup>22</sup> HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, I. dio, str. 2.

<sup>23</sup> Gibanica je inače kvasni kolač s nadjevom, a danas je poznajemo pod nazivom orahinjača i makovnjača (Muraj 2003: 177).

<sup>24</sup> HR-DADU-SCKL-902. Osobni fond Smiljana Žaknića. Novinski tekst „Prikle“ prema kazivanju Cilke Balarin za splitski tjednik „Dan“, 1996.

kolači prigodno se o Svim svetima rade širom svijeta. U susjednoj Italiji (Toscana) imamo „pan co'santi“, tradicionalni slatki kruh koji se priprema za Sve svete, vrlo sličan lumblijii, ali i niz slasticu vezanih uz Mrtvi dan (Milat 2018: 85).

Etimološka razmatranja podrijetla riječi „lumblija“ i navedenih paralela sugeriraju dakako široki horizont, koji iskače i izvan svisvetskog običajnog kruga. Tome svjedoče primjeri komiške božićne „lumlije“ i murterske uskrse „bublje“. Utoliko bi Vinjino objašnjenje da je prvenstveno riječ o pučkoj riječi, odnosno o pogači (Vinja 1987: 29-30) bilo najispravnije.

Lumblija sa svim svojim sastojcima odražava bogatstvo dostupnih namirnica. S obzirom da su Svi sveti vrijeme kada se poljski plodovi spremaju, logično je da upravo obredni kolač simbolično odraži taj trenutak obuhvaćajući najveći dio njih. Lumblija je na taj način i vid zahvale za uspješnu godinu, tj. ljetinu. M. Šeparović uz brašno, navodi kvasac, varenik, grožđice, šećer, sol i mirodije (cimet, klinčice, muškantni oraščići, aniž, Šafran).<sup>25</sup> U drugim i današnjim receptima važni su sastojci i bademi. Raspon i bogatstvo dodataka variralo je prema materijalnom stanju pojedinog domaćinstva. „Moja baba bi stavila malo tega unutra. Uzaše bi joj kako po lopte“ (Kazivanje N.Š.). Očito je grožđe među važnijim namirnicama (varenik i grožđice), kako to i tvrdi B. Baničević (Baničević 2018: 183), no temeljni je sastojak brašno!

*Lumblija sa svim svojim sastojcima odražava bogatstvo dostupnih namirnica s obzirom da su Svi sveti vrijeme kada se poljske plodine spremaju. Ona je na taj način i vid zahvale za uspješnu godinu, tj. ljetinu.*

Ponajprije, riječ je o osnovnoj namirnici. Brašno simbolizira osnovnu hranu (Chevalier & Gheerbrant 2007: 70). U nizu prikaza svisvetskih običaja, naglašava se priprema kolača od pšeničnog brašna! Muraj tvrdi da je to iz razloga što se za takav blagdan morala napraviti distinkcija, tj. opreka svakidašnjem kukuruznom ili kruhu od mješavine brašna (Muraj 2003: 177). Iako je vinogradarstvo na otoku bilo kroz povijest daleko važnija poljodjelska grana, a pšenice nije bilo nikad dovoljno, ona je s obzirom na njezinu prehrambenu (osnovnu) važnost bila početak. Opskrba žitom bila je u srednjem vijeku trajna obveza komune pred vječitom prijetnjom glađu (Foretić 1940: 290-293, Dokoza 2009: 87-100). Pritom se daleko više nabavljalosadilo ječam (ozimac koji se koristio umjesto kave i jarić) kao dvostruko jeftiniju, ali i manje zahtjevniju žitaricu na škrtoj otočkoj zemlji (Ibid. 88-90). S konjekturom vinogradarstva u drugoj polovini 19. st. na otoku se dodatno smanjuju zasađene površine žitarica (Oreb 2007: 26). Kad govorimo o tom nedostatnom urodu pšenice na otoku, najveći prinosi su bili na zapadnom dijelu otoka zbog većih obradivih površina i plodnije zemlje. Tako se na području Smokvice, Blata i Vele Luke 1837. dobilo 450 q ili 85% uroda na otoku (Oreb 2007: 24). Iako je proizvodnja žita navodno bila dostatna za Blato u 18. st. (Dokoza 2009: 88), daleko više se sadilo ječma, a pšenica se nedvojbeno kontrolirano trošila. Ponajprije, prinosi žitarica po hektaru su bili vrlo niski kao posljedica loše kakvoće sjemena, zasijavanja istih površina, plitke obrade tla i nedostatne gnojidbe. Isto tako, većina otočana bili su koloni, obvezni davati četvrtinu prinosa žitarica na gumnu vlasnicima zemlje, bogatijim obiteljima i Crkvi (Bakarić 1999: 281). Tako je čisto pšenično brašno na Korčuli bilo prije izuzetak, a pšenični kruh se nije pekao svaki dan. U Čari, ali i drugdje, pekao se u krušnoj peći svakih 8 do 10 dana. Ljeti se radi duljeg trajanja „prepecivao“ dijeleći se na komadiće. Kad je kućanstvo na stolu imalo kruha, bilo je sretno i zadovoljno. „Kruha i vina, kuća mirna“ (Ibid. 282). Lumblije kao kruh s pšeničnim brašnom u takvom kontekstu izdvajaju se kao iznimna namirnica u godini. Kako je svisvetski

<sup>25</sup> HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, I. dio, str. 20.

kontekst važan za pšenicu kao vrijeme sjetve,<sup>26</sup> izrada takvog posebnog i bogatog pšeničnog kruha dobija obrednu dimenziju.<sup>27</sup> Isto bi mogli reći i za lojenicu. Jer Belaj tvrdi da u martinskom kolaču, i svakom obrednom kolaču (a prema običaju skrivanja iza kolača na Martinje), treba viditi zamjenu za žitni snop (Belaj 1992: 37).

Lojenica je također kvasni kruh bez jaja. Sadržava slične namirnice kao i lumblija. Gjivoje tako navodi suho grožđe, orahe, lješnjake i razne mirodije (Gjivoje 1968: 235). Najveća razlika između lojenica i lumblija je u masnoći. Lojenice su dobile ime po loju – životinjskoj masnoći od nadbubrežnjaka mladog kozlića (Sardelić 2012: 73), dok se za lumblije koristi biljna masnoća – maslinovo ulje. Upravo u toj značajnoj razlici, može se uočiti i šira otočka dihotomija o kojoj nekom drugom prigodom.

Lumblije su kolač, odnosno kruh kojim se obilježava nekadašnji predkršćanski početak godine 1.11. Pandan u godini joj je sirnica koja obilježava početak druge polovice godine. To su dakle dva obredna kruha – kolača kojim se obilježavaju počeci dva dijela godine. I kao takvi, odraz su naslanjanja zapadnog dijela otoka Korčule na predkršćanski i zapadnoeuropejski kulturni krug, a ne na slavenski. Uočavajući temeljnu godišnju dihotomiju običajne karte otoka Korčule, moram primjetiti da se na otoku obredni kruhovi/kolači rade samo za Uskrs i početkom studenog. Jasno je da je sirnica obredni kolač kojim se obilježava početak aktivnog dijela godine, opće buđenje prirode, snaženje sunca. Pravi se od bijelog brašna, tzv. cvita.<sup>28</sup> S druge strane, lumblija i lojenica koje se pripremaju početkom studenog obilježavaju početak pasivnog dijela godine. One

26 „Oko Svih Svetih se sije žito“ (HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, str.), „15 dan okolo Svih Svetih je sitba“ (HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Franu Cetinića „Što se fatiga priko godišća“, SZ 232, str. 2. Žetva se ne obavlja u jesen već isključivo u lipnju, ne samo za ozime kulture već i za jari kulture koje se sijaju u rano proljeće. Snaga mediteranskog sunca je prejaka da bi one preživjele ljeto.

27 Na obrednu dimenziju pšenice upućuje nas nekadašnji žetveni običaj u Veloj Luci. Od klasova pšenice napravila bi se pletenica i nakitila sa zlatom, prstenjem, brošom i kolajnom. Najljepša plesačica bi nosila ovu pletenicu na glavi kao kosu (Gjivoje 1968: 238).

28 HAZU – Arhiv Zbornika za narodni život i običaje, rukopis Marka Šeparovića „Hrvatski narodni običaji u Veloj Luci“, 1934.-1936., SZ 214, I. dio, str. 20.

su za razliku od sirnice, bogatije sastojcima jer proističu iz završetka berbe. Odraz su bogatstva ljetnog i jesenskog stadija. „U kolindi i lumbliji su svi fruti jednega godišća, što je zemja dala“ (Mandić 2009: 241). Uspoređujući ova dva obredna kruha, temeljna razlika u sastojcima je korištenje jaja. U sirnicama je riječ o ponajvažnijoj sirovini tako da M. Šeparović navodi da ih se dodaje „koliko treba... da budu dobro žute“,<sup>29</sup> dok u lumblijama i lojenicama nema jaja/zumanjaca. Jaje ponajprije simbolizira nastajanje života, rast sunca te se savršeno uklapa u priču o početku aktivnog dijela godine. Izostanak jaja u obrednim kruhovima početkom studenog može se također uklopiti u priču početka pasivnog dijela godine, odnosno slabljenja sunca i odumiranja prirode. Isto tako, u sirnici više do izražaja dolazi djelovanje kvasca,<sup>30</sup> a u lumblijama ima puno dodataka koji otežavaju djelovanje kvasca.

*Sirnica s obiljem jaja je obredni kolač kojim se obilježava početak aktivnog dijela, a lumblije i lojenice početak pasivnog dijela godine. Njihova temeljna razlika je u (ne) korištenju jaja koje simbolizira nastanak života i rast, odnosno slabljenje sunca.*

Na kraju ovog teksta nameće mi se pitanje da li je pretjerano reći da lumblije i sirnice simboliziraju sunce. Svaka na svoj način odražava početak i kraj. Sunce je izvor života koji toliko utječe na prirodu i čovjeka. Spuštanje sunca na zemlju, na stol, pogotovo ima smisla kada ono gubi svoju snagu. Riječ je dakako o slobodnoj interpretaciji autora, no eto usudio sam je utkati i u naslov ovog teksta.

29 Ibid., str. 20.

30 U ovu tezu ne uklapa se primjer svisetskog kruha na zadarskom otočiću Vrgadi koji se peče zajedno s jajem u ljusci (Reinhart 2010: 680), što opet podsjeća na uskršnji obrazac.

**Izvori**

Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti - Arhiv Zbornika za narodni život i običaje Južnih Slavena

Državni arhiv u Dubrovniku (Arhivski sabirni centar Korčula-Lastovo) – Osobni fond don Boža Baničevića, osobni fond Smiljana Žaknića

Opatski arhiv u Korčuli – osobni fond Iva Matijace

Arhiv Župnog ureda sv. Josipa (Vela Luka) - Običajnik

Arhiv Viteškog udruženja Kumpanjija (Blato)

Privatna zbirka obitelji Dragojević Lise (Vela Luka)

Privatna zbirka Jerko Andreis (Vela Luka) – Spisi don Jerka Andreisa

**Kazivači:**

Don Božo Baničević – Smokvica (1937.)

Srđan Duhović – Brdo, Žrnovo (1955.)

Paulina Laus rođ. Kaštelan – Prvo selo, Žrnovo (1942.)

Marija Mirošević rođ. Bačić Baranin – Vela Luka (1940.)

Dr.sc. Franko Mirošević – Vela Luka (1932.)

Mirjana Musulin rođ. Šunjić – Rogotin kod Ploča (1946.)

Dr.sc. Franko Oreb – Vela Luka (1940.)

Ivica Perčić Ričanin – Vela Luka (1931.)

Ivko Protić Gardenal – Gornja Potirna, Blato (1952.)

Mirko Skokandić Barić – Žrnovo (1941.)

Vojka Skokandić rođ. Stanković – Podgorje (Pelješac), Žrnovo (1933.)

Petar Šegedin Drna – Postrana, Žrnovo (1929.)

Marija Neda Šeparović rođ. Bačić Zlato – Vela Luka (1935.)

Jakubina Ina Štrbac – Žrnovo (1947.)

Frana Tomić Bumanja – Čara (1942.)

Roza Vlašić Baja – Vela Luka (1919.-2013.)

Branko Žuvela Doda – Vela Luka (1938.)

**Literatura:**

Ardalić, Vladimir. „Bukovica – narodni život i običaji. Godišnji običaji“. *Zbornik za život i narodne običaje Južnih Slavena* VII/2. Zagreb 1902., str. 237-294.

Bakarić, Pavle. „Poljoprivreda u prošlosti Čare (do 1941.)“. U: *Zbornik Čare. Čara* 1999., str. 271-296.

Bakrač, Ivanka. „Godišnji i radni običaji u okolici Zagreba“. U: *Etnografska baština okolice Zagreba*. Zagreb 1988. str. 353-378.

Baničević, Božo. „Crkva Svih Svetih u gradu Korčuli u arhivskim dokumentima od 1529.-1625“. *Godišnjak grada Korčule* 7. Korčula 2002., str. 29 – 61.

Baničević, Božo. „Učinimo i blagujmo lumblijie za Sve svete“. *Lanterna* 2, Vela Luka 2018., str. 182-184.

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

Belaj, Vitomir. „Vino u hrvatskoj pučkoj kulturi“. U: *Martinje – blagdan vina*. Zagreb: Otvoreno sveučilište, 1992., str. 7 – 58.

Belaj, Vitomir. *Hod kroz godinu*. Zagreb: Golden marketing, 1998.

Bezić-Božanić, Nevenka. „Stara komiška kuhinja i njezina terminologija“. *Čakavska rič* 13/2, Split 1986., str. 28-37.

Castrapelli, Stjepan. „Nekoliko riječi u čakavštini“. *Slovinač* 20. Dubrovnik 1881., str. 416-420.

Castrapelli, Stjepan. „Nekoliko riječi u čakavštini“. *Slovinač* 12. Dubrovnik 1882., str. 186-188.

Chevalier, Jean & Gheerbrant, Alain. *Rječnik simbola*. Zagreb: Jesenski i Turk & Kulturno informativni centar, 2007.

Dokoza, Serđo. *Dinamika otočnog prostora*. Split: Književni krug Split. 2009.

Filakovac, Ivan. „Godišni običaji“. *Zbornik za život i narodne običaje Južnih Slavena* 19, Zagreb 1914., str. 153-175.

Foretić, Vinko. *Otok Korčula u srednjem vijeku do g. 1420*. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti. Zagreb 1940.

- Gavazzi, Milovan. *Godina dana hrvatskih narodnih običaja*. Zagreb: Kulturno-prosvjetni sabor Hrvatske, 1988.
- Gjivoje, Marinko. *Otok Korčula*. Zagreb: Vlastita naklada, 1969.
- Gjivoje, Marinko & Kaštropil, Ivo. „Još jedna Martinova koledarska pjesma“. *Zbornik otoka Korčule 2*, Zagreb 1972., str. 310-311.
- Glavina, Frano. „Božić u Makarskoj i Trpanju“. *Hrvatsko slovo*, Zagreb 20.12.2013., str. 28.
- Gluhak, Alemko. *Hrvatski etimološki rječnik*. Zagreb: August Cesarec, 1993.
- Horvat, Josip. *Preživjeti u Zagrebu*. *Dnevnik 1943.-1945*. Zagreb: Sveučilišna naklada „Liber“, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti i Nakladni zavod Matice hrvatske, 1989.
- Horvat, Rudolf. „Narodna vjerovanja s bajanjem – Koprivnica“. *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 1*, Zagreb 1896., str. 238-245.
- Ivančan, Ivan. *Narodni plesovi južne Dalmacije*. Zagreb: Kulturno-prosvjetni sabor Hrvatske, 1985.
- Ivanišević Frano. „Poljica: narodni život i običaji“. *Zbornik za život i narodne običaje Južnih Slavena 10/1*, Zagreb 1905., str. 11-111.
- Janićijević, Jovan. *Uznaku Moloha – antropološki ogled o žrtvovanju*. Beograd: Vajat, 1986.
- Jardas, Ivo. „Kastavština“. *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 39*, Zagreb 1957.
- Kaštropil Culic, Rade. *Blajska trpeza*. Blato: Vlastita naklada, 2009.
- Knežević, Danijel. *Zapis Danijela Kneževića*. Vela Luka: Općina Vela Luka, 2012.
- Lang, Milan. „Samobor – narodni život i običaji“. *Zbornik za život i narodne običaje Južnih Slavena 18*, Zagreb 1913., str. 1-138.
- Lozica, Ivan. „Čarska kumpanija“. U: *Zbornik Čare*. Čara 1999., str. 233-264.
- Mandić, Franica. *Luška jića i pića*. Zagreb: Vlastita naklada, 2009.
- Marinović, Ante. „Bratovštine i obrtne korporacije u Blatu, njihov položaj i značenje u prošlosti mjesta do kraja 18. Stoljeća“. U: *Zbornik Blato do kraja 18. st.*, sv. 1. Blato 2003., str. 139-161.
- Milat Panža, Petar. *Rječnik govora Blata na Korčuli*. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovje, 2015.
- Milat Panža, Petar. „Nekoliko zanimljivih riječi na margini Rječnika govora Blata na Korčuli.“ *Lanterna 2*, Vela Luka 2018., str. 83-93.
- Milićević, Marina. *Rimski kalendar*. Zagreb: Latina et greca, 1990.
- Mirošević Dubaj, Franko. *Povjerenje ili zaborav*. Vela Luka: Vlastita naklada, 2016.
- Muraj, Aleksandra. *Zagrebačka blagdanska ozračja*. Zagreb: AGM, 2013.
- Oreb, Franko. *Otok Korčula u doba Druge austrijske uprave*. Split: Naklada Bošković, 2007.
- Randić-Barlek, Mirjana. „Prehrana u okolici Zagreba“. U: *Etnografska baština okolice Zagreba*. Zagreb 1988., str. 381-396.
- Sardelić, Sani. „Pjesma od Kunpanije koja je bila u Žrnovu godine 1928.“ *Godišnjak grada Korčule 9*, Korčula 2004., str. 187-207.
- Sardelić, Sani. „Tradicionalna kultura Mediterana – proučavanje i prezentacija“. *Etnološka istraživanja 17*, Zagreb 2012., str. 65-82.
- Srhoj, Tomislav. *Dnevnik i sjećanja iz rata 1941.-1945*. Gornja Vrućica: Vlastita naklada, 1988.
- Tadijanović, Dragutin. „Moji pređi“. *Rad JAZU 21*, Zagreb 1986., str. 1-83.
- Vinja, Vojmir. „Etimološki prilozi čakavskoj aloglotiji III“. *Čakavska rič 15/1*, Split 1987., str. 3-41.
- Vučetić, Šime. *Nema povratka*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, 1990.
- Zaninović, Antonin. „Nekoliko kolenda iz Dalmacije“. *Sveta Cecilija 5*, Zagreb 1932., str. 173-175.
- Zaradija Kiš, Antonija. „Martinšćak, Martinšćina, Martinje: razvoj kulta sv. Martina u sjeverozapadnoj Hrvatskoj“. *Narodna umjetnost 39/2*. Zagreb 2002., str. 199-215.
- Žuvela Doda, Branko. „Niki luški običaji“. *Luško libro 2*, Zagreb 1994: str. 141-142.
- Žuvela Doda, Branko. *Luške riči*. Zagreb: Vlastita naklada, 2011.