

UČINIMO I BLAGUJMO LUMBLIJE ZA SVE SVETE!

*don Božo Baničević, Dubrovnik
Poljana Paska Miličevića 4*

Na zapadnoj polovici otoka Korčule, za svetkovinu Svih svetih priprema se izvrsni, slatki kolač zvan lumblija. Pred spomenutu svetkovinu mnogi se sjete lumblija pa o njima povedu razgovor, informiraju se, a neki o lumblijama i pišu. S tim u vezi rađaju se i nastaju stanovita razmimoilaženja u tumačenju postanka i upotrebe imena tog slatkog i mirisnog kolača. Svi koji se u to upuštaju ne iznose ništa o značenju toga kolača baš za blagdan Svih svetih, niti koje su najelegantnije namirnice u kreiranju kolača i njegove kvalitete pa nabrajaju čitav niz suvišnih dodataka. Upotreba lumblija održala se kroz vjekove sve do naših dana, a da lumblije nisu bile pripremane kvalitetno, bile bi zaboravljene i ne bismo danas znali za taj kolač. Potrebno je stoga barem i kraće pisati o lumblijama, a najviše radi mlađeg svijeta koji jedva može vidjeti kako domaćica naoštrena pravim znanjem pred blagdan Svih svetih u toploj kuhinji uzima brašno i varenik te u kuhinjskim kopanjama mijesi lumblije i pri tom dodaje još neke sitnice, kao kvas, sol, ulje, šećer itd. i što je najvažnije: iskustvo. Tko je od mladih vidio punu peć lumblija kako se one peku? A potrebno je pisati i o značenju tog interesantnog naziva koji nije od jučer. A prije nego se u sve to upustimo, razjasnimo: zašto na svetkovinu Svih svetih?

Već od IV st. u Sirijskoj Antiohiji slavili su kršćani blagdan Svih svetih mučenika. Taj je blagdan prihvaćen i u Rimu u VI. st. Papa Bonifacije IV. stotinu godina poslije odredio je da se ovaj blagdan slavi u poganskom Panteonu (svi bogovi)

koji je pretvoren u crkvu pod imenom sv. Marija s mučenicima i to na dan 13. svibnja. Blagdan je bio prihvaćen i privukao je veliki broj hodočasnika. Ali proljeće je oskudno u namirnicama kruha, voća, vina, i da hodočasnici ne bi oskudijevali na putu papa Grugur IV. premjestio je blagdan g. 835. na dan 1. studenoga, kada u jesen nakon žetve i berbe ima svih plodova, i kruha i pića, u izobilju.

Ako se sjetimo da je glasoviti Alkuin učitelj cara Karla Velikog bio veliki širitelj svetkovine Svih svetih a bio je rodom iz Yorka u Engleskoj, lako ćemo u ovoj svetkovini vidjeti duh zapadnoga svijeta i ostataka keltske kulture i običaja. To je početak zimskog perioda i prije toga treba završiti sabiranje plodova: sočiva, žita, voća, grožđa itd. To je ušlo u mnoge statute gradova pa i u naš Statut grada i otoka Korčule. Kad je vino u konobi, odmah je ostvarena dobit za proizvođača i treba mu platiti. Sjetimo se i crkvenih imanja, naročito bratovština koje održavaju završne račune ili o sv. Mihovilu (vaga, mjere, 29. IX.) ili o Svima Svetima. Sjetimo se u naše vrijeme i dana kruha i zahvalnosti u našim školama i crkvama kao i blagdana sv. Martina (11. XI.) kad se kuša novo vino. Sve je to plod zapadne kulture i zapadne ekonomije. Blagdan Svih svetih podigao je razinu shvaćanja zemaljskih radova i nagrada koji idu prema vječnim nagradama, tamo gdje su nebesnici, sveci. Za proslavu ovako velikog blagdana koji neki nazivaju "Prvi Božić" pekle su se ugodne i slasne lumblije.

Običaj lumblija na našem otoku o Svima svetima zadržao se zbog više razloga. Otok je

Taj slatki kolač ima u sebi pravi identitet, ugodan, mirisan, sladak, opojan, hranjiv. Ako mu dodajemo suviše dodatke, on gubi svoj kvalitet, postaje nešto drugo. Osim toga teže je uskladiti više dodataka pa je nesiguran ishod lumblija jer uvijek nešto prevlada na štetu općeg dobra.

posebna cjelina koja lakše čuva svoje tradicije, a naročito u starim i većim naseljima. A kako se lumblija pravi od sasvim domaćih namirnica, troškovi su održavanja neznatni. K tome usred župe Blato postoji od XIV. st. župna crkva Svih svetih (a u gradu još starija isto Svih svetih sa prvom bratovštinom na otoku po prvom biskupu Ivanu Kručiću g. 1300.) pa je kolač lumblija mogao tim lakše održavati „svoju kondiciju“ i biti vjekovima u upotrebi.

A od čega se pravi lumblija? Od brašna i varenika. Svi znamo što je brašno, a varenik je za mnoge velika nepoznanica. Sam naziv varenik sebe tumači i mogao se lako proizvesti ukuhavanjem masta. U vrijeme jematve uzme se svježe izmečenog masta, nalije jedna kotluša (ili veliki lonac), stavi na oganj i kuha se na tihu, dok jedna trećina ne izavre. Kad se tekućina ohladi ulije se u botiljune ili velike damižane. Varenik poslije vrije sporo i dugotrajno, gotovo do proljeća zbog velike količine svoga sladora. Kad prestane vrenje varenik se pretoči i ulije u sigurne sudove u kojima se čuva. Varenik je uvijek tamne boje (ako je od crnog masta) ili tamne žute (ako je od masta bijelih sorti ili miješano) i mora biti bistar. Pije se na bićerine, desertno poslije svečanog objeda ili sa slatkim, a daje se pomalo i bolesnicima za krepost kao i prošek. Kad dođe vrijeme za peći lumblije, uzme se brašna i varenika, umijesi se tijesto, učini poput kruha, čeka da uzađe i nastavlja se procedura kao i s kruhom. Za postići kvalitetnu lumbliju nisu dovoljni tek recepti. Potrebno je

iskustvo u razmjerima i jačini potrebnih sastojaka, u pripremanju, u sudima, u toplini, u vremenu itd. Peče se u peći uz određenu jačinu. A čim su lumblije ispečene počne se širiti njihov ugodni miris. Taj slatki kolač ima u sebi pravi identitet, ugodan, mirisan, sladak, opojan, hranjiv. Ako mu dodajemo suviše dodatke, on gubi svoj kvalitet, postaje nešto drugo. Osim toga teže je uskladiti više dodataka pa je nesiguran ishod lumblija jer uvijek nešto prevlada na štetu općeg dobra. Može se dodati s obzirom na količinu i slatkoću varenika malo šećera, malo grožđica, malo kore od limuna ili naranče, ali ne smije se iskriviti lumblija tako da ona nije više lumblija nego nešto drugo.

Moj pokojni djed Marko uvijek bi desetak dana pred Sve svete podsjetio žene u kući na lumblije: „Varenik vam je iza bačava u tri velika botiljuna (od 20, 15, 10 litara). Nemojte štogod zaboravit“. Krušna peć bila bi puna lumblija i jele su se više dana, a zbog svojih domaćih i specifičnih sastojaka nisu se kvarile i mogle su potrajati koliko hoćeš. Ne reče se „omisit ćemo ili ispeć ćemo lumbliju“, nego „lumblije“, u množini, obilno.

Kad sam pisao svoj *Rječnik starinskih riječi u Smokvici na Korčuli*, jasno je da sam tamo spomenuo i riječi koje označuju slatkariju, slatko. To su: hrstule (lat. crustulum, friganica), mantala (mlet. mandola, od mindeli, grč. amygdalosi), torta (lat. torta, zakrivljena), sirnica (gr. tyrine, dopušteno jesti, jer su u njoj jaja u korizmi bila zabranjena) i lumblija (lat. libum, slatki kolač). Kako je očito, mi smo sačuvali ove prastare nazive jer smo gujozini. Ovdje ćemo protumačiti riječ lumblija. Od lat. libum množina je liba koje dobije jedno -m ispred -b kao što je to čest slučaj (npr. u toponimiji od saepe > Čimba, od saepera > Kumbor, Semberija). Prvi samoglasnik i > u, drugi a > lia kako je to lingvistički i eufonički najrazložnije kad slavenski Hrvati uzimaju riječ iz ranijeg tj. latinskog ali preko dalmato-romanskog jezika na našem otoku. Završetak na -lia (umanjenica) mogao bi značiti da nije to veliki kolač, nego mali. To je razvoj lat. riječi libum > liba dok nije došla do nas lumblija.

Treba, dakle odbaciti proizvoljna tumačenja o postanku naziva lumblija kako to neki čine. Pri tome nastupaju kao ne mali autoriteti. Jedni ga dovode

*Lumblija izražava puninu
dobara jela i pila za
dostojanstvo onih koji svetkuju
i blaguju. A hvala svima koji
su je ispravno mijesili i pekli
i jeli u radosti svojih obitelji
i nas naučili kako se to čini.
Slijedimo ih!*

u vezu s proizvoljnim fancuskim *n 'oublie pas* (ne zaboravi!), drugi s hrvatskom riječi *oblja*, treći će izmisliti nešto treće bombastično itd. Svaka riječ je znak (grč. *seméion*) i ima duboko značenje i savršenu poruku pravog smisla i kad sugovornik shvati što smo rekli, riječ je profunkcionirala; izrazila je jednu važnu bit koja se razlikuje od neke druge biti (semantika, znakovitost pojma).

Da je *lumblija* nastala prema franc. *n 'oublie pas*, taj sklop bi dao sasvim nešto drugo i ne bi izrazio da je to slatki kolač, a niti bi se mogao izgovarati *lumblija*. A to bi se i protivilo smislu samog postupka shvaćanja. Nitko ne naziva nešto prema onomu što je trenutno i što se zaboravlja jer se svaka stvar može zaboraviti, nego prema onoj biti koju ona u sebi nosi, koja postoji trajno. A na bit

samog smisla riječi na to nas već upozoravaju isti fonemi pojedine riječi koje mi lako u svom jeziku čujemo i po njima shvaćamo poruku riječi.

A ako bi *lumblija* bila od *oblja*, onda bi nastala ne mala pomutnja, nastao bi kaos. Tako bi nas *lumblija* savim zamantala, a ona naprotiv ima istančanu i plemenitu svrhu, da nas nahrani svojom slatkoćom, opije svojim mirisima, omami svojom tečnošću, da nam bude mnogostruko ugodna. *Lumblija* je lat. riječ a znači slatki kolač, s dodatkom da je to i svečani i zahvalni i posvećeni kolač.

I da zaključimo. Tko ima i malo osjećaja za dostojanstvo kolača *lumblije* čija je upotreba posebna i samo uz svetkovinu Svih svetih, neka shvati ono što je potrebno o njoj znati. Riječ *lumblija* potječe iz lat. jezika i znači slatki kolač (koji se upotrebljavao i za uzvišene prinose i žrtve). Riječ su prihvatili i naši preci na Korčuli kad su pod utjecajem zapadne keltsko-franačke kulture nazvali tako slatki kolač koji se priprema i jede na svetkovinu Svih svetih i poslije. Nadalje, *lumblija* se pravi od domaćih namirnica, od brašna i varenika (pšenica i vino). Napokon, sam kolač izražava puninu dobara jela i pila za dostojanstvo onih koji svetkuju i blaguju. A hvala svima koji su je ispravno mijesili i pekli i jeli u radosti svojih obitelji i nas naučili kako se to čini. Slijedimo ih!