

NI KRUHA BEZ MOTIKE - O GOSPODARSTVU DALMACIJE KROZ ZBIRKU TRADICIJSKOG GOSPODARSTVA ETNOGRAFSKOG MUZEJA SPLIT¹

IVANA VUKOVIĆ
Etnografski muzej Split
Iza Vestibula 4
HR-21000 Split
ivana@etnografski-muzej-split.hr

UDK 338+069
Prethodno priopćenje
Preliminary communication
Primljeno/Received: 27.04.2020.
Prihvaćeno/Accepted: 20.05.2020.

Radom se želi sistematizirati i analizirati građu Etnografskog muzeja Split koja se okuplja u Zbirci tradicijskog gospodarstva od 1912. godine naovamo. Ona je najveći dio svoje povijesti provela zasjenjena zbirka s tekstilnim i nešto rarednijim predmetima pa je posredni cilj rada skretanje pažnje čitatelja na značaj Zbirke u kontekstu diskursa o tradicijskoj ekonomiji Dalmacije, o čovjeku i radu u okviru šire kulturne slike ovoga prostora.

Ključne riječi: *tradicijsko gospodarstvo, zbirka, Etnografski muzej Split*

O Zbirci tradicijskog gospodarstva Etnografskog muzeja Split

U 2020. godini u kojoj obilježavamo 110-godišnjicu osnutka Etnografskog muzeja Split, želja nam je pažnju skrenuti na jednu zbirku koja je, nepravedno, veći dio svoje povijesti provela u sjeni drugih muzejskih zbirki – Zbirku tradicijskog gospodarstva. Ova se zbirka počela formirati na samim začecima rada Muzeja, koje smještamo u 1910. godinu, a danas čini jednu od 23 muzejske zbirke. U usporedbi s pojedinima koje broje i više tisuća predmeta, Zbirka tradicijskog gospodarstva sa 490 predmeta spada u zbirke manjeg opsega. No, to nipošto ne znači da je riječ o nedostatno artikuliranoj zbirki; danas sa zadovoljstvom možemo reći da okuplja predmete koji govore o

¹ Poslovice iz naslova zabilježena je u Vrboskoj na otoku Hvaru (Matković 1999:91), a u srodnim je inačicama nalazimo na širem području.

čovjeku i radu, o najvažnijim aspektima tradicijske ekonomije Dalmacije.

No, uvjeti u kojima se razvijala ova zbirka kao i vrsta predmeta koje sadrži nisu joj uvijek išli na ruku. Spomenute okolnosti odnose se ne razdoblje djelovanja Muzeja do 80-ih i 90-ih godina prošloga stoljeća kada je u Muzeju bilo nemjerljivo manje kustosa nego danas. To se odrazilo na način pristupanja predmetima, pri čemu je često o njima zabilježen svega redak u inventarnoj knjizi, s najosnovnijim podacima.² Manjak kadra otvorio je prostor za selektivan pristup akvizicijama prema naglašeno osobnim preferencijama - očit je primat pri stručnoj obradi pridavan tekstilnim predmetima koji su se vremenom prometnuli u svojevrsan zaštitni znak Muzeja, te i danas čine važnu identitetsku odrednicu EMS-a.³ Uz tekstilne, primjećuje se sklonost netekstilnim predmetima izrađenima od skupocjenijih materijala te onima s izraženim dekorativnim i likovnim karakteristikama.

Druga značajna okolnost odnosi se na samu vrstu predmeta korištenih u tradicijskom gospodarstvu: uz predmete manjih dimenzija, tu nalazimo voluminozne jedinice kojima je nezgrapno rukovati, a i propisno ih pohraniti. Tako su, primjerice, seljačka drvena kola otkupljena 1931. godine, danas spremljena

² U inventarnim knjigama I i II (vođenima još za vrijeme osnivatelja Etnografskog muzeja Split Kamila Tončića) predviđena polja/kategorije za obradu predmeta su: *redni broj, dan kada je primljeno, broj komada, nabavljeno od doprinoska za broj računa, predmet, vrijednost i opaske*. Sljedeće inventarne knjige korištene sredinom prošlog stoljeća uz navedene imaju i kategoriju starog inventarnog broja, zatim mjesta, tehnike, ornamenta te doba predmeta. Relativno oskudne su i *kartice* predmeta (kartonske kartice omanjih dimenzija), ali ipak s više predviđenog mjesta za opisivanje predmeta. I naposljetku, računalni programi za obradu muzejskih predmeta s razrađenijim kategorijama koji su od 90-ih godina 20. stoljeća u upotrebi u EMS-u zasad najviše odgovaraju potrebama kustosa.

³ Valja ovdje napomenuti kako je, uz specifičnu atraktivnost odjevnih i drugih tekstilnim predmeta, i njihova brojnost odredila stručni interes djelatnika. Prema grubim procjenama, tekstilni predmeti čine preko 60% ukupnog fonda Muzeja.

u rastavljenom stanju i ukoliko se ne ukaže neki veći spremišni prostor, takav način čuvanja će biti izvjestan.⁴

Već smo spomenuli kako su prvi predmeti ove zbirke pribavljeni na samim počecima djelovanja Muzeja. Uz izuzetak 62 predmeta za koje nemamo podatke o vremenu pribavljanja, pratimo razvoj zbirke od 1912. godine kada su otkupljeni prvi predmeti, sve do najnovijeg vremena, 2019. godine. Zamjećujemo dva desetljeća veoma slabog rasta broja predmeta u zbirci: između 1920. i 1929. pribavljen je samo jedan predmet, a u vremenu od 2000. do 2009. godine svega pet predmeta. Ostala desetljeća svjedoče o polaganoj ali kontinuiranoj brizi o povećanju Zbirke, osobito u vremenu od 2010. godine naovamo. Tada uočavamo i najveći rast; u recentnom desetljeću prikupljeno je novih 107 predmeta koji su trajno obogatili fundus Muzeja.

| Razdoblje: | Broj pribavljenih predmeta: |
|------------|-----------------------------|
| 1910-1919 | 8 |
| 1920-1929 | 1 |
| 1930-1939 | 99 |
| 1940-1949 | 16 |
| 1950-1959 | 80 |
| 1960-1969 | 27 |
| 1970-1979 | 24 |
| 1980-1989 | 32 |

⁴ Etnografski muzej Split se, kao i većina muzeja, bori s nedostatnim i neadekvatnim čuvaonicama, ali nam ostaje nadati se da će predmeti koje čuva vremenom dobiti odgovarajuće spremišne uvjete.

| | |
|-------------------------------------------|--------------|
| 1990-1999 | 29 |
| 2000-2009 | 5 |
| 2010-2019 | 107 |
| Zasad neutvrđeno vrijeme pribavljanja: | 62 |
| UKUPNO | 490 predmeta |

U veljači 2011. godine preuzela sam na vođenje Zbirku tradicijskog gospodarstva. U tom je trenutku približno trećina njezinih predmeta bila inventarizirana i uvedena u računalni program za obradu predmeta M++. Ostali su predmeti uglavnom bili inventarizirani u inventarnim knjigama, dok je manji broj zatečen bez odgovarajućeg inventarnog broja i dokumentacije. Iz današnje perspektive zanimljivo mi je uočiti da sam stručnoj obradi ove zbirke odlučila pristupiti tek nakon što obradim druge dvije *tekstilne* zbirke koje su mi tada dodijeljene na vođenje: Zbirku rekonstruiranih nošnji i Zbirku tekstila iz Bosne i Hercegovine.

Budući da ova zbirka ranije nije bila sistematizirana prema upotrebi/vrsti predmeta/porijeklu predmeta ili dugom kriteriju, odlučila sam ju organizirati po načelu korištenja predmeta u određenim tradicijskih gospodarskim granama. Uz poljodjelstvo, maslinarstvo i uljarstvo, vinogradarstvo i vinarstvo, ribarstvo, stočarstvo te pčelarstvo, u njoj tako nalazimo i predmete korištene pri transportu prilikom obavljanja gospodarskih aktivnosti (vreće, konope, kolica, samare i jedna drvena kola).⁵

Najbrojniji su predmeti korišteni u morskome ribolovu, te lovu žaba i rakova kao i ribolovu na slatkim vodama - njih 263, što čini preko polovice predmeta Zbirke. Poljodjelstvo i stočarstvo, usko

⁵ Valja istaknuti da su u urbanim sredinama Dalmacije izraženije bile prisutne gospodarske djelatnosti kao što su raznovrsni obrti i trgovina, ali su oni prema prethodnoj raspodjeli predmeta po zbirkama EMS-a našli svoje mjesto u drugim zbirkama pa zbirkom gospodarstva (posljedično i tekstom) nisu obuhvaćeni.

povezane grane, sadrže ukupno 133 predmeta; 67 otpada na obradu zemlje, a 66 na stočarske predmete. Slijede predmeti smješteni u kategoriju *transport*, njih 45. Ukupno 22 predmeta odnosi se na vinogradarsku i vinarsku tradiciju, zatim ide 19 predmeta koji govore o pčelarskim praksama Dalmacije te osam predmeta korištenih u maslinarstvu i uljarstvu.⁶

Ono što smatram osobito važnim za naglasiti jest sljedeće: govoreći o predmetima iz Zbirke tradicijskog gospodarstva, ne govorimo samo o tradicijskim oblicima privređivanja, već i o mnogim aspektima života, kao što su običaji, odijevanje, stanovanje, vjerovanje, obiteljski odnosi i drugo.⁷ Ta se organska isprepletenost segmenata kulture odrazila i na katkad nezgrapnu raspodjelu predmeta po zbirkama. Tako se određeni predmeti korišteni u gospodarskim djelatnostima nalaze u Zbirci tradicijskog rukotvorstva (primjerice, pastirske *kepčije*, vodiri i razne košare), Zbirci kućnog inventara (kao što su sita za žito, metlica za skupljanje maslinovog ulja), zbirkama s tradicijskim odjevnim predmetima (primjerice *povrazače* kojima su kosci zaštićivali koljeno pri vezivanju snopova nakon žetve).

Javna interpretacija Zbirke tradicijskog gospodarstva

Medij stalne i povremene izložbe jedan je osnovnih načina komuniciranja, educiranja i interpretiranja različitih tema i fenomena u muzejima.

Potencijal predmeta iz Zbirke tradicijskog gospodarstva nije, nažalost, u tom smislu iskorišten; sve do 2004. godine ovi predmeti nisu bili predstavljeni povremenim izložbama. Te je godine kolegica Dinka Alaupović-Gjeldum, etnologinja tada zaposlena u Konzervatorskom odjelu Split pri Ministarstvu kulture priredila izložbu *Pčela, čovjek, med i vosak u tradicijskoj kulturi Dalmacije*. Tim je povodom prikupljena glavnina predmeta

⁶ Treba napomenuti kako brojčano stanje predmeta korištenih u pojedinim gospodarskim granama ne korelira s važnošću ili raširenošću određene gospodarske grane na području Dalmacije, posebno imamo li u vidu vremenske i prostorne mijene onog što u najširem smislu nazivamo tradicijskom kulturom rada.

⁷ To je naglasila i Orlić (2017:8).

korištenih u pčelarstvu koji su trajno obogatili fundus. Princip pribavljanja predmeta usporedo s pripremom izložbi uočljiv je i kod narednih izložbi o tradicijskim granama gospodarstva Dalmacije; uz samu prezentaciju predmeta kroz interpretaciju tema, edukaciju i senzibiliziranje publike za, primjerice, ekološka načela ili održivi razvoj kao neke od postavki tradicijskog gospodarstva, jedan od posrednih ali važnih ciljeva pokazala se upravo akvizicija novih predmeta. Mnoge od njih danas zatičemo na terenu izvan upotrebe, propali su, ili se u boljem slučaju čuvaju zbog emocionalne vrijednosti. Također, nerijetko ih nalazimo u *konobama*, ugostiteljskim objektima koji ambijentom evociraju neka neodređena prošla vremena.

Uslijedile su tri izložbe u autorstvu kustosa Etnografskog muzeja Split s temama iz tradicijskog gospodarstva. Godine 2014. priređena je izložba *Čovjek i more: ribarstvo* kojoj je osnovna namjera bila naznačiti tradiciju ribolova na dalmatinskom području, prvenstveno na moru, a donekle i na slatkim vodama. Dvije godine potom postavljena je izložba o dalmatinskom maslinarstvu i uljarstvu pod naslovom *Slatko je, med nije; grko je, pelin nije*. Ovom se izložbom nastojalo interpretirati maslinu kroz mnoge njene odrednice: dugovječnost/tradiciju, trud oko dobivanja maslinovog ulja tradicijskim načinom i suvremenim praksama, njenu simboličku ulogu kroz društvenost i obiteljske odnose, sustave vjerovanja i drugo. Najrecentnija u ovom nizu izložbi s *gospodarskim* predznakom jest izložba *Majka grbava, dica lipa, unučad ma'nita. O lozi, grožđu i vinu*, realizirana 2019. godine. Željela se naglasiti neraskidiva veza stanovnika Dalmacije s vinovom lozom; proizvodnja, primjena i upotreba vina i danas su važan dio života Dalmatinaca. Neizmjeran trud i ulaganje, snalažljivost i suživot s prirodom, relativna krhkost biljke, utjecaj loze na nekadašnje cjelokupno dalmatinsko gospodarstvo neke su od tema koje su se izložbom željele interpretirati.

Raspon tema obuhvaćenih stalnim postavima je raznolik, međutim primjećuje se gotovo pa potpuno odsustvo tema iz

tradicijskih oblika gospodarenja.⁸

U stalnom postavu iz 2001. godine Zbirka tradicijskog gospodarstva bila je predstavljena tek nekolicinom predmeta vezanih za poljodjelstvo, zatim jednim kolicima za prijevoz tereta te dva dijela sprave za tiještenje grožđa.

Nakon preseljenja Muzeja u sadašnji prostor, stručni su djelatnici pri izradi stalnog postava 2007. godine još jednom prvenstvo dali tradicijskim odjevnim predmetima. Uz njih nalazio se tu veći broj škrinja, zatim predmeti iz Zbirke oružja, kao i iz zbirke srebrnog i zlatnog nakita.⁹ Ipak, slučaj je htio da jedan *turanj*, tijesak za grožđe, trajno nađe svoje mjesto u izložbenom prostoru. Riječ je o *turnju* otkupljenom u Boroviku kod Podšpilja na otoku Visu 1961. godine, koji je bio u dijelovima pohranjen u muzejske čuvaonice sve do 2004. godine. Te su godine u prizemnoj etaži Muzeja otkrivene odgovarajuće rupe u podu koje će se definirati kao ostatak *turnja* za vino, spominjanog u literaturi još dok je na ovoj lokaciji djelovao samostan sestara klarisa¹⁰ (Bužančić 2004).

Tadašnji su djelatnici prepoznali priliku da se predmet propisno preparatorski i restauratorski obradi i, što je za javnost važnije, izloži. *Nalaz rupa u kojima je stajao tijesak bila je sretna okolnost, koju je trebalo objeručke prihvatiti. To je omogućilo prvu rekonstrukciju jednog voluminoznog predmeta iz gotovo stoljetnog fundusa Etnografskog muzeja Split, u odgovarajućem prostoru, koji je i sam bio njime određen u jednom povijesnom razdoblju. Time je izvršena primjerena zaštita predmeta i lokaliteta. Rezultat ove akcije je rekonstruirani muzejski predmet,*

⁸ Tri stalna postava realizirana su u prvih četrnaest godina postojanja Muzeja: 1910., 1919. i 1924. godine. Sljedeći, četvrti postav, izveden je 1936. godine, nakon kojega jenjava izložbena djelatnost pa ovome postavu slijedi stalni postav 1946. godine. Gotovo dva desetljeća proteklo je do realizacije sljedećeg postava: 1965. godine dovršen je šesti stalni postav, nakon kojega opet slijedi nešto veća pauza do pretposljednog postava 2001. godine.

⁹ Manjom preinakom postava u travnju 2016. godine dodana je cjelina o ribarstvu i djetetu u tradicijskoj kulturi, drvorezbarstvu te preradi vune.

¹⁰ Samostan je formiran na prostoru današnjeg Etnografskog muzeja Split tijekom mletačke uprave, a ovdje je djelovao do 1884. godine kada seli u splitski predio Lučac.

koji se toliko uklopio u novi prostor da se doživljava kao njegov organski dio (Vojnović-Traživuk 2004:88).

Prema recentom rješenju budućeg stalnog postava udio tema iz tradicijskog gospodarstva bit će izraženiji negoli je to bio slučaj dosad. Predviđeno je educiranje, komuniciranje i interpretiranje tema iz tradicijskog ribarstva i pomorstva, zatim maslinarstva i uljarstva, vinogradarstva i vinarstva, ratarstva, pčelarstva i stočarstva, s naznakom turizma i ugostiteljstva kao dominantnih suvremenih gospodarskih grana u Dalmaciji. Namjera je dalje u tekstu čitateljima predstaviti dio predmeta Zbirke kroz spomenute gospodarske grane koje se obrađuju unutar nje, pa će o svakoj od njih ukratko biti riječi.

Ratarstvo

Gotovo svaka dalmatinska obitelj predindustrijskog vremena živjela od obrađivanja zemlje. Bilo da su sadili žito ili krumpir na oranicama, povrće u vrtovima u blizini kuće ili pak voćke, obitelji su koristile dostupne prirodne resurse za pribavljanje namirnica za potrebe svog domaćinstva. Nastojali su zadovoljiti godišnje potrebe, a sav su višak mijenjali za druge namirnice ili su ga prodavali. Jedna od odlika bavljenja poljodjelstvom, vrtlarstvom i voćarstvom odnosi se na radne uloge koje su određeni članovi obitelji ispunjavali. Kao i kod drugih poslova iz domene tradicijskog privređivanja, i pri obradi zemlje, povrtlarstvu i voćarstvu su određena zaduženja dopadala muškarcima, neka ženama, neka podjednako ženama i muškarcima, a pojedina i djeci.

Obrada zemlje u Dalmaciji podrazumijevala je stalnu borbu težaka da dođu do plodnih površina. Naime, u ovom pretežno krškom krajoliku seljaci su prije sadnje ikakvih kultura zemlju najprije morali iskrčiti. Za to su se koristili trnokopima (*mašklinima*) i polugama, te u novije vrijeme dinamitom.

Frano Ivanišević (1987:247-248) opisuje krčenje zemlje u Poljicima nadomak Splita: *Kad se u zaboju namiri težak na sedru ili veliki kamen, 'oće mu se poluga i dva dobra maškлина, da je makne i odvali, pa macon razmlati. Ne more li se maknit, jer zašla puno u dubinu, sva prsta pra'a od mine, izdube, napuni i*

upali minu, koja raznese u komade stinu. Ako je koja lipa zgodna stina, goni se kući, osobito ako su ploče, šaliži, a ono drugo obije se i namisti u obalu krčevine za zid.

Razbijanje kamenja obavljali su uglavnom muškarci, dok su žene manje komade odnosile na hrpe, odnosno *gomile*. To su omanje kamenje koristili za izgradnju suhozidnih ograda kojima su razgraničavali parcele i sprječavali raznošenje plodne zemlje uslijed djelovanja kiše i vjetra. Tehnikom izgradnje bez vezivnog materijala podignute su i arhaične nastambe u poljima diljem Dalmacije. Poznate pod nazivom *bunje* ili *trimovi* (otok Hvar), ove su kućice težacima i njihovim pomagačima – magarcima služile kao skloništa od kiše i vrućine.

U priobalnom dijelu Dalmacije kojega određujemo jadranskom etnografskom kulturnom zonom, manje i nepristupačnije plodne površine težaci su obrađivali motikom i lopatom. Uz motiku sa simetričnim trokutastim sječivom, u Dalmaciji je bila poznata i *dikela* koja umjesto lista ima dva šiljka. Ove su manje površine bile namijenjene voću i povrtnom bilju i najčešće su bile uz kuću ili nedaleko od nje. Težaci su osobito cijenili zemlju crvenicu koja ima svojstvo zadržavanja vlage, što pogoduje biljkama koje rastu u sredozemnoj klimi sa suhim i vrućim ljetima, kao što su vinova loza, maslina i neke druge biljne kulture.



Slika 1. *Dikela*, Čilipi u južnoj Dalmaciji, 1955. g., inv. br. IX/1059.

Na većim kultiviranim površinama (istaknimo neretvansku dolina, Sinjsko i Imotsko polje ili čuveno Starigradsko polje), oranje se vršilo spravom pod nazivom ralo te, nešto rjeđe, plugom, a sve uz pomoć životinjske snage koja je vukla sprave. Ralo je sasvim jednostavna alatka koja se sastoji od drvene ručice s plazom (vodoravnim produžetkom) na čiji se završetak natiče simetričan željezni dio za oranje – lemeš.¹¹ S jedne je strane ralo povezano sa životinjskom zapregom, a s druge strane orač ručicom rala određuje dubinu oranja. Drveni dio ovakve sprave izrađivali su sami seljaci, dok je željezni dio kovački uradak.

Konstruktivski znatno složenija orača sprava je plug. Ima dvije ručke za upravljanje, lemeš mu je asimetričan te ima jedan nož i dasku koji dodatno razrahle zemlju zaoranu lemešom. Također, između pluga i zaprege nalazimo samostalan dio – kolica. To je sprava koja se sastoji od dva kotača; jedan (veći) se kreće po brazdi dok manji ide po neizoranoj zemlji.

Oranju je slijedilo sijanje – to su obavljali uglavnom muškarci koji su uza se imali košaru ili torbu za sjeme.



Slika 2. Oranje, Otok pokraj Sinja, 1955. g. EMS B 2386.

¹¹ *Ralom se služi oni koji malo zemlje ima i malo živine krupnoga zuba (Kutleša 1993:151).*

Nakon sijanja zemlju je trebalo dodatno izmrviti i izravnati što se vršilo posebnom spravom – *branom*. Brana je mogla biti izrađena od pruća fiksiranog na drvenu gredu, ili od drvenog okvira s gredicama u koju su umetnuti klinovi koji zadiru u zemlju. Katkad bi netko sjeo na branu da bude učinkovitija, ili bi na nju stavili teži kamen.

Žetva je bila važan zajednički posao obitelji. Čini se da je starija inačica bila žetva srpom, što je bio ženski posao (Muraj 2001:119). U novije vrijeme žanju uglavnom muškarci, i to kosama.¹² Kosci su uza se imali i *vodire* (drvene ili od roga životinje) s brusom i vodom za oštrenje kose.

Pri dovozu žita kući, zrnje je trebalo odvojiti od klasova. Najjednostavniji način je udaranje snopovima žita u čvrstu podlogu. Drugi način je naizmjeničnim udaranjem posebnim mlatovima po žitu, dok nas na treći način podsjećaju brojna *guvna*, *gumna* koje i danas nalazimo u mnogim selima i mjestima Dalmacije. Na tim su površinama kružnog tlocrta bili poslagani snopovi žita, koje su onda gazile životinje privezane za osovinu u središtu guvna.

Slijedilo je vijanje žita – za vjetrovita vremena težaci su lopatama razbacivali zrnje s pljevom, a vjetar bi pritom razdvojio zrnje od otpatka.

Kose su se također koristile za košenje trave, koja bi se u polju osušila i pohranjivala kao hrana za domaće životinje tijekom zimskih mjeseci kad je nedostajalo svježe trave. Za baratanje sijenom i žitom težaci su se koristili vilama i grabljama, najčešće iz kućne radinosti.

Uz gore spomenute alate, univerzalno pomagalo koje je posjedovao svaki težak bio je kosir – alatka s drvenom drškom i zakrivljenim sječivom. To je višenamjenski predmet za rezanje drače, podrezivanje biljaka, kidanje konopa i sl. Jednako ili sličnog oblika, ali nešto manjih dimenzija je kosirica, koja je služila za finije radove kao što je cijepljenje voćaka. Za

¹² Kosište, odnosno drveni držak kose znao je biti ukrašen rezbarijama, uglavnom geometrijskih motiva, što je bio povod da se pojedina kosišta smjeste u Zbirku tradicijskog rukotvorstva. Sličnih primjera preklapanja zbirki i predmeta unutar njih ima više.

dohvaćanje viših grana pri branju voćnog uroda korištene su razne kuke; za presađivanje kupusa, buhača i sl. služili su se klinovima, a svako domaćinstvo posjedovalo je i niz drugog sitnijeg alata.

Stočarstvo

*Čoviku težaku, koji živi o zemlji, nima blaga do blaga*¹³ (Ivanišević 1987:227).

Nekada je stočarstvo bilo dijelom gotovo svake obiteljske zajednice u Dalmaciji, bilo da su imali veće stado ovaca ili tek pokoj u kozu, svinju, magarca, konja ili vola.

O'š li u polje, ko će ti prinit alate, gnoj, a ko prignat svu intradu (entrata, letina) iz polja u kuću, ako nima živinčeta u kući. Mazga, konj, magare velika je izmina i olakšane težaku trudniku. Komu je Bog da ravna pola i sjanice, kad bi doskočija uradit, da mu nisu u plugu voli, pa na svoje običajno vrime uzore i svaku lipo obradi po težačkom zanatu? A nu, recimo pravo, nije ni ovca ni koza na odmet: vuna je za sukno, za kućnu potribu, janjci za prodaju i dobitak, pa ako ni to, meso je za u so za 'ranu. O prašcu ne triba govorit, za težašku kuću on je od velike koristi, teško ti ga kući, u kojoj on ne roče (ibid.:227).



Slika 3. Životinjska ogrlica sa zvonom, teljig, okolica Drniša, 1. pol. 20. st., inv. br. 630:SLT;1442.

¹³ Riječ blago ima dvostruko značenje: uz nešto dragocjeno, označava i stoku.

Određene životinje (magarci, konji, volovi) koristili su se kao radne i tovarne životinje, dok su druge služile kao izvor hrane: mesa, jaja i mliječnih proizvoda. Od njih se dobivala vuna, krzno i kostrijet za odjeću i druge uporabne predmete, a koža za obuću. No bilo bi suviše pojednostavljeno reći da se odnos među ljudima i blagom svodio isključivo na spomenuto. Životinje su bile percipirane kao dio domaćinstva, što se, među ostalim, očituje i u tradicijskoj arhitekturi. Stambeni dio kuća jadranske etnografske zone obuhvaćao je i prostor za domaće životinje. Bilo da su one bile smještene u prizemlju kuće ili u zasebnim objektima u dvorištu, važno je naglasiti kako *kultura stanovanje nije obuhvaćala samo ljude nego i životinje* (Petrović Osmak 2017:73). Osim u zajedničkom stanovanju, kompleksan odnos čovjeka i životinja ogleda se na mnogim drugim razinama: od načina domestikacije, preko ishrane i liječenja životinja do afektivnosti među čovjekom i životinjama te brige za njih koja nije dijelom brige za vlastitu egzistenciju (ibid.:56-68).



Slika 4. Prizor iz Vukovića na planini Dinari, 1982. g. EMS red. br. 1097.

Za Dalmaciju do sredine 20. stoljeća najvažniji oblik stočarstva bilo je ovčarstvo. Imanentno je ono dalmatinskome zaleđu gdje su ujedno i najbrojnija stada, nešto manje ga nalazimo u priobalnome dijelu, dok se po otocima pojavljuje sporadično (uz iznimku otoka Paga i Brača s tradicijom ovčarstva). Ovca je uz kozu životinja koja se bolje od svih drugih najbolje snalazi po krškom terenu i iskorištava krške pašnjake.

Osobit tip stočarstva, poznat pod nazivom transhumantno ili planinsko stočarstvo, nalazimo uz planine Biokovo, Dinaru, Svilaju, Kamešnicu i Velebit, iako danas samo sporadično. Nekada su pastiri sa stokom, mahom sitnog zuba, ljeta provodili u planinama s bogatim pašnjacima, dok su se ujesen s *blagom* vraćali u svoje domove. U planini su imali torove i oskudnije nastambe koje su dostajale za privremeni život. Pastiri su imali i određena zaduženja, od izvođenja blaga na ispašu, preko kuhanja, zatim mužnje i prerade mlijeka u kiselo mlijeko, sir ili maslo (što je bio posao žena) do šišanja ovaca i drugog.

Oblici organizirane suradnje pri čuvanju blaga bili su uobičajeni na dinarskom području, a o njima još žive sjećanja. *Ima i zajedničke pastirine, kada se na priliku jedno pleme ili malica dogovori pa na izminu, po redu ili na dneve pase blago. To se kaže nadnevica, koja se ugovori osobito liti za sitni zub. Tad se blago pase u dva ili više jata, izminujući jata svaki dan po jednomu i drugomu tragu, da ne bude nikomu krivo* (Ivanišević 1987:231).

Ribarstvo¹⁴

S jedne svoje strane Dalmacija leži na Jadranskom moru koje je povezuje i smješta u tzv. mediteranski etnografski kulturni krug. S druge pak strane, njezino zaleđe bogato je slatkim vodama: rijeke Krka i Cetina te jezera na imotskom i vrgoračkom području ne samo da su osiguravali pitku vodu, već su i uvelike odredili život lokalnog stanovništva.

¹⁴ Podaci u ovome poglavlju donose se prema Vuković (2014.), s time da se dio o slatkovodnom ribolovu donosi prema Radovani Podrug iz istog izdanja.

Na tom su području stanovnici plovili drvenim čamcima, u Vrgoračkoj krajini *lađama* i *trupicama*, u Sinjskoj krajini *lajcama*, a na Krki *drvenjačama*. Čamci su se upotrebljavali za ribolov, a osobito je na ovome području značajan žabolov i rakolov.

Žabe su se lovile različitim tehnikama: zasljepljivanjem, velikim mrežama na kolcima (*tratunima*) te *vlakovima*, polukružnim drvenim okvirima sa zataknutom mrežom, koje su vukli po kanalima. Lov rakova je danas gotovo u potpunosti nestao, a nekada su pri ovoj vrsti lova korištene različite alatke, među ostalim i *krtol*. To je četvrtasta košara kojom su lovila dvojica - gazili bi u plitkim vodama pri čemu bi mutili vodu i plašili rakove koji su, nerijetko sa žabama i ribama, završavali u krtolima. Za lov riba posvuda su korištene mreže *poponice*. Osobit tip ribolova prakticiralo je stanovništvo Vinjana u Imotskoj krajini koji su postavljali vrše na otvore podzemnih voda u blizini svojih kuća - riba je danju na ispaši u površinskoj vodi dok se noću povraća u podzemlje što je ritam kojega su uspješno koristili domišljati ribolovci (Radovani Podrug 2014:179-192).



Slika 5. Krpanje mreže, otok Pag, 1953. g., EMS F 2427.

Govoreći o tradicijskom morskom ribarstvu Dalmacije, ističu se tri ribolovna žarišta: šibensko, splitsko i dubrovačko, pri čemu srednjodalmatinsko treba istaknuti, osobito ako uzmemo u obzir da tu spada i znamenito komiško ribarstvo. No, valja odmah napomenuti da su se samo pojedinci bavili isključivo ribolovnom; češće su ribari ujedno bili i poljoprivrednici, maslinari i/ili vinogradari koji su dane znali provoditi u polju, a noći za ribolovnih *mrakova*¹⁵ loveći ribu. Ribolovom su se bavili pretežno muškarci, uz izuzetak otoka šibenskog arhipelaga gdje su, u nedostatku muške radne snage, ribarile i žene.

Mreža, osnovni ribolovni alat, izrađena je tehnikom uzlanja niti konoplje, lana ili pamuka uz pomoć igle i daščice za mjerenje *oka* (otvora). Gušće su mreže bile uglavnom obrtni proizvodi koje su ribari krojili, uokolo omatali užad i postavljali plovke i utege na mreže (*armavali*), dok su one većih oka sami pleli. Kako bi bila što dugotrajnija, mreže su ribari potapali u vodi pomiješanoj sa smrvljenom borovom korom. Osim fizičke zaštite, mreže su se štitile i obrednim postupcima. Primjerice, one su se zajedno s brodom i posadom blagoslivljale na blagdan Tijelova kao i u predvečerje pred prvi ribolovni mrak.

Starija hrvatska ribolovna tradicija razlikuje dva osnovna tipa mreža. U prvi tip spadaju stajaće mreže koje se upotrebljavaju kao zatvor u kojega ribe zapadnu (mreže stajačice: jednostruke i trostruke), dok drugome tipu pripadaju dinamične mreže koje se povlače.

Najvažniji predstavnici ovih dvaju tipove mreža su *vojge* (manje mreže stajačice) i *trate* (velike potegače), čiji su vlasnici bili u sukobu tijekom više stoljeća, posebno od sredine 16. do kraja 18. stoljeća.¹⁶ Pritom su *vojge* koje je posjedovao gotovo

¹⁵ *Mrak* označuje razdoblje od približno 21 dan kada je slaba mjesečina zbog čega je noću pogodno loviti ribu privlačeći je umjetnom svjetlošću.

¹⁶ Ovim se mrežama lovila srdela o čijoj će važnosti za gospodarstvo Dalmacije biti riječi niže u tekstu, i upravo su zbog tog ribolova iznicali spomenuti sukobi. Lov srdela *tratama* i *vojgama* bio je stoljećima nepromijenjen, sve do 30-ih godina 20. stoljeća kada dolazi do revolucionarne promjene - u široku upotrebu ulazi mreža plivarica na stezanje u pratnji ribarskog plovila na motorni pogon. To je omogućilo ribolov znatno udaljeniji od do tada uobičajenih priobalnih lovišta te je značajno smanjena radna snaga.

svaki ribar višekratno bile zabranjivane, jer su navodno uništavale riblju mlađ i morsko dno te smanjivale ulov tratama. Posljedično, mnoge su vojge tijekom stoljeća bile spaljene, dok su ribari koji su ih koristili pred zakonom tretirani kao kriminalci - često su završavali u okovima galija, u zatvoru ili progonstvu. Ipak, unatoč svim kaznama, ribolov manjim vojkama nikada nije napušten.

Većim su mrežama ribarili ribari udruženi u skupine te su dobivali naknadu za svoj rad ovisno o količini ulovljene ribe, dok se manjim mrežama koristio svaki ribar za osobne potrebe. Nema toliko važne ribe za Dalmaciju kao što je srdela. Lovila se od travnja do listopada u vrijeme ribolovnog *mraka* pri čemu su ribari koristili umjetne izvore svjetlosti kako bi privukli ribu, prvenstveno borovinu zapaljenu na posebnoj metalnoj rešetki na pramcima brodova. Ponekad su tijekom jednog mraka ribari znali uloviti toliko srdela da im je dospijevalo za cijelo ljeto. Prije prvog polaska u ribolov organizirali su ždrijeb (*brušket, bruškit*) za ribolovne pozicije (*pošte*).

Ovdje napomenimo kako je i znamenita regata na Palagružu koja se u kontinuitetu održavala od 1593. do 1936. godine rođena iz potrebe za lovom srdela. Ribari otoka Visa te su godine prve regate izgubili dobre ribolovne pozicije u blizini otoka Visa, stoga su se otisnuli prema dalekoj Palagruži.



Slika 6. Igla za krpanje ribarskih mreža, Komiža na otoku Visu, prva pol. 20. st., inv. br. 630:SLT;7191.

Kako bi riba bila što trajnija i pogodnija za izvoz, ona se konzervirala, ponajprije soljenjem. Srdela se solila u drvenim bačvicama zvanim *barila* u koja se smještalo oko 55 kg svježih riba s oko 20 kg soli. Takvo barilo dobilo je naziv *tipo Lissa* odnosno *viški tip* i kao takvo je bilo poznato po cijelom Mediteranu.

Prva tvornica za konzerviranje ribe u Dalmaciji otvorena je 1870. godine u Komiži na otoku Visu, a njezino osnivanje pokrenulo je val otvaranja tvornica tog tipa diljem Dalmacije. Razdoblje do Prvoga svjetskog rata smatra se zlatnim razdobljem hrvatske riboprerađivačke industrije. Obilježeno je snažnom potražnjom za ribom iz centara Austro-Ugarske Monarhije koje je Hrvatska u to doba bila dijelom. Nakon Prvoga svjetskog rata broj tvornica ribljih konzervi naglo opada, da bi u drugom desetljeću 21. stoljeća u Hrvatskoj djelovalo svega nekoliko tvornica specijaliziranih za preradu ribe.

Kao nekada od srdele, možemo reći da Dalmacija i danas živi od mora, no ne od ribarstva. U današnje vrijeme morski se resurs apostrofira u turističkoj ponudi i još je uvijek, uz sunce, jedan od glavnih sadržaja koji se nudi. Osim sunca i mora, turisti u Dalmaciju dolaze doživjeti zamišljeni mediteranski stil života, kojega je prehrana (dobrim dijelom s morskim namirnicama) važan dio.

Maslinarstvo i uljarstvo¹⁷

Maslinarstvo u Dalmaciji ima duboke korijene. Njegovi počeci sežu u prapovijesno razdoblje i to čini se u 9. stoljeće stare ere, otkada datiraju koštice masline pronađene u arheološkim iskapanjima u Vranjicu pokraj Splita. Kroz tisućljeća uzgoja maslina duž jadranske obale i na otocima smjenjivali su se periodi zamaha maslinarstva i njegova zamiranja, ovisno o danim društvenim prilikama.

Za dalmatinsko je maslinarstvo naročito bila izazovna druga polovina 19. st. kada je uslijed naglog procvata vinogradarstva ono gotovo iskorijenjeno. Krčenjem maslina zbog

¹⁷ Podaci u ovome poglavlju donose se prema Jakšić i Vuković (2016).

sadnje loze uništeni su milijuni stabala masline na prostoru istočnoga Jadrana.

Od 1980-ih možemo pratiti kontinuirani napredak u uzgoju ove poljoprivredne kulture, što podrazumijeva obnovu tisuća hektara starih maslinika kao i sadnju novih, podizanje rasadnika, uvoz novih sorti masline, nicanje plantažnih nasada i novih uljara.

Tradicionalno se stablu masline nije pridavala velika briga. Samo su predani maslinari orali i gnojili maslinike, dok je najveći broj njih maslinik posjećivao gotovo isključivo za vrijeme berbe. Jedino su prorjeđivanje krošnji stabala odrađivali predano, zbog čega se kaže: *maslina je dobro podrizana ako lastavica može kroz nju proletit.*

Oko 2. studenog, blagdana Dušnog dana uobičajeno počinje berba diljem naših maslinarskih područja. U osnovni pribor za pobrati plodove spadaju ljestve, kakva rašljasta grana za dohvaćanje najviših grana i *češalj* za odvajanje plodova od grana, što se radilo i samim prstima.

Ubrane su masline dopremali kućama najčešće uz pomoć domaćih životinja, ali i noseći - žene na glavama, muškarcima na ramenima. Bogatijima su za to služila drvena kola, koja su okvirno 70-ih godina prošlog stoljeća zamijenjena automobilima. Težaci su plodove skladištili, najčešće potopljene u morskoj vodi. Smatralo se da je ulje prethodno potopljenih maslina kvalitetnije, ali su mnogi naviknuti na blaži okus ulja dobivenog od maslina koje su odležale u slanoj vodi, pa se mnogi i danas odlučuju na ovakav vid obrade usprkos savjetima današnjih maslinarskih stručnjaka koji savjetuju što kraće vrijeme od berbe do prerade. No, pravi razlog odgođenoj preradbi bio je praktične prirode. Naime, kako većina ljudi nije posjedovala vlastite mlinove i tijeske, trebali su čekati svoj red na strojeve pa su propadanje plodova prevenirali potapanjem u slanoj vodi.



Slika 7. Mljevenje maslina u ručnome mlinu, Jesenice pokraj Omiša, 1954. g. EMS A 894.

Jedan od najstarijih načina mljevenja maslina je u manjem kamenom mlinu, *toću* ili *va(l)javcu*. Smjesa zgnječena mesa i koštica naziva se *tisto* ili *tijesto*. Da bi od nje dobili ulje, tu je smjesu potrebno istiještiti. Često su ljudi tiještenje obavljali kod kuće u konobi. *Tijesto* se u vrećama stavljalo na drvenu plohu položenu nad posudom, a gnječenje je vršio muškarac gazeći vreću, držeći se pritom za konopac obješen o stropnu gredu. Vreću sa smrvljenim plodovima ženska pomoćnica bi dotle polijevala vrelom vodom kako bi se ulje lakše iscijedilo. Naposljetku bi pomoću tanjura ili kakve drvene lopatice pokupili ulje koje zbog svoje manju gustoće pliva na vodi.

Osim nogama, masline su se u tiještile i ručno – kamenom, valjkom za *tijesto* ili su žene golim člancima ruku pritiskale masline u vreći u svrhu cijedenja ulja.

Ovim načinima prerađivala se manja količina plodova, primjerice nakon lošeg uroda, a ljudi su na taj način i izbjegavali davanja državi obvezna prilikom korištenja velikih uljara.

Veće količine maslina prerađivale su se u velikim mlinovima i presama kojima se služilo više obitelji ili čak cijelo selo. Ti su mlinovi u prošlosti bili pokretani ljudskom snagom, koju je tijekom prve polovice 20. stoljeća zamijenila životinjska.

Smjesu tako zdrobljenih maslina premještali su u posebne vreće (*sporte, športe*) koje su bile izrađene od prirodnih vlakana konoplje ili kokosa. Deset do dvanaest vreća bi složili u tijasak gdje su se pritiskale i polijevale vrućom vodom da se pospješí odvajanje ulja.

Ovakvi mlinovi i prese vuku podrijetlo još iz antičkog vremena, a intrigantno je da se gotovo uopće nisu promijenili sve do 20. stoljeća.

U narodu je maslina smatrana blagoslovljenom biljkom pa *tekuće zlato* – maslinovo ulje, uz granu i drvo masline nalazimo u raznim vjerovanjima, obredima i običajima našeg područja. Tako je, primjerice, zabilježeno vjerovanje da proliveno ulje donosi nesreću. Narod je pak maslinu viđenu u snu tumačio kao pozitivni predznak. Na području sjeverne Dalmacije djeci su znali za obranu od zlih sila maslinu vješati oko vrata ili položiti pod jastuk. Rašireno je bilo i vjerovanje da maslina sadrži vitalnu i zdravonosnu snagu koja se može prenijeti na ljude, životinje i stvari i prostore, što nam je poznato iz običaja vezanih za Cvjetnicu. Ljudi su blagoslovljenu grančicu odnosili domovima te je zaticali za stropnu gredu ili raspelo, a sve kako bi maslina donijela blagoslov i zaštitila kuću od groma.

Grančica masline često se zaticala i u suhozide i gomile u polju, kao i poljske kućice i životinjske nastambe. Uobičajeno su djelići ove grančice završavali pod pramcima brodova ili u olovima ribarskih mreža da im *mriža bude sritna*, a ponegdje se dimom od zapaljene blagoslovljene grančice kadilo selo da ga se obrani od tuče. Osim za Cvjetnicu, maslinu nalazimo u još jednom važnom godišnjem običaju – Božiću. Naime, panj *badnjak* koji se za badnju noć palio na otvorenom ognjištu bio je od neke plodonosne biljke koja je u Dalmaciji često bila upravo maslina.

Vinogradarstvo i vinarstvo¹⁸

Vinogradarstvo, kao i maslinarstvo, na području Dalmaciji bilježi višetisućljetni kontinuitet; o urodu plodova vinove loze često je ovisio opstanak stanovništva. Dalmatinci su grožđe i vino prodavali ili mijenjali za druge proizvode. Ne samo što je vino bilo dio raznih svečanosti i blagovanja, nego je služilo i kao medicinski pripravak. Težaci su lozu tretirali kao člana obitelji, pridavali su joj potrebnu pažnju, štitali ju od raznih bolesti, mraza, soli i sl.

Može se utvrditi da cijelo dalmatinsko područje pruža dobre uvjete za uzgajanje vinove loze i proizvodnju raznih vina, a naročito se otočko područje ističe povoljnim klimatskim uvjetima, osobinama tla i vinogradarskim položajima.

Veliki trud čovjeka i cijele zajednice kao cjeline stoji iza procesa dobivanja vina koji je stoljećima, u ponečemu čak i tisućljećima ostao nepromijenjen.

Radovi u vinogradu protezali su se kroz cijelu godinu. Pripremu tla za novi vinograd obavljali su tijekom ljeta i ranije jeseni. U kasnu jesen i u zimu su lozu sadili da bi je u proljeće obrezivali i gnojili. Pred ljeto su je tretirali sumporom te mješavinom vode, vapna i modre galice (*bordoška juha*) da ju zaštite od luga i peronospore, što je praksa uvedena tek nakon početka haranja bolesti vinove loze europskim vinogradima. U borbi protiv žilodere učinkovitim se pokazalo jedino navrtanje domaćih sorti loze na američku osnovu, što je također jedna od važnih promjena u odnosu na dotadašnje tradicijske prakse. Tijekom ljeta težaci su se pripremali za berbu, prali su drvene posude od ostataka starog vina i vinskog kamenca, zbog čega su česti bili prizori bačava potopljenih u moru ili kako se suše na obali. Početkom prošlog stoljeća Splićani *gonali su kace i karatile do mora da se zatopu i izliču, jer govoru da more liči botam. [...] Isto tako oprali bi se u moru mišine i krtoli, jer mišine su se od jematve do jematve držale napuvane obišene o gredu da i' miš se ne dočepa, a prin ven bi se išlo trgat, oprale bi se u moru. Za jematvu moralo je bit sve unaprid priprejeno, kako u konobi tako i*

¹⁸ Podaci u ovome poglavlju daju se prema Jakšić i Vuković (2019).

u kući. Tovare bi se potkovalo na vrime i kupilo bi jin zobi i granzoli, jer mast će gonit, a ne gnjoj, ol' kupus i vodu... (Kovačić 1996:113).

Berba grožđa započinjala je uglavnom potkraj rujna, oko blagdana svetog Kuzme i Damjana (26. rujna) zbog čega se kaže *sveti Kuzma i Damjan, slivaj vino u badanj*. U ovoj su etapi dobivanja vina sudjelovali svi težaci, kako muškarci tako i žene, a i djecu bi zapala određena zaduženja. Najčešće bi se ubrano grožđe odmah zgnječilo: pomagalom u obliku drvene palice (*mecak, meška, bat*) ili težinom vlastitog tijela, pa se prenosilo kućama. Pritom su neizostavni pomagači bile domaće tovarne životinje, konji i magarci, koji su na leđima ili vukući kola prenosili grožđe do konoba gdje se vršila daljnja prerada. Nakon vrenja, zgnječena se masa podvrgavala tiještenju. Tomu je najčešće služio kompleksan drveni tijesak, *turanj*, kojemu osnovu konstrukcije nalazimo još u antičko vrijeme. Nakon istiskivanja masta u tijesku koje se obavljalo ručno, slijedila je pretvorba soka u vino.

Tradicija Dalmacije naklonjena je crnim vinima, koja su se pila svakodnevno. *Cilo* su vino, odnosno nerazrijeđeno pile samo bogatije obitelji; većina je konzumirala *bevandu*, vino razrijeđeno običnom vodom. Posebno vino rašireno na cijelom priobalnom dijelu Hrvatske je prošek, desertno vino od probranog i osušenog slatkog grožđa koje dulje fermentira nego obično vino. Veoma raširen napitak ovoga područja je i rakija koju se dobiva pečenjem smjese koja je ostala nakon tiještenja. U dijelovima Dalmacije gdje je bilo razvijeno stočarstvo, stanovnici su konzumirali poseban napitak od mješavine crnog vina i kozjeg ili kravljeg mlijeka (*smutica, bikla, mućkalica* i dr.).



Slika 8. Prizor iz konobe, Poljica na otoku Hvaru, 1962. g., EMS A 142.

Vinarstvo Dalmacije u drugoj polovini 19. stoljeća prolazi kroz iznimno burno razdoblje; izmjenjuju se dva plodonosna i dva izrazito krizna razdoblja. Prvo konjuktorno, odnosno povoljno razdoblje, odvijalo se između 1850. i 1857. godine kada je bolest lug poharala talijanske vinograde uslijed čega je došlo do značajnog povećanja izvoza naših vina te naglog širenja površina zasađenih vinovom lozom.

Druga, tzv. *velika konjuktura* započinje 1867. godine kada je dotad nepoznata i najteža bolest vinove loze, filoksera, zavlada vinogradima u Francuskoj, glavnom svjetskom proizvođaču vina. To se pokazalo kao spasonosni rasplet tadašnje krize dalmatinskog vinogradarstva, kojega je filoksera poštedjela do 1984. godine. Tijekom ta tri desetljeća proživjelo je ono najsajnije dane svoje povijesti; naglo se i nezapamćeno šire površine pod vinovom lozom, raste proizvodnja i cijene vina, događa se izvozni zamah i opći prosperitet dalmatinskoga gospodarstva. Vrijeme je to kada su skoro svi slojevi stanovništva imali goleme materijalne koristi od vinogradarske djelatnosti:

težaci, obrađivači i vlasnici zemlje, bačvari, trgovci, prijevoznici, skladištari, nadničari, obični radnici i mornari.

Godine 1885. francuski vinogradari počinju cijepiti svoju lozu, a kod nas dolazi peronospora što predstavlja početak kraja ovoga zlatnog razdoblja. Sljedeći udarac dogodio se 1892. godine, stupanjem na snagu *vinske klauzule*, koja je bila sastavnim dijelom trgovinskog ugovora između Austro-Ugarske i Italije iz 1891. godine. Njime je Italija dobila velike povlastice za izvoz vina u zemlje Monarhije pa su njena vina preplavila tržište, nemilo konkurirajući našim vinima kojima posljedično drastično opada cijena i sama prodaja.

Naposlijetku je 1894. godine pojava filoksere potpuno zavila Dalmaciju u crno; ova neumoljiva bolest loze zahvatila je i naše predjele, proširivši se u sljedećih par desetljeća od sjevernodalmatinskih otočkih vinograda do krajnjega juga.

Kako je vinogradarstvo predstavljalo jedini stup krhkoga dalmatinskoga gospodarstva, s njegovom propašću stanovništvo je bilo primorano masovno iseljavati iz ovih krajeva. Onodobna emigracija posebno je poglavlje povijesti Dalmacije. Procjenjuje se da je u razdoblju od sredine 19. stoljeća do Prvoga svjetskog rata iz Dalmacije iselilo oko 100 000 stanovnika. Kao izrazita emigracijska područja u prvom desetljeću 20. stoljeća izdvajaju se otoci Brač, Hvar i Korčula.

Prva polovina 20. stoljeća obilježena dvama svjetskim ratovima, očekivano, ne pogoduje razvoju vinogradarstva već njegovoj stagnaciji ili nazadovanju. Promjenom društveno-ekonomskog poretka u poratnim godinama osnivaju se veliki poljoprivredni kombinati s plantažnim vinogradima. No, za Dalmaciju s malim i teško dostupnim vinogradima, sustav okrupnjivanja zbog nemogućnosti upotrebe mehanizacije nije bio osobito primjenjiv. Zanimljivo je primijetiti kako danas pak novi poticaj razvoju vinogradarstva i vinarstva daje upravo vraćanje cjelokupnog procesa proizvodnje od grožđa do vina u mala obiteljska gospodarstva.

Pčelarstvo

Pčela je jedina životinja za koju se u tradicijskoj kulturi govorilo da je umrla, a ne krepala ili uginula. Nju se držalo kao nešto sveto; vjerovalo se da je sretna kuća koja ima pčele te da one neće uspijevati kod loših ljudi. Također se vjerovalo da pčelar jedan roj treba naći, jedan ukrasti, a jedan dobiti.

Područje uz obalu Jadranskog mora obiluje medonosnim biljem, ružmarinom, lavandom, vrijeskom, planikom, kaduljom i drugim aromatičnim biljem zbog čega je med s ovoga područja osobito cijenjen.

Uz med kojega su pastiri usput vadili (iz šupljina stabala ili kamenja), pojedini su se bavili uzgojem pčela od kojih su uz med dobivali još i vosak.

Naše tradicijsko pčelarstvo poznaje nekoliko vrsta košnica. Veoma raširene su bile košnice od panja duba ili klena – kad bi pčelar našao košnicu u šupljem deblu, ispičio bi ga i od njega napravio košnicu. Ovakve su košnice pogodne za čuvanje pčela jer su dobro izolirane od vlage i hladnoće, što je osobito važno za dio Dalmacije dalje od morske obale, gdje su zime oštrije. Drugi tip košnice je onaj izrađen od jelovih dasaka, s poklopcem od kamena, a kako bi bila bolje termoizolirana, pčelari su ju premazivali mješavinom pepela i kravlje balege. Na području Makarskog primorja zabilježena je praksa držanja pčela u nišama u kamenim podzidima, a slično tome su košnice na fasadama tradicijskih kuća. Osobit su tip košnice činile one od kamena, poznate na otocima Braču i Hvaru. Kamene ploče s kosim krovčićem međusobno su bile spojene mješavinom vapna i zemlje (Alaupović-Gjeldum 2004:31-40).

U osnovni pribor pčelara spadaju nož i pčelarska kapa, pojilice za pčele, rojke, dimilica kojom se služio za smirivanje pčela prilikom vađenja meda iz košnica, tijesak za vosak.



Slika 9. Dimilica, Zelovo u sinjskoj okolici, 2. pol. 20. st., inv. br. 630:SLT;6367.

Pčelar bi iz košnice izvadio saće s medom i pustio da se med sam iscijedi iz saća. Takav je med poznat pod nazivom *samocid*, a davao se kao lijek djeci ili bolesnicima. Saće bi dalje gnječili rukama ili bi ga uvtali u plahti i na taj način cijedili med.

Med je u tradicijskoj dalmatinskoj prehrani korišten uglavnom za dobivanje slastica, i to prvenstveno u otočkim i gradskim sredinama, zatim kao dodatak (začin) jelima te u nekim napitcima. U Dalmatinskoj se zagori tako pio šerbet koji se dobivao prelijevanjem vode preko saća koji su sadržavali još malo meda. Na otoku Braču su pjenu s vrha meda ukuhavali s vodom i time su začinjali salatu. Od slastica izrađenih s medom najpoznatiji su paprenjaci koji su se nekada izrađivali diljem Dalmacije, a danas se prave još samo na otoku Hvaru (ibid.:52-53).

Nakon cijedenja meda, od saća su dalje dobivali vosak. Upotreba svijeća voštanica u crkvenim obredima zacijelo je pridonijela u narodnom poimanju o svetosti pčele kao životinje. Od voska su bili izrađene i kućne svijeće različitih namjena, zatim *ditići* - kipovi Isusa koje nalazimo po otocima i uskom priobalju kao i kipovi svetaca za omanje kućne oltare.

Med je jedno od najpoznatijih sredstava za liječenje i ublažavanje različitih bolesti, a na njegova su se ljekovita svojstva, baktericida i antibiotska, oslanjali još u praslavenskoj zajednici. Upotrebljava se kod grlobolje, prehlade i kašlja te za želučane i probavne tegobe. Zajedno s voskom koristio se za liječenje kožnih stanja te ujeda nekih otrovnih životinja (Brenko, Dugac i Rendić 2001:105).

Uz zaključak – perspektiva Zbirke tradicijskog gospodarstva

Zbirka Tradicijskog gospodarstva Etnografskog muzeja Split govori o čovjeku i radu, preživljavanju ali i prosperitetu stanovništva Dalmacije tijekom 19. i prve polovice 20. stoljeća. Ona govori o tada najvažnijim gospodarskim granama Dalmacije: ratarstvu, stočarstvu, ribarstvu, maslinarstvu, vinarstvu te pčelarstvu. Gospodarske djelatnosti kao što su obrti i trgovima Zbirkom nisu obuhvaćeni jer su prethodnom raspodjelom predmeta po zbirkama EMS-a predmeti koji se tiču spomenutih djelatnosti našli mjesto u drugim zbirkama.

Predmeti korišteni u branju kamena i soli te uzgoju duhana koji je svojedobno othranio stanovnike pasivnih krajeva Dalmacije zasad nisu zastupljeni u ovoj Zbirci, što vidim kao jednu od značajnih mogućnosti njezina širenja.

U Zbirci tradicijskog gospodarstva nalazimo predmete koje je čovjek ovoga prostora koristio i stvarao, ali koji su na nekoj razini kroz rad stvarale i njega. Prvi predmeti ove zbirke pribavljeni su davne 1912. godine, dakle svega dvije godine od institucionaliziranja Muzeja, i otad pratimo kontinuirani razvoj i rast Zbirke sve do danas.

Novijim akvizicijama naznačene su promjene koje je donijelo vrijeme nakon Drugoga svjetskog rata, ali su zasad tek otvorene mogućnosti sustavnog interpretiranja predmeta u kontekstu industrijalizacije i pojave novih gospodarskih grana i djelatnosti.

Kao vinogradarstvo i vinarstvo krajem 19. i početkom 20. stoljeća, tako je danas u Dalmaciji jedna gospodarska grana dominantna, gotovo kao monokultura, a to je turizam.

O važnosti turizma i ugostiteljstva za Dalmaciju, pa i cjelokupno gospodarstvo zemlje, možda najzornije svjedočimo upravo sada. Naime, pri završetku pisanja ovoga teksta nalazimo se u jeku pandemije COVID-19 virusom, koja se odrazila na mnoge aspekte života, pa tako i na nacionalno važna ekonomska pitanja, što je u našem slučaju upravo pitanje turizma. Svakodnevno se u medijima ističe bojazan podbacivanja ove sezone i posljedicama na ekonomiju.

Mnogi predmeti i aspekti o kojima Zbirka govori postali su dio turističkog proizvoda i to u sklopu ponude zamišljenog nekadašnjeg stila života, pri čemu mediteranska odrednica ima prevagu.¹⁹ Predmeti korišteni u poljodjelstvu i ribarstvu postali su dio interijera mnogih ugostiteljskih objekata, OPG-ova i prostora privatnih iznajmljivača. Berba maslina i *trganje* grožđa više nisu poslovi isključivo unutar obiteljske i prijateljske domene, već se predstavljaju i nude turistima kako bi sudjelovali u *autentičnom* životu stanovnika Dalmacije. S obzirom na navedeno, nesumnjivo smatram da je turizam kao razvijenu gospodarsku granu u Dalmaciji svrsishodno zabilježiti i ovom Zbirkom.

Promatrajući Zbirku tradicijskog gospodarstva i predmete koja ona okuplja, možemo govoriti o nekada najvažnijim tradicijskim granama Dalmacije kroz koje se čovjek radno identificirao, preživljavao ali se i stvarao. U određenoj mjeri možemo govoriti i o promjenama s obzirom na razvoj (i propast) industrije u gradskim sredinama u drugoj polovici 20. stoljeća. Tradicijsko ribarstvo, maslinarstvo, vinarstvo, ratarstvo i stočarstvo bili su značajnim dijelom života stanovnika Dalmacije 19. i prve polovice 20. stoljeća, ali su i neizostavnim dijelom suvremenog dalmatinskog kulturnog identiteta.

¹⁹ Tome je zacijelo pridonijela i Hrvatska turistička zajednica čiji je dugogodišnji slogan kojim se Hrvatska predstavljala svjetskom tržištu bio *Mediteran kakav je nekad bio*. Njega je 2015. godine zamijenio slogan *Hrvatska puna života*.

LITERATURA

- ALAUPOVIĆ-GJELDUM, Dinka. 2004. *Pčela, čovjek, med i vosak u tradicijskoj kulturi Dalmacije*. Split: Etnografski muzej Split.
- BRENKO, Aida, DUGAC, Željko i RANDIĆ, Mirjana. 2001. *Narodna medicina*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb.
- BUŽANČIĆ, Radoslav. 2004. Crkva sv. Andrije de Fenestris u odaji careva stana. Split: Etnografski muzej Split.
- IVANIŠEVIĆ, Frano. 1987. *Poljica. Narodni život i običaji*. Split: Književni krug.
- JAKŠIĆ, Ida i VUKOVIĆ, Ivana. 2016. *Slatko je, med nije; grko je, pelin nije. O kulturi masline i maslinovom ulju u Dalmaciji*. Split: Etnografski muzej Split.
- JAKŠIĆ, Ida i VUKOVIĆ, Ivana. 2019. *Majka grbava, dica lipa, unučad ma'nita. O lozi, grožđu i vinu*. Split: Etnografski muzej Split.
- KOVAČIĆ, Ivan. 1996. *Smij i suze starega Splita*. Split: Lukana.
- KUTLEŠA, Silvestar. 1993. *Život i običaji u Imockoj krajini*. Imotski: Matica hrvatska - Ogranak Imotski i HAZU, Zavod za znanstveni i umjetnički rad u Splitu.
- MATKOVIĆ, Dinko. 1999. "Poslovice Vrboske". Čakavska rič Vol. 27:79-95.
- MURAJ, Aleksandra. 2001. "Privređivanje: poljodjelstvo i rukotvorstvo". U *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Z. Vitez i A. Muraj. Zagreb, 95-164.
- ORLIĆ, Ivona. 2017. *Gospodarstvo u Istri iz zbirke Etnografskog muzeja Istre / L'economia in Istria dalla Collezione del Museo Etnografico dell'Istria*. Pazin: Etnografski muzej Istre.
- PETROVIĆ OSMAK, Željka. 2017. "Živjeti i raditi s Drugima - životinje u gospodarskim djelatnostima". U *O životinjama i ljudima*. Zagreb: Etnografski muzej, 39-86.
- RADOVANI PODRUG, Ivana. 2014. "Tradicijski ribolov i lov žaba i rakova". U *Čovjek i more: ribarstvo. Predmeti skupine ribarstva iz fundusa Etnografskog muzeja Split*. Split: Etnografski muzej Split, 179-194.

VOJNOVIĆ-TRAŽIVUK, Branka. 2004. "Sudbina jednog turnja". *Ethnologica Dalmatica*, No 13. Split: Etnografski muzej Split, 83-91.

VUKOVIĆ, Ivana. 2014. *Čovjek i more: ribarstvo. Predmeti skupine ribarstva iz fundusa Etnografskog muzeja Split*. Split: Etnografski muzej Split.

*THERE'S NO BREAD WITHOUT HOE (NO PAIN, NO GAIN) –
ABOUT THE ECONOMY OF DALMATIA THROUGH THE
COLLECTION OF THE TRADITIONAL ECONOMY OF THE
SPLIT ETHNOGRAPHIC MUSEUM*

(Summary)

The aim of this work is to systematise and analyse the materials of the Split Ethnographic Museum which are part of the Collection of the Traditional Economy from 1912 onwards. This collection has spent most of its history overshadowed by the collections of textile and somewhat rarer objects, so the indirect goal of this work is to draw readers' attention to the importance of the Collection in the context of the discourse on the traditional economy of Dalmatia and man and work within the wider cultural image of this area.

Key words: traditional economy, collection, Split Ethnographic Museum