

Zlatica Balas

VAZAM I VAZMENSKE UŽANCE GRIŠKO-BEGRACKOGA KRAJA

Lipo diši vazmenska pogača

Pred oče mi i danaska gre, ko šafran žuta *vazmenska pogača*. Diši... a... va usti se stvara nič, ... niki lipi merak ki se više nikad ponovit ne more. Želja da ju zagrižeš i još više osjetiš tu finu slašćicu, ka je va našoj mladosti predstavljala *dar Božji*, ko da i sad traje.

To je bilo vrime rata, neimaščine, ali i želje da se na Vazam more nać va sa-koj kući i na sakon stolu. Prije nego još ča rečen kako su starije generacije do-življavale vazmensku pogaču, vratit ćemo se i užancan ke su bile pred i va vrime Vazma.

NA VELI ČETRTRAK

Na Veli četrtak, pred Vazam, vjernici su va crikvi pohajali *križni put*, kadi bi uz molitvu odavali poštovanji svon mučeniku. Zapolne, na veli četrtak su se za-pirali zvoni i za Zdravu Mariju se mesto zvonjena *škrtalo*.

Polu nas va Griškoj crikvi Sv. Martina, pametin, bila je vela drvena škrtalica postavljena na vrh zvonika z nutarnje bandi. Dičina z sih sel hodili su škrtat i bili srićni ki je mogal čin više prit na red.

Zvoni su se zatvarali od četrtka do sobote zapolne, kada su se opirali na maši ka se zvala *slava*. Dičina su imela miće škrtalice, s kimi su od četrtka večer, do sobote škrtali i veselili se toj jednostavnoj drvenoj muzičkoj spravici. Kako je to bilo lipo. Kakovi dičji gušti...

NA VELI PETAK

Veli petak je bil dan, kad se na tri ure zapolne šlo va prošeciji na kalvariju.

Griška kalvarija je znad sela Marušiči (nažalost danas na pol zrušena i čeka da ju ka dobra duša popravi).

Prošecija je spred crikve Sv. Martina hodila kroz mesto Grižane, priko place, uz školu va na brig, pa priko... po delu Strani do Marušić i vraćala uz Marušičevo raspelo, kadi bi se malo zastalo, prekrížilo i šlo dalje priko Banije (uz nigdašnju staru poštu kbr. 47) nazad va crikvu. Si, ki su bili va prošeciji, nosili su črnu robu, a na čelu prošecije nosil se križ. Va zvoniku crikve, bil je lipo urejen *božji grobak* – komu se naklonil saki ki je bil va prošeciji. Uz molitvu i klanjani završila bi ceremonija Veloga petka.

VELA SOBOTA

Sobotu rano, na šest ur, bila je maša na koj se blagoslivljala pogača. Uz pogaču na blagoslov se nosil mladi luk, jaja, soli, a ki je imel i kuhanoga pršuta, isto i dičji jajnik ili golubicu.

Kad je obavljen blagoslov z crikve se teklo doma. Ki prije pride bolje će mu rodit šenica i bit plodno celo leto.

Spomenut jajnik i golubicu, generaciji ka pameti te slaščice va vrime Drugog svickog rata, znači, vrnut misal lipoti duha, onoga vrimena kad je neimaščina sakomu od nas tukla po vrati. Mi se čini, da mi sad zazubice rastu na dašak, na lipu rumenu boju i još lipši, ča bi danas rekli «umjetnički dojam»... Jajnik je pleten na kosicu, a na vrhu na glavici, imel je jaje. A kako je fina bila golubica? I lipa. Slična golubu. Jaja nismo imeli sriću farbat bojami, nit nalipit one lipse sličice na zečiči. Ni bilo boji ni sličic. Nan su naše matere i stare matere farbale jaja va vodi va koj se kuhala kapula.

Kad se prišlo z blagoslova dičina su jedva čekali da se načme pogača. Uz pogaču i šalicu bele kafi moralo se pojist tri luki i to naopak od repa (od zelenoga), jaje na trdo kuhano i ki je imel pršuta, reje od prasca, a više od brava (ovčji ili kozji). Kad se pojilo, dičina su morali pazit da ne mule (mrve) pogaču. A ako je već ka mrvica pala na stol, moralo ju se pojist. Ako se slučajno trefilo da je komadić kruha pal na pod, kušnulo ga se i stavilo va pomije za blago. Čuvala se saka mrvica, jer je kruh za sih nas bil od vavik *dar Božji*.

Kad se pojilo, dičina su morala poč okol kuće posut stisnute lupine od pojidjenih blagoslovljenih jaj, kako ne bi zmije hodile va kuću i okol kuć.

Blagoslovljenin lukon mazalo se gubice ovcan i kozan da jih ne ugrize zmija.

NA VAZAM

Na Vazam se čestitalo. Saki ki je prišal čestitat bil je pogoščćen pogačun, žmuljen domačćega vina. Čestitari (rod, susedi, prijatelji) bi prnesli sobun landicu

– muštricu pogače. Domačice bi usporejivale čija je bolja. Rahlija, žuća, manje ili više slatka. Ka se brže, ka kašnje digla i tako razminjivali iskustva, kako bi se drugi put spekla čin bolja pogača.

Za obed na Vazam, jila se juha od domačega peteha ili stare kokoše, z domaćimi lazanjami i pekla va rolu pečenjka od mladoga jarčića z kronpiron. Kako je to lipo dišalo... Da se to more zapisat ta dašak, si ki bi pročitali takov dah poželeli bi provat to fino jilo.

Va crikvi su se tih dani pivale uskrzne pisme. Ko primjerice ona na Veli Petak:

*«Stala majka pod raspelon
pod raspetin sinka tjelom
zaplakala gorki plač»...*

SEKIN RECET

Se ako su se pogače pekle na isti kalup – saka je bila druhčija. Niki je šparal jaja, niki muku, drugi smok. Jedne, va kih ni bilo dosti kvasa (jer se i on šparal) bile bi trde ko batuda. Pametin, sagdi smo provali, a onda kad su se te muštrice smišale, nas dičinu na Vazam vavik je bolel trbuh.

Niki bi nan rekal da je to od uroki, drugi od slatka, a niki da imamo gljisti...

Zbog te nigdašnje špariće teško je nač pravi ili najbolji recet. Jer recet je bil onakov, kako je va banku (va škrinji va koj se držala hrana) bilo materijala.

Napisat ću van recet moje drage susedi. Moje Seki (Slavice), ka je, kako bi rekal lipše naš dragi Mišo Cvijanović, z «Novoga lista» šla va vječna sjećanja puno ranije nego ča je za to bil red.

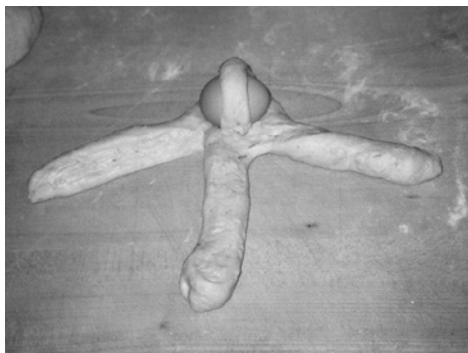
Seka je ta recet rabila po napatku svoje matere od nigda, a uščuval se još od naših starih mater – generacij, ke su, ako su šparale, za Vazam su prišparale i spekle pravu, gušnu i za oko dopadljivu slašćicu.

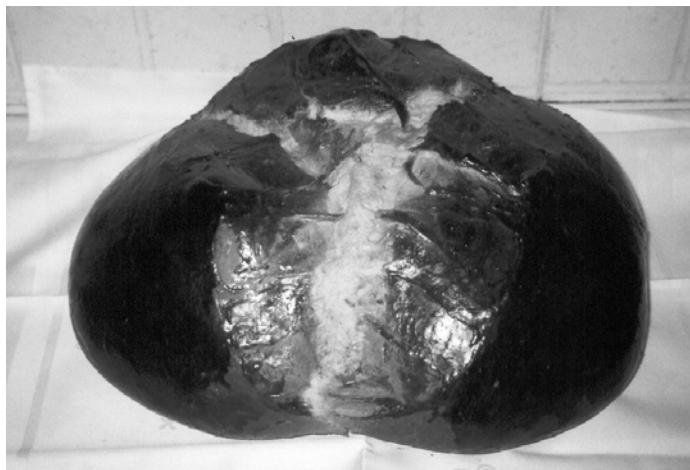
Na kilo muki

- 10 žutanjki
- 20 deki masla
- 15 deki cukara
- 2 vanilije
- 1 žmuljić rakije
- 1 žmuljić ruma
- korice od limuncina
- 6 deki kvasa

Najprvo se na šporhetu stepli padela, onda maslo rastopi, zriba se limuncin, stavi rakija, rum, pomiša cukar i žutanjski, posebi se z malo muki i miće cukara nadigne kvas, stavi muka i misi na mliku kuliko išće celokupna masa.

Kad se zamisi, mora se dobro težat, da se čin više zavlači zrak i da se počmu delat na testu mihurići. Kad je već puno mihurić, pogaču se stavi dizat na toplo mesto (pokrije tavijolon). Kad se testo dobro nadigne, još se jedaput premisi. Premišenu pogaču se zakruži na oblu pogaču, stavi va kaštrolu. Va sridi se zariže





va tri pravca (najbolje škarami) premaže žutanjskon i stavi peč. Peče se na lahko da ne zagori...

Kad je gotova, zamota se va tavijol i pokrije dekun, se dok se ne ohladi. Jajnik i golubica peku se od istoga takovoga testa.

Od sih tih dragih vazmenskih užanci za uspomenu na stare vrimenta govori i jedna moja pisma napisana va knjigi *Griški zvon* a zove se *Vazmenska užanca*.

VAZMENSKA UŽANCA

Kako su bile lipe
vazmenske užance
va veli petak
va crikvi se ni zvonelo
van škrtalo.

Na Vazam
kad se staneš
moral si natašće
tri luki
od repa pojist.

Trdo jaje va kapuli ponjadeno
blagoslovljene pogače
jajnik, golubicu,
bele kafi popit.

Ki j'ichel pršuta
još bolje – ki ne
moral je trpit.

A va vrime kako mi je pripovedala Milka Miroš rojena 1914., a njoj nje stariji, kad je ona bila mića nigdi okolo 1920. se o Velon tijeđu divanelo:

*Pondiljak je prvi dan
Utorak je sveti vrban
Sredu je sveta sredica
Četrtek je sveta špelica
Petak se niš ne dela
Sobotu se kruh peče
a nedilju se h maši teče...*

Kad već govorimo o tih lipih vazmenskih užancima ne moremo a da ne opišemo škrtalicu dičju igračku od nigda.

Pred oči mi je slika prave, pravcane nigda okol trejsetih let delane škrtalice.

Na škrtalicu se škrtalo o *Vazmu* kako smo to već spomenuli od Velog četrtka zapolne kada su se zatvarali zvoni do Vele sobote zapolne kada bi se otvarali i poznova zazvoneli. Škrtalicu su obično dičini delali stari oci i starija braća po zimi kada bi prišli z svita doma. Delala se va vreme kada ni bilo alata na struju nit «*Black&Decker*» garniture. Zato je bila priprosta, načinjena va tri dela. Prvi i to glavni trup dubil se dleton i poravnjival oštrun britvicun. Na isti način delana je i ruča i zupčanik. To su najosnovniji komadići od čega je napravljena škrtalica. Okrećanjem ruče povezane priko zubi čulo se škrtanji z jednoga va drugo selo.

Dičina su bili ljudi za tun igračkun, ali za kratko vreme su ju rabili samo ta tri nepuna dana o Vazmu. Spravilo bi ju se i čuvalo za drugo leto. Danas više niki ne škrće, ali škrtalica je ostala i najde se va modernih vitrinah ili na sufitu zatakuta zad gredi. Poli nas starijih i va srcu duboko na dnu. Bilo bi lipo da se vrne ta starinski običaj baš va dani Vazma.

Sažetak

Autorica, je na izvornoj griškoj čakavštini, opisala narodne običaje (užance) u vrijeme Uskrsa (Vazam), kako ih se sjećaju stariji Grižanci, a neke od tih običaja i danas održavaju. Od križnog puta na "Veli četrtak", "prošecije" na "Veli petak", blagoslova hrane na "Velu sobotu", čestitara na sam Vazam, autorica nam dočarava duh Velikog tjedna u "griško-begradskom kraju". S nostalgijom se sjeća "vazmenske pogače" i bilježi recept «*Sekine*» pogače, koji je sačuval recepturu davnih generacija griških kuharica. I na kraju, tu je i autoričina "pisma" Vazmenska užanca.

Ključne riječi

Vazam, vazmenske užance, griško-begradski kraj, vazmenska pogača

Summary**Zlatica Balas • EASTER AND EASTER CUSTOMS
IN GRIŽANE AND BEGRAC**

This book, written in chakavian dialect from Grižane region, describes traditions during the period of Easter. It is based on the recollections of older inhabitants of Grižane and some of these ancient mentioned customs are alive today. The writer explains the spirit of Easter in the region and remembers the Easter bread, gives a traditional recipe for this cake. The book ends with the poem about Easter.

Keywords

Easter, Easter traditions, region of Grižane and Begrad, easter cake

Bilješka o autorici

Zlatica Balas, Grižane, suradnica "Novog lista", amaterski istražuje kulturnu baštinu, u mirovini.

