Josip Milićević

MASLINARSTVO ISTRE

SADRŽAJ

Uvod 129
Povijesni pregled 129
Masline i nazivi uz maslinarstvo u Istri 133
Način uzgoja i rasprostranjenost masline u Istri 135
Upotreba pojedinih dijelova masline 139
Seoska proizvodnja maslinova ulja 148
a) Berba 149
b) Načini prerade maslina 149
1. Tiještenje rukama 149
2. Gnječenje drvenim pomagalima 149
3. Drobljenje kamenim škriljama 149
4. Drobljenje u stupi 150
5. Gaženje cokulama 150
6. Prerada u drvenim koritima 150
7. Prerada u uljarama s mlinom i prešom 152
Olivicoltura nell'Istria 161

UVOD

Iako je maslinarstvo u pojedinim vremenskim razdobljima bilo značajna grana gospodarstva ne samo Istre nego i ostalog jadranskog područja. u etnološkoj je literaturi dosada veoma malo obrađivano.[1] Budući da je maslinarstvo u nekim područjima Istre bilo osnovna grana seoskog gospodarstva, ili jednako važna kao i vinogradarstvo, nastajali su uz njega običaji i vjerovanja, koji su se do današnjih dana sačuvali tek u maloj mjeri, a razvitak novih oblika proizvodnje dovest će i do njihova potpunog nestanka. Tako je 1980. god. održana »Godina maslinarstva« na cijelom mediteranskom području, predviđa se podizanje stotina hektara novih plantažnih maslinika sredstvima organizacije FAO u okviru Ujedinjenih nacija, a sve to stvara uvjete u kojima tradicijsko maslinarstvo neće moći postojati. Stoga smo ovim prilogom pokušali zabilježiti sve bitnije značajke te većim dijelom već nestale i zaboravljene proizvodnje.

Premda je simbolično značenje masline poznato u cijelom svijetu (maslinovu gračicu donosi golubica Noi nakon biblijskog potopa, a danas golubica s maslinovom grančicom u kljunu predstavlja simbol mira), uzgoj maslina prvobitno je vezan isključivo uz mediteransko područje. Tek od 16. st. počinje se uzgajati i u nekim zemljama američkog kontinenta (SAD, Argentina, Brazil i Čile), da bi u novije vrijeme stigla u Australiju i Japan. Iz pradomovine Sirije maslina je preko Grčke i Rima prenesena i u naše krajeve,[2] te je uz promjene intenziteta uzgajana u priobalnom području i na jadranskim otocima od Kopra do Ulcinja. Za Istru je specifično da je i kontinentalni dio, i do 40 km udaljen od mora, u pojedinim vremenskim razdobljima uspješno uzgajao masline i proizvodio kvalitetno maslinovo ulje.

POVIJESNI PREGLED

Na području Mediterana maslinovo ulje proizvodi se od II. tisućljeća p. n. e., maslinarstvo uskoro postaje osnovni element grčke civilizacije, a u rim-

[1] O maslinarstvu u Konavlima pisao je Savo Vukmanović: Konavli — antropogeografska i etnološka ispitivanja. SANU, Posebna izdanja, knj. DXXVII, Odelenje društvenih nauka, knj. 85, Beograd 1980, str 96—109. O maslinarstvu otoka Brača objavljena su u časopisu »Narodna umjetnost« br. 11—12, Zagreb 1976, dva kraća opisa Josipa Milićevića (str. 404) i Jelene Gamulin i Ilde Vidović (str. 472—475). Uz te postoje i dva rada Milovana Gavazzija i Dragana Elakovića, koji će biti posebno spomenuti.

O maslinarstvu Istre, iako nisu bili etnolozi, etnološke opise dali su za Mošćenice Božo Peršić, a za Sovinjak Jakov Mikac (radovi će kasnije biti temeljitije spomenuti), Usto je autor ovoga priloga 1980. održao referat: »Maslina u seoskom

skim pokrajinama uvodi se od 8—6. st. p. n. e.[3] Na području Istre počinje se razvijati vjerojatno s prodorom Rimljana, za što imamo više potvrda s antičkih spomenika i iz literature. Tako je na nadgrobnom spomeniku Tita Volusija Hermesa iz 1. st. n. e., izloženom u Zavičajnom muzeju Poreštine u Poreču, prikazana berba maslina, a grančica masline uz prikaz berbe grožđa, nalazi se i na nadgrobnom spomeniku otkrivenom 1981. god. i pohranjenom u Muzejskoj zbirci Buzet. Iz antičke literature imamo više podataka, pa tako Plinije Stariji istarsko ulje svrstava na drugo mjesto iza talijanskoga,[4] dok Marko Valerije Marcijal kao mjerilo savršenstva navodi »... ulje iz istarske glinene bačve.«[5]

Brojni arheološki lokaliteti s ostacima objekata ili pomagala iz maslinarstva, locirani uglavnom na priobalnom području Istre, od Pule i Briona, preko Barbarige, Rovinjskog Sela, do Červara i Tara, potvrđuju intenzivan razvitak maslinarstva od 1. do 6. st., ali samo na priobalnom području. Danas, naprotiv, u većini tih područja nalazimo neobrađena zemljišta pokrivena makijom.

Dolazak Slavena početkom 7. st. ne znači kraj maslinarstva, kojim se do tada oni nisu bavili, nego opadanje intenziteta započeto pri kraju rimske vlasti. Slaveni prihvaćaju maslinarstvo i u ruševinama starokršćanske crkve u Vrsaru osnivaju uljaru.[6] Iz listine Rižanske skupštine 804. god. vidi se da je maslinarstvo bilo razvijeno.[7] Za 10. st. nemamo potvrde, iako Viktor Vitolović pretpostavlja da su uz oranične kulture proširene »... i najintenzivnije grane: vinogradarstvo i maslinarstvo.«[8] Razvijenost maslinarstva u 12. st. potvrđuje podatak da je Pula 1150 god., uz razne druge obaveze, morala Veneciji godišnje davati 2.000 libra ulja.[9] Iz 13. st. je najznačajniji dokumenat »Istarski razvod«[10] u kome se spominje cijelo područje Istre, različito drveće u ulozi međaša: mjel, cer, ladonja, orah, oskoruša i smokva, ali se nijednom ne spominje maslina. Iako to nije dokaz nepostojanja, ipak je čudno s obzirom na obilje drugih podataka u tom dokumentu. Vitolović ipak smatra »... da su u vrijeme Razvoda vinogradarske i maslinarske kulture bile povećane u odnosu na ranije periode.«[11]

Od 15. st. možemo lakše nalaziti podatke o kontinuiranoj i intenzivnoj proizvodnji ulja u Istri. Danilo Klen donosi podatak za Poreštinu, gdje su vicini Opatije sv. Mihovila nad Limom, prema ugovoru iz 1490. god. morali davati pored desetine još i polovicu uroda. Usto su bili obavezni o svom trošku odvesti masline do tijeska, a tada je najbliži postojao u Rovinju. Tek u

---

gospodarstvu Istre« i rad je objavljen u zborniku »Susreti na dragom kamenu«, knj. 8, Pula 1980, str. 367—377.

[2] Poljoprivredna enciklopedija 2 (Krm—Proi), Zagreb 1970, str. 143.

[3] Marie-Claire Amcureti et Georges Comet, L'olivier et son histoire. U. *L'histoire. La recherche,* N. o. 35 Paris, juin 1981, str. 50.

[4] Štefan Mlakar, Amfiteatar u Puli, Pula 1980, str. 26.

[5] Mate Križman, Antička svjedočanstva o Istri, Pula—Rijeka 1979, str. 270.

[6] Ante Šonje, Romanička bazilika sv. Marije u Vrsaru. U: *Zbornik Poreštine,* knj. 1, Poreč 1971, str. 391.

[7] Luka Kirac, Crtice iz istarske povijesti, Zagreb 1946, str. 56 i 57.

[8] Viktor Vitolović, Iz prošlosti poljoprivrede Istre od antike do XVIII stoljeća. U: *Zbornik Poreštine,* knj. 1, Poreč 1971, str. 319. i 320.

[9] Isto, str. 321.

[10] Josip Bratulić, Istarski razvod. Studija i tekst, Pula 1978.

[11] Vitolović, vidi bilj. 8, str. 325.

kasnijim ugovorima te se obaveze ublažuju i zamjenjuju obavezom sadnje maslina.[12]

Katastrofalni pomor nakon niza epidemija kuge u 16. i 17. st. na području Istre, zatim uništavanje čitavih sela tokom i nakon Uskočkog rata (1615—1618)[13] dovodi do nazadovanja istarske poljoprivrede, a nepogodnost za maslinarstvo je tim veća što se smanjenjem šumske površine bezobzirnom sječom za potrebe Venecije pogoršavaju i klimatski uvjeti.[14] Međutim, sada se javlja maslinarstvo u područjima unutrašnje Istre, za koja ranije nemamo potvrda u tim krajevima (osim spomenutog nadgrobnog spomenika iz Buzeta, ali na kome grančica masline nije morala biti načinjena prema predlošku iz Buzeta). Prve potvrde za postojanje maslinarstva u Buzeštini koncem 15. i početkom 16. st. donosi »Notarska knjiga« buzetskog notara Martina Sotolića. U razdoblju 1492—1518. god. među brojnim testamentima i ugovorima spominju se masline i maslinovo ulje, a među feudalnim obavezama sela Račice navodi se godišnje davanje desetine od svega osim lana, konoplje i maslinova ulja.[15] U oporukama se spominje ostavljanje najčešće jednog ili nekoliko stabala, a tek iznimno se spominje posjed maslinika. Ostavlja se uglavnom užoj rodbini, a potom crkvi i bratovštini. Crkvi se ostavlja i maslinovo ulje ili se u oporuci navodi obaveza onoga kome su masline ostavljene da ih održava, proizvodi ulje i dio daje crkvi.

Mletački dužd Hieronymo Priuli 27. 9. 1565. god. izdaje naredbu da se na neobrađenim površinama nasade maslinici, a senat određuje da se kazni globom ili izgonom onaj tko bi hotimice oštetio ili posjekao maslinu.[16] Čini se da te odredbe nisu svuda rado prihvaćane i ispunjavane jer se ponavljaju i u kasnijim dokumentima. O razvitku maslinarstva govori i Notarski protokol Andrije Matkovića iz Draguća za razdoblje 1595—1639. god. Među 80 oporuka u više od dvadeset spominju se »ulike« ili ulje. I tu se ostavlja jedna, rjeđe dvije ili više maslina. U gotovo polovici slučajeva ostavljaju se crkvi.[17] (Posebna vrijednost ovoga notara je u tome što je pisan glagoljicom i istarskim dijalektom, pa donosi nazive *belica, ulika* i druge termine bitne za etnografsko izučavanje).

Godine 1611. rašporski kapetan P. Bondumier izvještava senat o teškoćama oko unapređenja uzgoja maslina, iako govori da su u Poreštini i sjevernoj Istri maslinici dobro održavani.[18] Za to vremensko razdoblje imamo potvrde i o razvitku maslinarstva u Bujštini.[19]

---

[12] Danilo Klen, Fratrija-feud opatije sv. Mihovila nad Limom u Istri i njegova sela (XI—XVIII st.), Rijeka 1969, str. 112 i 113.

[13] Miroslav Bertoša, Uskočki rat i slom istarskog gospodarstva. U: *Jadranski zbornik* IX, Pula—Rijeka 1978, str. 238—286.

[14] Vitolović, vidi bilj. 8, str. 328.

[15] Milan Zjačić, Notarska knjiga buzetskog notara Martina Sotolića, 1492—1517. godine. U: Monumenta historico-juridica Slavorum meridionalium, vol. XXII, Zagreb 1979, str. 307.

[16] Dasen Vrsalović, Povijest otoka Brača. U: *Bračk zbornik*, br. 6, Supetar 1968, str. 243.

[17] Vjekoslav Štefanić, Glagoljski notarski protokol iz Draguća u Istri. U: *Radovi Staroslavenskog instituta*, knj. 1, Zagreb 1952, str. 73—174.

[18] Miroslav Bertoša, Pisma i poruke istarskih rektora, sv. I. Od 1607. do 1616. U: *Monumenta spectantia historiam Slavorum meridionalium*, vol. 52, str. 58, 85 i 104.

[19] Daniela Milotti, Le campagne del Buiese nella prima meta del '600. U: *Atti*, vol. XI. Centro di ricerche storiche — Rovigno, Trieste 1981, str. 269.

Maslinovo ulje u to doba je namirnica koja se, kao i ostale obavezne rezerve hrane, čuva u velikim *kamenicama* u fondacima (skladištima gradske uprave većine istarskih gradova). Iz I. knjige Zapisnika Labinske komune vidi se da su na sjednici od 2. 2. 1573. god. izabrana dva fontikara za ulje a u II. knjizi zapisnika Vijeća Labinske komune, na sjednici od 20. 10. 1647. god., zbog slabog uroda maslina, odlučeno je da se kupi ulje sa Cresa.[20]

I u stranoj je literaturi sa čuđenjem istaknuto da u srednjem vijeku maslinovo ulje ne stoji među desetinama i ostalim daćama vlastelinima,[21] a nismo uspjeli naći takve obaveze ni u srednjovjekovnim ispravama Istre. Tek u novom vijeku, premda rijetko, nađu se zapisi o tim obavezama. Uz spomenutu obavezu vicina Opatije sv. Mihovila nad Limom, mošćenički i kastavski statuti iz 17. st. ne samo da potvrđuju postojanje maslinarstva i u tim mjestima nego i podatke o davanju desetina.[22] Daljnja arhivska izučavanja vjerojatno će donijeti brojnije podatke.

U arhivskim ustanovama Pazina i Rijeke, među ostalom arhivskom građom, ima oko 2.000 neproučenih knjiga bratovština u kojima bi se također pronašli podaci o maslinarstvu. Samo iz quaderni (računa) bratovštine u Štinjanu kod Pule, vidi se da je u 17. st. imala svoje masline, da plaća troškove branja, prijevoza i prerade u Fažani, da ima velike količine ulja koje prodaje ili daje za rasvjetu u crkvi, a uljem se ostvaruje glavnina prihoda bratovštine.[23]

Tokom 18. i 19. st. dolazi do najjačega razvitka istarskog maslinarstva. Na to upućuju i terenski podaci, jer je većina tijeskova za masline u selima Pazinštine i Buzeštine započela radom oko polovice prošlog stoljeća. Od 1848. god. započelo je radom i nekoliko uljara na motorni pogon u Vodnjanu,[24] a nešto kasnije i u drugim istarskim mjestima. Samo na području Rovinja trgovina uljem bila je toliko razvijena da se godišnje prodaje i preko 30.000 buradi, što impresionira jednog njemačkog novinskog izvjestitielja 1857. god. koji naglašava kako do tada nije nikada vidio tolike količine ulja na jednom mjestu.[25] I kazivači govore da su pojedina domaćinstva proizvodila i do dvije tisuće litara maslinova ulja. Za razliku od Dalmacije, gdje se zbog velike potražnje za vinom u drugoj polovici 19. st. masovno uništavaju maslinici i sade loze,[26] podaci s terena govore da se u Istri i pored naglog razvitka vinogradarstva maslinarstvo održava u punoj snazi. Ipak se u pojedinim područjima i pojedinim domaćinstvima vinova loza širi na uštrb masline na osnovi izreke: »S hektarom vinograda živiš, s hektarom maslinika gladuješ.«[27]

---

[20] Spisi u Historijskom arhivu Pazin pod oznakom: fol. 71 v, 72 r i 92 r. Zahvaljujem mr Jakovu Jelinčiću na upozorenju i pomoći kao i Historijskom arhivu koji je omogućio korištenje i drugih izvora podataka.

[21] M. Amouretti, vidi bilj. 3, str. 54.

[22] Ante Šepić, Zakon Kastela Mošćenic. U: *Rad JAZU*, knj. 315, Zagreb 1957, str. 266.

[23] Više o bratovštini u prilogu Vjekoslava Štokovića u ovom broju zbornika.

[24] ... Dignano e la sua gente, Trieste 1975, str. 95.

[25] Miroslava Despot, Razvojni put privrede u Istri od sredine 19. st. do početka 20. stoljeća. U: *Pazinski memorijal*, knj. 5, bilješka 9 na str. 128.

[26] Vrsalović, vidi bilj. 16, str. 373.

[27] Daniela Milotti, Prilog povijesti istarske poljoprivrede između 1918. godine i velike krize. Rukopis referata održanog na znanstvenom skupu: »Radnički pokret Labinštine 1921—1941. sa širim osvrtom na Istru.«

Međutim, propadanje istarskog maslinarstva počinje talijanskom okupacijom i metodama veleposjedničke politike, a k tome dolazi i katastrofalna zima 1929. god., kad se smrzavaju mnogi maslinici i više nikada nisu obnovljeni. U tom se razdoblju obnavljaju i šire u većoj mjeri jedino maslinici oko Vodnjana, Fažane i Peroja, gdje kupuju maslinike stanovnici Roverije. U srednjoj i sjevernoj Istri kazivači govore da su počeli sjeći obnovljene maslinike jer su cijene ulja bile suviše niske i nije se isplaćivao trud uložen u njegovu proizvodnju.

Poslije oslobođenja ističe se rodna 1949. god. kada je npr. 15 tijeskova Mjesne zajednice Livade neprestano prerađivalo ulje tokom tri mjeseca i kada su domaćinstva proizvodila na stotine i tisuće litara ulja. Uz val hladnoće 1959. god. uskoro se udružuju i mnogi drugi problemi (nerentabilnost proizvodnje zbog ručnog branja, nedovoljna radna snaga u pretežno staračkim domaćinstvima, te od svih kazivača naglašavani problem sve slabije rodnosti maslina), pa to sve dovodi do daljnjeg smanjenja proizvodnje maslinova ulja, ali ne i do njezina potpunog prestanka. Prestali su radom svi tijeskovi a koncem 1981. god. jedino je radio tijesak u Cerju, samo jedan dan, koliko je bilo potrebno da vlasnik preradi svoje masline. Isto tako je na starinski način, gaženjem u koritu, prerađena izvjesna količina maslina u selu Ravne. Ostale masline, što ih proizvode domaćinstva u različitim područjima Istre, odvožene su na preradu u Buje, Tar ili Vodnjan, u suvremeno opremljene uljare.

Već desetak godina uvodi se novi način uzgajanja i obrade maslina. Na plantažama »Plave lagune« u Poreču već je zasađeno preko 200 ha maslina. Zanimljiv je i simboličan podatak da je 1972. god. prilikom dubokog oranja za sadnju maslina u Červarskom polju otkriveno kamenje rimskog tijeska za masline, a par godina kasnije u Červarskoj luci nađen je i kompleks gospodarskog objekta, koji će doprinijeti objašnjenju ne samo maslinarstva nego i ostalih grana gospodarstva. U novim maslinicima stari način ručnog branja zamjenit će strojevi, a prva demonstracija strojnog branja izvršena je još 1971. god. Umjesto nekadašnjih vrsta maslina uvode se sadnice novih vrsta iz Italije, prvenstveno Ascolana tanera s krupnim i ukusnim plodovima za kiseljenje, te Leccino zbog otpornosti na hladnoću. Predviđa se proizvodnja 40.000 l maslinova ulja u novim pogonima uljare i time će zauvijek nestati nekadašnje seoske proizvodnje sa svim stoljećima starim običajima i vjerovanjima vezanim uz ovu granu gospodarstva.

MASLINE I NAZIVI UZ MASLINARSTVO U ISTRI

Na području Mediterana rastu dvije osnovne vrste maslina: *Olea europea* i *Olea oleaster* (divlja maslina). U stranoj se literaturi navodi da u svijetu postoji više od trideset vrsta maslina,[28] a u našoj da se samo na Sredozemlju uzgaja više od 1.000 sorti i tipova, a da na području Istre postoje: belica, buga, crnica, drobnica, rosinjola i moražola.[29] Prilikom terenskih istraživanja za belicu je zabilježen naziv *belica, bilica* i *bjankera,* za bugu *buža* i *oblica,* za crnicu *črnica, karbonata, karbunica i krbonasa, drobnica* se spominje samo u Mošćenicima, za rosinjolu je naziv *rušinjola,* a za moražolu: *m(o)ržola,*

[28] Amouretti, vidi bilj. 3, str. 52.
[29] Vidi bilj. 2, str. 143.

marožorka i *mažoljka*. Zabilježeni su i nazivi: *rovinježa, bubla*, a u Mošćenicima *utorkuli*,[30] za koje se nije moglo utvrditi da li su to varijante spomenutih vrsta. Često se od različitih kazivača u istom selu čuju različiti nazivi, što otežava ispitivanje terminologije.

Istarski naziv za maslinu *ulika, vulika, julika* i *uliva* nastao je prilagođivanjem latinske riječi oliva, dok riječ maslina potječe od staroslavenske riječi *maslo* kojom se označavalo i ulje, pa je maslina nastala prijevodom od oliva.[31] Termin ulika označava i drvo i plod. Za drvo postoji i naziv *ulikovina*, za lišće *perje*, a za plod *zrnje*. Za ulje je naziv *uje* ili *ulje*, u Kastvu *ule*, a u Draščićima ôü.[32]

Česta je u nas pojava da se onomastici i toponimi vežu uz značajniju granu seoskog gospodarstva i da su nastali uz njega. Tako npr. na području Istre ima mnogo naziva iz voćarstva, čak i prema manje značajnoj smokvi (Smoković, Smković, Smokvina i sl.), dok su nazivi iz maslinarstva dosta rijetki. Tako je naziv *Uljanik* (tal. Scoglio di Oliui) zabilježen u 17. st. a nastao je po maslinama.[33] U prošlom stoljeću javilo se i nepotvrđeno mišljenje da ime Mošćenica dolazi od Mašćenice, *gde su mastili ulike*.[34] Ako znamo da se u cijeloj Istri za taj posao kaže *mastiti ulike*, teže je obrazložiti zašto bi samo jedno mjesto dobilo takav naziv. Pod talijanskom okupacijom nekim mjestima su promijenjena imena u nova, vezana uz maslinarstvo, ali su poslije oslobođenja vraćeni stari nazivi. U najnovije vrijeme jedino je jedan autokamp kod Poreča dobio naziv *Ulika*.

Žensko ime *Ulika* davalo se dosta često djeci u južnoj i jugoistočnoj Istri u razdoblju 1860—1920. god., pa još živi više žena s tim imenom, dok u mlađih osoba nismo susreli nijednom to ime.

I u prezimenima su pod talijanskom okupacijom vršene promjene i neka su davana prema terminima iz maslinarstva. Međutim, od ranijeg doba do danas je održano prezime Uljančić i Uljanić.

Termini iz maslinarstva susreću se u još nekim oblicima narodnog gospodarstva i običaja. U Mošćenicama je zabilježen naziv *tošar*,[35] u Sovinjaku *toklar*,[36] kao i u ostalim mjestima Buzeštine, a u Bujštini smo zabilježili i nazive *torčer* i *torkular*.

U seoskoj prehrani zabilježen je naziv *ulenjaki* za vrstu kolača prženih na ulju.[37]

U prošlosti je značajnu ulogu u svakom domaćinstvu imala *uljanica* ili *uljenica*, svjetiljka s maslinovim uljem, različitih oblika i veličina, a pojedina su domaćinstva imala i nekoliko takvih svjetiljki. Uz tu svjetiljku vezana je i izreka: »Uljenica više upeče, kada je pokrita, nego kada je otkrita«, čime se misli na opasnost od licemjerna čovjeka. Inače u poslovicama, pričama i pjesmama nema naziva ili sadržaja vezanih za maslinarstvo.

---

[30] Božo Peršić, Uliki su hitile. *Dometi*, br. 3, Rijeka 1971, str. 88.
[31] Petar Skok, Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, sv. II K-poni, Zagreb 1972, str. 383.
[32] Isti, sv. III poni-Ž, Zagreb 1973, str. 543.
[33] Bertoša, vidi bilj. 18, str. 105.
[34] Jakov Jelinčić, Korespodencija Giovanni Kobler — Carlo de Franceschi. U: *Vjesnik historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu*, sv. XXI, Rijeka 1977, str. 191.
[35] Peršić, vidi bilj. 30, str. 88. i 89.
[36] Jakov Mikac, Istarska škrinjica, Zagreb 1977, str. 296.
[37] Ivo Jardas, Kastavština. U: *Zbornik za narodni život i običaje, južnih Slavena*, knj. 39, Zagreb 1957, str. 26.

U narodnim običajima značajnu ulogu ima nedjelja pred Uskrs, poznata u većini naših krajeva pod imenom Cvjetnica, u Dalmaciji je Nedjelja od Palme (kao i u Vodnjanu u Istri: La domenica delle Palme), dok je u čitavoj Istri poznat samo naziv *Uličnica*, a u jugozapadnim područjima Slovenije istog je porijekla naziv *Oljčnica*.[38] Toga dana se blagoslovi u crkvi grančica masline — *ulika*.

NAČIN UZGOJA I RASPROSTRANJENOST MASLINE U ISTRI

Divlja maslina ili mastrinka (Olea oleaster) razlikuje se od pitome po dugim trnovima i sitnijim plodovima. U Istri se rijetko susreće. Jedino u novije vrijeme hortikulturisti Pule, među ostalim raslinjem za uljepšavanje grada, sade i divlju maslinu.[39] Međutim, u Istri postoji narodni naziv *divja ulika*, no ne odnosi se na divlju maslinu, nego je to kalina (Ligustrum vulgare), poznata u Istri i pod nazivom *š(v)ibić*. Pod varijantama naziva švibić susreće se u Istri i svib (Cornus sanguines) od koga su ljudi u slučajevima rata i neimaštine proizvodili ulje, po izgledu slično maslinovom, ali je bilo gorko i neugodno za jelo. To se ulje od sviba proizvodilo uglavnom u Buzeštini i sjevernoj Pazinštini, neki su ga miješali sa maslinovim da bi se ublažila gorčina, a više kazivača govori da se upotrebljavalo prvenstveno za rasvjetu. Proizvodili su ga na isti način kao i maslinovo ulje, ali uglavnom ručno i u koritima a ne u uljari, jer je tamna boja bobica sviba ostajala na pomagalima, što je negativno utjecalo na kasniju proizvodnju maslinova ulja. Od *divje ulike* nije se proizvodilo ulje, nego se ukuhavanjem dobijala masa koja je služila kao crna *patina za postole* (krema za cipele).

Pitoma maslina uzgajala se u priobalnim područjima Istre, ali i u brdovitim područjima Pazinštine i Buzeštine, oko doline Mirne i njezinih pritoka, često i na udaljenosti većoj od 40 km od mora. Ranije su Porečani govorili da maslina »neće rasti tamo gdje gleda Učki klobuk«, no ona se uspješno uzgajala i na samom podnožju Učke. Maslina može rasti u područjima do 350 m nadmorske visine, ali ne može u dolini Pazinskog potoka i Raše zbog česte magle, a ponekih godina i u dolini Mirne, kako govore kazivači, magla uništi upravo pred berbu masline u nižim predjelima. Narod bira položaje za sadnju maslina prema dugogodišnjem iskustvu, ali ih ono ponekad iznevjeri. Tako imamo zabilježen podatak da je oko 1950. god. netko više iz šale posadio masline u Sv. Donatu u Buzeštini na sjevernijoj i hladnijoj strani, a da su one 1969. god. bogato rodile.[40] Stručnjaci tvrde da nije ispravno mišljenje seljaka da se klima u Istri promijenila i da je to uzrok propadanju maslina u brdovitim područjima Pazinštine i Buzeštine. Ipak, npr. za selo Kašćergu nalazimo kod Valvazora podatak: »Obilje masline obdaruje ga i velikom količinom ulja«,[41] a danas u tom selu nitko i ne pokušava uzgajati masline i svi tvrde da i pored gnojenja i dobre obrade masline ne rađaju. Zbog toga je teško odrediti točno područje na kome se u Istri mogu uzgajati masline.

---

[38] Niko Kuret, Praznično leto Slovencev, knj. I, Celje 1965, str. 114—117.

[39] Josip Orbanić, Zelene površine Pule. U: *Prilozi o zavičaju*, sv. 1, Pula 1980, str. 276.

[40] Ive Rudan, Vrhovima Buzeštine. *Glas Istre*, br. 4 do 16. 1. 1969.

[41] ... Valvazor o Istri. (Iz Valvazorove knjige »Die Ehre des Herzogthums Crain« iz 1689). *Dometi*, br. 10, Rijeka 1970, str. 72.

I stručnjaci i kazivači tvrde da je maslina skromno i dugovječno stablo, da raste na svim vrstama istarskog tla (kako u crvenici sa vapnencem tako u glini ili laporastom tlu), da izuzetno dobro podnosi sušu iako su joj žile uglavnom blizu površine, ali nije otporna na zimu nižu od —8°. No, kazivači tvrde da nije opasna suha zima, nego vlažna hladnoća i snijeg, kada se stvori *pažled* (poledica), koja uništi lišće i težinom optereti grane koje su krhke i lako pucaju.

Uz sadnju maslina postojali su i u Istri, kao i u drugim područjima poznatim po maslinarstvu, običaj i odredba da mladić prije sklapanja braka mora saditi masline. U Konavlima je morao posaditi trideset maslinovih sadnica,[42] dok za Istru nismo mogli utvrditi prema kojoj se odredbi to čini i koliko sadnica treba posaditi.

Osnovno je pri sadnji maslina izabrati vrstu koja je najpogodnija kako zbog uzgajanja i održavanja tako i zbog rodnosti. Uz ranije vrste i način uzgoja stablo je počelo rađati nakon 6—10 godina, a danas se sadi cijepljena dvogodišnja sadnica koja već u trećoj godini može dati plod.

Poseban način sadnje je u Vodnjanštini, gdje se masline sade u konsocijaciji s vinogradom. Sade se u isto vrijeme, dugo godina stablo masline služi kao živi oslonac za lozu, a nakon 25 godina loza se iskrči i ostaje kvalitetan i mlad maslinik. Na taj se način povećavaju površine maslinika na račun šikara koje se krče.[43]

U većini slučajeva po Istri masline se sade na posebnim terenima, često i u kamenjarima, no najviše na plodnom zemljištu kako bi se prostor oko maslina mogao orati i okopavati. Oko Fažane i Peroja napredniji maslinari smatraju da ne treba ništa sijati oko maslina, da bi se dvaput godišnje moglo orati: u proljeće i u kolovozu, jednom se *razvrže*, drugi put *naore* (brazde od stabala, a drugi put prema stablima), dok se prostor oko samog stabla, gdje se ne može orati, okopa motikom. Sijanje bilo kakvih usjeva iscrpljuje zemlju pa se može posijati svake treće ili pete godine, a da bi zemlja bila kvalitetnija povremeno se posije djetelina i zaore umjesto košnje, a time se zemlja nagnoji. U srednjoj i sjevernoj Istri pojedinci povremeno siju žitarice ili sade povrće, dok neki redovito nakon jedne vrste postavljaju drugu, a samo mali prostor oko stabla okopavaju i čiste od trave i ništa ne sade.

U novije vrijeme masline se sade samo kao cijepljene sadnice. U prošlosti su se sadile na dva načina. Jedan je da se odreže *fujika* (mladica) koja raste oko stabla, ali se nastoji sjekirom i motikom odvojiti tako da uz nju ostane što više sitnih žila koje joj pomažu da se što brže primi. Stavi se u već pripremljenu rupu dimenzija 60x60 i dubine 60 cm, a ako teren dozvoljava može i veća. Drugi način sadnje je da se otkine komad panja, a on može biti bez ikakvih žila i uz to se s njega otkinu sve mladice, pa se zakopa u zemlju. Nakon nekoliko mjeseci iz njega izbije nekoliko mladica i tada se jedna ostavi, a sve ostale pokidaju. Masline se obično sade u prosincu, nakon dovršenja berbe, a neki to čine i u ožujku.

Nakon sadnje maslinu treba njegovati i svake godine nekoliko puta oko nje raditi da bi davala obilat i kvalitetan plod. Odmah nakon berbe u

---

[42] Vukmanović, vidi bilj. 1, str. 98.

[43] Viktor Vitolović, Vinogradarstvo Istre. Biblioteka Arhiva za poljoprivredne nauke, sv. 15, Beograd 1960, str. 22.

sjevernoj i srednjoj Istri *snaže ulike* (čiste masline), dok kazivači iz južne Istre čine to u veljači ili ožujku, kada je već dovoljno toplo i nema opasnosti da će se maslina na rezovima smrznuti. Prvo se oko stabla podrezuju sve fujike — mladice, ako nisu potrebne za novu sadnju. One su štetne jer »uzimaju slast« (oduzimaju stablu snagu). Potom se čisti deblo. Odstranjuje se ispucala i natrula kora, a posebno ako se u nekoj rupi na stablu počinje javljati trulež. To se čini temeljito, sve dok ne ostane samo zdravo drvo. Iz krošnje se odstranjuju sve suhe ili polomljene grane, a potom sve grančice i izbojci iz sredine, da bi tako krošnja bila što prozračnija i kako bi masline u njezinoj unutrašnjosti mogle napredovati. U Vodnjanu se kaže da to obrezivanje maslina traži riječi: »Fame pouvaro si ti voi ch'ei te faghi reico«.[44] To znači: »Učini me siromašnom, želiš li da te učinim bogatim«. U hrvatskom dijelu Istre na više mjesta zabilježili smo u vezi s time i izreku: »Što je rjeđe granje, bolje je zrnje«, tj. krupniji su plodovi. Stručnjaci, naprotiv, govore da takvo obrezivanje nije dobro, jer je ono zapravo sakaćenje stabla i krošnje, a da je za maslinu značajnije da se redovito okopava, gnoji, a u vrijeme jake suše i zalijeva.

Uz to stručnjaci smatraju da je uzrok propadanja istarskog maslinarstva pojava velikih količina maslinova moljca (Prays olleaellus) i maslinove mušice (Dacus olleae) koji se mogu spriječiti jedino redovitim prskanjem. Ispitivanjem na terenu saznali smo da većinom seljaci i ne pomišljaju na prskanje maslina, nego smatraju dovoljnim da otkinu i spale vrhove zaraženih grančica.

Masline cvjetaju tokom svibnja i lipnja, a plodovi dozrijevaju u prvoj polovici studenog. Lišće masline ne opada u određeno vrijeme, nego svaki list živi 2—3 godine, a većim dijelom otpada koncem proljeća i početkom ljeta.

Za proizvođača je izuzetno važno da ostvari dobar urod maslina, pa pored spomenutih poslova posiže i za praznovjerjem. Tako su na Tri kralja škropili masline blagoslovljenom vodom, da bi bolje rodile i da ih ne uništi tuča. Neki su stavljali bočicu s blagoslovljenom vodom u kakvu rupu u stablu, ili su je zakopali u zemlju na kraju maslinika. To se činilo i na druge načine, o čemu će kasnije biti govora. U prijašnje doba održavane su i procesije za blagoslov polja i usjeva, a time su bile obuhvaćene i masline. No, arhivska građa daje nam još jedan zanimljiv podatak. Tokom prijašnjih stoljeća često su velike hladnoće smanjivale plodnost maslina, pa je već spomenut podatak nabave ulja sa Cresa za potrebe Labina. Međutim, pojavljivale su se i bolesti koje su godinama uzrokovale nerodnost maslina, pa su jednom takvom prilikom organizirane i molitve za ponovnu rodnost,[45] a proučavanje arhivske građe sigurno bi nam i o tome dalo mnogo više podataka.

---

[44] Vidi bilj. 24, str. 243.

[45] Mr Jakov Jelinčić je proučavanjem »Knjige zapisnika sjednica Vijeća Komune Novigrad« u knjizi »B« našao više podataka o maslinarstvu. Tako se na sjednici Vijeća 1687. godine govori o oluji koja je uništila masline, te godinama ne rađaju; 1694.god. govori se o zabrani iskorjenjivanja maslina; 18. 5. 1710. god. prihvaća se prijedlog sudaca da se zbog bolesti maslina, na trošak komune, zapali svjetiljka pred oltarom sv. Maksima i Pelogija, zaštitnikâ Novigrada, a 21. 11. 1710. god. mnogi zakupnici mole ih da se oslobodi od poreza na tijesak, jer zbog bolesti maslina nisu proizvodili ulje.

S obzirom na ovisnost domaćinstva o urodu i želje da se u tome pomogne, javljali su se i različiti oblici »prognoziranja«. U vrijeme cvjetanja masline gleda se kakvo je vrijeme, pa ako je puni mjesec i suho pod njima, ako nema kiše ili magle, vjeruje se da će urod biti dobar, a u protivnom da će plodovi otpadati prije dozrijevanja. Isto tako se gledalo kada se pojavi *mavrica* ili *babin pâs* (duga), pa ako u njoj prevladava crvena boja, vjeruje se da će biti bolji urod grožđa, a ako prevladava plava, bolje će roditi maslina.

Na isti se način gleda na dim od *krijesa* što se loži uoči Ivanjdana. Ta se vatra loži za zaštitu polja, vinograda i maslinika od tuče i ostalih nevolja, te za osiguranje plodnosti. Nekada su kućni gospodari ložili takve vatre i na svakoj svojoj parceli, a pri tome se gledalo na koju stranu odlazi dim, pa se vjerovalo da će bolje roditi žito, grožđe ili masline, s obzirom na to kakav se plod očekivao i kakav je bio raspored na pojedinom polju.

Posebno je vjerovanje sa Cresa koje povezuje pojavu jedne vrste ribe i urod maslina. Ribari s Osora tvrde da se palamida i tuna »... pojavljuje u većim količinama u našim vodama u onim godinama kada je veći urod maslina.«[45] Kako su se tokom 1981. god. u velikim količinama pojavile palamide, a u Labinštini i drugim krajevima kazivači govore da posljednjih 17 godina nije bilo tako dobrog uroda maslina, čini se da se ta tvrdnja ribara ispunila.

Prikazujući ta vjerovanja, na kraju ćemo spomenuti i neka koja nisu vezana samo uz maslinarstvo, nego općenito uz poljodjelstvo i voćarstvo. Tako pri svakom poslu (oranju ili berbi) ako netko naiđe, pozdravlja one koji rade sa: »Boh daj sriću!«, a oni mu odgovaraju sa: »Boh daj, Boh!«

Nijedan posao ne valja započeti u petak, jer je »petak slab početak«. Može se npr. petkom nastaviti berba ili oranje, ali se ne smije započeti. Ne valja raditi nikakav značajan posao kada su *fele* (nesretni dani), a to je svaki 7, 17. i 27. dan u mjesecu. Na Veliki petak ne valja raditi nijedan posao oko zemlje, a goveda se ne smije uprezati u jaram na Veliki petak, Svetog Antu i Svetog Roka, jer će se volovi razboljeti i neće biti sreće u tom poslu.

Prilikom prvog oranja iza Nove godine u Velom Mlunu se vjeruje da treba na *kambu* od jarma staviti *kolačić* (kolutić) od grančice blagoslovljene maslине da brani od nesreće, da volovi budu mirni i da se ne ozlijede.

Kada je voćka u cvatu, kako je zabilježeno u Karojbi, vjerovalo se da treba odrezati par grana da se prestraši i bolje rodi. Kazivač je ujedno istakao da su to neki činili, pa da je ipak voćka prestala rađati i morali su je posjeći. To su neki radili i s ulikom, no njoj to ne smeta, jer se smatra da je treba čistiti upravo kada je u cvatu i kada se lakše vidi koje grane neće roditi. U Velom Mlunu na dan Svetog Križa na stablu koje ne rađa načine se 3—4 reza *kosirom* od grana prema dnu debla.

Po cijeloj Istri nekada je bio običaj da na određeni dan treba »tući« stablo koje ne daje roda. To se činilo uz određenu prijetnju rječima: »Ako nećeš roditi, ću te posić«. Najčešće se to činilo na Mladence (četvrti dan Božića).

Rašireno je vjerovanje i o negativnu utjecaju mladog mjeseca, pa među ostalim ni gnoj ne valja stavljati u zemlju (također oko maslina) kada je

[45] B. Kranjčević, Palamida najavljuje urod maslina? *Glas Istre* od 18. i 19. 7. 1981, str. 26.

mlada luna, jer se izgubi u zemlji i nema koristi od njega. Kada je mladi mjesec, ne valja sjeći drvo od koga se namjerava raditi neki pribor, jer će biti *bršljivo* — crvljivo.

UPOTREBA POJEDINIH DIJELOVA MASLINE

Za maslinu narod kaže da je blagoslovljeno drvo ne samo zato što se stalno držala u kući grančica blagoslovljene masline i koristila za različite svrhe nego i zato što se od nje može sve koristiti i što daje ulje. To je objasnio i kazivač Miho Orlić iz Roverije koji kaže da nisu rado izrađivali muzičke instrumente od masline: »Grih je bilo uliku odrizati. To je namirnica, zabilj« (masnoća za jelo). To mišljenje dopunjavaju i stroge mletačke kazne za onoga tko bi posjekao maslinu, kao i mišljenje iz Mošćenica da je slab seljak — »slab kmet« onaj tko bi posjekao maslinu.[47] Istraživanja su pokazala da se zaista od masline sve može koristiti a da su namjene veoma raznolike.

1. **Žile** masline rastu blizu površine, vremenom se jako razgranjuju i budu debele, pa ih povremeno neki sijeku i razrjeđuju. Ti *ulikovi coki* — panjevi cijene se kao najkvalitetnije ogrjevno drvo, »gore kao svijeća«, a pri gorenju daju ugodan miris. Graditelji istarskih pučkih instrumenata koriste se kraćim i debljim komadima žila za izgradnju *mišnica* (instrumenta koji dolazi na mijeh) i *sopela*. Drvo za izradu instrumenata mora se sušiti i po nekoliko godina. Instrumenti se od masline cijene zato što imaju kvalitetan ton, ali i zbog lijepog izgleda — uzdužnih tamnih, neravnomjerno raspoređenih pruga.

2. **Deblo** masline siječe se samo ako je krošnja suha ili polomljena, ili ako stablo smeta nekoj planiranoj gradnji. Ako je trulo ili iskrivljeno, može služiti samo za loženje. Tanje deblo ili pogodnija grana mogla se koristiti kao kolac za vinograd. Smatralo se da su to najbolji i najdugotrajniji kolci jer u vinogradu mogu služiti do 20 godina, a trajnost drugog deveta je upola kraća. U Kašteliru smo saznali da je maslinovo drvo služilo stolarima za izradu kipova svetaca za crkve, a na više mjesta u Istri od njega su izrađivane preslice, vodiri i druga pomogala u domaćinstvu. No, to je drvo tvrdo ali krhko, pa nije korišteno za dugačke drške i slična duža pomagala. Deblo masline je često *maćano i škuljasto* (ima rupe i druga oštećenja), te nije pogodno za obradu. Jasno je da se za spomenute uporabe najčešće koristilo drvo divlje masline. U Istri nismo našli potvrdu za podatak iz literature, da je maslinovo drvo veoma cijenjeno za izradu namještaja.[48]

3. **Grane** masline imale su u prošlosti raznoliku i veoma značajnu ulogu u običajima i vjerovanjima. Kada se čiste masline, obrezano granje donese se kući i daje domaćim životinjama da ga obrste, a ostatak se čuva za loženje. Tim granjem brzo se može razgorjeti vatra i u velikoj posudi voda na otvorenom ognjištu dovesti do ključanja, a zatim se vatra održava drugim drvetom. I maslinovo granje kao i drvo širi ugodan miris pri loženju. Stoga

[47] Zahvaljujem profesoru Boži Peršiću na ovoj i drugim obavjestima o maslinarstvu u Mošćenicama.

[48] Vidi bilj. 2, str. 143.

su u Mošćenicama ljudi palili u kući grančicu masline radi otklanjanja neugodnih mirisa.

Daleko je značajnija uloga maslinove grane koju se blagoslovi u crkvi na *Uličnicu* — Cvjetnicu. Susrećemo je pod nazivima: *ulika, blagoslovna ulika, ulikovina, uličnica, žegnana ulika* i *palma od ulike.* U područjima Istre gdje ne raste maslina ljudi nastoje odnekud dobiti ili kupiti barem jednu grančicu (pred crkvom su prije mise bili prodavači tih grana), a gdje ima maslina, domaćin odnosi na blagoslov u crkvu 3—5 grana, a neki i čitav *mac* ili *faš* (rukovet, naramak). U južnoj Istri to nije bila obična grana, nego su domaćice dan ranije pribavile lijepu grančicu, isplele je, okitile i pri dnu vezale *fjok* — vrpcu s mašnom. U vrijeme mise bila je procesija ili je svećenik išao od oltara do vrata, a svi su vjernici stojeći mahali grančicama dok ih je on blagoslivljao. U Pazinštini su po dolasku kući zataknuli među kamenje vanjskog zida, pored ulaznih vrata u kuću i tu ostaje do Uskrsa. U Mošćenicama se grančica nije unosila u kuću do prve kiše. U Kastvu se kaže: »Ako je ulika suha, pogača će biti mokra. Ako j' pak ulika mokra, pogača će biti suha«, što znači da na Cvjetnicu ili Uskrs redovito pada kiša.[49] Na više mjesta u Istri zabilježeno je malo drukčije vjerovanje, jer se kaže da će biti rodna godina »ako je mokra ulika ili vazmeno jaje« (uskrsno jaje), što znači da bi jednog od tih dana trebala padati kiša. Također je u većini istarskih mjesta običaj da se bagoslovljena grančica odmah unosi u kuću, zatakne iza križa ili svete slike, a ako je veći svežanj, onda se čak objesi na poseban čavao. Tu se čuva tokom čitave godine i pomalo koristi u slučaju različitih nevolja, a kada se iduće godine na Uličnicu donese nova, stara se spali u vatri.

Ako nekoga zaboli zub, uzme se par listova ili komadić blagoslovljene grančice, uz to komadić svijeće blagoslovljene na Svijećnicu i nekoliko cvjetova iz buketića cvijeća blagoslovljenog na Tijelovo, pa sve skupa stavi na *žar* ili *živi oganj* (Jakovici), koji je na lopatici ili kakvoj metalnoj posudi. U Cerštini se vjeruje da je bolje ako se žar stavi u *livi cokul* (lijevu drvenu klompu), koja je sretnija od desne. Dimom koji se pri tome stvara treba nakaditi bolesni zub i tri puta proći oko glave bolesnika.

Vjeruje se da treba na taj način *nakaditi* bolesnika u slučaju bilo kakvog oboljenja. Kako narod nije znao utvrditi koje je oboljenje i kako nastaje, u prošlosti se pri svakom oboljenju smatralo da je bolesnik *urečen* ili *naštrpan,* pa treba otkloniti uzrok i bolest će proći. Tim načinom su se najviše liječila djeca jer se vjerovalo da su ona najčešća žrtva uroka, a »liječila« ih je njihova majka. Za starije osobe postojala je u selu jedna vičnija žena i nije bilo dovoljno samo tri puta nakaditi oko glave, nego se uz to mole i određene molitve. Na isti se način liječilo i bolesnu ili urečenu stoku, posebno ako nema apetita ili ako krava »izgubi mlijeko«. Jedino se za stoku u selima Cerštine uz maslinu, svijeću i blagoslovljeno cvijeće na žeravicu s tri prsta uzelo iz *manjadure* (jasala) samo *cvijeća,* tj. sjemena i pljeve što se zadrži na dnu jasala, pa se time nakadi životinja.

Grančica blagoslovljene masline omotana oko trbuha liječi bolesti želuca i pomaže čovjeku komu se »zapre voda« i ne može mokriti.[50] Za liječenje uganuća udova kod čovjeka ili nogu kod životinja na bolno mjesto privije

[49] Jardas, vidi bilj. 37, str. 55.

[50] Franjo Lovljanov, Boljun, kmiečki život i užanci. Rukopis ONŽO JAZU, SZ 87 a—g, str. 541.

se grančica ili samo križić od blagoslovljene masline, a pri tome se moli određena molitva. Ako se pogriješi samo jedna riječ u molitvi, postupak neće uspjeti. Uz to se svi ti postupci vrše ujutro, rjeđe uveče, a ne tokom dana. Liječenje uganuća i drugih težih oboljenja ipak nije obavljao svatko, nego se tražila pomoć od *krsnika* ili seoskog mediga (ljekara).

Ako sve metode liječenja nisu pomogle, maslinova grančica imala je svoju ulogu i uz pokojnika. Na odar se stavi čaša sa blagoslovljenom vodom i u njoj komadić grančice blagoslovljene masline da njome svi koji dolaze u kuću žalosti mogu poškropiti pokojnika.

Uz vjerski obred vezana je još jedna upotreba maslinove grančice. U Barbanu je zvonar na Uličnicu blagoslovio veliku količinu granja i čuvao za iduću godinu, te spalio uoči Pepelnice da bi imao dovoljno pepela za pepeljanje.

Na različite načine koristila se grančica i za osiguranje plodnosti usjeva i domaćih životinja, iako su tu neka vjerovanja kontradiktorna. Prije svega blagoslovljena grančica čuva su u kući da domaćin na Badnje veče, Tri kralja i druge blagdane njome može iz kakve posudice škropiti blagoslovljenom vodom ukućane, kuću, gospodarske zgrade, domaće životinje, polja, vinograde i maslinike radi zaštite od svih bolesti, tuče i drugih nevolja, te za osiguranje plodnosti i blagostanja. Jakov Mikac bilježi da na Veliki četvrtak pastiri blagoslovljenom grančicom gone ovce na pašu, »a kada u crkvi zvoni Glorija, skupljaju ovce na kup, smatrajući da će se zato čitavu godinu držati na kupu i da će se dobro 'ratati' (dobro pasti i debljati se). Isto to čine i na Veliku subotu, kada 'opat' (zvonar) zvoni Gloriju.«[51] Mikac nije naznačio u kom je dijelu Istre taj podatak zabilježen. Oko Tinjana zabilježili smo da blagoslovljenom grančicom treba lagano udarati ovce na Veliki petak, da bi bile naprednije, dok podatak iz Boruta i Kaštelira govori da nije dobro njome udarati domaće životinje jer će biti mršave i bolesne. Možda su tu kazivači zaboravili značenje nekadašnjeg vjerovanja, jer to odavno nitko ne čini.

U Roveriji se blagoslovljenom grančicom na Uličnicu malo pomete kuća da tokom godine ne bude buha. Na Veliki petak njome se potjera stoka na pašu da bude krotka i mirna, a na Veliku subotu grančicom se okiti krušna peć u dvorištu.

Već spomenuti *krijes* ložen uoči Ivanjdana u svim istraženim selima potpaljivao se grančicom blagoslovljene masline ili se u vatru ubacivala grančica, a to se činilo radi pojačanja njegove moći u zaštiti od štriga (vještica) i tuče. I sama grančica koristila se kao sredstvo protiv tuče. Kada se pojavio tučonosni oblak, uz brojne druge postupke, na ognjištu u kući ili na posudi sa žarom pred kućom, palila se grančica i vjerovalo da će ona otjerati tuču. Nismo na terenu pronašli potvrde za podatak Jakova Mikca, za koji nije naznačen lokalitet, da se na Veliki petak u crkvu nose grančice blagoslovljene masline od kojih muškarci u vrijeme službe pletu male vjenčiće, te ih na Uskrs, prije izlaska sunca, odnesu u vinograd radi zaštite od tuče.[52]

Drugi je oblik upotrebe maslinove grančice da se od nje izrađuju kolutići, prutovi i križevi. Za razliku od prije spomenutog podatka, svuda smo saznali

[51] Mikac, vidi bilj. 36, str. 241.
[52] Isti str. 241.

da su na Uličnicu, u vrijeme mise, tanje prutove spletali u *trte*, *kolačiće* ili *vjenčiće* (kolutiće), a negdje su izrađivali križiće ili torbice koje su ljudi nosili uza se da im ne bi naškodile »štrige i zli dusi«.[53] Kolutiće i križeve nosili su odmah nakon mise ili na Veliki petak (u Karojbi na Uskrs prije izlaska sunca), stavljali u kolce od loze, u ogradu ili pod kakav kamen radi zaštite od tuče i nevremena. Neki su stavljali i u staju kod stoke.

U Krasici i Cerju su žene kroz takav kolut progonile piliće ili puriće kada se izlegu, vjerujući da će ih time zaštititi od vrane, *kraguja* (jastreba) i lisice.

U Roveriji se kroz *kolačić* sadila *trukinja* (kukuruz), da ne bi »tići jeli klasunce« (ptice jele klipove). U Kašćergi se vjerovalo da će sjeme bolje niknuti ako se prilikom pripreme za sijanje usipa u vreću ili *brentu* (drveno vjedro) kroz kolutić od blagoslovljene grančice.

Franjo Lovljanov zabilježio je da se kolutići i križići pale »proti nečistomu duhu i proti slaben oblakon«, a da su uz to neki iznosili u *čripnji* (pekvi) ili drugoj posudi žar i palili blagoslovljenu maslinu, tri komadića svijeće blagoslovljene na Svijećnicu i grančicu jasena blagoslovljenog na Tijelovo.[54]

U Krasici su domaćini u vrijeme mise na Uličnicu rezali komadiće grančice ili pruta i to čuvali kod kuće. U slučaju nailaska tučonosnog oblaka te su komadiće umjesto sačme stavljali u pušku i pucali prema oblaku da bi spriječili tuču. Za istu namjenu su savijali male kuglice od lišća, čuvali kod kuće i u slučaju nevremena stavljali ih u pušku te pucali u crne oblake »da iz njih potjeraju štrige, koje u oblacima spremaju tuču«.[55]

U Barbanštini su mali kolutić opleli oko »očenaša« i nosili na njima »kako spomen«.

U južnoj Istri su načinili lijep *prut* od izbojka masline, nožićem ga zagladili, a pri vrhu ostavili par listova. U drugim krajevima uzimao se običan prut i na Uličnicu blagoslovio u crkvi. Tim prutom trebao je pastir na Veliki petak, rjeđe i na samu Uličnicu, goniti ovce na pašu. Podaci o upotrebi pruta su različiti: njime je trebalo *pognati* ili *trknuti* (udariti) ovce da bi imale više mlijeka i janjadi, a janjce da bi bolje napredovali. Često se spominje da to treba učiniti prije izlaska sunca. Negdje ih treba lagano udariti u staji ili toru, a neki njima čuvaju cijeli dan ili sve dotle dok se ne pokida. Koristili su ga i kao *bičište* (držak biča). Pojedini su tim prutom udarali goveda i ostalu zaprežnu stoku. Neki kazivači naprotiv govore da nije dobro tim prutom udarati stoku, a u Baredinama (Bujština) smatralo se da općenito ne valja maslinovim prutom, pogotovo neblagoslovljenim, udarati stoku, jer će mršaviti i biti bolesna.

Jakov Mikac je zabilježio još jedno vjerovanje vezano uz maslinovu grančicu: da su žene u Pagubicama na Veliku subotu njome pomele kuću kako bi tako pomele sve zlo iz kuće.[56]

4. **Lišće** masline (*perje ili pera*) ima znatno manje značenje. Za Uskrs se u Istri peče *hlib* ili *pinca* (slatki kruh s jajima) i u nju domaćice s gornje

[53] Josip Ptašinski, Narodni život Hrvata i Slovenaca u Istri. Rukopis ONŽO JAZU, SZ 111, str. 30.
[54] Lovljanov, vidi bilj. 50, str. 541. i 548.
[55] Mikac, vidi bilj. 36, str. 241.
[56] Isti, str. 242.

strane prije pečenja utaknu jedan ili više listova masline. Neke ih stave bez ikakva rasporeda a druge u obliku križa. To se lišće baci kada se kruh razreže.

Ali, radi očuvanja zdravlja smatralo se u većini sela, čak i u Ćićariji gdje se teže nabavi maslina,[57] da treba prije bilo kojeg jela na Uskrs ujutro zagristi ili pojesti list masline.

Iako se spominje upotreba maslinova lišća u farmaciji,[58] na terenu smo zabilježili tek da se lišće kuhalo i pilo kao lijek protiv visokog tlaka.

Spomenuto je da je lišće masline služilo za hranu domaćim životinjama i to lišće s grana od obrezivanja stabla. Ipak, većina kazivača govori da je to lišće *žuko* ili *žuhko* (gorko) pa da ga životinje radije jedu kada se malo posuši i izgubi gorčinu. Najradije su ga jele koze i magarci, a manje goveda. I za cvijet se ističe da je toliko gorak da na njega ne idu pčele, iako idu čak i na otrovni bršljan.

U Bujštini, Pazinštini i Vodnjanštini zabilježeno je da su u vrijeme mise na Uličnicu izrađivali križeve od *perja* — od dva lista masline. Jedan se list proreže uz uzdužnu žilu i kroz njega poprečno provuče drugi, tako da čine križ. Takvih se križeva načini na desetke i blagoslove skupa s grančicama, te po dolasku kući nose u polja i vinograde, stave pod kamen radi zaštite od tuče. Muškarci su na Uličnicu nosili takav križ na reveru *jakete* (kaputa).

5. Za **plod** masline u Istri se čuje naziv *zrnje* ili *ulike*. Kaže se da svaki plod, u neprerađenom obliku, jede bilo kakva životinja, a samo maslinu nitko ne jede jer je gorka. U Istri se maslina uglavnom prerađuje u ulje, a u manjoj mjeri se kiseli. U unutrašnjoj Istri kiselile su se manje količine, ili se to čini tek u novije vrijeme, dok su se u priobalnom području kiselile velike količine ili prodavali plodovi da bi drugdje bili obrađeni i ukiseljeni. U novije vrijeme otkupljuju tvornice veće količine zelenih maslina za svoju preradu. Za to služe krupnije masline: buže ili bilice. Seljaci su kiselili tamne masline, gotovo dozrele (oko 75% zrelosti), a za tvorničko kiseljenje koriste se zelene. Tamne masline kiselile su se na dva načina:

1. Ubrane masline, bez pranja, stave se u vreću i posole, a neki meću među njih i pokoji list *lavrike* (lovora) i malo papra. Vreća se zaveže i na nju stavi *peza* (teret) i tako stoje 30—60 dana. Kroz vreću kroz to vrijeme isteče voda i kiselina. Negdje se kaže da treba svaki tjedan skinuti teret i malo ih preokrenuti ili promiješati. Nakon predviđenog vremena masline se izvade iz vreće, operu, osuše i stave u staklenke, te zaliju *domaćim* (maslinovim) uljem, ili mješavinom maslinova i običnog ulja.

2. Prokuha se zasoljena voda i ohladi. Da li je dovoljno slana, kuša se tako da se odreže tanka kriška sirova krumpira i ubaci u vodu. Ako je dovoljno slana, krumpir će ubrzo isplivati na površinu. Masline se operu, stave u staklenku, preko njih prelije ohlađena slana voda i tako stoje 30—50 dana. Nakon toga se mogu koristiti za jelo, a neki ih ocijede i osuše pa u staklenku uliju ulje.

Većina ploda masline prerađivala se u ulje. Ostatak ploda, nakon izdvajanja ulja, tamna je ili crna masa s košticama a zove se *palpan*. Koris-

[57] Makac, vidi bilj. 36, str. 242.
[58] Vidi bilj. 2, str. 143.

tio se najviše za hranu svinja, a u Krasici i goveda i kokoši. Negdje su ga davali miješanog s toplom vodom i *šemulama* (mekinjama). Daleko više koristio se osušeni palpan za loženje i to ne samo peći u uljari gdje se ulje proizvodilo nego i u pećima domaćinstava. Dobro gori, ali brzo zagaravi peć i dimnjak pa se moraju često čistiti.

U Roveriji se govori da su ljudi u doba gladi 1917. godine mljeli koštice maslina, klipove kukuruza i sirak, pa od toga pekli kruh. Iz iste je godine podatak sa Cresa da su i tamo ljudi mijesili kruh od mljevenih koštica, koji je bio »tvrd kao kamen«.[59]

Maslinari srednje i sjeverne Istre prodavali su palpan tvornicama u Piranu i Trstu za proizvodnju sapuna, a kazivač iz Velog Mluna kaže da ga u vrijeme talijanske okupacije nisu smjeli davati svojim svinjama, niti prodavati drugima (a ranije su ga kupovali Ćići), već su ga morali prodati državnim poduzećima za daljnju preradu u Italiji. Govorilo se da se od toga može dobiti još 12 vrsta ulja koje nisu za ljudsku upotrebu, ali služe kao industrijska sirovina.

Za same koštice tvrdi se da u posljednje vrijeme «raste interes u industriji plastičnih masa i u proizvodnji furfurola«, za što nismo našli potvrda u otkupu. Potvrdili su se drugi podaci da »maslinova komina služi kao gnojivo, kao ogrijev ili kao sastav krmnih smjesa«.[60]

6. **Ulje** od maslina imalo je mnogostruku upotrebu u istarskom seoskom domaćinstvu, ali je ipak u krajevima gdje ne uspijevaju masline predstavljalo dragocjenost koju su mogli pribaviti samo za lijek ili za post uoči najznačajnijih svetkovina. Više je kazivačica istaklo da su u prošlosti bili toliko siromašni, da su od trgovaca molile da im dade za jedno jaje malo ulja, jer nisu imale novaca ni više jaja, a za post je trebalo barem malo ulja. Govori se i kako su neke žene u vrijeme II. svjetskog rata čitav svoj *koredo* (posteljinu donesenu u miraz) dale za jedan litar ulja.

Maslinovo ulje poznato je kao vrlo hranjivo, lako probavljivo i visoke kalorične vrijednosti, a o njegovoj ljekovitosti sve se više govori i u stručnim krugovima.

U Istri ga zovu *domaće* ili *u(l)je od ulik*. U prehrani najznačajniju ulogu ima u vrijeme posta, jer se na njemu sprema ne samo *bakalaj* i ostale vrste riba, nego služi kao *obila* ili *zabila* (zaprška) jelima, začin za salatu, a na njemu se prže i neki kolači. U prošlosti se mnogo postilo: sve petke u godini, čitavu Korizmu ili barem svaku srijedu i petak u Korizmi, sve dane uoči značajnih svetkovina, kao i u dane za koje se pojedinac zavjetovao. Za sve te postove najbitniji začin bilo je maslinovo ulje, a druga se ulja po selima nisu ni upotrebljavala. Za pripremu bakalara trošilo se nešto više ulja, no to jelo nije služilo samo u vrijeme posta. Rado su ga pripremali kao obavezno jelo na svadbenom ručku, kao i prilikom drugih svečanih zgoda, jer bakalar je slan i mastan pa pomaže pijenju većih količina vina.

Tokom godine ulje se koristi kao začin za salatu, radić, *broskvu*, te divlje *šparoge*, *bljušć* i *veprin*. I slatkiši na ulju nisu se spremali samo za post, već se *fritule* i *hrostule praže* (prže) za Poklade i druge prilike.

Ulje se koristi i za čuvanje nekih namirnica. Kobasice i sir samo se djelomično osuše i stave u staklenku s uljem pa se tako mogu čuvati čitavu

[59] Ernest Radetić, Istarski zapisi, Zagreb 1969, str. 241.
[60] Vidi bilj. 2, str. 143.

godinu, a bio je običaj da se kobasice daju kao obavezno jelo prilikom žetve i klanja svinje.

Omiljeno jelo u jesen je krumpir prerezan popola i pržen na ognjištu, pod čripnjom ili u pečnici. On se zalije uljem ili se *toća* (umače) u ulje. U nekim uljarama kažu da je to bila glavna hrana radnika koji su radili na mlinu i preši.

Smatralo se da maslinovo ulje krijepi organizam, pa su uz druge darove i jela žene donosile rodilji i malo ulja. Rodilji se stoga davala *supa* (prženi kruh stavi se u zašećereno crno vino i tome doda malo ulja). U Cerštini su rodilji davali svakodnevno, 15 dana nakon poroda, po žlicu maslinova ulja za jačanje organizma, a osam dana babica je uljem (ili uljem s *fecom* — kvasom) rodilji mazala stomak i križa da joj koža omekša a kosti ojačaju, a u Roveriji je babica mazala i dijete i rodilju po leđima. U Boljunu su rodilji mazali leđa i križa samo u slučaju teškog poroda.[61] U Sovinjaku i Brestu Mikac je zabilježio da dojilja, kada nema mlijeka, odnese pravoslavnom popu u Trstu ili Peroju na blagoslov malo kruha i bočicu ulja, ali ne smije ni s kim razgovarati i nikomu dati od toga blagoslovljenog jela.[62] U Roveriji su naveče djetetu namazali petu maslinovim uljem da mu noću štriga ili mora ne bi dolazila sisati petu.

Za liječenje različitih bolesti služilo je uglavnom ulje *verđino, prisno, sirovo, levereno, liverjeno* ili *nevereno.* To se ulje proizvodilo u malim količinama kada samljevene masline stoje izvjesno vrijeme bez prešanja i polijevanja ključalom vodom. Obično je svaki domaćin pri preradi odvojio oko litar toga ulja i čuvao ga u kući za lijek. Neki su mijenjali 1,5 l maslinova ulja za litar *prisnoga* ili se prodavalo po dvostrukoj cijeni.

U Vranju su to ulje pili s vinom kao lijek za želudac, a u Raklju s vinom ili kavom. Općenito se smatra da treba ulje piti ujutro za čišćenje i jačanje krvi, za bolesti želuca a posebno protiv *učere* (ćira na želucu), te za otklanjanje žučnih kamenaca. Postoji i poseban recept za žučne kamence. Treba u litru maslinova ulja (po mogućnosti prisnoga) potopiti 40 suhih smokava koje stoje 40 dana, a potom svako jutro pojesti jednu smokvu i popiti žlicu toga ulja, i narod vjeruje da će se kamenci odstraniti.

U Pazinštini su s ostalim jelima na Uskrs nosili na blagoslov u crkvu i bočicu maslinova ulja koje se čuva u kući za *trt* (masirati) oboljelu ruku, vrat i slično.

Josip Ptašinski zapisao je koncem prošlog stoljeća više načina liječenja maslinovim uljem. Na dan Sv. Blaža ulje se blagoslovi i u bočici čuva u kući tokom godine. Ako nekoga zaboli grlo, popije malo ulja i njime namaže grlo. Ukoliko je bolest duže potrajala, išlo se kod *zaklinjača* koji je uz molitvu sv. Blažu bolesniku mazao grlo uljem, ali je morao paziti da ne takne uljem kosu ili odjeću bolesnika, te da nakon mazanja kao svećenik opere prste u čistoj vodi obriše čistim platnom, jer inače liječenje ne bi bilo uspješno.[63] Uz zaklinjanje: »Sveti Kuzma i Damjan, koji liječe svake bolesti, lieči i ovu bolest po mojih rukah« maže se bolesnika uljem i kadi tamjanom, kada se liječe različite rane[64].

[61] Lovljanov, vidi bilj. 50, str. 553.
[62] Mikac, vidi bilj. 36, str. 202.
[63] Ptašinski, vidi bilj. 53, str. 132. i 133.
[64] Isti, str. 40.

Ptašinski je zabilježio kako se liječi i bolest trbuha, zvana »materina bolest« od koje boluju i muškarci i žene. Zakljinjač liječi uz molitvicu i spominjanje Marije, Kuzme i Damjana, a pri tome maže bolesnika po trbuhu blagoslovljenim uljem. Potom Ptašinski navodi i nešto kompliciraniji lijek za slezenu, po kome treba u vrijeme mjesečeve mijene uzeti glavicu crvenog luka, razrezati u četiri komada, staviti u novi zemljani lonac, zaliti uljem, na glavicu staviti jedan potpuno rđav čavao iz grobnice, sve skupa lagano prokuhati i time mazati bolesnu slezenu. Za bolest leđa ili »bolest sv. Fuške« izrađivali su *takamak* (melem). Najprije se skuha smola i pčelinji vosak s uljem i rakijom, to se stavi na čisto platno i privije na leđa ili drugo oboljelo mjesto.[65] Ptašinski je sve te metode zapisao u Istri, ali nažalost nije naznačio u kojem ih je mjestima zapisivao.

Maslinovo ulje koristilo se za liječenje različitih vanjskih oboljenja. Iz zapisa Stjepana Žiže saznajemo da su toplim uljem masirali oboljelo mjesto kada čovjek ili domaća životinja ugane nogu.[66] Za liječenje opekotina služilo je maslinovo ulje (u novije vrijeme i protiv opekotina od sunčanja neki su kazivači davali turistima domaće ulje kao najbolji lijek), ili se ulje miješa s jajetom. Prema jednima, miješa se sa žumanjkom i maže opekotina, drugi peku samo žumanjak na ulju i priviju na opekotinu ili se istuče bjelanjak i pomiješan s uljem maže preko opekotine. Za opekotine se također koristi maslinovo ulje u kome su potopljene latice ljiljanova cvijeta. U Pazinštini za liječenje različitih rana na dan Sv. Ante u ulje verđino potopi se »Gospin cvijet« (žuti kantarion). Maslinovo ulje koristi se kao lijek za različite rane, a u Roveriji se time liječi čak i ujed škorpiona. Za otklanjanje *kali* (žuljeva), a posebno s tabana zgnječe se dva češnja bijelog luka, pomiješaju sa žlicom toplog maslinova ulja i privijaju na žulj.

Ulje je tako pratilo čovjeka u bolesti, služilo je za obred posljednje pomasti, a našlo se i uz odar. Običaj je u Istri da se sa svake strane pokojnika, dok leži na odru, stavi po tri ili više *lumina* ili *dušica* — svjetiljki u kojima je gorjelo ulje. Iako se danas u domaćinstvu koriste druge vrste ulja, ipak mnogi za tu svjetiljku nastoje nabaviti upravo maslinovo ulje.

Vjerojatno se u prošlosti mnogo više upotrebljavalo maslinovo ulje za liječenje ljudi i životinja. To pretpostavljamo na osnovi podatka da i u susjednoj Sloveniji liječenje različitim uljima predstavlja 14% od svih sredstava za liječenje,[67] mada se tamo govori o drugim vrstama ulja, a u Istri samo o maslinovom.

Nismo našli značajnije podatke o ulozi maslinova ulja u narodnim običajima. Jedino Mikac spominje običaj u Poreštini da se prilikom zajedničke večere na Badnji dan na stol stavi *mižo* (čaša) s vodom, uljem i dušicom, pa to gori cijelu noć i prvog dana Božića za sve pokojnike iz te kuće.[68]

Prije početka upotrebe petroleja maslinovo ulje bilo je osnovno sredstvo za rasvjetu, a u siromašnijim domaćinstvima upotrebljavalo se i do najnovijih dana. Već smo spomenuli *uljanicu* — svjetiljku na ulje. Rađena je od lima ili bronce i to je prastara tradicija »u cijelom Sredozemlju«,[69] iako

[65] Isti, str. 138, 143. i 134.
[66] Stjepan Žiža, Gradivo za narodni život. (Rovinjsko Selo, Susak). Rukopis ONŽO JAZU, SZ 72 a—e, str. 53.
[67] Vinko Möderndorfer, Ljudska medicina pri Slovencih, Ljubljana 1964, str. 17.
[68] Mikac, vidi bilj. 36, str. 209.
[69] Milovan Gavazzi, Pregled etnografije Hrvata, I sv., Zagreb 1940, str. 35.

se u nas takva svjetiljka označava rimskom. To je svjetiljka niskih, okomitih stijena, ravnog dna kruškolikog ili srcolikog oblika, a s gornje strane može biti otvorena ili zatvorena ravnim poklopcem u kome je jedan otvor za ulijevanje ulja i drugi u kome stalno stoji *bumbak* ili *stinj* (stijenj od pamuka). Zapremnina ulja u tim svjetiljkama, s obzirom na veličinu, može biti od 0,5 do 5 dcl. Dvije ili tri takve velike svjetiljke osvjetljavale su tijesak za izradu ulja, a u siromašnijim domaćinstvima gorjela je jedna najmanja i davala toliko malo svjetlosti da se uz nju moglo oslijepiti pa su je po Istri zvali *ćorica* i *slipić*. Javlja se i naziv *luč* što može dolaziti od talijanskog »luce« ili našeg izraza *luč* za svjetiljku, zapravo baklju od smreke ili borovine, malo raskalanu pri vrhu ili zdrobljenu udarcima ušica sjekire da bolje gori. Nazivi ćorica, slipić i luč jednako se čuju i za malu bočicu u koju se stavljao petrolej i stijenj, pa ćemo se zato više zadržati na terminu uljenica. Ta je svjetiljka na zadnjoj, široj strani, imala tanju okomitu ručku i u produžetku lančić s kukom. Kada je domaćica išla po kući s tom svjetiljkom, držala je za kuku, lanac je ublažavao trzaje od kretanja i ulje iz svjetiljke nije se prolijevalo, kako objašnjava Jardas. On navodi da su svjetiljke na ulje bile bolje od petrolejke, koja smrdi i dimi, a uljenica ne. Navodi da su bogatije kuće imale u sobi male uljne svjetiljke na podlozi obješenoj o zid, a na podlozi je bila slika Majke Božje Trsatske ili drugih svetaca. Jardas spominje upotrebu maslinova ulja, govori da su se ulike uzgajale uz more, ali ne spominje ništa o preradi ulja. Pod nazivom *laternica* spominje i drugi tip svjetiljke sa ostakljenim četvrtastim kućištem, kakvu su nosili ljudi i prilikom sprovoda.[70] Takva svjetiljka imala je u unutrašnjosti malo limeno kućište, kružnog dna, u kome je bilo ulje i stijenj i po većem dijelu Istre susreće se pod nazivom *feralić* ili *feral*. Koristio se za osvjetljavanje svih noćnih izlazaka i radova izvan kuće, posebno za mužu krava i rad u staji, kao i za osvjetljavanje zaprežnih kola pri noćnim putovanjima.

Maslinovo ulje koristilo se i za rasvjetu u crkvi, a kako je spomenuto uz podatke o ostavštinama i bratovštinama, pojedinci su kao posljednju želju poklanjali ulje za tu rasvjetu, a bratovštine su ga pribavljale proizvodnjom ili kupnjom.

Ulje se koristilo i za štavljenje kože, posebno mijehova koji su služili ili za izradu muzičkog instrumenta ili kao mijeh za prenošenje vina i drugih tečnosti. Taj se mijeh nakon odvajanja dlake i suvišnih potkožnih slojeva posušio, a potom mazao uz snažno masiranje maslinovim uljem dok ne omekša. Mijeh za sviranje morao se i kasnije namastiti uljem da bi uvijek bio mekan, ali se to činilo tako da se u nj ulije ulje da omekša, ali da ipak s vanjske strane ostane čist i ne maže odjeću svirača.

Konačno, i do nedavne prošlosti ulje je služilo umjesto novca, pa se mijenjalo za žito, sir, rakiju, jaja, kokoši, sijeno i druge proizvode, a ulje se davalo i kao plaća radnicima koji su pomagali u berbi i onima koji su u uljari okretali mlin ili prešu. Više je kazivača reklo da je litra ulja bila plaća za cjelodnevni trud jednog radnika.

---

[70] Jardas, vidi bilj. 37, str. 186. i 187.

SEOSKA PROIZVODNJA MASLINOVA ULJA

a) BERBA

O dozrelosti ploda masline ovisi količina ulja (zelene daju malo), a jednako i kvaliteta ulja i količina slobodnih masnih kiselina. Dozrele ih imaju najmanje, nedozrele ili prezrele imaju više, pa te kiseline čine ulje gorkim. Više kiseline imaju i masline oštećene od tuče ili maslinova moljca. U sjevernoj Istri berba maslina počinje oko Sv. Katarine, koju narod smatra zaštitnicom maslina i obraća joj se sa zamolbom: »Sveta Katarina, daj nam puno ulja i da drugeg leta dobro rode ulike« (Veli Mlun). U južnoj Istri berba počinje već oko 15. studenog, pa se u Vodnjanu kaže: »Per santa Caterina l'ojo se rafeina«,[71] što znači da je berba već obavljena i da tada počinje prerada. Ipak, datumi nisu bitni, jer narod nastoji započeti berbu čim su masline dovoljno zrele, kako bi je što prije dovršio i izbjegao berbu po jačoj hladnoći. Uz to, ako je rodnija godina, berbu treba ranije započeti. Masline se beru kada postanu tamnosmeđe, a na površini se javi sjaj od masnoće. Kako je potrebno taj posao što brže obavljati, rade ga svi ukućani, a često dolaze u pomoć rodbina i prijatelji. Neki na desetak dana angažiraju i plaćaju 5—10 radnika iz drugih sela gdje nema maslina. U prošlosti u Istru nisu dolazili za tu prigodu radnici iz drugih krajeva, kao što danas u maslinike »Plave lagune« u Poreču dolazi i do 500 berača iz drugih krajeva i republika.

Branje maslina mukotrpan je posao jer se radi po hladnoći kojoj nisu izložene samo ruke nego i cijelo tijelo, često uz kišu ili veliku vlagu, stoji se na ljestvama, a ruke su gotovo stalno podignute iznad glave. Zato kazivači govore da se nastojalo obavljati taj posao u što većem društvu, da bi uz pjesmu, šalu i bocu vina vrijeme lakše prolazilo. Bere se samo ručno, jer bi se tresenjem ili udaranjem kolcem oštetile i jednogodišnje grančice na kojima se već zameće plod, a i polomile krhke grane. Stoga se plodovi beru ručno u vrećicu (*saketić, žaklić* ili *borša*), koju berač dužom uzicom objesi oko vrata, visi mu na prsima, pa može direktno s grane, objema rukama, povlačiti u nju masline »kao da muze kravu«. Neki oko otvora vrećice prišiju drveni ili kakav drugi obruč, time je otvor stalno raširen i lakše se bere. Prvo se beru masline sa zemlje s nižih grana, a zatim se koristi *šklaun* ili kakve druge ljestve. Samo se djeca penju i na stablo zbog lomljivosti grana. Ako je vlažno, ne penju se ni djeca jer stablo sagnjije na svim mjestima gdje se prethodne godine dodirnula mokra kora. Po vlazi se ne smije brati i radi oštećenja lista. To se ne vidi odmah, nego tek idućeg proljeća počinje lišće opadati i kako kažu u Peroju maslina je »vajka rebasta« (bez lišća) ili su joj kasnije i list i plod sitni. Neki kažu da nakon toga više nikada ne rađa. Ubrane se masline u brentama ili vrećama odgone kući.

Dobar berač može dnevno ubrati i do 100 kg maslina, što ovisi o njegovoj vještini, veličini stabla i urodu, te održavanju stabla (ako su grane dobro obrezane, lakše se bere). Ako stablo daje desetak i više kilograma, smatra se rentabilnim, no u zapadnoj Istri česta su stabla sa 100 kg ploda, u Poreštini se spominju i do 300 kg, a na putu između Vodnjana i Fažane bila je *oliva di mažino*, koju su tako zvali jer je davala i 400 kg ploda, količina

[71] Vidi bilj. 24, str. 246.

kojom se ispuni jedan mažino — mlin. Ako je bila rodna godina, berba je nekada trajala do Nove godine, pa čak i do ožujka.

Sva količina maslina nabrana tokom dana navečer se kod kuće očisti od lišća. Neki ih čiste u *rešetu*, neki u *najkama* (naćvama), a u južnoj Istri pomoću daske za pranje rublja. Postave je nagnuto nad *maštelom*, na nju lagano istresaju masline koje se kotrljaju u maštel, a lišće ostaje na dasci i rukom odbacuje. Očišćene masline ostave se u konobu ili drugu prostoriju, ali moraju biti na daskama. Pojedinci manje količine ostave u *kasune* (sanduke) ili brente. U svakom slučaju treba paziti da sloj ne bude deblji od 30 cm, da se ne bi zdrobile od tereta i da ne bi *ćapale mufu* (upljesnivile se). Obično ih malo posole, što pomaže čišćenju od plijesni i kiseline. Za sve vrijeme masline se ne smiju miješati niti preokretati. U zapadnoj Istri govore da masline tako stoje 5—10 dana, a u srednjoj i sjeveroistočnoj Istri *obleže* (dozrijevaju) i do mjesec dana. Bitno je da budu onoliko vremena koliko je potrebno da pocrne i omekšaju jer se onda lakše prerađuju. Kazivači iz Labinštine, radi usporedbe, govore da Crešani prerađuju zelenije masline, pa im je ulje slabije kvalitete. Redoslijed prerade maslina u uljari se dogovara pa ih vlasnik tovari u brente i dogoni u uljaru kada je njegov red. U suvremenom maslinarstvu smatra se da je najbolje brati sasvim zrele masline i prerađivati ih u istom danu.

b) NAČINI PRERADE MASLINA

1. Tiještenje rukama

Manje količine maslina prerađivane su u ulje kod kuće. To se činilo u slučaju slabog uroda ili ako vlasnik ima mali broj stabala. Poseban razlog za takvu obradu bila je i okupaciona vlast, koja je uvela obavezan otkup poljoprivrednih proizvoda, pa se izradom ulja kod kuće mogao prikriti dio proizvodnje. (Stavljane su čak i plombe na vijak od preše da u uljari ne bi mogli proizvoditi bez kontrole vlasti.) Razlog za kućnu proizvodnju bila je i nesigurnost kretanja u vrijeme rata, kada se u okviru domaćinstva nastojalo obaviti što više poslova bez računanja na vrijednost utrošenog vremena i truda. Kazivači naglašavaju da je to ipak proizvodnja »samo za silu«, da su to radile uglavnom samo žene. U Roveriji su žene stavile maslinu u vreću, potopile u ključalu vodu i stiskanjem rukama cijedile iz njih ulje u tu vodu ili u neku drugu posudu.

2. Gnječenje drvenim pomagalima

Lakši je način, kojim se ujedno mogu obraditi nešto veće količine, da se masline u vreći nakon namakanja u ključaloj vodi *peštaju* (gnječe) oklagijom *(lazanjar, pakljunica)* ili *peračom* za rublje. To se čini na nagnutoj dasci za pranje rublja, povremeno se masline polijevaju vrelom vodom, a u *baj* ili *maštel* teče ulje i voda. Nakon izvjesnog stajanja ulje se skupi po vrhu. Preostalu vodu s talogom neki su prekuhali pa se i od toga izdvojila izvjesna količina ulja.

3. Drobljenje kamenim škriljama

O tom načinu proizvodnje nismo dobili podatke na terenu. Zabilježio ga je Antonio Battara, dopisnik tršćanskih novina, koji putuje Istrom nakon

talijanske okupacije, opisuje teške prilike u istarskim selima, pa za preradu maslina u Kringi kaže: »Ulje tište meljući masline među dvjem kamenim škriljama: gusto je, crno i oštra mirisa.«[72] Iz tog kratkog opisa ne saznajemo daljnji tok prerade, da li su upotrebljavana korita, mašteli, kipuća voda i drugo. Kazivači iz Kringe tvrde da se tako nije prerađivalo, da u Kringi masline nitko ne uzgaja, pa se možda radi o pogrešno navedenom imenu mjesta, ili je to bila izuzetno rijetka pojava i u ono doba, pa je do danas potpuno zaboravljena.

4. Drobljenje u stupi

Umjesto dosada spomenutih pomagala, u gotovo svim područjima Istre zabilježeno je da su masline gnječene u ručnim ili nožnim stupama, različitih veličina i zapremnina, rađenih od kamena ili drveta. Na taj se način moglo brže i lakše preraditi još veće količine, ali su nakon toga opet polijevane vrućom vodom i cijeđene rukama u vreći, na dasci za pranje rublja.

5. Gaženje cokulama

U Rovinjskom Selu, osim prerade u stupama, neke su žene oblačile *cokule* (drvene klompe) i njima gazile masline u drvenim koritima, a potom stavljale u vreću i rukama stiskale na dasci za rublje.

6. Prerada u drvenim koritima

Za tu preradu kazivači tvrde da je lakša od dosada spomenutih, a ujedno na taj se način mogu mnogo brže preraditi veće količine maslina. Ranija etnološka saznanja vezala su taj način samo uz uže područje Labinštine, pa se kaže: »U Labinštini masline se međutim gnječe na mnogo primitivniji način. Stave se u vunenu vreću i po njima udara drvenim batom da bi se iscijedilo ulje.«[73] Međutim, kazivači iz Ravni (u Labinštini) nisu čuli za obradu batima i smatraju da bi to bio naporniji a manje koristan način. Kazivači iz Kotli (Buzeština) kaže da je čuo od starih da su prije 80-tak godina drobili masline u koritima, a i u više sela Buzeštine, Bujštine i Poreštine saznali smo da su nakon takvog drobljenja masline stavljali u vreće, polijevali vrućom vodom i istiskivali ulje rukama ili nogama, no u svakom slučaju udaranje batima po vreći ne bi bilo dovoljno za istiskivanje ulja. Za Etnografski muzej Istre u Pazinu nabavljeno je nekoliko drvenih batova (označenih kao »bati za peštat ulike«) iz Buzeštine i Bujštine, ali uz njih nisu zabilježeni podaci o načinu upotrebe.

Terenska istraživanja su pokazala da je proizvodnja ulja pomoću drvenih korita i gaženjem nogama postojala ne samo u Labinštini, nego u gotovo cijeloj Istri.[74] Uz to smo saznali da se u Labinštini (a vjerojatno je to bilo i drugdje) ne radi o gaženju isključivo bosim nogama, nego se u prvim trenucima, dok je vreća prevruća od zagrijane mase i ključale vode, gazi samo jednom nogom obučenom u *postol* (drvenu klompu), a tek kasnije bosim

[72] Ernest Radetić, Istra pod Italijom, Zagreb 1944, str. 123.

[73] Jelka Radauš-Ribarić, Narodni život Istre. Katalog izložbe. Etnografski muzej Zagreb, Zagreb 1975, str. 10.

[74] Potvrđeno u selima oko Raklja i Krnice, u cijeloj Labinštini, u Sutlavreču, u selima oko Gračišća, oko Huma i u Vranji pod Učkom.

nogama. Uz to se potvrđuje da je u Poreštini, i uglavnom u zapadnoj Istri, odavno ovaj način zamijenjen preradom u uljarama, u srednjoj Istri taj je način zapušten prije 10—20 godina, a jedino je Štefan Blažina u selu Ravni u Labinštini i koncem 1981. god. ulje izrađivao na taj način. To se činilo prvenstveno zato što im je daleko prevoziti masline na preradu u udaljene uljare. Na naš komentar da je danas ipak lakše raditi taj posao kada se mogu koristiti dobre plastične čizme, kazivač Anton Blažina iz Drenja rekao je da to nikako ne dolazi u obzir, jer ulje ne bi bilo dobro kao što je kada se gazi bosim nogama. Uz to je naglasio da to ne može raditi svatko jer mora biti otporan na vrelu vodu. To mladi ne mogu i ne žele raditi, nego to čini samo još nekoliko ljudi starih 60 i više godina, pa će prestankom njihova rada nestati i ovaj način prerade.

Korito za te potrebe načinjeno je od polovice debla hrasta, brijesta ili topole, iznutra je izdubeno, a donji dio tesanjem zaravnjen da stabilnije stoji na podu. Dužine je oko 200—250 cm a širine oko 60 cm. Ekonomist i književnik Mijo Mirković, pod pseudonimom Mate Balota, opisao je u romanu »Tijesna zemlja« taj način proizvodnje ulja. Prvo iznosi razmišljanja glavnog junaka o velikom hrastu od koga bi se »moglo napraviti korito za maštenje ulja, kakvog još na svijetu nije bilo. Veliko korito, tri hvata dugo, dva lakta široko i lakat duboko. A trajalo bi 'do kraja svijeta' ... Ako bi se korito poneslo i ako bi svaka kuća davala za uporabu korita samo litru ulja, to bi se samo od četrdeset kuća dobilo toliko ulja da bi bilo za cijelu godinu dovoljno.«[75] Balota na više stranica temeljito opisuje taj način proizvodnje maslinova ulja. Korito je bilo u konobi, na jednom kraju pod njega su podmetnute grede da bi bilo nagnuto i da se lakše pri dnu skuplja ulje. Iznad korita, za stropne grede, vezana su dva konopa da se za njih može držati radnik koji gazi masline u masnoj i klizavoj vreći. Pisac naglašava da je to nezdrav posao koji su Rakljani nerado radili, nego su radije angažirali radnike iz Labinštine, makar su im na ime nadnice odnosili pune boce ulja. Opisuje kako je nezdravo gaziti po vreći dok žene lijevaju kipuću vodu po vreći a ponekad i po bosim nogama, čovjek se znoji u pari, a vani je hladno te po izlasku lako može oboljeti i brzo skončati život.

Prije početka vreću s tridesetak kilograma maslina vezao je užetom na dva klina pri gornjem kraju korita, da ne bi klizila prema donjem dijelu u kome se treba taložiti ulje. Iz Balotina romana donosimo kraći opis radnika Tone koji radi taj naporni posao: »Tone zamasti prvo jednom nogom, povuče je, zamasti drugom, pa i nju povuče. Vreća je bila vrela. Treba da se bose noge nauče na vrelinu.

Ubrzo se tijelo prilagodilo i Tone je cijelom težinom mastio po vreći, držeći se rukama za konope. Kata i Mara donosile su u kablićima vrelu vodu i lijevale na vreću. Iz vreće prvo pošla voda po dnu korita, prema drugom kraju, zatim neka crna, gusta tekućina. Dugo je trajalo dok je Tone sračunao, da je iz maslina iscijedio i zadnju kap ulja, koja se još mogla iscijediti. Nekoliko je puta vreću miješao, pipao rukama koštice u vreći...« U jednoj posudi stajala je tečnost dok se ulje prikupilo na površini i domaćica je odmah uzela malo ulja, zamastila palentu težacima za objed, te načinila *fritule* od kisela tijesta, s malo smokava, suhoga grožđa i rakije,

[75] Mate Balota, Tijesna zemlja, Rijeka 1946, str. 13.

da time počasti rodbinu i susjede, kako se običavalo činiti prilikom proizvođenja prvoga ulja.[76]

U nekim mjestima masline malo prokuhaju ili podgriju prelijevanjem ključalom vodom, zatim prebace u vreću i u koritu gaze uz polijevanje ključalom vodom 2—3 puta. Ulje s vodom iz korita skupljaju u maštel, tu se taloži, zatim se pri dnu otvori čep i ispusti voda. Ulje se prelije u kotao i kuha sve dok cvrči, dok u njemu ima vode. U Bužonima smo saznali da je posljednji put na taj način obrađivala masline jedna žena 1971. god., da je od jedne brente (oko 30 kg) proizvedeno 4 l ulja, a jedna kazivačica slikovito komentira da se pri tom poslu »plesalo po športi« — poskakivalo od vrućine. U priobalnim mjestima Labinštine često su žene morale obavljati taj naporni posao, jer su im muževi plovili, pa se govori kako su neke znale obraditi i do 600 kg maslina.

7. Prerada u uljarama s mlinom i prešom

U većini istraženih lokaliteta kazivači su kao primitivniji i stariji način navodili preradu maslina ručnim pomogalima ili u koritima. S obzirom na to da je većina uljara s mlinom i prešom izgrađena u prošlom stoljeću, taj bi podatak mogao biti točan za pojedina područja. Međutim, takvi su pogoni postojali i u ranijim stoljećima, a izgledom i načinom rada oni su nastavak stare tradicije iz rimskoga doba. U nizu arheoloških lokaliteta na zapadnoj obali Istre pronađeni su dijelovi kamenih mlinova za masline (Brioni, Barbariga, Rovinjsko Selo, Červar i Tar), a u podrumskim prostorijama Pulske arene Arheološki muzej Istre iz Pule postavio je takav rekonstruirani pogon. Prikazana su dva mlina. Kod jednog se mlinski kamen kreće kružno po kamenoj podlozi (što je slučaj kod svih istraženih uljara), dok se kod drugoga pomiče naprijed-nazad, ali taj se princip nije potvrdio na terenu. Ni preša u Areni nije slična onoj koja danas postoji na terenu.[77]

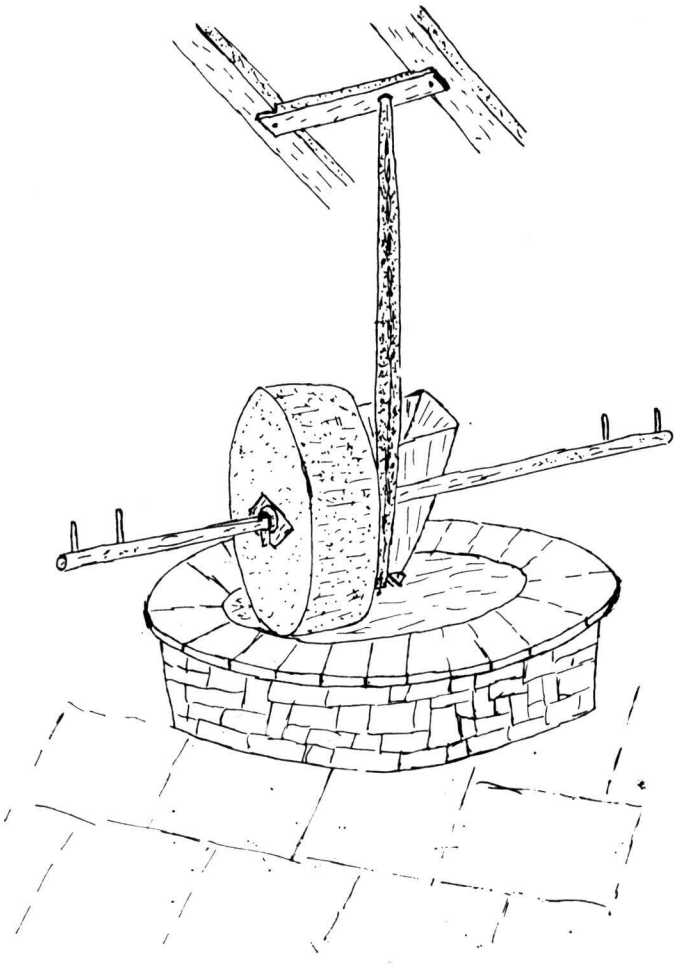
Za razdoblje od 7—14. st. spomenuti su podaci o postojanju maslinarstva i maslinova ulja, ali nemamo podataka o uljarama. Spominju se u 15. st. u Rovinju[78] i Bujama,[79] a u 16. st. u Buzetu se spominje »torcular oliarium«,[80] no nemamo podataka o njihovu izgledu i načinu rada. Podaci iz 17. st. govore o krčenju šuma i sadnji vinograda i maslinika,[81] a spomenut je i podatak Valvazora o obilju maslinova ulja, no opet nemamo podataka o tijeskovima za njegovu proizvodnju. Za posljednja desetljeća 18. st. već imamo podatak (samo za mletački dio Istre i Slovenskog primorja) o 188 tijeskova. Pored toga što tu nisu spomenuti podaci o izgledu i načinu rada, donesena su dva naziva s neuobičajenim razlikovanjem prema kapacitetu. Spominju se *torchi* koji melju odjednom 12 brenti maslina i *torcoli* koji melju dvije, jednu ili čak pola brente.[82] (Uz to se navode i podaci o količinama proizvedenog ulja,

---

[76] Isti, str. 89, 90. i 93.
[77] Štefan Mlakar, Amfiteatar u Puli, Pula 1980, str. 25—30 i fotografije 15—17.
[78] Klen, vidi bilj. 12, str. 113.
[79] Milotti, vidi bilj. 19, str. 269.
[80] Zjačić, vidi bilj. 15, str. 490.
[81] Miroslav Bertoša, Dva katastika zapadnoistarskih šuma iz godine 1698. U: Vjesnik historijskih arhiva u Rijeci i Pazinu, sv. XXI, Rijeka 1977, str. 246.
[82] »La Provincia«, a. VI, Capodistria 1872, str. 1039—1040. Iz nepregledno date tabele ne može se ustanoviti koliko je u broju 188 prikazano velikih a koliko malih tijeskova. Uspoređivanjem podataka o kapacitetu tijeskova koji su postojali

različitim taksama, o snažnim zimama i ostalim problemima koji utječu na proizvodnju, što zbog preopširnosti ne možemo u okviru ovoga priloga temeljito obraditi).

Ispitivanjem na terenu i kazivanja vlasnika tijeskova, a na osnovi pričanja njihovih predaka, može se utvrditi da je u razdoblju od 1850—1900.



1. *Kameni mlin za masline na ručni pogon (crtež J. M.)*

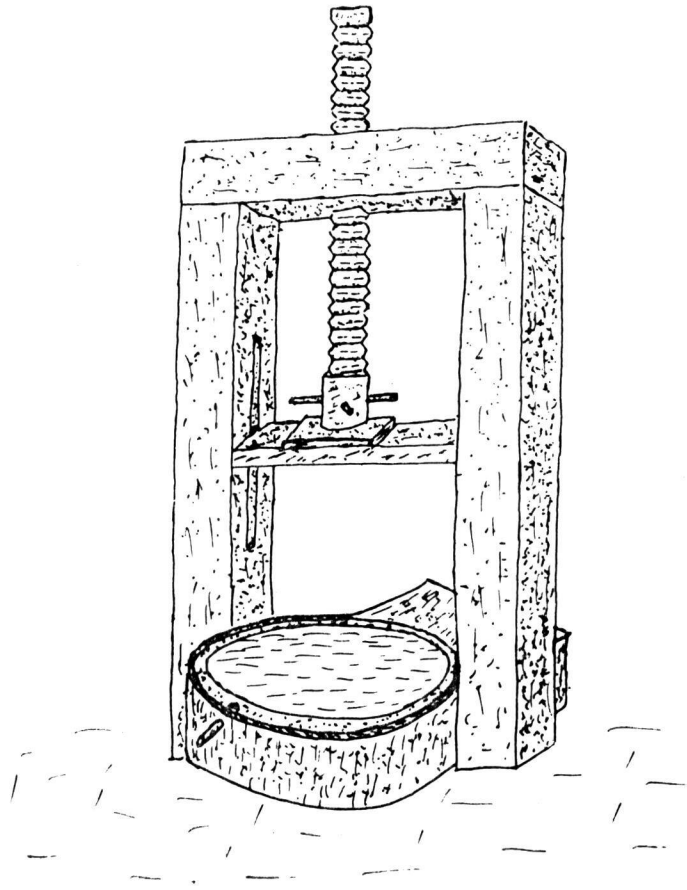
god. na području Istre (ali bez Slovenskog primorja) postojalo oko stotinu tijeskova. Za nekoliko njih smo dobili podatak da su izgrađeni oko 1850. god., a u Malom Mlunu na gredi je urezana godina 1853, i to je vjerojatno vrijeme gradnje. Na osnovi podataka iz drugih izvora o razvitku maslinarstva polovicom prošlog stoljeća možemo pretpostaviti da je i u selima Istre u to

početkom ovog stoljeća, tijeskovi kapaciteta jedne ili pola brente ne bi imali nikakve svrhe i opravdanja, jer se tolika količina lakše i brže uradi jednom od spomenutih jednostavnih metoda.

vrijeme došlo do njegova naglog razvitka. Moguće je da su od 15—19. st. postojali kameni mlinovi slični današnjim, a nisu bile preše, ulje se cijedilo gaženjem nogama po vreći, kao što je bilo do najnovijeg vremena u više mjesta Dalmacije. Potražnja ulja i povećanje proizvodnje doveli su do uvođenja preše, a od 1900. god. već se uvoze željezne preše iz austrijskih tvornica, kojima se još više ubrzava i olakšava proces proizvodnje. Dolazak talijanske okupacije i spomenuti val hladnoće 1929. god. dovode do naglog pada proizvodnje, pa je već u to vrijeme prestalo radom oko 50% tijeskova, a to se nastavljalo do današnjih dana.

*

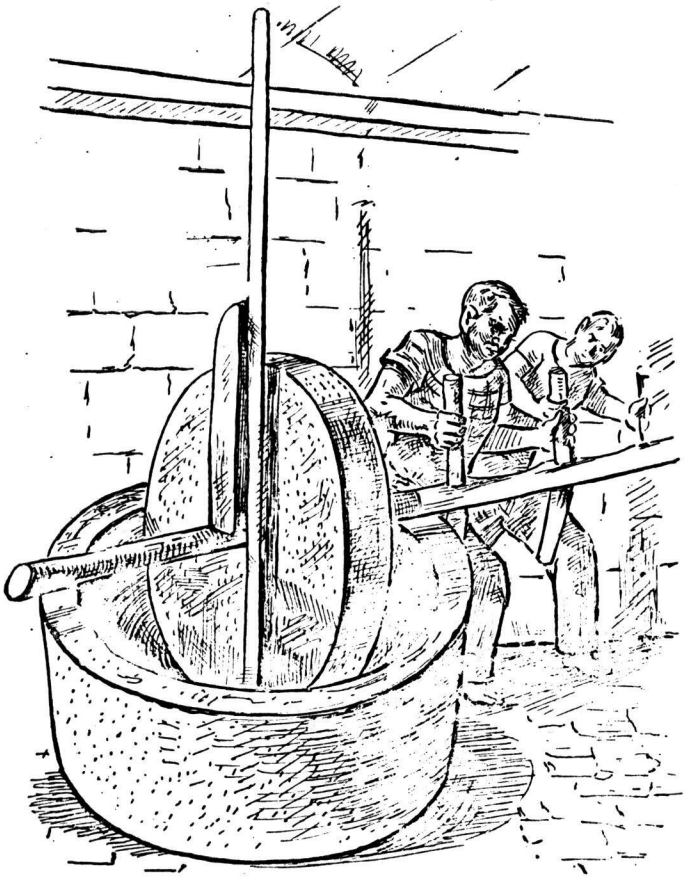
Tijeskovi u Istri nose različita imena. U južnoj i zapadnoj Istri naziv je *torč* (varijante: *torć, torać, torač* i *torčo),* u Labinštini i Liburniji je *toš,* a u Pazinštini, Buzeštini i Bujštini *toklarija* i *torkula* (varijanta: *torkuja,* a slovenski *torkla).* Često se u istom selu čuje i više naziva, a mnogo je veći



2. Preša rađena od drveta (crtež J. M.)

broj naziva i njihovih varijanti kada se radi o nazivima pojedinih dijelova mlina i preše, kao i ostalih pomagala i posuda, što bi bio predmet posebnih dijalektoloških istraživanja, pa će u ovom prilogu biti spomenuti samo osnovniji nazivi.

Ti tijeskovi nisu jednako raspoređeni po cijeloj Istri. Dobiva se dojam da su se ljudi u ravničarskim područjima Istre koristili mogućnošću transporta kolima na veće udaljenosti, pa im nije bilo bitno da je tijesak u neposrednoj blizini. Ali, to nije u skladu s činjenicom da je ekonomska moć toga stanovništva bila veća od moći stanovnika brdskog područja, pa je pojedinac ili selo lakše mogao izgraditi svoju uljaru. Približan raspored i broj



3. *Torač koji je izradio Jure Peruško iz Raklja 1912. godine (crtež Ž. Klj.)*

tijeskova dat ćemo prema prijašnjim općinskim razgraničenjima. Na području općine Pula bilo je 10 toševa, Rovinja 5 torčeva, Labina i Opatije po 5 toševa, Poreča 14 torčeva, u Novigradu ni jednoga, u Umagu 1 toklarija, Bujama 34 toklarije, te u Pazinu 11 a u Buzetu 20 toklarija, ukupno 105 tijeskova.

Uz ovo su, kako je spomenuto, od 1848. god. otvarane i motorne uljare i donedavno su postojale u Vodnjanu, Balama, Rovinju, Taru, Brtonigli i Bujama, a neke od njih još rade, danas kao vlasništvo radnih organizacija, a ranije pojedinih gradskih bogataša.

Vlasnici su seoskih tijeskova pojedine obitelji, u Skorušici i Mošćenicama vlasnik je bila seoska zajednica a u Brseču crkveni posjed. Uz to vlasništvo vezane su neke razlike u organizaciji rada i naplaćivanju ujma. Tako je i u Pavletićima postojala posebna organizacija rada, podjela prihoda i troškova od toklarije. Tu su bila 24 vlasnika podijeljena u 6 »azioni« (dionica ili »društava«), pa je u sezoni rada svakoga dana naizmjenično po jedan predstavnik tih društava radio s radnicima u toklariji. Ulje, prikupljeno kao ujam, dijelilo se redom svim vlasnicima, a dio se ostavljao za troškove. Sve vlasnike je zastupao *župan* biran između njih na godinu dana. On je držao ključeve uljare i odlučivao o troškovima i nabavkama.

*

Dopremljene se masline u tijesku prvo izmjere ako se na osnovi njihove količine naplaćuje ujam. U Kotigima je pak vlasnik nakon mjerenja otišao kući, po ulje je došao nakon par dana, a vlasnik toklarije mu je na osnovi mjerenja dao određenu količinu ulja. Najčešća je mjera za masline *brenta*, u većini slučajeva ona sadrži 27, a negdje i 32 kg maslina. U Sovinjaku jedna brenta ima 4 *starića*, a svaki starić 4 *škate*. Gotovo u svakom području Istre javlja se drugi naziv ili njegova varijanta.

Za proizvođenje ulja u Istri ne postoji određeni naziv, a najčešće se čuju izrazi *mastit ulike* ili *delat ulje*. Za taj naporni posao vlasnik tijeska mora angažirati nekoliko radnika, naročito ako su masline dobro rodile, pa će njihova obrada trajati duže vrijeme. Pri rodnim godinama tijesak je radio 2—3 mjeseca, a govori se i o danonoćnom radu. Najviše se govori da se radilo radnim danom od 6—20 sati. Za pokretanje mlina potrebna su dva čovjeka, a za rad na preši četiri, pa je vlasnik tijeska obično imao dva stalno zaposlena radnika, a za rad na preši pozivao je prema potrebi još dva susjeda ili rođaka, a i on je pomagao u tome. Inače je posao vlasnika održavanje vatre, prikupljanje i mjerenje ulja i maslina kao i određivanje zaduženja radnicima. On se noću brine i za rasvjetu, a u svjetiljke stavlja svoje ulje, a ne od onoga kome prerađuje.

Osnovni dijelovi tijeska su: mlin, preša, vreteno za stezanje preše i peć. Najčešći nazivi za mlin su: *malin, mažinin, pištrin* ili *paštrin*. Samo na crtežu Živka Kljakovića iz 1952. god. prikazan je torač iz Raklja[83] kojemu je podloga od jednog komada kamena isklesana zdjela. U međuvremenu je zgrada i torač porušen te nismo mogli novijim istraživanjima prikupiti više podataka. Inače su mlinovi u Istri načinjeni tako da je donji kružni dio zidan kamenjem, u Krasici se taj dio zove *fundarin*, a na njemu je ploča u obliku plitkog tanjura, zvana *pjat*, zidana od većih ploča, a rjeđe od jednog komada. Najčešće ta cijela podloga sa zidom i kamenom pločom nosi naziv: *pjat*, u Velom Mlunu *škudela* ili *šküdela* (zdjela), *čaša* u Vrhu, *bacij* u Ipšima, a u Labinštini *bacilj*. U sredini je željezno ležište okomite grede zvane

[83] Živko Kljaković, Crteži narodne arhitekture i narodnih rukotvorina kotara Pule. Arhiva Zavoda za istraživanje folklora, br. 308/53, T 51.

vreteno, koja je gornjim krajem učvršćena u stropnoj gredi, tako da se može okretati. Kroz vreteno prolazi vodoravno postavljeni *timun* (ruda) na kome je mlinski kamen zvan *kolo, kamik* ili *tondi kamik* (okrugli kamen). Pri kraju timuna su *klini* koje radnici drže rukama kada guraju timun i time kružno pokreću kamen oko vretena, te kamen na gornjoj mlinskoj ploči melje maslине. Rječe se masline stave odjednom na gornju ploču, obično sa *staricem* (vjedro od 10 kg) ili brentom (u Krasici *bukarin* od 5 kg i *mizin* od 20 kg) postepeno stavljaju na ploču tokom mljevenja, dok postoje i slučajevi da je uz vreteno prikovan *grot, koš* ili *kašeta*, a to je drveni sanduk kao mlinski koš za brašno iz koga postepeno masline padaju na podlogu za mljevenje. Količina maslina koja se odjednom samelje u različitim pogonima je različita, mjeri se kilogramima ili brentama, a zove se *meljada, mejada, mažina*, a u Kotlima i *kareg*. U Kotlima se odjednom u mlin stavilo 6 staríca i to se mljelo oko 45 minuta, dok su u većim mlinovima stavljali 14—18 brenti, tj. 2—300 kg maslina. Ako su masline zrelije, lakše su se mljele, pa je i količina mogla biti veća. Ako su mlinsko kolo okretali ljudi, stavljala se manja količina, nešto više ako su okretale životinje (magarac, mula ili konj), a mnogo više kada je motorni pogon. Životinji su pri tom radu stavljali na glavu *očali* ili *masku* da pokrije oči, jer bi joj se zavrtjelo u glavi od stalnog kretanja uokrug. Pored motornog pogona (koji je bio samo u nekoliko bogatijih seoskih vlasnika) u Velomu Mlunu su se u novije vrijeme za pokretanje mlinskog kamena koristili frezom, a u Cerju traktorom. Postojala je i razlika u veličini mlinskog kamena: manji je bio ako ga pokreću ljudi, nešto veći za životinje, a jedan ili dapače dva velika kamena ako je motorni pogon.

I pored ispitivanja, nismo mogli utvrditi da su se bilo gdje u Istri prilikom mljevenja maslina pjevale neke ritmičke pjesme, kako to bilježi dr Milovan Gavazzi za neka mjesta u Dalmaciji, pa čak i za Istri najbliži otok Krk.[84]

Samljevena masa zove se *pašta*, u Mošćenicama *testo*. Nju su lopatom ili staricem stavljali u *športe, sporte*, u Labinštini *sporce*. To su pletene vreće ili košare kružnog oblika s manjim otvorom na gornjoj strani, a neke imaju otvor gore i dolje, kao vanjska auto-guma. Pleli su ih najčešće sami vlasnici tijesaka od tankog konopa pletenog kokosovim vlaknima koje su kupovali u Trstu. Pod prešu se stavlja 10—14 športi napunjenih paštom. Naziv *preša* zabilježen je u gotovo svim lokalitetima, u Bankovcima je *torć*, u Skorušici *zavijač*, a u Sovinjaku *škrgola*.[85] Preša se sastoji od dvije debele drvene *kolone* među kojima je u razini poda veliko drveno korito od *mjela* (hrasta) na koje se stave športe. Njih pritišće drveni pjat i *kolo* pokretano debelom gredom s navojem i zove se *vida*. Ona se spušta i diže kroz nazubljeni ležaj u gornjoj poprečnoj gredi na kolonama zvanoj *madre* ili *mader vida*. Da bi se lakše pokretala, podmazivali su je telećim lojem. Odvijanjem vide prema dolje zbijaju se športe i tako presanjem cijedi ulje. Za to je potrebna velika snaga. Vidu pokreće kratki *timun od vide* i ne može se pokretati ručno, nego se pokreće konopom ili lancem što ga četvorica ljudi namotavaju na nedaleko postavljeno vreteno. To je debela, okrugla, drvena osovina, u sredini kroz nju prolaze drveni *klini* koje pokreću radnici, a pri vrhu se oko nje omotava konop. Naziv za to vreteno je *argan, arganela, arhin, kolotura*, a

[84] Milovan Gavazzi, Pjesma uz žrvanj i mlin za masline uz istočni Jadran, *Vrulje*, sv. 2, Zadar 1972, str. 9 i 10.

[85] Mikac, vidi bilj. 36, str. 296.

u Krasici *moš* (vjerojatno od tal. morsa = škripac). Kada je preša dovoljno pritegla športe, radnici pokreću argan na drugu stranu i podignu vidu, vlasnik tijeska pretrese paštu i polije ključalom vodom, a potom se opet priteže preša. Vitolović kaže da su se u mnogim mjestima za to polijevanje koristili morskom vodom da bi dobili »ukusnije« ulje,[86] ali za to nismo našli potvrde na terenu. Ocijeđeno ulje i voda skuplja se u drvenom koritu, teče prema prednjem kraju i u posudu smještenu obično u rupi ispod razine poda. Ta posuda je veće vjedro od dužica zvano *ornik* i *ornač*, u Draguću *maštel*, u Velom Mlunu *bodanj*, u Mošćenicama i Ravnima *tinja*, u Merišću *vaška* i sl.

Ni pri prešanju masline nije zabilježeno nikakvo ritmičko pjevanje, a jedino je kazivač iz Krasice rekao da se taj posao obavljao uz ritmičko komandiranje vlasnika ili jednog radnika: »Toka, toka!« a pri otpuštanju preše: »Torna, torna!«

Promjene u pomagalima i načinu rada najviše su vezana uz prešu. U pojedinim toklarijama nabavljane su tvorničke željezne preše s kojima je rad bio znatno lakši, pa su mogla raditi samo dva radnika, dok su drugi barem umjesto debele drvene vide stavljali tanju, a lakše pokretljiviju željeznu. Umjesto drvenog korita u kome su pri prešanju bile športe postavljana je manja kružna drvena podloga sa žlijebom ili kljunom prema naprijed kojim je teklo ulje. Kod nekih je ta podloga kamena ili čak betonska. Umjesto drvenih posuda u podu su izgrađeni veliki betonski rezervoari, ali im je ostao stari naziv ornač ili vaška. Pa ipak, uz sve promjene, to je i dalje bio težak posao. Pored toga što je rad na preši najteži, u toj fazi rada nelagodna je velika vrućina i vlaga koja nastaje pri polijevanju športa ključalom vodom. Ta se voda zagrijava u velikom *kotlu od rama* (bakrenom kotlu) zapremine npr. u Ravnima i do 1.000 litara. Seoski graditelj nastojao je stoga načiniti najbolji raspored pomagala i organizaciju rada. To je već uočio etnolog Dragan Elaković proučavanjem narodne arhitekture područja Konavala, gdje se vidi nastojanje da u mlinovima za masline bude takav raspored u komu je sve »isplanirano do kraja; i raspored unutrašnjih uređaja i veza s vanjskim sadržajima. I najmanji suvišan korak bio bi, u ionako mukotrpnom i teškom radu, prevelik i nepotreban napor«.[87] U istarskim toklarijama svuda su niski stropovi, a to je nelagodnost koju graditelji nisu mogli otkloniti zbog nekadašnjih uvjeta gradnje i vrste građevinskog materijala. No ostali raspored pomagala načinjen je tako da se olakša rad, mlin i preša su redovito dalje od peći za loženje, između njih su prozor ili vrata, da bi se dolaskom hladnog zraka smanjila nepodnošljiva toplina.

Nakon dovršetka prešanja radnici počinju mljeti novu količinu maslina, a vlasnik tijeska nastavlja brigu oko ulja. Limenom lopaticom zvanom *pjat*, koja ima kratku ručku i oblik plitkog tanjura, prikuplja ulje i stavlja u posude. Neki su stavljali ulje u kotao u kome se prije kuhala voda za polijevanje, te ga prokuhali desetak minuta, pa tek nakon hlađenja stavljali u posude za transport do kuće vlasnika maslina. I Vitolović spominje da su neki kuhali ulje, neki ne i da se smatralo »da je nekuhano ulje manje izdašno nego kuhano.«[88] Nakon što vlasnik tijeska pokupi i obradi ulje s površine ornača, odlije vodu, a potom prikuplja crni, gusti talog s dna. To je *murka* ili *morka*.

[86] Vitolović, vidi bilj. 8, str. 339.
[87] Dragan Elaković, rukopis magistarskog rada u vlasništvu autora, str. 82. Zahvaljujem na kolegijalnoj obavijesti i ustupanju dijela teksta.
[88] Vitolović, vidi bilj. 8, str. 339.

Kada je prokuha, na površini se izdvoji izvjesna količina ulja koje je slabije kvalitete, ali ipak dobro za upotrebu. Budući da se cijenila i čuvala svaka kap ulja, neki su *perutami* (perjem) od purana po površini prikupljali u jedan kraj i najmanje količine ulja, a onda ih uzimali spomenutom lopaticom.

Nakon odlaganja ulja vlasnik tijeska skida športe s preše i na određeno mjesto odlaže *palpan* koji služi za loženje ili hranu domaćih životinja.

Za svoj trud vlasnik tijeska uzimao je *mito* (ujam) koji je iznosio 1,1 do 1,4 l na svakih 10 l proizvedenog ulja. Od toga je on plaćao radnike, a davao im je obično po 1 l ulja dnevno. Ovisno o kvaliteti i dozrelosti od 100 kg maslina moglo se dobiti 10—25 l. Prema veličini mlina i ostalih pomagala, kao i dozrelosti maslina, svaki je tijesak mogao proizvoditi dnevno određenu količinu ulja, pa se tako npr. u Velom Mlunu moglo proizvesti i do 300 l u jednom danu. U rodnim godinama pojedine su obitelji proizvodile velike količine, pa se spominje i količina od 1.000 do 2.000 l ulja.

*

Proizvodnja ulja nije bila u prošlosti samo radni proces i jedan oblik gospodarstva nego i značajan društveni događaj. Tu su se u dugim zimskim večerima skupljali susjedi i prijatelji, na vatri pekli krumpir i jeli s maslinovim uljem. U Labinštini smo saznali da su i djeca došla s komadima kruha pa ga umakala u tek proizvedeno ulje. Tako se uz vino, šale i pjesmu ostajalo dugo u noć.

Premda je u tradicijskom gospodarstvu bio čest slučaj davanja »na pola« na obradu njiva, vinograda i sjenokoša, kod maslinarstva nismo zabilježili tu pojavu. Tek u novije vrijeme u nekim mjestima Rovinjštine i Poreštine pojedinci su preuzeli zapuštene maslinike od ostarjelih zemljoposjednika, te ih obrađivali za sebe, ali nije točno određen iznos ulja koji moraju davati i često je ovisan o »dobroj volji.«

*

Specifičan način proizvodnje maslinova ulja u Mošćenicama opisao je Božo Peršić.[89] On spominje da su manje količine obrađivane i ručno. Zatim pobija mišljenje da mošćenički toš potječe iz rimskih vremena. Prema analizi povijesnih podataka pretpostavljamo da je taj toš izgrađen u 18. st. kao i većina tijesaka po Istri. Peršić navodi izraz da se »uliki meju« i da se pod time podrazumijeva cijeli proces proizvodnje. Iznesen je u ovom prilogu izraz »mastili ulike« na osnovi koga se u prošlom stoljeću pokušalo izvoditi ime Mošćenica, što pokazuje dosadašnju promjenu terminologije, a koja će se prestankom rada toševa potpuno izgubiti. Tako se vreteno, na koje se namata konop pri prešanju, u Mošćenicama ne navodi pod imenom argan (tal. argano=vitlo), nego se samo klinovi u njemu zovu »ašpe« što bi trebalo označavati vreteno, jer dolazi do srodnog termina (tal. aspo=vitlo, motovilo). Peršić dalje donosi opis posuda, način mjerenja i evidentiranja količine zarezima na jednom štapu, te ulogu župana ne samo u radu nego i pri podjeli ulja tošarima koji su radili na njegovoj proizvodnji. Zbog specifičnosti tih podataka, za koje nismo mogli naći paralele na području Istre, nismo ih mogli uključiti u opis istarskog maslinarstva. Toš u Mošćenicama pot-

[89] Peršić, vidi bilj. 30, str. 87—91.

puno je očuvan sa svim pomagalima i može se koristiti. Međutim, on je pretvoren u zanimljivu etnografsku izložbu o maslinarstvu. Takvih pokušaja bilo je i u Istri, ali bez značajnih rezultata. U Bujama je postavljen dio torkule, ne zna se iz kojeg lokaliteta, a bez pomagala i pribora ne daje nikakvu informaciju. Za Muzejsku zbirku u Buzetu nabavljena je prije dvadesetak godina toklarija, koja ni do danas nije postavljena i vjerojatno je već propala u podrumskim prostorijama. U slikarskom ateljeu Vinka Šaine u Labinu veoma je uspješno postavljena i očuvana preša s drvenom vidom, a u predvorju Urbanističko projektnog biroa u Labinu načinjena je galerija »Toš« gdje su izložena dva kamena od nekadašnjeg mlina za masline.

Podaci o mjerama i posudama za držanje ulja nisu ovdje temeljitije obrađeni, jer bi to mogli biti posebni prilozi, ali tek nakon izuzetno iscrpnih istraživanja. Nazivi se razlikuju od sela do sela a tako i količine. Brenta sadrži 27, 30 ili 32 kg maslina, a starić 8—12 kg.

Maslinovo ulje čuva se u hladnijim prostorijama *konobe*. Neki su ga pokušavali čuvati u drvenim posudama, ali u njima ljeti *zagranciti* — užegne se. Zato se u prošlosti najviše držalo u kamenim posudama, a u novije vrijeme i u demižonima od 50 ili manje litara. Smatra se da dužim stajanjem ulje u kamenim posudama postaje kvalitetnije. Kamena posuda za ulje zove se *kamenica, pila* ili *lavel*. Kamenice su rađene u raznim varijantama valjkastog ili kvadratnog oblika te različitih zapremina. Najčešće su zapremine 50—100 l, a ima ih od 500, 600 pa i 1 000 l. Na gornjoj strani imaju drveni poklopac, često i s mogućnošću zaključavanja katancem. Kamenice su uglavnom izrađivali specijalni kamenoklesari i ponekad su s prednje strane uklesali godinu izrade i inicijale vlasnika. Jedna je od najstarijih s takvim oznakama kamenica iz Velog Mluna iz 1763. god. Za neke velike kamenice, koje ne mogu proći kroz vrata konobe, kazivači pretpostavljaju da su izrađene nakon postavljanja temelja i poda, a tek onda je dovršena gradnja konobe i kuće. Pojedina su domaćinstva imala i po nekoliko većih i manjih kamenica, a danas se koriste za držanje žita, krumpira ili drugih stvari, a u još većem broju su po dvorištima, razbijene ili se u njima uzgaja cvijeće, a s tom su ulogom u većem broju raspoređene po ulicama turističkih centara Istre.

Josip Milićević

OLIVICOLTURA NELL'ISTRIA

Riassunto

Già nell'epoca romana l'olio d'oliva dell'Istria, la cui produzione si è mantenuta fino ai nostri giorni fu molto apprezzato. Nel corso del 19 e nella prima metà del 20 secolo l'olivicoltura è stata una delle forme più significative dell'economia rurale.

L'olivo è importante non soltante per la produzione dell'olio, ma esse ha avuto un ruolo significativo nelle varie usanze e credenze; si è creduto e nel potere salutifero e magico del ramo d'olivio benedetto il quale veniva utilizzato per medicare l'uomo e gli animali domestici, come pure per la protezione dei campi e dei vignati della grandine e dal maltempo.

Pressoché ogni parte della piante e del frutto d'olivio veniva utilizato a qualche scopo. Le radici, il tronco, i rami, le foglie, il frutto e l'olio stesso, oltre che per l'alimentazione, trovava svariati usi ed applicazioni.

Nella presentazione della produzione rustica dell'olio d'oliva viene descritto il raccolto ed il primitivo e duro modo di produzione d'un tempo — della pigiatura delle olive con le mani e con i piedi e con l'uso delle più rudimentali attrezzature, fino alla recente lavorazione coll'uso dei frantoi e dei torchi.