

Mirjana Margetić

Etnografski muzej Istre, Pazin
mirjana@emi.hr

Tanja Kocković

Etnografski muzej Istre, Pazin
tanja@emi.hr

Izložba “... san spekla pincu”

U Gračišću kraj Pazina 12. travnja 2004. otvorena je izložba “... san spekla pincu” autorica Mirjane Margetić i Tanje Kocković. Izložba je postavljena u povodu Druge smotre vina središnje Istre. Kako je Smotra otvorena na Uskršnji ponedjeljak, tema izložbe prigodno je popratila uskršnje razdoblje. Izložba je bila posvećena *pinici* - tradicijskom istarskom uskršnjem kolaču.

U Gračišću je postojalo šest ili sedam krušnih peći u kojima su obitelji zajednički pekly kruh i kolače za posebne prigode. Tradicija pečenja kruha i kolača polako je počela nestajati sredinom prošlog stoljeća. Stoga je zahvaljujući susretljivosti mještanki Gračišća ova izložba podsjetila na ne tako davna vremena kada je običaj pečenja *pinice* imao veliku važnost prigodom slavljenja Uskrsa. Iako je još uvijek neizostavan dio uskršnjeg objeda, sve su rjeđa domaćinstva u kojima se peče domaća *pinca*.

Izložba je bila smještena u prostor stare *konobe*¹ koja se do tada nije koristila duže vrijeme. Pri razradi koncepcije izložbe odlučile smo se za kombinaciju predmeta i fotografija snimljenih na našem terenskom istraživanju. Većina izloženih predmeta uzeta je iz fundusa Etnografskog muzeja Istre jer se na terenu gotovo više ništa ne može pronaći,² a fotografije su nam pomogle da što jasnije prikazemo postupke pripreme tog uskršnjeg kolača.

Uvodni dio izložbe sačinjavali su općeniti tekstovi koji su govorili o Uskrsu i uskršnjim običajima kako bi se posjetitelji upoznali s tematikom izložbe. Zatim je slijedio kronološki opis postupka pripreme *pinice* - od čuvanja brašna do nošenja pečenih *pinici* iz krušnih peći.

¹ Podrumska prostorija koja je, između ostalog, služila za čuvanje vina u bačvama.

² Predmeti koji su se upotrebljavali za pripremu i prenošenje *pinici* do krušnih peći bili su drveni, tako da se nisu uspjeli sačuvati ili su poslužili nekoj drugoj svrsi.

Prvi je izložak bila *kasela*³ u kojoj su se nalazile vrećice brašna kakve danas kupujemo u dućanu. Na taj je način povučena paralela između prošlosti i sadašnjosti, odnosno stvorila veza između načina čuvanja brašna nekada i danas.

Pripreme za pečenje *pince* počinjale su u Velikom tjednu. U srijedu ili četvrtak čistile su se i pripremale peći u kojima se, osim kruha, pekla i *pinca*. Budući da se nekoliko obitelji služilo jednom krušnom peći, bilo je potrebno dogovoriti se oko redoslijeda pečenja. S pečenjem *pinca* počinjalo se u petak popodne, a završavalo u subotu.

Dio izložbe koji je prikazivao sam postupak izrade *pince* počinjao je stupom za maslac kako bi se naglasila razlika u receptima. Naime, neke domaćice umjesto *putra* (koji se posebno pripremao za tu prigodu) radije koriste svinjsku mast jer da se od nje tijesto bolje digne. Druge miješaju sastojke “*na mrzlo*”, a treće ih “*steple na pari*”. Na posebnoj legendi na zidu bio je ispisan stari recept dobiven na terenu.

U lijevom kutu *konobe* postavljen je stari stol s daskom na kakvoj se nekad mijesilo tijesto. Na nju smo nasule brašna i postavile nož za zarezivanje tijesta. Tijesto za *pinca* običavalo se mijesiti rukama na dasci, kakve se i danas prodaju na sajmu. Nakon što se tijesto diglo, zarezivalo bi se nožem kako bi nakon pečenja uskršnji kolač poprimio svoj specifični izgled, tj. kora bi se lijepo raspucala. Od ostatka tijesta žene bi za djecu napravile *sotoriče*, peciva u obliku pletenice. Na vrh peciva utaknule bi jaje prekríženo s tijestom, te ga pekle uz *pinca*.

Pinca su se na pečenje nosile posložene na drvenoj dasci i pokrivene bijelom krpom. Vještije žene nosile su dasku na glavi. Brigu oko pečenja preuzimala bi vlasnica peći, a žene bi, čekajući da se *pinca* ispeku, vrijeme kratile razgovorom. Kao naknadu za pečenje, donosio bi se dan ranije naramak drva. Ovaj postupak bio je na izložbi dočaran pomoću *lopara*, drvene lopate kojom se kruh vadi iz peći, snopom granja, te fotografijama koje prikazuju krušne peći.

Izložba je popraćena prigodnim deplijanom, a zahvaljujući sponzorstvu pekare iz Pazina izložili smo pečene *pinca* i *sotoriče*.

³ Drvena škrinja u kakvoj se nekada čuvalo brašno.