

USKRSNI KRUH I PECIVO IZ ISTRE

MANDA SVIRAC

Filozofski fakultet

Odsjek za etnologiju

10000 Zagreb, Ivana Lučića 3

UDK 392.8

Izvorni znanstveni rad

Original scientific paper

Primljeno: 15. 10. 1998.

Pozornost se ukazuje na dosad neprotumačen motiv u obliku dva spojena hljepčića u crkvi Sv. Trojstva na freski Posljednje večere iz Žminja. Time se ispravljaja krivi navod u Leksikonu ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva (Zagreb, 1979.). Prema terenskim zapisima s kraja 20. st. analizira se gradivo o uskrsnom kruhu i pecivu iz središnje Istre u svjetlu blagdanskog darivanja.

Pisati o Istri, njenim narodima i kulturama može se na različite načine, upravo kao što se na taj hrvatski veliki poluotok može doći s različitih strana mora, kopna ili iz zraka. Ovaj rad vodi nas u Istru kopnom, najprije do mjesta ŽMINJ u središnjoj Istri. Tamo, u crkvi Sv. Trojstva na sjevernoj strani zida vrsni slikar naslikao je Posljednju večeru. Freske su, doduše u lošem stanju, iz 1471. godine sačuvane do danas.¹ Donose vrijedne podatke različitim strukama i stručnjacima pa tako i etnoložima. Etnolog će, između ostaloga, posebice zapaziti središnji detalj te na prednjem dijelu stola, lijevo i desno od Judine glave prepoznati lokalno pecivo u obliku dvaju izduženih hljepčića. Uz Isusa s apostolima (Ivan naslonio glavu na Isusove grudi) u prvom planu ističe se Juda s kesom novaca a iz usta mu izlijeće zloća, *svetogrдна Judina pričest* od 13. stoljeća zabilježena kao *mali demon u obliku crne ili crvene lastavice* (Leksikon 1979:475). Na svečano pripremljenom stolu prekritom urešenim stolnjakom te priborom za jelo u obliku tanjura i vrča, našao se oblik peciva, najvjerojatnije toga doba i toga podneblja. Riječ je o najstarijem do sada poznatom zapisu peciva uskrsnog razdoblja u hrvatskim južnim krajevima. Time se bilježi još jedan podatak o kruhu zabilježen i pronađen u istom stoljeću u kojemu je potvrđen najstariji zapis peciva božićno-novogodišnjeg ciklusa: *To je višebojna minijatura poznatog glagoljskog misala kneza Hrvoja Vukčića Hrvatinića, nastala oko 1404. godine. Ta minijatura ukrašuje početak retka u tekstu koji se odnosi na mjesec siječanj i prikazuje dvije žene i jednog muškarca za stolom: muškarac u uspravnom položaju drži s obje ruke kolač i sprema se da komade kolača daje ženama. Okrugli oblik i križ na površini ne dopuštaju nikakvu sumnju da se radi o božićno-novogodišnjem kolaču...* (Gavazzi 1978:40).

¹ Iz knjige *Istarske reprodukcije* (1971) preuzete su dvije slike te objavljene u *Hrvatskom slovu* od 18. listopada 1996. u članku Nade Duić Kowalsky pod naslovom: *Kruh naš svagdašnji*. Njoj te kolegi Sandiju Blagoniću iz Etnografskog muzeja u Pazinu zahvaljujem na susretljivosti i pomoći u provjeru podataka.

ISPRAVAK VREMENSKE I LOKALNE ODREDNICE

Budući da je freska na zidu crkve u Žminju prilično oštećena, za potrebe izdavanja *Leksikona ikonografije...* (1979) napravljen je crtež s potpisom: *Posljednja večera. Beram, Vincent iz Kastva, 1474.* (str. 475). Vjerujući priređivačima *Leksikona*, u svojem dosadašnjem radu koristila sam podatak ne komentirajući ga i ne provjeravajući (Svirac 1998:39). Ovom prigodom želim to ispraviti, ujedno ukazati na krivi navod u *Leksikonu*: ne radi se, dakle o Bermu, ni o Vincentu iz Kastva. Vremenska odrednica je pomaknuta tri godine ranije. Stoga, nakon provjere na terenu potvrđujem iskaz **Branka Fučića** u knjizi reprodukcija *Istarske freske*, foto - Nenad Gatin uz suradnju B. Gavrina (Predgovor 1971:21) da je riječ o 1471. godini. Fučić će reći da je *pazinski majstor... poetizirao detalj: ... prozirnost stakla u mrtvoj prirodi hljebova i vina na stolu posljednje večere.*



O b l i k peciva sa slike iz Žminja (15. stoljeće) može se najprije povezati s izduženim oblicima, često nazivanim *struca*, *štruca* također raširenim u Istri, ali i šire. Ovdje su to uglavnom po tri zajedno spojena hljepčića (Svirac 1998). Dva spojena hljepčića zabilježena u dvadesetom stoljeću jesu *bige*, *bine*, *sise*... na Braču i oko Trogira (Svirac 1998:karte 5, 6).²

Od tri tumačenja naziva (za Hvar i Šipan) **Petar Skok** riječ *biga*, *bige* za Milnu na Braču navodi da je to *štruca kruha*, *dugi komad kruha većinom kod kuće pečen*. Riječ je langobardska, koja u mletačkom i u ostalim talijanskim narječjima znači također: *due pani appaiati o un pane con un taglio nel mezzo* - dva spojena kruha ili jedan po sredini razlomljen kruh (Skok 1971:147). Na drugom mjestu naći će se zapis da je to latinska izvedenica *bini* - po dva u *bina* (Rab) *nekakav hljepčić što se prepolavlja* <mlet. *bina* (1913.), furl. *bine* - "piccina di pani". Treći naziv *sise* hljepčići su, bez sumnje, dobili jer podsjećaju na ženske grudi.

Slika iz Žminja potvrđuje da je oblik od dva spojena hljepčića bio poznat, najvjerojatnije kao blagdansko pecivo te kao takvo preneseno na sliku posljednje večere koja, dakle, predstavlja svečanu gozbu, oproštajnu večeru Krista od njegovih apostola na Veliki četvrtak.

USKRSNI KRUH I PECIVO U MJESTIMA SREDIŠNJE ISTRE

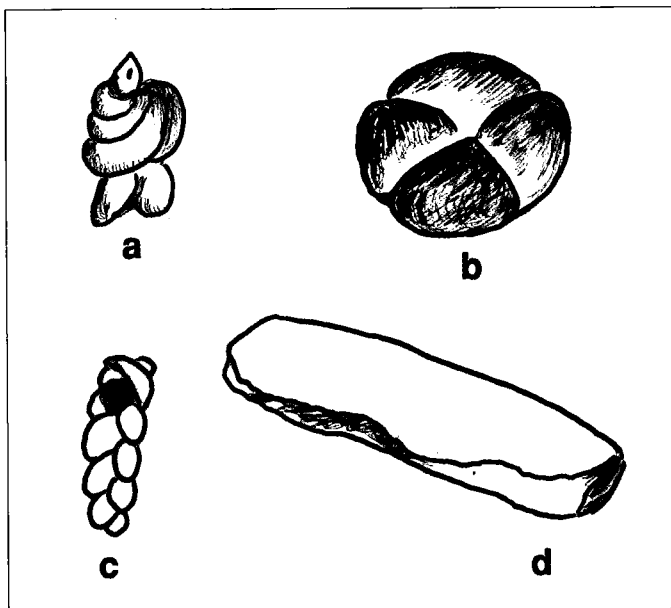
Budući da je riječ o uskrsnom vremenskom razdoblju, valja pogledati terenske i druge zapise za središnje istarsko područje u kojemu se nalazi također mjesto Žminj.³

U mjestima središnje Istre kruh se pekao u kućama na ognjištima ispod *čripnje* te je bio kružnog oblika. Po površini bio je nožem išaran malim kvadratićima. Takav kruh nazivali su *pogača*. Neka domaćinstva imala su krušne peći te se njima služilo više seoskih obitelji. To potkrepljuje sljedeći tekst: *U selima gdje su bile krušne peći, žene bi počele mijesiti tijesto za uskrsne pogače već početkom tjedna⁴ da bi stigle na svoj red za pečenje. To su uvijek bile velike količine zbog velikih obitelji... Bio je čest slučaj da bi domaćice spremile i po osamnaest p i n c i za jednu obitelj* (Katalog 1995). *Pincu* nazivaju također *maslenica*, a pripravlja se od slatkog tijesta. To je pogača od bijelog brašna, jaja, mlijeka, šećera i masla. Prije pečenja s gornje strane zareže se nožem u obliku križa, namaže jajem i često dodatno pospe šećerom (crtež b). Radi raspoznavanja kod pečenja u zajedničkim pećima, kao oznaku domaćica je stavljala listiće masline (Katalog 1995).

² Budući da recentno gradivo iz Istre ne daje podatke o dva spojena hljepčića, a na slici iz Žminja ih nalazimo, za pretpostaviti je da je i takav oblik postojao, a do danas se zadržao u kompoziciji tri + tri zajedno spojena hljepčića.

³ Zapisi pod naslovom *Od popelnice do Vazma* u Katalogu izložbe iz 1995. godine provjereni su na terenu 1998. te ih iznosim kao najrelevantnije za ovu temu.

⁴ Riječ je o Velikom tjednu u kojemu se obavljaju neposredne pripreve za Uskrs.



Ostala peciva koja se i danas za Uskrs pripravljaју te o kojima domaćini rado pripovijedaju bila bi sljedeća⁵: *bagunica* (Gologorica), *bogonac*, *golubić* (Šušnjevica), *jajarica* - najčešće, tj. pletenica s jajem preko kojeg je napravljen križ od tijesta (crtež c), *jajnik* (Beram), *povetica* (kolač od slatkog tijesta s nadjevom od sira i jaja ili oraha i jabuka, crtež d), *šatorić* (Lukačići kraj Gologorice), *tići*, *tičići* (Tinjan, Gologorica, crtež a).

Na uskrsno jutro na blagoslov u crkvu s ostalom hranom (u novije vrijeme samo kuhana jaja, mladi luk, dio pečenog janjeta, vino) nosi se maslenica ili pinca, pogača te povetica. Uskrsni objedi - *obedi*, *užine* obilni su i dugo traju za razliku od posta na Veliki petak kada se ujutro popilo *bićerin rakije*, za užinu *malo kruha i vina*, *palente*, *krumpira*, a za večeru *bakalar s pasuticama - krpicama od tijesta sa zelenjem*. Sjećanja kazuju - *mnoги se spominju da se toga dana ujutro za ručenje supalo crno vino* (Katalog 1995).

Na Uskrsni ponedjeljak nevjesta s mužem i djecom odlazi u posjet svojim roditeljima darivajući ih jajima i maslenicom - pincom. Od bake i djede - *babe* i *none* djeca dobiju *jajaricu* i *bojena jaja*.

⁵ Suradnici na terenu koji su bilježili podatke 1998. bili su: Ivana Polonijo, Luka Šešo, Tatjana Vlačić. Kazivači: Šujevčići (Marija Stanić, r. 1936.), Gologorica (Danilo Ivić, r. 1920., Marija Ivić, r. 1931.), Karojba (Zita Močibob, r. 1927., Ivan Močibob, r. 1914.), Stari Pazin (Ivan Bartolić, r. 1921.), Grdoselo (Franica Juričić, r. 1913.), Kvešti / Tinjan (Rino Smolica, r. 1932., Ana Smolica, r. 1939.), Tinjan (Gracijela Benedetti, r. 1938., Josip Benedetti, r. 1937., Enrico de Piera, r. 1926.), Pamići (Marija Pamić, r. 1937.), Žminj (Vilma Zohil, r. 1943.), Pajkovići (Miro Pajković, r. 1951.).

Nevena Škrbić u svojem članku opisa blagoslova jela u Gornjem makarskom primorju (Zaostrog, Živogošće) kaže: *Mnogo su veće sličnosti s jestvinama koje se nose na blagoslov u Istri nego npr. u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, što odaje kulturne sličnosti jadranskog područja. To je prije svega sirnica ili pinca, isključivo uskrсни kolač kružnog oblika, otprilike širine tanjura. Zamijesi se od brašna, mlijeka, jaja, kvasca. Većinom se smjesa pripremi na Veliki petak, a peče sutradan ujutro. Prije pečenja zareže se nožem na križ, premaže jajem i pospe šećerom* (Škrbić 1999:242).

Kao što pokazuju ovi podaci, važno mjesto u obrednim pecivima središnje Istre, ali također njenih ostalih dijelova ili šireg priobalja, poglavito Dalmacije, zauzima *pinca*. Ona u pravilu ima dva naziva. Posvuda se koristi naziv *pinca*, međutim ima lokalne nazive - *maslenica* ili *sirnica*. Ovi posljednji opisuju dio sastava peciva, koji je u osnovi uglavnom mliječnog podrijetla - sir, maslo, maslac, mlijeko, te toliko važan da se nametnuo kao naziv (hrvatske su riječi). Naziv *pinca*, međutim, budi znatiželju, traži odgovor o podrijetlu riječi koja nije hrvatska, a koja se udomačila u navedenim krajevima. Jedna od opcija vodi nas na pomisao o talijanskom podrijetlu, što bi moglo biti prihvatljivo s obzirom na činjenicu da u Istri u susjedstvu žive Talijani i Hrvati ili su nekada živjeli te ostavili tragove ili na neki način utjecali na prožimanje hrvatske kulture talijanskim elementima, kao što pokazuje primjer iz Dalmacije gdje također postoje talijanski nazivi zadržani sve do naših dana.⁶

Petar Skok daje nekoliko tumačenja: riječ *pinca* - *jelo što se pravi o Uskrsu (Istra, Buzet, Sovinjsko polje); fini kruh iz pšeničnog brašna za Uskrs, obično velik okrugao hljeb*.⁷ U Sloveniji poznat je naziv *pinca* pored *pinica* ili *pinka* (Rijeka) a izvire iz mletačkog *pinza*, furl. *pinze*. *Pinica* u Istri označuje drveni sud za pravljenje masla. U Buzetu naziv *penica* (izvedenica od *pjena*) znači cjedilo u obliku plitkog tanjura na dugoj drški da se iz kotla mogu vaditi krpice makaroni, i dr. (Skok 1972). U slovenskim rječnicima *pinca* ima identično značenje - *vrsta mlečnega velikonočnega kruha, preuzeto iz furl. pince, "pinca" (pod pepelom pečen kruh) <varijanta od tal. pizza* (Snoj 1997). Kao pecivo primorskog dijela iz boljeg kvasnog tijesta navodi se u *književnom rječniku (Slovar III, 1979)*.

DARNA OLTAR, DAR ZA DRUGOGA ILI DAR BOGU I DAR ČOVJEKU

Pojava pripravljanja posebnih uskršnih peciva, nošenje na blagoslov, zajedničko blagovanje, darivanje djece i rodbine, posebice u povezanosti s motivom iz crkvice u Žminju te *pinca* s utisnutim znakom u obliku križa, povezuju profano i sveto, očituju dar čovjeku i dar Bogu. Oltar na slici posljednje večere u Žminju potkrepljuje važnost znakova sa značenjem preobrazbe, dara, pričesti (euharistije). Nakon blagoslova na

⁶ ...poslije 1860. počela je jačati narodna misao protiv talijanaša koje su vodili Luigi Lapenna i splitski načelnik, Ante Bajabonti... Valja ipak priznati da je narodni preporod u Dalmaciji došao na žalost bar cijelo desetljeće prekasno (Šišić 1975:450).

⁷ *Pinca* u Istri može imati promjer od 30 do 40 cm. Za podatak zahvaljujem Neveni Škrbić, kustosici Etnografskog muzeja Istre u Pazinu.

uskršno jutro, s ostalom hranom, kruh postaje kao pričest. Svećenik je posredna veza s Bogom (na slici je to sam Isus Krist). Blagoslov je kruh promijenio, učinio ga je darom Boga čovjeku.⁸ U narodnom poimanju kruh je općenito Božji dar te ima sakralni karakter. Darivao se u mnogim prigodama a dijeljenje kruha bio je simboličan čin koji je izražavao vezu među ljudima, oplemenjen odnosom prema Bogu.

Sveto ima mogućnost prenošenja svoje svetosti na druge predmete i ljude. Takvo je ponašanje i primjena pučkoga značenja, ali je rabi Crkva. Stoga je često puta teško, gotovo nemoguće povući strogu granicu crkvenoga i pučkoga.⁹

Dar (pričest) je znak unutarnje obnove, a prema **van Gennepu**, pripada ritualu inkorporacije (1960:29). Uskršni obrok u kojemu je kruh, pinca, neizostavni dio, naglašava dva aspekta:

1. inkorporiranje pojedinca u zajednicu,
2. inkorporiranje pojedinca u duhovnu obnovu.

U kršćanstvu primjer za to imamo u posljednjoj večeri, kada je Isus na gozbi sa svojim najbližima, s apostolima. To je vanjska slika ili znak zajedništva. No moć i snaga dobivaju se od uskršnulog Krista. Na posljednjoj večeri on blagoslivlje i dijeli hranu. Na uskršno jutro, preko svoga posrednika u crkvenoj zajednici, on blagoslivlje simbolični dio hrane. To je jedinstveni slučaj obroka u liturgijskoj (crkvenoj) godini te se izdvaja od svih ostalih blagdanskih obroka i gozbi (Čapo 1993:103). Isusova gesta dijeljenja blagoslovljene hrane kod zajedničkog nastavlja se u obiteljskom ozračju. Poziv je to na promjenu radi dobivanja snage za nastavak života. Uskršno vrijeme se uistinu poklapa s proljetnim razdobljem u kojemu dolazi do buđenja prirode te obnove života. Stoga u središtu narodnog kalendara zapažamo osnovnu trijadu: **priroda-čovjek-kultura**. Bitne sastavnice trijade jesu:

1. priroda i čovjek kao jedna cjelina,
2. kultura (kalendar) i priroda (svetkovine su odražavale godišnje prirodne cikluse),
3. čovjek i kultura (kalendar).

Energetsko-duhovna, informacijsko-kulturna i estetska sfera djelovanja narodnog kalendara (složenica koja u sebi sadrži riječ **-dar**) omogućavale su čovjeku da u određenim vremenskim razmacima obnovi i očisti dušu i tijelo. Naš suvremeni kalendar, dakako, samo je zbir pojedinih povijesnih svetkovina. Unatoč tomu treba uzeti u obzir da se ljudski organizam ipak odaziva i reagira na društveno-kulturnu te svemirsko-

⁸ Prema vjerovanju i ponašanju vjernika, hrana blagoslovom postaje sveta, pridaje joj se posebna moć koju nije imala u dnevnoj uporabi. *Moć se blagoslovljene hrane razaznaje iz postupaka vezanih uz nju - od pažnje pri nošenju jela i utrke nakon blagoslova s posvuda raširenim vjerovanjem u osobni i/ili kućni boljitak za onoga tko prvi stigne, preko ceremonijalnoga unošenja ... u kuću izgovaranjem formula za boljitak kuće, odlaganje hrane u raličite prostore na okućnici i u polju te uz uzglavlje djeteta u Kastavštini i na Zlarinu, do postupka s ostacima... mrvice od blagoslovljene hrane i lupine od jajeta ne smiju pasti na pod već se bacaju u vatru ...ili se... čuvaju u slučaju bolesti...* (Čapo 1993:102).

⁹ Oblik kruha kao dva spojena hljepečića, koji je slikar iz Žminja uzeo iz puka (tradicije) za crkveni prikaz posljednje večere, nameće razumijevanje toga spoja kao znaka inkulturacije evanđelja, radosna Isusovog dolaska u svaku kulturu i narod, u našem slučaju, istarskog podneblja.

planetarnu ritmičnost koja se oblikovala stoljećima. U Velikom tjednu primjerice, te na Uskrs, pravila ponašanja i običaji postaju jači nego u druge dane kroz godinu. Određena blagdanska peciva, kako donose primjeri iz Istre, koja se peku isključivo za te dane, postaju znakovi zajedništva te simbolika života. U tim je običajima prepoznatljivo kršćansko obilježje koje izvire iz Isusovog života, njegova naučavanja i njegovih poruka:

Zaista, zaista kažem vam: nije vam Mojsije dao kruh s neba, nego Otac moj daje vam kruh s neba, kruh istinski; jer kruh je Božji Onaj koji silazi s neba i daje život svijetu... Ja sam kruh života... Pisano je u Prorocima: svi će biti učenici Božji (Iv 6:32-34,45).

Zapis na terenu u Žminju i Starom Pazinu (1999.) bilježi pojavu da župnik ponekad, najčešće nedjeljom i blagdanom, daruje ljude u crkvi malim pecivima - *paninima* te kriškama - *fetama* kruha. Osim toga, *hleb* se također nosi kao dar u kuću roditelja, a porodilji pripravlja se za dar *pinca* (Stari Pazin) za babinje. Na svadbi peče se posebna pletenica - *kolač* reljefno urešen cvjetnim motivima od tijesta. Kolač u crkvu na vjenčanje nosi starija žena. Po izlazu iz crkve prima ga *mlada*, okrene se leđima prema svatovima te nasumce baci među ljude koji trgaju komadiće za sreću.

Nešto stariji zapis u *Zborniku za narodni život i običaje* (Flego, 1918:314) donosi pjesmicu Ante Flege u obliku dijaloga iz Buzeta u Istri. Pri kraju pjesmice čitamo:

... Ka ćeš ti iz kamena?

Crkvicu ću zidat.

Ka ćeš ti iz crkvice?

Boga ću moliti.

Ka ćeš ti iz Boga?

Kruha će mi dati.

Ka ćeš ti iz kruha?

Hlipiti, hlapiti.

ZAKLJUČAK

Uskrsno razdoblje obnove u središnjoj Istri traje do Malog Uskrsa, prve nedjelje iza Uskrsa (zapis 1998.). Tada se obitelj ponovno okuplja te ujutro blaguje blagoslovljenu hranu. Na taj se dan, prema narodnom vjerovanju, završavaju uskrsna slavlja. Uobičajeno čestitanje Uskrsa kao blagdana prilikom susretanja nije jako ukorijenjeno; veća važnost pridaje se darovima. No nije svejedno što se daruje. U ovim krajevima, ali i šire uz Jadran, kako je pokazano u ovome radu, po tradiciji uglavnom se daruju domaći proizvodi, neizostavna pinca - sirnica ili maslenica (slatki kruh s dodatkom mliječnih proizvoda - sira, masla, mlijeka od ovaca¹⁰), pletenica s jajetom - jajarica, savijača - povetica i tići. Oni izražavaju poljodjelsku i pastirsku sastavnicu života ljudi ovih krajeva.

¹⁰ *Ujutro na Vazam, još po mraku, potjeralo se u pašu ovce s maslinovom grančicom od Uličnice. Kući se trebalo vratiti prije svanuća - prije suncestoka, tako da se s ovcama napravi jedan krug oko sela. Vjeruje se da će onome koji to uspije biti dobro i plodno lito, a na one kojima to nije uspjelo selo je gledalo s porugom... Puštalo se ovcama da pasu mladu šenicu, da i blago zna ča je praznik (Katalog 1995).*

Izvori i literatura

- ČAPO ŽMEGAČ, Jasna (1993): Hrvatski korizmeno-uskrсни običaji u svjetlu rituala prijelaza, u: *Etnološka tribina*, 16, Zagreb, str. 75-112.
- DUIĆ KOWALSKY, Nada (1996): Kruh naš svagdašnji, u: *Hrvatsko slovo*, 18. listopada, Zagreb, str. 30.
- FLEGO, Ante (1918): Naizred 4, Buzet u Istri, u: *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena*, XXIII, Zagreb, str. 313-314.
- FUČIĆ, Branko (1971): *Istarske freske, Reprodukcije*, br. 47-49, Zagreb.
- GAVAZZI, Milovan (1978): Oko podrijetla jednog blagdanskog peciva južnih Slavena, u: *Vrela i sudbine narodnih tradicija*, Zagreb, str. 38-43.
- JARDAS, Ivo: Kastavština, u: *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena*, XXXIX, Zagreb., str. 21-38.
- Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*, Uredio: Anđelko Badurina, Zagreb, 1979.
- MIKAC, Jakov (1933): Godišnji običaji (Brest u Istri), u: *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena*, XXIX (1), Zagreb, str. 215-217.
- Novi zavjet, Kršćanska sadašnjost*, Zagreb, 1993.
- Od Popelnice do Vazma*, Etnografski muzej Istre, Katalog izložbe (Mira Francetić, autorica izložbe i kataloga), Pazin, 1995.
- SKOK, Petar (1971, 1972): *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*, I, II, JAZU, Zagreb.
- Slovar slovenskego književnega jezika*, III, Ljubljana, 1979.
- SNOJ, Marko: *Slovenski etimološki slovar*, MK, Ljubljana.
- SVIRAC, Manda (1998): *Darivanje kruhom u običajima Hrvata*, Zagreb.
- ŠIŠIĆ, Ferdo (1975): *Pregled povijesti hrvatskoga naroda*, Zagreb.
- ŠKRBIĆ, Nevena (1999): Blagoslov jela u Zaostrogu i Živogošću, u: *Hrvatski rasadnik, Zbornik članaka znanstvenog skupa Gornje makarsko primorje, Gradac-Zaostrog*, 1996., Zagreb, str. 241-244.
- VAN GENNEP, A. (1960): *The Rites of Passage*, The University of Chicago Press, Chicago.
- ZAMBRZYCKA-KUNACHOWICZ, Anna (1987): Kulturna funkcija dara, u: *Etnoantropološki problemi*, knj. 2, Problemi etničke distance, Beograd, str. 14-28.

LE PAIN DE PÂQUES EN ISTRA

Résumé

Dans l'article l'attention est d'abord portée à une forme d'un double petit pain sur une fresque (de 1471) dans l'église de Sainte Trinité à Žminj (Istra). Ensuite on corrige la citation fautive dans *Leksikon ikonografije, liturgike, simbolike zapadnog kršćanstva* (Zagreb, 1979); il ne s'agit pas de Beram ni de l'année 1474. D'après de récentes recherches, on fait également l'analyse d'autres pains qu'on fabrique uniquement pour Pâques sous le nom: *bagunica, golubić, jajarica, pinca, povetica, šatorić, tići*. Cette analyse regarde le pain en tant que don et aboutit à constater que dans cette région le pain de Pâques est compris comme signe sacré, un vrai don de Dieu.

Traduction: Manda Svirac