

OBITELJSKA ZADRUGA STAVER GRAĐA

LIDIJA ZRNIĆ

Leksikografski zavod Miroslav Krleža
10000 Zagreb, Frankopanska 26

UDK 392.3

Pregledni rad
Review

Primljeno: 15. 10. 1998.

Pod pojmom obiteljska zadruga misli se na srodničku, višestruku obitelj udruženu u zajedničkom životu i radu. Jedna takva obitelj živi i danas u selu Krculi nadomak Žminja u Istri. Utemeljila su je dva brata i sestra koji su ostali živjeti zajedno sa svojim obiteljima na očevom imanju. Od osnutka do današnjih dana u kući ih je živjelo ukupno 24, a stalnih članova bilo je ukupno 19 - 5 parova i samci.

Rad je nastao isključivo prikupljanjem građe na terenu u lipnju 1985. godine i u siječnju i veljači 1986. godine te u lipnju 1993. Prema kazivanju kazivača dobiven je model funkcioniranja zadruge, dobiveni su i podaci o količini i vrsti imovine, gospodarenju i gospodarskim poslovima, organizaciji i podjeli dužnosti. Sudeći prema broju članova ovo nije velika zadruga, ali prikupljena građa ukazuje na tipične karakteristike seljačkih zadruga: podjelu na muške i ženske poslove, podjelu dužnosti, zajedničku imovinu i zajednički život u istoj kući. Postoji i osobna imovina kod onih članova čije su se žene udale u zadrugu i po užanci u miraz donijele sobni namještaj, odjeću i posteljinu.

SELO KRCULI KRAJ ŽMINJA

Stanovnici sela Krculi vole pričati jednu legendu koja govori o njihovom naseljenju u ovaj kraj. Priča kaže da je prije više od 300 godina Korčulom vladala kuga, pa je nekolicina otočana našla spas u bijegu brodom. Doplovili su do istarske obale i nastanili se u ovom selu udaljenom 20-ak kilometara od mora. No, sumnjajući danas u ovu priču spremniji su potvrditi da su se doselili (ne znaju kad) iz krajeva uz austrijsku granicu. Svi se u selu prezivaju Staver, a članove zadruge o kojima ovaj rad govori nazivaju *fameja* Kovači, da se točno zna o kojim Staverima je riječ. Selo je u vrijeme vladavine Italije 1918.-1943. imalo naziv *Villa Stauri* jer je promjena naziva sela i gradova u to vrijeme bila redovita pojava. Od davnine broje samo pet kuća s okućnicom, no zadnjih godina sagrađene su dvije nove pa ih danas ima ukupno sedam.

Za sebe kažu da su *Istrijani*, a govor im je *bezjački*. Bezjacima su ih nazivali *oni gore* (iznad rijeke Raše), sve do Drugog svjetskog rata kad su ti vjekovni pojmovi prestali imati svoje prijašnje značenje. Ne znaju objasniti što se, osim jezika, podrazumijeva pod nazivom *Bezjak*, jedino što su uvijek bili siromašniji i radiniji od Vlaha.

Šest kilometara južno od Žminja je *Vlašija*, područje koje naseljavaju *Vlahi* (od Kanfanara na dalje). Vlahe smatraju jako lošim ljudima koji su oduvijek voljeli previše piti, varati žene i djevojke, izazivati tučnjave, a česte krađe stoke okončati dobrim pečenjem iste te obilnom pijankom. Vlaška su djeca bježala često iz škole pa su Talijani uveli globe za nepohađanje škole i tako im stali na kraj.¹

Govor im se razlikuje od bezjačkoga² jer *natežu na hrvacki*:

	BEZJACI	VLASI
HLAČE	brageši benavreki	hlače benavreki
PRSLUK	kružat	kuretić
HALJINA	brhan	modrna
KOŠULJA	stomanja	košúlja
ČARAPE	hóljevi	bičve
MARAMA	fačol	marama
OPANCI	upânki	papuče

Svi stanovnici sela su rimokatoličke vjeroispovijesti sa centrom u Žminju.³ Vole svoj kraj i smatraju ga vrlo lijepim.

U davnini su se svi važniji događaji i vijesti iz drugih krajeva prepričavali na *Zelenici*, stotinjak metara udaljenoj od sela. Najviše su se sakupljali nedjeljom poslije mise, dugo časkajući i sjedeći na kakvom zidiću.

U selo su češće navraćali lončari iz Raklja nudeći svoje posude u zamjenu za žitarice. Dolazili su i Mošćeničani prodavati crveni i bijeli luk, *žbulu* i *česan*, za novac ili trampom za poljoprivredne proizvode. U zimsko doba u selu su znali prespavati

¹ Marija Staver (1925.)

² Provincijalan, dijelom podrugljiv naziv za stanovnike nekih krajeva (uglavnom kajkavce i polukajkavce) u Istri, Slovenskom primorju i Hrvatskom zagorju. U Istri nazivaju Bezjacima stanovnike sela od gornjeg toka Mírne (područje ispod Kruga, Buzetska uvala, Motovun) do Pazina i Žminja na jugu, gdje se govori mješovito čakavsko-kajkavski, ili se bar u govoru javljaju kajkavski elementi... (*Enc. Jugoslavije*, I tom, Zagreb, 1955., str. 492)... Tako su u Istri Vlasi noviji doseljenici (uključujući tu i Istrorunje) u opreci prema starosjediocima Bezjacima... (*Enc. Jugoslavije*, VIII tom, Zagreb, 1971., str. 514).

³ Područje današnje Žminjštine stoljećima je politička i teritorijalna cijelina. Ilirske su gradine na tom području u željezno doba, u I tisućljeću pr. n. e., mogle biti naseobine rodovskih zajednica plemenskog saveza Histra. U doba Rimljana latifundij, veliki zemljišni prostor, potpuno je uništio rodovsko uređenje Ilira. Histri su postali robovska radna snaga veleposjednika. Za kasne antike u Žminjštini, kao i u cijeloj Istri izvan gradskog područja, na propalim antičkim vilama, pojavljuju se seoske zajednice poluslobodnih zemljoradnika (koloni). Žminj je oko 800 g. mogao biti sjedište župe, administrativno-političke jedinice hrvatske kneževine u unutrašnjoj Istri... (Ante Šonje, *Žminj i Žminjština*, Katedra čakavskog sabora, Žminj, 1976., str. 5).

Ćići, koji su u ovim južnijim krajevima obavljali zimsku ispašu ovaca. S njima nije bilo neprilika kao s Ciganima koje su nahranili i dali im mjesto za spavanje, da bi ujutro otkrili kako im nedostaje nešto iz kuće ili dvorišta. Znali su svratiti i siromasi *petljari*, kojima su davali hranu i možda nešto stare odjeće ako su imali (često je svračala jedna starica iz Voloskog koju su napustili sin i snaha, pa kako nije imala od čega živjeti morala je prositi po selima).

Od važnijih svetkovina spominju Sv. Fošku (13. veljače), Bartulje (24. kolovoza) i Martinje (11. studenoga), kada su u Žminju bili sajmovi i ples.

ZADRUGA STAVER OD 1900. DO SREDINE ŠEZDESETIH GODINA

Početak zadruga seže u 1900. godinu kada su očevinu na dva jednaka dijela razdijelila braća Anton i Gašpar. Diobi nije razlog bio svađa nego mnogobrojna obitelj: Gašpar je imao devetero djece od dvije žene, a Anton ih je imao petero. I nakon diobe dvije su obitelji ostale u najboljim odnosima i jedna drugoj pomagale.

Dijelovi zemlje koje je Anton Staver dobio diobom smješteni su uz kuću u samom selu:

24 *râtaja* (1 *râtaj* = dnevni rad, nadnica) šumice *boškativo* pod imenom *Dupljan*.

3 *râtaja* *Rahaelovice* i *Brajdice* - njive i vinograd.

2 *râtaja* *Zad kuće* - vinograd.

Kupnjom i donošenjem u miraz naslijeđena količina Antonove zemlje povećavala se tako da su, prema kazivanju, 1986. godine imali sljedeće parcele:

10 *râtaja* njive *Polja* (miraz Marice Staver, žene Josipa Kovača)

18 *râtaja* pašnjaka *pasišća* imenom *Benezovica* (kupljeno poslije Prvoga svjetskog rata)

1/2 *râtaja* *pasišća* *Staro polje*

1 *râtaj* udoline za sadnju povrća *vala* zvane *Čeljnjak* (kupljeno 1923.)

1/2 *râtaja* *orativa* imenom *Ihrevica* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja* *pasišća* imenom *Brijeh* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja* *orativa* zvanog *Siminčićeve njiva* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja* *pasišća* zvanog *Rupnjak* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja* *orativo* zvanog *Slatkiši* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja* šumice imenom *Valjuh* (miraz Marice Staver)

1 *râtaj* šume *Stancija* (kupljeno 1924.)

Čitavo ovo zemljište jednim imenom nazivaju Gradišće, po istoimenom selu koje je 4 km udaljeno od Krculi. Iz tog je sela i Marica Staver, koja je udajom 1906. godine donijela mnogo zemlje u miraz. Tri kilometra od sela, *puli Matik* (opet istoimeno selo), nalazi se:

18 *râtaja Žnjidarovec vale* (kupljeno prije Prvoga svjetskog rata)

6 *râtaja Male Vale* (miraz Marice Staver)

1/2 *râtaja Kumara pasišća* (miraz Marice Staver)

Uz gornje naslijedili su i 10 *etari* (hektara) zemljišta od Foške Staver (vidi poglavlje *Dužnosti i poredak*).

Gospodarenje

Od žitarica uzgajali su *pirevicu* (*Triticum Turgidum*, tvrda jednozrna krušna žitarica, nekultivirana pšenica granatog klasa), ječam *škandel*, a najmanje *šenicu* (pšenicu kultiviranu u današnjem smislu) te *trukinju* (kukuruz).

Od povrća bilo je najviše krumpira (*kumpiri*), blitve, kupusa (*kupuza*), mrkve (*merlina*) i stočne repe (*arbeta*), od koje zemlja bolje rađa. Urod žitarica bio je oko 10 kvintala, što nije bilo dovoljno za potrebe obitelji pa se kupovao kukuruz za spravljanje kaše i za pripremanje kruha u koji se još dodavao ječam.

Pšenicu su nosili na mljevenje u Žminj (1,5 km udaljen od sela). Vlasnik je bio neki Karlo (prezimana se ne sjećaju), a mlin je radio do 1917. kad je izgorio. Pokretala ga je voda iz 60-ak metara dugog bazena koji je zapremao *stotini i stotini tolitri vode*. *Bacin* se punio isključivo kišnicom i pokretao sustavom pumpi. Nakon toga nosili su žito u državni mlin *od društva* koji je radio na naftu. Mljevenje brašna uvijek se plaćalo novcem, nikad *delo za delo*. Grublje brašno mljelo se kod kuće na ručnom žrvnju (*žrnovu*). U selu su bila dva takva žrvnja, jedan su posjedovali članovi zadruge. Bio je smješten *va dvoriću*, u kojem se držalo sijeno za krave. Zidovi su bili od kamena, omazani zemljom, pod je bio od dasaka, a krov od kamenih ploča, *škrilja*. Ostali suseljani služili su se malo njihovim žrvnjem, malo onim od druge obitelji, ali to nije bilo često jer su brojali manje članova obitelji.

Zemlja je bila slaba, slabo nagojena jer nije bilo dovoljno stoke, puna kamenja *groti*, tako sa su je nasipavali drugom zemljom koju su nosili na leđima u pletenim *košima*.⁴

Va starine najviše su uzgajali crni teran od kojeg su pravili do 5 tolitri (5 hl) vina. Jedan dio su prodavali a većina je bila za kućnu upotrebu. U vinogradu se na kraju svakog reda loze sadila voćka, tako da su imali breskve, smokve, jabuke, trešnje, lješnjak, a oko kuće orahe, šljive i jabuke. Voće su spremali kako bi im trajalo preko čitave zime; jabuke su slagali u sobe ili negdje gdje nije bilo vlage, poredane jednu kraj druge, nikako jednu na drugu, da ne bi sagnjile. Grožđe su spremali u piljevinu i tako je trajalo do proljeća. Šljive su sušili ili pekli rakiju, a mermeladu su radili najviše od bresaka, smokava i šljiva.

Staklenku s marmeladom uronili su u vodu da je sačuvaju od mrava. Rakija se pekla u kotlu *lambik* negdje uz kuću.⁵

⁴ Stariji članovi zadruge govore da je život bio teži za vladavine Austrije (do 1918. g.) jer *ni bilo ni nauki ni življenja*. Dolaskom Italije na vlast poljoprivreda je živnula, počeli su se javljati viškovi proizvoda, djeca su pošla na obvezno besplatno školovanje, a seljacima se pokazalo kako da bolje žive i više proizvode.

⁵ Za vladavine Austrije pečenje rakije se oporezivalo, a za Italije je bilo zabranjeno tako da su je pekli kradomice. Ako su ih žandari ulovili u tom poslu, morali su platiti novčanu kaznu ili poći u zatvor, a kotao su razbili.

Od stoke su imali 1-2 *kravice*, 2 svinje za klanje i 5-6-7 *ovac*. Ovce su uvijek čuvala djeca, a pasle su ili po šumama ili po nasipanom kamenom tlu *komunal*, udaljenom 2,5 km od sela. Sireve od ovčjeg ili kravljeg mlijeka uvijek je pravila žena koja je i kuhala.⁶

Kokoši nije nikad bilo više od 10 komada.

Lovom i ribolovom nisu se nikad bavili.

Vodu za piće nosili su iz lokve *kala* koja se nalazila kraj sela. Godine 1913. sazidali su bunar *šternju*. U vrijeme velikih suša, kad je presušila voda u okolici, žene iz sela pošle su *govedima na voz*, tj. volovskom zapregom, na udaljene izvore pod Lindarom (14 km), Gračišćem (15 km) i Barbanom (15 km). Stoka se ljeti i zimi napajala na *Šepčaku*, velikoj jami u kojoj se skupljala kišnica.

Najsigurniji izvor novca pritjecao im je od trgovine. Anton (1880.-1937.) i njegova sestra Foška vozili su namirnice iz Pazina u Žminj. U Pazinu je bio veliki magazin iz kojeg su vozili brašno, ulje, sol, grah, krumpir, vino... Svako jutro u 6 sati su goveda uprezali u *tavulac* (ravne daske koje se stave na drveni *voz*) i pošli u Pazin (13 km). Robu su predali trgovcima u Žminju, a nedjeljom su podizali preko tjedna zarađeni novac. U to vrijeme *kasijer* je bio Josip (1883.-1968.), koji je taj novac spremio u malu drvenu kutijicu *bauljić*. Kutijica je obično stajala u sobi a ključ je visio na zidu. Kada se Foška udala (1920. g.), Anton je vozio sam čekajući da mu djeca poodrastu (7 let). S vremenom su goveda zamijenili konjima, a Josip je preuzeo trgovanje dok ga nije prekinuo rat 1941. godine. Trgovali su i u Rijeci (80 km), Labinu (50 km) i u drugim mjestima na tom području, i u svim tim godinama nisu imali niti jednu nezgodu ili pljačku.

Mlađi članovi zadruge sakupljali su šišarke *galki* koje su prodavali prije velikog sajma Sv. Bartola kako bi od tog novca mogli kupiti što im je volja. Šišarke su otkupljivali trgovci pa su ih preprodavali pojedincima ili trgovcima za preradb u kože (navodno su se šišarke stavljale u rastvor kojim se preparirala životinjska koža). Djevojke su *šle po žurnadah*, tj. raditi kod drugih obitelji. Novac koji su dobile nisu trebale predati zadruzi već su kupovale nakit ili robu potrebnu za miraz *dotu*. To isto su mogle dobiti i od zajedničkog novca, ali tek kada bi nastao višak prodajom teleta ili koje druge životinje.

⁶ U toplo mlijeko stavljalo se *sirišće - latežin* (tal. *latte* = mlijeko) - osušene mliječne žlijezde mladih janjaca, prasadi ili teladi, na koje se naribao sir, a čitava se smjesa stavila u mjehur prasca. Po potrebi se izdvajala po jedna grudica, zamotala u krpicu i stavila u mlijeko. Mlijeko pomiješano sa sirištem lagano se miješalo rukom u jednoj većoj posudi i ostavilo najviše 20-ak minuta uz rub ognjišta ili peći da se sir slegne i skupi. Nakon istiskivanja vode iz sira, sir se stavljao u kalup koji je obično jedna mala zdjela, prije od gline, kasnije od aluminijske ili sličnog materijala. Tekućina koja je ostala nakon pravljenja sira zvala se *žur* i jeli su je s kruhom. Korica koja se napravila na žuru je *skuta*, koju su jeli namazanu na kruh.

Od 1935. g. počeli su kupovati gotovo sirište koje se prodavalo u malim bočicama. I danas prave sir s kupovnim sirištem, *žur* stavljaju u napoj za prasce. Ne rade ni skutu.

Odjeća i obuća

Sirovinu za odjeću pripremali su sami. Josip (1883.-1968.) je strigao ovce, a ostale poslove - pranje, predenje, namatanje i bojanje vune, obavljale su žene. Sirovine za boje nisu pripremali sami, već su kupovali gotovu u trgovinama.

Od konopljinog platna izrađivali su košulje i plahte. Za uzgoj se koristila najbolja zemlja, koja je morala biti dobro nagnojena. Muškarci su zemlju priredili, izorali i posijali (1. 3.), a u kolovozu, kada je konoplja *zabelela*, žene su je pošle *gulit*. Zemljište za uzgoj konoplje nazivalo se *kobiljnjak* i nalazilo se uz samo selo. Imalo je površinu *pol žurandi* (tal. *giornata* = nadnica, dnevni red).⁷ Žene su većinom same šivale svu odjeću, rijetko kad su je nosile na šivanje *šilcima*. Same su plele *bičve* i *maje*, izrađivale dugmad od konoplje, i to sve redom, od tek stasalih djevojčica pa do žena i starica. Jospova žena Marica (1887.-1969.) određivala je količinu vunenog i konopljinog platna za svakog člana zadruge, brinula se da nitko ne bude uskraćen i da bude red, mir i pravda.

Od stupanog sukna (koje se stupalo u Lindaru) šivale su se hlače *brageše*, kratki kaputi *jakete*, prsluci *krožati*. Anton (1880.-1937.) i Josip (1883.-1968.) vozili su svojim kolima platno na stupanje pa su im tkalci plaćali ili su im besplatno otkali platno. Svaki član zadruge dobivao je novu odjeću u prosjeku svake 3-4 godine. Najviše su se izrađivale plahte *lancuni*, jer ih je u miraz išlo oko 6 komada.⁸

Za *starine*, tj. do prije 80-ak godina, svi su imali jedne zajedničke cipele *pastoli*. Poslije je imao svatko svoje, posebne za praznik *fešte*, posebne za rad. Izrađivao ih je postolar *kaligar*, ili su ih kupovali na otpadu *štracariji*, rabljene, iz druge ruke.⁹

⁷ Stabljike su se namakale u kalima kraj sela, ali su ih češće nosili na rijeku Rašu jer je nakon stajanja u čistoj i tekućoj vodi konoplja bila bijelja. Pozder se tukao na *trlica* i to na najjačem suncu. Vlakna su se grebenala pomoću velikih češljeva *grebena*. Nakon ispređenja (Upotrebljavali su prstenasti tip preslice, predivo se pridržavalo kao komadom ovčje kože *bota*. Izrađivale su se od lješnjakovog drva *leska*. Prsten preslice nije bio velik, jer što je preslica bila lakša, to se lakše *delalo*. Od prstena na niže bile su *nadelane*, a *nakit od preslic* sastajao se od *kvadar*, *škuljic* (rupica), *kvadratini* i *trokuti*. Ako nisu imali preslicu uzeli su običan štap ili rašljastu granu. *Vlahi* su imali kružni tip preslice, bogato izrezbarene, ali su *vlahinje* nosile u njihov kraj presti jer nisu bile vične tom poslu.) i namatanja motvilom na *štrene*, slijedilo je bijeljenje konoplje: u drvenu *kacu* složila su se dva smotka, posula pepelom i polila kipućom vodom. *Pepo* ih je *griza* čitav dan, a navečer su ih žene drvenim *tukačima* ispirale u kakvoj lokvi kraj sela. Tako isprane i izbijeljene namotke stavljale su sušiti na drvene kolce, pa su se ogledavale i komentirale čija je konoplja bolja i bijelja. Nakon toga niti su namatale na kolovrat, a s kolovrata u klupka *klobak*. Ako je stabljika bila visoka i kvalitetna, godišnje se dobilo oko 20 m platna (ovisno da li se tkalo na 70 cm za *lancuni* ili na 60 cm širine za *vreći*). Ako je bila niska i slaba izašlo je oko 10 m platna.

Klupka su nosili na tkanje u Zminj koji je, uz Brseć i Zrenj kraj Buzeta, bio najveći tkalački centar u Istri. Tkalci su bili isključivo muškarci koji su tkali na horizontalnom tkalačkom stanu *krosna*. To je bio skup rad koji se najviše naplaćivao u novcu, a tko nije imao novac morao je nekoliko dana odraditi na tkalčevom imanju (*delo za delo*). Svi koji su nosili tkalcima obvezno su ponijeli i štrucu bijelog kruha, a kad im je donio platno kući morali su mu dati po bocu kakvog pića. Za tkalce kažu da su se držali *već nek drugi jer su znali tkat*.

⁸ Ženske košulje imale su gornji dio od kupovnog platna, a donji dio od konoplje. Danas se prisjećaju koliko je bilo posla i truda oko preradbe konoplje, tvrde da se ne bi toliko mučile da su znale da se i bijelo kupovno platno lako pere, još lakše od konopljinog.

⁹ Kako su cipele bile jako skupe, često su kupovali samo gornji dio *šorafati*, a potplate je napravio postolar. Često se dešavalo da je onaj kojemu su trebale nove cipele ili opanci dugo vremena hodao bos čekajući da se skupi novac potreban za kupnju novih. Opanci su se počeli nositi oko 1920. godine. Nosili su ih za svaki dan, a za svečanije zgode nastavili su nositi *cokali*. Potplat opanaka rađen je od tvrdih gumenih traka, ravan je, a gornji dio su žene same šivale od ostataka sukna ili kakvog drugog jačeg platna. Trajali su najviše godinu dana i nisu bili zdravi za noge.

Kuća i okućnica

Stara kuća, koja ima sigurno više od 200 g., građena je na kat *pjan*. U prizemlju je bila spremnica za hranu i piće *konoba*, nadstvođena kamenom *volton* koja je pravila hlad. Prigrađenim vanjskim kamenim stepenicama ulazilo se na kat u kuhinju *kužinu*, odnosno sobu *kamaru*. 1905. godine Josip je nadozidao kuću tako da je *prišla dupla*, a godine 1915./16. poprimila je današnji izgled. Radove na kući izvodio je Josip (1883. - 1968.), a ostali su mu pomagali. Vapno za zidanje i žbukanje dovozili su on i Anton iz sela Krnca kraj Raklja. Isto je služilo i za *škrofit brajdi* (prskanje loze). Vapno se gasilo u *japnenici* kraj kuće.¹⁰

U konobi su bile smještene bačve s vinom i rakijom, u kutu krumpir ograđen *daskama*, stočna repa, sušilo se meso, luk... Jedan pregradni zid od pletera, omazan *japnom*, dijelio je konobu od štalice u kojoj su bile krave, ovce i svinje. Pod u prizemlju bio je od nabijene zemlje, a na katu od *daščini*. 1937. godine Josip je prekoputa kuće sazidao *dvor* za svinje, a štalu za krave oko 1940. godine.

U *kužini* bilo je *velo ognjišće* koje je toliko dimilo da se ljudi nisu ni vidjeli. Danas kažu da su žene gubile vid od toga dima. Kraj ognjišta bile su drvene klupice *bankeli*, a iznad njega drveni krović za odvod dima *napa*. Na zidu kraj ognjišta bila je smještena drvena *škancija* s posuđem i priborom za jelo. Pribor i posuđe prodavali su Kastavci hodajući po selima, a nešto je izradio i Josip. U prostoru je bila drvena škrinja za brašno te drveni stol *miza* sa stolicima. Na stolu se mijesio kruh u *načvama* koje su se poslije odlagale u neki *kantun* da ne smetaju. Iza ulaznih vrata bilo je *brentilišće* - daska na dva drvena stupića - na kojem se držala *brenta* (bačva od dužica) s vodom. Po zidovima nije bilo slika ni ukrasa jer bi se *začrnili*. Pod kuhinje bio je od *dasaka*, ali uvijek toliko pun zemlje da su ga žene strugale *paleticom* - lopaticom za žar koja se nalazi na ognjištu.

Kako nisu imali kvalitetno drvo za ogrjev (samo *boškativo* - gusto žbunje), morali su ga kupovati.¹¹

U sobi *kamari* spavali su odrasli članovi zadruge i najmanje dijete. Kreveti od *dasaka* bili su poduprti drvenim nogarima *kavaleti* i prekriveni *z paljaričini od šušnji od trukinji* (madrac od platna za vreće ispunjen suhim liščem od kukuruza). Najčešće se spavalo bez jastuka. Pokrivali su se *lancunima od konoplji* i vunanim pokrivačima *punjavi od ovci*. Osim kreveta, u inventaru sobe bila je pokoja škrinja za pohranu tekstila. Te škrinje izrađivali su stolari *maraguni* i bile su obvezni dio dote koju su mlade donosile u kuću. Na zidovima je visila pokoja slika svetaca ili kakav kalendar. Prozorska okna bila su od stakla, veličine 60-70 cm, a drvene prozorske kapke nisu stavljali.

¹⁰ U *daskama* ograđenoj rupi spremalo se vapno, nadolijevala se voda, i tako priređeno se kroz improvizirani odvod slijevalo u već pripremljenu rupu. Vapno su gasili muški članovi zadruge, žene su u *brentama* donosile vodu, a jedino djeca nisu imala pristup, da im živo vapno ne prasne u oči.

¹¹ *Kont* (grof) iz Trsta svake je godine davao dio šume za sječu. Sami su sjekli drvo, najviše grane *fraška* koje nisu bile jako skupe. Sječu je nadgledao lugar *gvardijan*. Šume su se zvale *Žminjska*, *Ceranska* i *Vetva*.

Veća djeca spavala su na tavanu *šufitu* na koji se ulazilo iz kuhinje, improviziranim drvenim stepenicama *škalinama*. Ležali su na *paljaricama*, a pokrivali su se z *stari kapotini i jaketini*. Nerijetko su se budili pokriveni snijegom koji je zimi napadao kroz *škrilje* - kamene ploče kojima se pokrivaio krov. Na tavanu je bio smješten *kasun* za žito, sušio se grah i kukuruz.

Spremnica za alat (drveni plugovi *vrgnji od dreva*, motike *saponi*, brana *zubatica*, srpi za žet, kose, *grablji*, *vili*, *koseri*, *rankoni*, *makine za škrofit brajdi* - špricaljke za lozu, krampovi *pikuni*...) te Josipova kovačnica, bile su smještene pod nadstrešnicom *strehicom* koja se nalazila kraj kuće i bila prekrivena slamom.

Žito se mlatilo uz kuću. Zemlja se očistila do *trdega*, tj. do kamena, i na taj način su dobili *gumno*. Odrasli i djeca mlatili su drvenim štapovima *cepima*, a nakon mlačenja muškarci su vijali žito drvenim *loparima*. Stupa za stupanje žita *stopa za stopat* nalazila se pod *balidorom* ispred konobe. Bila je od kamena, okruglog dna i zapremine oko 30 litara. Žito se tuklo drvenim *batićem*, a tako pripremljeno služilo je za spravljanje kaša.

Uz ranije navedene zgrade (stara kuća, nadstrešnica, svinjac *štala prašća* i staja za stoku *dvor*) nadozidali su nekoliko manjih nadstrešnica i novi stan.

Novi stan sagrađen je 1946. g. i nosi kućni broj 5a. Zakon koji je donijet neposredno nakon rata označavao je revitalizaciju sela, što znači i ukidanje obiteljskih zadruga. Zadruga koja je imala više zemlje od propisanog, morala se ili odijeliti ili višak zemlje prepustiti državi. Gabrijel se formalno odijelio od svoje braće, sagradili su novu stambenu kuću, porez na to zemljište *plaća* Gabrijel, no i danas svi žive u istoj kući, a porez plaćaju od zajedničkoga novca. To je kuća s vanjskim prigradenim kamenim stepenicama i s dvije prostorije koje služe za spremanje žitarica koje se danas, kao i u prošlosti, drže u starim bačvama i u raznim drvenim sanducima.

Nova kuća je suvremena dvokatnica s centralnim grijanjem na drva te s tekućom vodom koja se pumpa pomoću hidrofora. Kuća ima dvije kuhinje, dvije kupaonice i sedam soba; svaki samac ima svoju sobu i svaki bračni par svoju. U novoj kući spavaju svi i ljeti i zimi, osim Mile koja ljeti češće spava u staroj kući.

Prehrana

Meso se jelo nekoliko puta na godinu, najviše na neku veliku svetkovinu ili kada je netko bio bolestan. Telad, ovce i kokoši rijetko su klali, a godišnje su imali dva prasca za klanje. Klalo se u 12-om mjesecu. Kobasica je bilo tek 1-2 metara, a meso se nadijevalo šupljim štapom od vrbe *bekva*. Jedini postupak konzerviranja svih vrsta mesa bilo je sušenje na dimu i iznad ognjišta. Osim kobasica *klobasic* sušili su još svinjska rebra i karè *žlompri*. U gotovo svako jelo stavljalo se malo slanine, ali tek toliko da se osjeti njen okus, da *čapa gušt*.

Maslinovo ulje, *domaće ulje*, kupovali su u Fažani ili u Peroju, a u Vodnjanu su krumpir mijenjali za ulje, koje se isto koristilo rijetko i vrlo štedljivo.

Kokoši su ubijali kad je koja bila za *kreat*, ili kad ju je zaklao sokol *kragulj*. Zdravu kokoš ubili su tek kad je netko *bi jako, jako, jako bolan*¹² pa da mu skuha juhu za okrijepu. Za lakše bolesti spremili su juhu od *kakovog kvartina* (1/4 kg mesa). Bolesnicima su ponekad zamijesili štrucu bijelog kruha. Najčešća okrepa bolesnima i porodiljama bila je prežgana juha s naribanim ovčjim ili kravljim sirom. Jaja također nisu jeli jer su ih svake nedjelje prodavali u Žminju i za dobiveni novac kupovali duhan *tabak* (najjeftiniji i *najcrnej*). Danas govore: *Ča su muški pofumali tabak po noće, to su kokoše snesle po dane*.

Ujutro su jeli *skrob*, kašu od kukuruza ili ječma s malo mlijeka, šećera ili vina. *Prežganica*, juha od brašna s kruhom, također je bila jutarnja hrana. Ponekad su jeli i krumpir s *gomoljicama* - jednom vrstom tjestenine.

Za ručak najviše su jeli *maneštru* (varivo od krumpira, ječma i graha), a ponekad i sam ječam. Za večeru su najčešće jeli pečeni krumpir s ljuskom.¹³

Kruh su *gospodarice* mijesile svaki treći dan. Najviše se mijesio od kukuruznog brašna pomiješanog s ječmenim brašnom ili *pirovicom*. Bijeli kruh se pekao vrlo rijetko, samo u iznimnim situacijama.¹⁴

Sve poslove u kući - kuhanje, čišćenje, pranje - obavljala je *gospodarica*. To je bila žena s najmanjim djetetom, koja je ostala u kući i ujedno čuvala ostalu djecu te obavljala kućanske poslove. Skoro svake godine druga žena je bila gospodarica, jer se gotovo svake godine rađalo po jedno novo dijete. Gospodarom se nazivao onaj na čije je ime bilo uvedeno zemljište (kad je umro otac 1909. g., zemljište je bilo prepisano na Josipa (1883. - 1968.), a zatim na njegovog sina Josipa rođenog 1907. g.; od 1983. g. vodi se na Franka rođenog 1954. g.). Tim nazivom nisu ga oslovljavali članovi zadruge već samo suseljani.

Za stolom je svatko imao određeno mjesto, ali samo muški članovi obitelji. Žene su se skupljale oko ognjišta i tamo nešto pojele, nikad za stolom. Djeca su jela na podu,

¹² Antica Staver (1913.)

¹³ Za blagdane jeli su prasetinu s kiselim kupusom, a uz to su servirani *žličari* (valjušci od brašna), ponekad i dinstano meso *šugo*. Isti meni bio je i na svadbama, samo što se prije toga servirala juha od ovčetine. Za Božić i Uskrs redovito su se jeli *rafioli* (od brašna, jaja i vode umijesilo se tijesto *petljun* na koje se naribao kruh i sir, posulo se šećerom i metvicom *meticom*; sve skupa se zamotalo kao rolada i stavilo kuhati u kipuću vodu). Narezani *rafioli* servirali su se prelivevi *šugom*. Sa *šugom* prelijevali su se još njoki (valjušci od krumpira) i *fuži* (tijesto izrezano na kvadratiće i zavijeno), koji su se najviše jeli u vrijeme velikih poljskih radova kad je trebalo dosta snage za rad. Za *vilija* - posjeli su *pasutica* (tijesto izrezano na kvadratiće) malo zapržene na maslinovom ulju s naribanim kruhom i crvenim lukom *kapulom*. Moglo se jesti i *sočivo* - grah s krumpirom *zabeljen* (preliven) maslinovim uljem. Boljom hranom, koja se rijetko jela, smatrali su još leću, *jotu* (grah s kiselim kupusom, krumpir s rižom, *frigani* krumpir, *krumpir na ždrok* (restani krumpir), *palentu* sa svinjskim gulašom (jelo se samo kad su klali svinje). Žene su nakon poroda dobile *njoki sa šugom od letuća* (gulaš od peradi).

¹⁴ Kruh se pekao na otvorenom ognjištu pod zemljom *črepnjom*. Kukuruzni kruh uvijek se mijesio s vrućom vodom, a bijeli s mlakom. Kvasac *fecu* kupovali su 3-4 puta godišnje. Za kisanje kruha uvijek su ostavljali po jedan komadić ukiseljenog tijesta, koji su zamatali u smokvino lišće da ostane svježe. Kukuruzni kruh (od samog kukuruza ili pomiješanog s ječmom ili nekom drugom vrstom žitarica) stavlja se na od pepela očišćeno mjesto na ognjištu, pokrio se *črepnjom*, a *črepnja* vrućim pepelom. Bijeli kruh se uvijek prije pečenja stavlja na plehnatu podlogu, nikad izravno na ognjište. Oko 1935. g. kupili su peč na drva *špahor*, i od tog vremena peku najviše bijeli kruh.

nabijena oko zdjele *skleda* s hranom *kako praščići*.¹⁵ Kod sjedenja uz ognjište bila je slična situacija. Muškarci su sjedili na drvenim *bankelama* smjestivši na koljena pokoje dijete. Žene su stajale iza njih, a danas se starije sjećaju kako su s prednje strane bile tople, a leđa su im se ledila. Kada nije bilo muškaraca u kući, žene su sjedile uz ognjište i prele vunu ili plele i šivale. Ponekad su palile *čoricu*.¹⁶

Sjedeći navečer uz ognjište dogovarali su se o poslovima koje treba obaviti, svatko bi rekao poneku riječ o svojim poslovima i poslušao pokoji savjet. Tu su razgovarali o urodu, što će se prodati i kako će potrošiti zarađeni novac, postoji li koja mogućnost da zarade dinar više, kome trebaju nove cipele ili odjeća, što dati u *dotu* djevojkama...

Za starine je u gotovo svakom selu u okolici Krculi postojala barem po jedna obiteljska zadruga (npr. u selima Galanti, Matkići...). Razdioba imanja najčešće je počela kada su se počeli ženiti i odvajati *nevodi* (djeca braće), ali tek poslije smrti oca - *svi su se mučili biti skupa dok su stari bili živi*.¹⁷ Kada je starješina predavao gazdinstvo mlađem, govorio je: *Ja tebi ključ, ti meni luč*.

Antica Staver se sjeća da je u selu Tomišići živjela u zadruzi u obitelji Žufić, gdje je svaka porodica imala svoju kuću s dvorištem, dok je sve drugo funkcioniralo po pravilima zadružnog života.

ZADRUGA STAYER 1986.GODINE

Te godine zadruga je brojila 12 stalnih članova i 5 članova koji su boravili od mjeseca travnja pa do studenog.

Stalni članovi zadruge su:

Staver Josip, r. 1907. g.

- sin Josipa (1883. - 1968.) i Marice (1887. - 1969.)

Staver Anton, 1909. g.

- sin Antona (1880. - 1937.) i Marije (1881. - 1970.)

Staver Gabrijel, 1910. g.

- sin Antona i Marije

Staver Antica, 1913. g.

- kći Antona i Ma rije

Staver Mila, 1922. g.

- kći Josipa i Marice

Staver Marija, r. Staver, 1925. g.

- žena Antonova

¹⁵ Antica Staver (1913.)

¹⁶ Mala petrolejska svjetiljka koju su radili od konzervi za hranu. Koristili su je tek onda kada svjetlost s ognjišta nije bila dovoljna za obavljanje pojedinih poslova.

¹⁷ Antica Staver (1913.)

Staver Ana, r. Modrušan, 1929. g.

- žena Gabrijelova

Staver Franko, 1954. g.

- sin Antona (1909.) i Marije (1925.)

Staver Mario, 1958. g.

- sin Antona i Marije

Staver Milena, r. Debeljuh, 1961. g.

- žena Frankova

Staver Kristijan, 1981. g.

- sin Franka i Milene

Staver Martina, 1985. g.

- kći Franka i Milene

Nela Božac (kći Gabrijela i Ane) od udaje živi u selu Mačini udaljenom 5 km od Žminja. Suprug joj radi u Rovinju, a za rad u zadrugi plaćeni su novcem.

Od 1970. g. zadruga se intenzivno bavi seoskim turizmom. Na početku rada primali su 15-20 gostiju koje su smjestili pod prigodnu nadstrešnicu. Danas turističke agencije iz Poreča, Rovinja i Rapca dovode 4-6 puta tjedno turiste na razgledavanje imanja i na večeru. Pri izlasku iz autobusa dočeka ih istarska pjesma i ples *balun*, koji izvodi folklorno društvo iz Pazina. Uz to im se ukazuje dobrodošlica tradicionalnom solju i kruhom. Nakon razgledavanja imanja, zavirivanja u štale i slikanja s magarcem Morom, slijedi aperitiv - istarska rakija, poslije koje gosti ulaze u selo. Za predjelo dobivaju domaće kobasice i sir s domaćim kruhom. Nakon nekog vremena slijedi glavno jelo - istarska maništra, pečenje, krumpir i salata, s izborom domaćeg vina ili sokova. Uz to se čitavu večer izvode pjesme Istre i ostalih krajeva zemlje, kao i pjesme s engleskog, talijanskog i njemačkog govornog područja. Pjevaju članovi pazinskog folklornog društva, Nela i Franko Božac i njihov desetogodišnji sin Franko, susjede Silvija i Marija Galant te Frančo Kraljić iz Žminja. Folklorno društvo i F. Kraljića plaćaju turističke agencije a Silviji i Mariji vraćaju radom u polju. Goste poslužuju Nela Božac, Milena Staver i Ana Peteh kojoj usluge plaćaju također radom u polju. Večera, muzika i ples traju do otprilike 11 sati kada se pali vatra na ognjištu što daje poseban ugođaj predmetima iz starine koji ukrašavaju zidove sale: kaputi od stupanog sukna, stupane ženske haljine *brhani* i nestupane *carza*, čarape *bičve*, marame, preslice, *ferali*, *škancije*, ukratko, mala izložba etnografije. Josipova kovačnica je također mala izložba etnografije - alata i predmeta za svakodnevnu upotrebu kao što su drvena kola *voz* koja je izradio Josip (1883. - 1968.), grebeni za vunu *gradaši*, srpovi, kosirići, blanje, turpije, ribež za kupus i repu, drveni plugovi *vrgnji*, velike pile za daske *šegoni*, drvene grablje i vile, jarmovi s oblukama *kambama*. Predmeti su stari 60-ak godina a većinu su zajednički radili Josip (1907.) i Anton (1909.), i to Josip dijelove od metala a Anton od drveta.

Gopodarenje

Danas najviše uzgajaju pšenicu *šenicu* čiji urod iznosi oko 60 - 70 kvintala godišnje, urod ječma iznosi oko 20 kvintala, a zobi *ovasa* oko 10 kvintala. Pšenicu spremaju na katu *dvora* i u konobi. Melju je u selu Balićima, 5 km udaljenom od Krculi. Velik dio pšenice potroši se za kruh koji mijese za sebe i turiste, a jedan dio ostaje i za prodaju. Ječam spremaju u velike drvene škrinje *kasure* ili u stare bačve u konobi. Zob je u *novom stanu* na podu, ograđena drvenim daskama.

U dolinama *valama* uzgajaju grah *pažul*, grašak *grah*, rajčicu *pamidori*, salatu, svinjsku repu *arbetu*, kupus *kapuz* i krumpir *kumpir*.

Imaju 7 košnica *kašeti* s pčelama od kojih dobivaju 50-ak kg meda za vlastitu upotrebu. Desetak košnica napravio je Josip (1907.) oko 1965. godine. Tada su dobivali oko 70 kg meda, međutim uzgoj su morali napustiti zbog neke bolesti koja je napala pčele. Franko ih je počeo ponovo uzgajati, a Mario namjerava povećati broj košnica i intenzivirati uzgoj pčela. Pribor za rad oko pčela napravio je Josip (vrcalicu, dimilicu, *pirun* za vađenje voska iz okvira).

Od krupne stoke imaju 7 krava (Ciba, Bruna, Čita, Tirana, Nera, Bistra, Viola) i 3-4 teleta. Dnevno pomuzu 20 litara mlijeka od kojeg najviše rade sir (zimi do 5 komada težine 1,5 kg, a ljeti 2 komada).

Ovca Roška služi samo za mlijeko, a jagnjad kolju isključivo za svečanije prilike *fešte*. Imaju 14 svinja (200-250 kg) i zakolju 6 komada godišnje pa dobivaju oko 70 kg masti *mâsa*, 300 kg kobasica *klobasic* i oko 700 kg mesa. Zečeva *kunelića* imaju 16 komada s prirastom od oko 50 komada godišnje, a od kojih dobivaju 50-ak kg mesa godišnje, isključivo za njihove potrebe. Počeli su ih uzgajati oko 1960. godine. Krzno ne štave već ga bacaju. Kokoši imaju oko 100 komada.

Prije nego su se počeli baviti seoskim turizmom, najviše prihoda ostvarivali su prodajom poljoprivrednih proizvoda na tržnici *markatu* u Rovinju. Prodavala je Antica Staver, i to najviše jaja, krumpir, salatu, vino, pšenicu, grah. Uz to su podigli nekoliko poljoprivrednih kredita pa danas posjeduju 3 traktora, sakupljačicu sijena, razbacivač gnojiva, kosačicu, vršilicu, mašinu za sabiranje sijena.

Od dobivenih prihoda u novcu zadruga namiruje sve svoje potrebe. Sve što posjeduju (2 automobila, zemlju, poljoprivredne strojeve, stoku i živad, kuće i namještaj...) i danas smatraju zajedničkom imovinom. U dogovoru s Frankom Staverom, koji danas vodi većinu poslova i na kojega glasi tekući račun, podižu veće svote novca, dok od manjeg dijela, koji se nalazi u kući, namiruju sitnije potrebe (odjeća, obuća...).

Prehrana

Danas je kudikamo bogatija i raznovrsnija nego u prošlosti. Za doručak jedu bijelu kavu s kruhom, ponekad muški članovi jedu crno vino i kruh. Ručak i večeru ne trebamo posebno nabrajati jer je to prehrana koju svi poznajemo - juhe, pašta (tjestenina), povrće, gulaš, variva, pečeno meso i sl.

Za stolom u novoj kući svatko ima svoje stalno mjesto, a ljeti, kada je sve užurbano, jede gdje tko stigne.

DUŽNOSTI I POREDAK

Anton Staver (1880. - 1937.)

Obavljao je sve poslove vezane uz poljoprivredu i obradbu zemlje (oranje, kopanje, pljevljenje, pripremanje zemljišta, žetva, kosidba, obrađivanje vinograda, pravljenje vina i rakije...). Neko vrijeme, kao najstariji sin, držao je kasu *bauljić*, ali ju je prepustio bratu Josipu koji je bio fizički slabiji za radove na zemlji pa je počeo voditi trgovinu i ostale poslove. Vozio je kola s namirnicama iz Pazina u Žminj, išao po vapno u Krnicu, vozio žene za velikih suša u Lindar, Gračišće i Barban, pomagao tkalcima kod prijevoza tekstila za stupanje u Lindar, prodavao je krumpir u Vodnjanu u zamjenu za maslinovo ulje, pomagao bratu kod zidarskih poslova. Znao je čitati i pisati krasopisom.

Klemente Staver (1887. - 1972.)

Najviše je radio s Antonom, a nakon što se oženio (1923. g.) nije dobio zemlju već otpremninu u novcu *ilitimo*, koja je iznosila otprilike toliko da je mogao kupiti jednog vola. Njegov sin Toni (1927. g.) živi u Portorožu, a kćer Nela (1929. g.) u Rovinju.

Josip Staver (1883. - 1969.)

Pohađao je 3 godine šegrtsku školu i bio je profesionalni kovač. Po njemu je zadruga dobila naziv *fameja* Kovači. Kovao je za potrebe čitavog sela. Osim toga bio je strastveni majstor u drvodjelskim i zidarskim poslovima. Obavio je sve radove, npr. proširenje starog dijela kuće, sagradio je štalu i svinjac, novi stan. Izradio je pribor za jelo, krevete, stolce, poljoprivredni alat, prozore, drvena kola, nadstrešnice, košnice za pčele, popravljao je poljoprivredne strojeve. Uz sve te poslove koji se i ne mogu nabrojati, zamijenio je Antona u prevoženju namirnica iz Pazina i preuzeo brigu o novcu. Kada su 1909. godine kupili konje, vozio je i u Rijeku i na Labinštinu. Pomagao je i u poslovima na polu, šišao je ovce, vodio brigu o sušenju mesa i kobasica. Bio je vrlo cijenjen u selu, a kada bi izbila kakva svađa zvali su njega da presudi tko je u pravu i da pokuša pomiriti zavađene. Bio je seoski starješina *kapural*¹⁸ u razdoblju od 1909. do 1984. godine. Prije njega bio je *kapural* njegov otac. Držao je blagajnu do 1959. godine.

Marija Staver (1888. - 1976.)

Rodila se gluhoonijema. Uvijek je radila sa svojim bratom Antonom jer su joj išli poslovi vezani uz zemlju. Uz to se brinula o kravama koje je vodila na pašu i pojilo i pripremala im stelju. Prešla je i plela, mljela žito na ručnom žrvnju, stupala ječam u stupi. Nije se udala, bila je jako vrijedna, a zvali su je *stara Marija* za razliku od ostale tri Marije u kući.

¹⁸ Bio je *kapural* za sela Krculi, Matkići, Slivari, Stancija Žufić i Galanti. Danas je *kapural* Franko Staver, ali njegova je dužnost svedena samo na organiziranje pokopa mrtvaca na groblju u Žminju. Organizira prijenos mrtvaca tako što pazi da ga nosi netko iz drugoga sela.

Foška Staver (1894. - 1976.)

Do udaje (1920. g.) najviše je pomagala svojem bratu Antonu u oranju i kopanju i u prijevozu robe. Imala je četvero djece od kojih je troje umrlo dok su bili mali, a jedan sin je poginuo u Drugom svjetskom ratu. U miraz je dobila 8 *lancuni od konopalj*, 2 *intimeli beli i šari* (bijeje i šarene jastučnice), *brhani*, *bičvi* i *šugamani* te 2 *koverturi*. Nakon smrti njezinog muža 1973. g., ponovo se vratila u zadrugu gdje je živjela do svoje smrti. Ostavila im je kuću u selu Matkići, koju su prodali te zemlju koju su zadržali: 4 *etari* pašnjaka zvanog Pred Matkići, 2 *etari* livade Sinozet i 4 *etari* oranice Na vrhe.

Marija Staver rođ. Ravnić (1881. - 1970.)

Antonova žena zvana Marija Matkica. U zadrugi je bila *gospodarica* što znači da je kuhala i čistila kuću. Kada nije mogla obavljati te poslove, zamjenjivala ju je Marija Gradišćanka. Prije udaje bila je služavka tako da je i druge žene mogla korisno savjetovati o kuhanju, spremanju zimnice, higijeni, odgajanju djece. Muzla je krave i pravila sir. Kako je bila *junačnejša* (jaka), mljela je žito na žrvnju, stupala ječam i nosila vodu u *brenti* (bačvi za vodu) na leđima. Redovito je obvljala i poslove na polju.

Marica Staver rođ. Staver (1887. - 1969.)

Žena Josipa Kovača zvana Marija Gradišćanka. Nadimak je dobila po tome što je bila iz sela Gradišće udaljenog oko 3 km od Žminja. Kada nije bila *gospodarica* obavljala je poslove u polju. Brinula je o prascima i kokošima, donosila vodu s izvora. Deset godina prije Josipove smrti preuzela je *bauljić*. Svake nedjelje, do 1965. g., išla je po duhan u Žminj. Određivala je količinu vunenog i konopljinog platna za svakog člana zadruge. Udajom je u zadrugu (1906. g.) donijela u miraz oko 11 *râtaji* obradive zemlje. Ostala je jedinica jer su joj dva polubrata po ocu umrla.

Ivan Staver (1914. - 1943.)

Najviše je pomagao ocu Antonu u poljskim radovima. Išao je tri godine na postolarski (*kaligarski*) zanat. Ubijen je ispred kuće u Drugom svjetskom ratu.

Mate Staver (1921. - 1941.)

Također je pomagao ocu Antonu. U školi je bio najbolji đak i krenuo je u pomorce. Poginuo je u Drugom svjetskom ratu u blizini Turopolja.

Frane Staver (1925. - 1944.)

Pohađao je stolarski (*marangunski*) zanat. Poginuo je Drugom svjetskom ratu.

Roža Staver (1910.)

Završila je zanat za krojačice (*šilice*). Udala se 1937. g. i živi u Italiji. Za dotu je dobila 10 pari *lancuni*, 3 *koverturi* (prekrivača), *bjankariju* (donji veš). Po *užanci* (običaju) dobila je i spavaću sobu.

Josip Staver (1907. - 1990.)

U svemu je naslijedio sposobnosti svojega oca. I kao starac obavljao je sve popravke u kući, popravljao je i traktore, automobile, kućanske aparate. Uz to je i

obavljao lakše poljske poslove, ponekad je izveo krave na pašu i očistio štalu. Bio je i atrakcija za turiste s kojima se fotografirao na drvenim kolima s lulom u ustima.

Anton Staver (1909. - 1988.)

U mladosti je obavljao sve poljoprivredne poslove, a pod starost je najviše vremena provodio u vinogradu i nadgledao pravljenje vina i rakije.

Gabrijel Staver (1910.)

Kao i brat mu Anton, u mladosti je bio vinogradar i ratar. Danas zbog astme većinu vremena provodi u bolnici, a kada je kod kuće obrezuje *graju* oko kuće i putova koji vode u polje. Nadgleda pravljenje vina i rakije.

Josip, Anton i Gabrijel su nakon smrti Josipa (1883.-1969.) vodili brigu o zajedničkom novcu i o rashodima.

Ana Staver rođ. Modrušan (1929.)

Žena Gabrijelova. Rodom je iz sela Grzili. Udajom 1950. g. nije donijela zemlju u miraz, jer su ona i njene sestre sve ostavile bratu. Donijela je *lancuni*, *koverturi*, *bjankariju*, dakle sve ono što je i bila *užanca* (običaj). Obavlja poslove vezane uz zemlju. U restoranu pomaže kod pečenja i rezanja mesa, postavlja stolove.

Antica Staver (1913.)

Od majke je stekla umješnost u vođenju domaćinstva. I danas je većinom gospodarica. Dugo vremena prodavala je poljoprivredne proizvode u Rovinju, a 1970. g. zahvaljujući njoj počeli su se baviti turizmom. Do 1983. g. na njeno ime glasili su sklopljeni poslovi, a poslije na Franka Stavera i Franka Bošca. Osim što kuha za obitelj, kuha i za goste, ali u dogovoru s ostalim ženama, jer grupa turista ponekad ima i više od stotinu ljudi.

Mila Staver (1922.)

Oduvijek je vodila brigu o stoci, prascima, zečevima i kokošima. Po potrebi grabi, kopa ili plijevi u polju.

Mila, Antica i Josip nisu se udavali ili ženili a pretpostavlja se zbog toga što ih je u tome omeo rat, a poslije su bili već stariji pa im je vrijeme prošlo.

Marija Staver rođ. Staver (1925.)

Sprema i pere, pomaže Antici pri kuhanju, redovito mijesi kruh (za turiste ponekad i po 50 štruca), pomaže u polju. Zovu je *mlada Marija*. Za njenu porodicu kažu da je bila najcijenjenija u selu. Dok je bila mlada uvijek je bila prva za pripomoć. Radila je sve, bijelila je zidove pa za nju kažu da jedino nije kovala i zidala. Uz dotu po *užanci* nakon očeve smrti 1988. g. za *ilitimo*¹⁹ je dobila komad zemlje iza nove kuće. Nije bila u rodu s članovima zadruge.

¹⁹ *ilitimo* (tal. *illegitimo* = nezakonit). Običaj je da najstariji sin dobije polovicu imanja, a ostala braća i sestre dijele drugu polovicu. K tome se nasljednik mora pobrinuti za pogreb oca i majke.

Franko Staver (1954.)

Od 1983. na njega glasi račun u banci na kojem je položen novac zadruge. Obavlja kupovinu, ugovara poslove s turističkim agencijama, vozio je žito u mlin, ore traktorom te pravi vino i rakiju. Dakle, nakon Josipa i Antice, on se danas na čelu zadruge. Preuzeo je dužnost *kapurala*, koju obavlja od otprilike 1984. godine.

Mario Staver (1958.)

Diplomirani je agronom i obavljao je pslove vezane uz svoju struku. Uz to s bratom Frankom pravio je vino i rakiju. Školovao se od zajedničkoga novca (srednja škola u Splitu, fakultet u Zagrebu). Nakon što se zaposlio, jedan dio osobnoga dohotka davao je za potrebe zadruge, drugi dio ostavljao je za sebe. Radi u Institutu za poljoprivredu u Poreču. Oženio se 1989. g. i živi u Poreču. Dobio je 2 ha zemljišta po dogovoru i pomogli su mu saizdati kuću. Povremeno pomaže pri raznim poslovima pa dobiva domaće proizvode koji su mu potrebni.

Ana Peteh (1944.) i Tereza Galant (1946.) rođene Staver

Kćeri Antona i Marije. Udajom je svaka u miraz dobila 22 kupovna *lancuna*, *bjankarinu*, *bračolet* (narukvicu), *uro* i *kordun* (zlatni lančić). Svaka je po *užanci* dobila spavaću sobu. Obje su pomagale kod poljskih poslova, spremale su i čistile. Završile su osnovnu školu, a danas su domaćice.

Milena Staver rođ. Debeljuh (1961.)

Frankova žena, zadužena za poslove u kuhinji. Pomaže Antici kod kuhanja, čisti salu, pere suđe i poslužuje goste. Po potrebi pomaže u polju ili u šumi.

Nela Božac rođ. Staver (1950.)

Po zanimanju je konobarica. Od udaje živi u selu svojega muža, ali je u zadruzi od mjeseca travnja do studenog. Pomaže Antici i Mileni, poslužuje goste, pjeva i svira na harmonici i električnom klaviru. Pomaže u polju i u šumi. Zarađeni novac obitelj Božac ne daje u zadrugu.

Franko Božac (1951.)

Do prije par godina radio je kao tokar u Rovinju. Ostavio ga je zbog velikih obveza oko zadruge. Osim poslova u polju, gostima servira jelo i piće i pjeva. Danas s Frankom Staverom ravnopravno vodi poslove, a na njih dvojicu glasi registracija poduzeća. Ratne godine u Hrvatskoj uvelike su smanjile broj domaćih i stranih gostiju pa su dva Franka i Nela preuzeli vođenje posla za talijanske poslodavce - pakiranje školskog pribora i kinderjaja. Na taj način povremeno zapošljavaju 10-20 osoba.

ZADRUGA STAVER 1993. GODINE

Prva istraživanja na terenu obavila sam u lipnju 1985. g. i u siječnju i veljači 1986. g., kada sam od članova zadruge, prema kazivanju, dobila model njihove zajednice.

Tih su godina još funkcionirali po zadružnom principu po kojem je bio uočljiv poredak i dužnosti svakog člana (vidi prethodno poglavlje). Osim poslova koji su bili vezani uz imanje, tu je bio posao vezan uz turizam. Za obavljanje osnovnog zanimanja bili su sami sebi dovoljni, a za potrebe turizma koristili su usluge folklornog društva iz Pazina.

U lipnju 1993. g. situacija se izmijenila. Naime, nakon smrti Josipa (1907.-1990.) i Antona (1909.-1988.) prevelik obujam posla naveo ih je da iščupaju oko 5000 čokota vinove loze, a ostave ih oko 800 komada. Okopavanje i rezanje loze obavljaju Ana i mlada Marija, a vino pravi Franko. Pretežno uzgajaju malvaziju.

Šumu ne isjeku posljednje tri godine jer kuhaju na plin, a ulje su i centralno grijanje na naftu. Strojeve koje je nekad popravljao Josip danas popravljaju majstori, ore Franko, a poslove oko vinograda, kuhanja i restorana obavljaju žene. Kuha Antica, što znači da je ona *gospodarica*, a pomaže joj i ponekad je zamijeni Milena, Frankova žena.

I dalje obrađuju vrt iza kuće za koji nitko nije posebno zadužen, već rade oni koji imaju slobodno vrijeme.

Prema njihovom kazivanju, danas im više od polovice zemlje stoji neobrađeno. Najviše uzgajaju pšenicu koju prodaju u poduzeće *Mlin* u Puli, te krumpir kojeg prodaju u Rovinju ili u Umagu. Urod krumpira je uvijek dobar, tako da na tržište ode i do 5 tona. Također prodaju grah i grašak čiji urod varira od godine do godine. Kukuruz ne sade unatrag 5 godina, ječam posljednje 3 godine. Zemlju obrađuje i višak proizvoda prodaje Franko. Voćnjak su povadili s namjerom da posade novi. Od životinja imaju tri krave i kokoši. Zečeve i svinje više ne uzgajaju.

Restoran koji je materijalno ojačao u periodu 1985.-1990. godine i koji je tada donosio glavninu prihoda zadruzi, gotovo je sasvim prestao s radom za rata u Hrvatskoj 1991. - 1993. godine. Ove godine imali su svega tri organizirane grupe turista. Kako su postali poznati širom Istre, u njemu se ponekad za domaće goste organiziraju proslave vjenčanja ili slične zabave. Pokušaj da ga vode za svakodnevne goste nije dao rezultate. Uz restoran su sagradili i veliku ljetnu terasu na kojoj su članovi folklornoga društva prikazivali stare zanate i na kojoj je izložba starog oruđa koja i nije reprezentativna jer su većinu dali u žminjsku osnovnu školu. Niti zidovi restorana nisu ukrašeni dijelovima muške i ženske narodne nošnje - njih su odstranili a zidove ukrasili motivima prirode. No, velika prostorija danas nije prazna, jer su Franko Božac i Franko Staver na ugovor zaposlili 20-ak žena koje pakiraju školski pribor za talijansko i njemačko tržište. Dobavljač posla i financijer je jedna talijanska tvrtka. U vođenju posla pomaže im i Nela Božac, a dobit dijele oba Franka. Pri velikim narudžbama pomažu im i starije žene iz zadruge (Mila, Ana, Marija i Antica).

ZAKLJUČAK

Zadruga Staver postoji od 1900. godine do danas. Utemeljili su je Anton Staver (1847.-1909.) i njegova dva sina Anton (1880.-1937.) i Josip (1883.-1968.) s obiteljima. S njima je ostala i njihova sestra Marija (1888.-1976.) koja se nije udavala.

Anton je sa svojom ženom imao petero djece (dva sina poginula su u Drugom svjetskom ratu), i svi su ostali živjeti u zadruzi. Jedna kći je ostala neudata, a oba su sina dovela svoje žene.

Od Josipovih četvero djece dvoje je ostalo živjeti u zadruzi (Josip i Mila) i nisu se ženili odnosno udavali.

Od dva Antonova sina - Gabrijela (1910.) i Antona (1909.-1988.) u zadruzi je u početku bilo petero djece a danas je na imanju ostao samo Franko na kojeg ono i glasi.

Zadruga danas ima ove članove:

Gabrijel (1910.)

Antica (1913.)

Mila (1922.)

Marija (1925.)

Ana (1929.)

Franko (1954.)

Milena (1960.)

Kristijan (1981.)

Martina (1985.)

Svakodnevno dolazi Nela Božac koja je prije pomagala pri poslovima u turizmu, a danas mužu pomaže u poslu za talijanskog dobavljača.

Frankov brat Mario često mu dođe pomoći oko zemljoradničkih poslova pa na taj način besplatno dobiva poljoprivredne proizvode. Sav teret vođenja gazdinstva prešao je na Franka Stavera koji brine i o zajedničkom novcu kao što je to nekad radio Josip (1883. - 1969.), poslije njega njegova žena Marija Gradišćanka, potom zajednički braća Anton, Josip i Gabrijel. Stariji članovi zadruge, koliko im to zdravlje i godine dopuštaju, pripomažu u lakšim poslovima oko i unutar kuće, u vrtu, vinogradu i ponekad u ugostiteljstvu. Zadruga danas broji 9 članova, a za nekoliko godina biti će svedena na individualnu obitelj.

Članovi nikada nisu imali nadimke vezane uz svoje poslove (nadimak su jedino imale Marije da se zna o kojoj od njih je riječ). Pomažu se međusobno, kako u prošlosti tako i danas. Svi tvrde da su zajedničkim životom zadovoljni, ništa im ne nedostaje jer su oduvijek naučili živjeti zajedno. Još se i danas kod ručka ili večere dogovaraju o poslovima za drugi dan, o prihodima i rashodima, individualnim i zajedničkim potrebama. Članovi koji su otišli živjeti izvan zadruge često im dolaze u posjetu jer su i dalje vezani uz obiteljsku jezgru.

Ovu zadrugu možemo smatrati primjerom čvrste i skladne zajednice koja funkcionira gotovo čitavo stoljeće nadživjevši ratove, društvene i gospodarske promjene, industrijalizaciju i onaj ponajviše spominjani uzrok dioba ovakvih zajednica - obiteljski nesklad.