

ALEKSANDRA MURAJ

Obrisi
svakodnevnog
života
zlarinskih težaka

»Došli su iz tame prošlosti, iz srca kontinenta na ovaj sunčani otok i uhvatili se u koštac s kamenom i morem... Omeđili su duboku uvalu kamenim blokovima, izgradili tvrde kamene kuće, iskrčili pustoline, iskorištili trnje, zasadili vrtove i uzgojili vinograde... Plovili su morima i potapali se, i ginuli su, i rađali se novi mornari i ratnici. I živjeli su, težak ali ipak život.«

A. Viculin¹

Zlarin su nastavali pomorci i ribari, zemljoradnici i koraljari, među njima bilo je obrtnika i krčmara, nekoliko trgovaca i veletrgovaca, pokoji službenik i duhovnik. Njihovim međusobnim komuniciranjem i izmjenom različitih aktivnosti odvijao se život na otoku. Namirivali su, svatko na svoj način, svoje svakodnevne potrebe, i pri tom bili ovisni jedni o drugima. Najbrojniji među njima svoju su egzistenciju osiguravali u prvom redu »teženjem« zemlje; živjeli su od uroda sa svojih maslinika, vinograda i vrtova. Ovdje će biti riječ o njima, težacima.

¹ »Pisma s otoka« (dalje PSO), 1976, 3.

U nastojanju da se opiše njihova svakodnevica pažnju smo usmjerili na bazične životne manifestacije — obitavanje i rad, tj. stanovanje i prehranu, te poljoprivrednu i rukotvorsku djelatnost. Identičan način stvaranja izvora za egzistenciju obilježava tu skupinu ljudi i drugim zajedničkim pojavama, koje sastavljaju određeni način života i oblikuju određene kulturne navike i ponašanja.

Struktura načina života težaka, kakva se zadržala do nedavnih dana, sastavljena je od elemenata različitog porijekla i različite starine. Iako je tradicijska lokalna kultura temeljena na usmenoj komunikaciji i relativno malom radijusu kretanja njezinih nosilaca, ona je u svim historijskim razdobljima primala u sebe vanjske utjecaje, uzimajući od drugačijih životnih stilova i kultura ono što je za nju bilo podesno. Pojave i ponašanja koja su ovdje opisana kao oznake težačke svakodnevnice iščezavaju u naše vrijeme, jer i njihovih nosilaca, težaka, u suvremenom životu više i nema. Sva je prilika da jedan stari svijet, stari stil života naglo i nepovratno nestaje. Čini se da u razdoblju od posljednjih tridesetak godina pojačana industrijalizacija i urbanizacija na našim meridijanima poput velikog vala odnosi pred sobom posljednje materijalne i duhovne ostatke lokalnih i zavičajnih kultura, ostavljajući za sobom prazan prostor u kojem će prevladati neka »globalna civilizacija«. No, duga povijest čovječanstva pokazuje da je takvih prijelomnih razdoblja bilo i ranije. Uvijek je postojao neki stari »tradicijski« način i neka nova »moderna« vremena, koja su donosila krupne promjene u društvenim i ekonomskim odnosima. Naizgled u beskompromisnom sukobu takva se stanja nisu međusobno posve isključivala, već su se u dugotrajnom procesu pretapala, pa su se neke od taložina »starog stila« uvijek zadržavale i u novom poretku stvari.

Upravo zbog toga, a i bez obzira na to kakva će sudbina zadesiti stari težački način života, potrebno ga je i vrijedno zabilježiti. Uz artefakte koji se čuvaju u muzejima, opisi ove vrste jednu će epohu približiti i budućim naraštajima. A neke iz sastavina te stare strukture moći će, s promijenjenom funkcijom, opstojati i u suvremenom životu.

Građa koja se ovdje iznosi prikupljena je najvećim dijelom terenskim ispitivanjem, koje je 1975—1976. godine obavljeno među otočanima. Mnogi su Zlarinjani kazivali o onome što su sami proživjeli, dodajući i pripovijedanja koja su o istoj temi čuli od svojih starijih predaka. Sažimajući ta mnogobrojna kazivanja, u kojima su bile uključene i pojedinačne ljudske sudbine, osobni doživljaji i individualna tumačenja, s dopunom vlastita autoričina promatranja u vrijeme ispitivanja, pokušalo se ustanoviti koje su bile tipične pojave i ponašanja, koja označavaju način života zlarinskih težaka od kraja 19. do sredine 20. st. Gdje god su to izvori omogućavali, navode se i potvrde iz vremena ranijeg od opisanog, da bi se pokazao slijed trajanja pojedinih pojava.

Na tom nevelikom otoku težaci su obitavali u dva naselja: pomorskom, većem, razvijenijem Zlarinu i kopnenoj, maloj, siromašnijoj Borovici. Za posljednjih desetljeća Borovičani su napustili svoja stara skromna ognjišta i odselili dijelom u Zlarin, a dijelom i dalje. Kroz njihova kazivanja i materijalne

ostatke moglo se uočiti da je funkcioniranje života u Borovici zadržalo starije oblike u odnosu na iste pojave u Zlarinu. No, o tome opširnije na idućim stranicama.

Stanovanje

»Kuća je naša prva ljubav. Nosimo je sobom cijelog života. Ona se može srušiti, ali se ne može zaboraviti. Ona je dio nas i živi dok mi živimo. Ne možemo pobjeći od nje«.

A. Viculin²

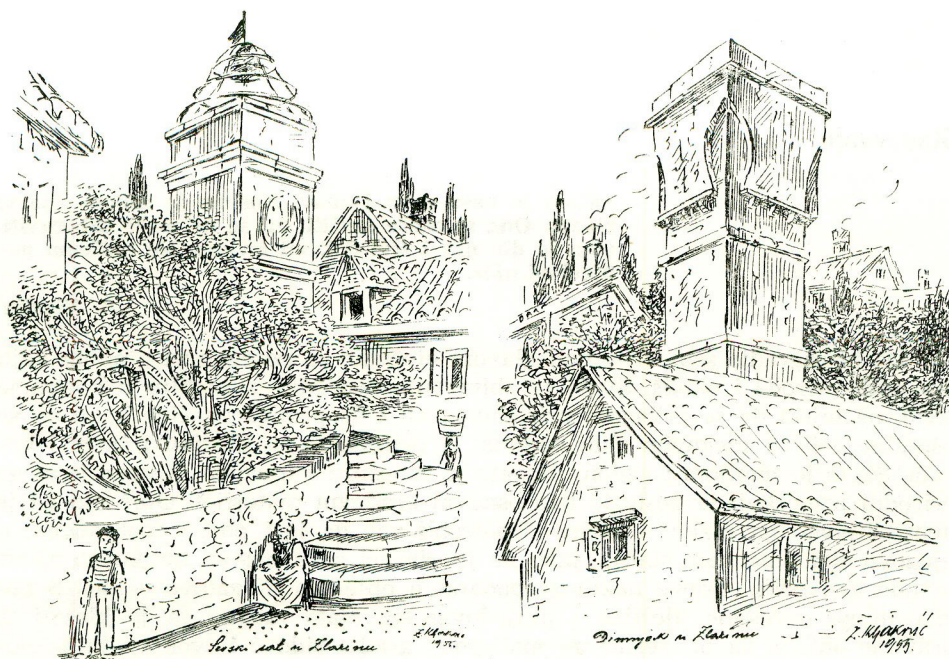
Da bi sagradio sebi krov nad glavom otočanin je posegao za građom koju mu nudi priroda i okoliš. Svoje je obitavanje podredio podneblju u kojem je živio, nastojeći da se prilagodi prirodnom, ali i da pronade načine kako da se uspješno othrvu njegovim zlim čudima. A priroda je na Zlarinu i škrta i bogata. Škrta je zemljom i vodom. Bogata je suncem i kamenom. Kamen je stoga prirodni izvor koji je poslužio kao osnovni građevni materijal. Otočanin ga je upotrebljavao na različite načine. Upotrebljavao ga je i posve neobrađena, u njegovu elementarnom stanju, tako da je, slažući ga u nizove, oblikovao njime ograde oko polja, zidove nekih gospodarskih objekata ili gatove u luci. S poznavanjem određene vještine i posjedovanjem alata mogao ga je klesati u pravilne oblike, da bi, vežući ga malterom, gradio zidove i svodove kuća, oblikovao doprozornike i dovratnike, stepenice i ograde oko njih. Cijepao je škri-ljevac u tanke ploče, pa je, u pomanjkanju drugoga, njima pokrivao krov ili ih je konzolno ugradio u zid kuće, da mu služe kao police. Pomanjkanju drvene građe doskočio je na taj način da je gradio široke zabatne zidove i blage kosine krova, smanjivši time minimalno drvenu krovnu konstrukciju (sl. 1). Kamenim se zidovima svoga stambenog prostora branio protiv ljetnih pripeka. Naslanjajući pak jednu zgradu uz drugu, zbijajući ih tako u uske ulice i stvarajući kompaktnu aglomeraciju, štitio se i od hladnih zimskih vjetrova. Opirao se prirodi, služio se njezinim izvorima, a pri tom nije narušavao ekološku ravnotežu.

Svoje je obitavalište, nadalje, gradio na taj način da je oblikom odgovaralo potrebama njegova dnevna življenja. Gradio je prostorije koje će, uglavnom, biti dostatne za članove njegove obitelji. A kako prosječna zlarinska obitelj nije bila osobito brojna, nisu ni te prostorije bile velike. Gradio je zatim prostorije u kojima će boraviti ono nešto stoke, koju je posjedovao. Trebao je također prostor u kojem će pohraniti svoje najveće blago: vino i ulje. Stoga je gradio spremišta u kojima će na najbolji mogući način uskladištiti i u dobru stanju održati te dragocjene tekućine.

To su osnovne komponente koje su djelovale na način gradnje i oblik arhitekture težačkog društvenog sloja na otoku. Njima još treba pribrojiti komponentu tradicije, tj. prenošenje određenog lokalnog izraza u oblikovanju s

² PSO, 1976, 9.

ALEKSANDRA MURAJ



generacije na generaciju. Jer arhitektura je također dio zajedničkog nasljeđa, rezultat iskustava i spoznaja mnogobrojnih naraštaja predaka, pa je na taj način »izravan i nesvjestan prijevod jedne kulture, njenih potreba i vrijednosti«.³

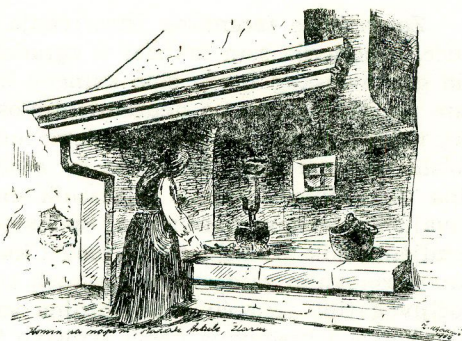
Neke je od svojih građevina — staje, poljske kućice, ograde — težak mogao i znao i sâm graditi. Ipak, u vremenu koje opisujemo, a to je kraj 19. i prva polovica 20. st., većinu poslova oko gradnje obavljali su specijalizirani obrtnici. Vlasnik buduće zgrade sâm je pripremio kamen za gradnju. Vadili su ga na lokalitetu koji je smješten na zapadnoj strani otoka Zlarina ili na Murteru kraj mjesta Jezera. Otuda su ga na gradilište prevozili ili prenosili, i to žene noseći ga na glavi, a muškarci na plećima. Uopće je u tim prilikama bio znatan udio ženskoga rada. To je ustalom zabilježio i M. Makale: »... a pri gradnji kuća možeš da u Zlarinu promatraš interesantnu sliku, kako se zlarinska žena penje po skeli na vrh grede, sa teretom kamena, cigle i pržine na glavi!«⁴ Kad je *stina* bila pripremljena, vlasnik bi zatražio pomoć zidara, kle-sara, tesara, koji bi posao dogotovili. Bili su to većinom domaći majstori. U zlarinskim obiteljima Alfier i Koka npr. zidarski se zanat prenosio s koljena na koljeno. Gradnju su pratile i neke magijske radnje, pa se tako pod temelj kuće stavljao kovani novac, koji je stanarima trebao osigurati sreću. Po procesu gradnje vidi se da zlarinski težak nije bio samo »potrošač« kuće u kojoj

³ A. Rappoport, 1972, 120.

⁴ M. Makale, 1939, 112.

Obrisi svakodnevnog života zlarinskih težaka

je stanovao već i njezin stvaralac. Stoga je oblik tipične zlarinske kuće, kakav je istrajao do našeg vremena, zapravo rezultat dugotrajne suradnje između graditelja i korisnika. To je objekt koji u sebi nosi »lokalnu pramjeru« — kako je to nazvao Rappoport⁵ — obilježje kojim se odvaja od arhitekture neke druge lokalne kulture istoga podneblja i identičnih društveno-ekonomskih odnosa.



Ne raspoložemo mnogim izvorima iz kojih bi se moglo više saznati o stanovanju i arhitekturi zlarinskih težaka u prošlosti. Zato nam je dragocjeniji jedan od njih, koji prikazuje stanje iz prve polovice 19. st. To je tzv. »Stabilni katastar«, u kojem su izneseni podaci geodetskih mjerenja i tzv. »ekonomski opisi« pojedinih mjesta u Dalmaciji. Na Zlarinu su katastarska mjerenja provedena 1825—30. i 1844. g. Iz opisa se razabire da su tada sve kuće bile građene kamenom, ali su postojale dvije vrste gradnje, pa u vezi s tim i dva oblika stambenih zgrada. Jedno su bile katne kuće, građene najvjerojatnije od klesana kamena vezanog malterom, kojima je krov bio pokriven crijepom. Druge, kojih je od ukupno 252 bilo samo 22, građene su suhozidom, pa su zbog toga i bile prizemnice. Njima je i krov bio pokriven škrljevačkim pločama, dok su četiri među njima imale krovni pokrivač od tesanih daščica. U katastru

⁵ A. Rappoport, 1972, 119.

je bilo zabilježeno ukupno 464 parcela pod zgradama, što znači da je osim 252 stambene postojalo još preko dvjesto zgrada druge namjene. Pretpostavljamo da su to većinom bili gospodarski objekti.⁶

Osim tih prilično oskudnih podataka, u objavljenoj literaturi mogu se naći tek zapažanja nekoliko autora iz prve polovice 20. st. Pišući općenito o zadar-skim i šibenskim otocima, na kojima je boravio 1926—27. g., Lucijan Marčić spominje da Zlarin ima izgled »varošice«. Za naselje smješteno oko zlarinske uvale kaže da je zbijena tipa, te da u to vrijeme broji »360 dimova«, tj. kuća.⁷ O izgledu Zlarina povoljno mišljenje ima Jelka Perić koja 1933. piše: »Mjesto sa svojom uzornom čistoćom, lijepo uređenom obalom, ravnim ulicama, te ukusnim i čistim kućama može da se takmi sa bilo kojom našom morskom banjom«. Čistoću kuća, dvorišta i ulica potvrđuje 1941. i Krste Stošić, pišući: »kuće većinom lijepo zidane, obično na dva poda s pergulima, terasama i zden-cima, s cvijećem i zelenilom...«. ⁸

Stambene zgrade

Za vrijeme terenskog istraživanja na otoku ušla sam u mnoge zlarinske kuće, a boravila sam također u zgradama koje još postoje u Borovici. Najveći dio građevinskog fonda čine kamene kuće. Reklo bi se da taj trajni materijal sam po sebi djeluje na nepromjenljivost oblika arhitekture kroz duga vremen-ska razdoblja, te da zbog toga čuva mnoge stare i prastare konstrukcije. To je doista većinom tako. Ali jedna od značajki ruralne arhitekture je upravo nje-zina fleksibilnost. Njezin je vlasnik mijenja, pregrađuje i dograđuje, prilago-đavajući je svojim potrebama. Spomenuto je već da u ruralnoj sredini postoji ustaljeni oblik gradnje, tip ili model kuće, koji je trajao stoljećima jer je odgo-varao osnovnim zahtjevima njegovih stanara. Istovremeno se unutar toga lako uočljivog tipa susreću mnogobrojne varijacije i individualna oblikovanja. Pa iako kamena građevina nema svojstvo komponibilnosti, kako se to susreće npr. u drvenih građevina, u njoj se također odražava dinamika življenja. Dešavalo se npr. da se obitelj koja je nastavala jednu kuću poveća i podijeli u dvije. Tada i svoju, dotada jedinstvenu, kuću podijele, najčešće po vertikali, izbiju novi ulaz, dodaju nove stepenice, čak prepolove prozor (sl. 2). Ili, od dvije obitelji koje nastavaju susjedne kuće jedna se iseli ili izumre, a druga se povećava i obogati. Imućniji tad kupe susjedovu kuću, te od prijašnje dvije zgrade sada učine jednu, cjelovitu; jedan od ulaza zatvore, jedne stepenice sruše, probiju otvore u bočnim zidovima i dr. Ima primjera da zgradi koja je prvotno služila kao gospodarski objekt i bila prizemna sagrađe još jedan kat i, promijenivši joj funkciju, pretvore u stambenu zgradu. Dešava se također da obitelj koja je naslijedila nekoliko kuća, praznu stambenu zgradu pretvara u gospodarski objekt. Promjena privređivanja stanovništva u novije vrijeme

⁶ B. Ungarov, PSO 7, 1978, 25.

⁷ L. Marčić, SEZB 46, 1930, 519—524.

⁸ J. Perić, 1933.

⁹ K. Stošić, 1941, 171.

također se odražava u arhitekturi. Prostorije koje su ranije bile potrebne za smještaj ulja, vina, slane ribe, vune, poljoprivrednih alata i sl., danas postaju suvišne pa dobivaju novu namjenu.

Tih nekoliko nasumce odabranih primjera pokazuje kako u građevinskom fondu, koji je pripadao zlarinskim težacima, postoji mnoštvo varijacija na temu tipične kuće. Podrobno opisivanje pojedinačnih primjera mnogih zlarinskih i borovičkih kuća u kojima sam boravila, stvorilo bi prilično zamršenu sliku. Zbog toga ću ovdje iznijeti shematski prikaz stambene kuće i gospodarskih zgrada, u kojem će se sažeti sve ono najbitnije što je označavalo stanovanje zlarinskih težaka. Opis počinje zgradom za stanovanje, kućom, jer to je bilo mjesto na kojem je zlarinski čovjek ugledao svijet, a isto tako i mjesto na kojem je, na kraju svoga trajanja, zaklopio oči; mjesto gdje su se zbivale sve najvažnije manifestacije njegova dnevnog življenja.

Najrašireniji oblik zgrade za stanovanje je, kao i u prošlom stoljeću, jednokatna zgrada, **kuća na pod** (sl. 3 i 4). Komponirana je tako da obuhvaća tri razine, od kojih svaka ispunjava različitu funkciju: prizemni je prostor predviđen za spremište, katni za spavanje, a potkrovnji za pripremanje jela i dnevno boravljenje. Ili, drugim riječima: u prizemlju je **konoba**, na podu **komara**, a u ćufitu **kužina**. Zidovi te zgrade, čiji je tlocrt pravokutna oblika, građeni su od klesanog kamena vezanog mortom, i u najvećem broju slučajeva nisu s vanjske strane ožbukani. Krov je sastavljen od dvije strehe blagih kosina, pokriven valjkastim crijepom, **kupom kanalicom**. U uličnu kosinu krova ugrađen je mansardni izbočak s prozorom, **luminarij**, također pokriven krovicom s dvije strehe. Razgibanosti krovnih ploha poseban naglasak daje još dimnjak, **fumar**, a osobito oblici njegovih kruna, koje se razlikuju od objekta do objekta.

U prizemlju uličnog pročelja širokim vratima na dva krila ulazi se u konobu. Na nekoliko starijih kuća uz ta vrata nema posebnih bočnih dovratnika, već okvir čine veći ugaono klesani kamenovi, od kojih je sastavljen zid. Ipak prevladavaju bočni i gornji dovratnici, **prazi**, većinom izrađeni od posebno pomno klesanih monolita.

U većini kuća pristup na kat riješen je vanjskim stepenicama, prislonjenima uz ulazno pročelje i, često, smještenima kraj vrata od konobe. Mnogo su rjeđi primjeri da je vanjsko stepenište sa stražnje strane kuće, ili je u nekim zgradama povezivanje prizemlja s katom ostvareno unutarnjim drvenim **skalamama**, koje vode iz konobe. Još se gdje gdje može zateći jednostavna forma stepeništa sagrađena od škrljevačkih ploča i većeg, tek djelomično obrađenog kamena, složenog u suho. Takav elementarni **slar** nema nikakve ograde i završava minimalnim podestom, širokim kolika su i ulazna vrata. Takva se rješenja sada već rijetko mogu zateći i predstavljaju znatno stariju praksu. Češće su kuće s lijepo klesanim stepenicama, koje mogu biti ograđene, a podest pred ulaznim vratima proširuje se u ograđenu terasu (sl. 4). Slar počiva na kamenom svodu, (**volat**) sagrađenom pred ulazom u konobu. Prostor dobiven tom konstrukcijom predstavlja ujedno i zaštitu konobe od prejake insolacije. Često je na slar dovedena vinova loza, pa ta sjenica, **odrina**, svojim razgranatim lišćem

osigurava ljeti tom nevelikom prostoru ugodnu hladovinu. Katkad do njega dopire i krošnja smokve, posađene tik uz kuću.

Vrata kojima se ulazi u stambeni prostor bila su uža od vrata konobe, katkad samo jednokrlna. Vratne su plohe većinom bile napravljene od vodoravno užlijebljenih užih tesanih daščica. Na tom istom pročelju redovito je napravljen prozor, **ponistra**, uokviren klesanim prazima, dok je drugi bio ugrađen na zabatnom pročelju. Prozore su zatvarali drvenim kopcima, **škurama**, obješenima o željezne kuke. Na starijim primjercima kuća kapci su bili napravljeni od cjelovite daske. U gornjim i donjim prazima bio je uklesan žlijeb da škure mogu tijesno prileći uz prozorski okvir. S unutarne strane škura dva metalna izbočka za provlačenje motke (**punta, puntamica**), koja osigurava da i pri vjetrovitu vremenu otvorene škure stoje stabilno. Bilo je to tako pomno urađeno zbog toga što na ponistrama težačkih kuća u prošlosti nije bilo stakla, pa su drveni kapci bili jedina izolacija prema vanjskom prostoru. Kasnije su već sve ponistre dobile **telere**, drvene okvire na staklenim ploham. Kopcima se zatvarao i prozor luminarija. Osim kroz njega, svjetlo je u potkrovnju kužinu moglo dopirati i kroz manji prozor sa zabatnog pročelja (sl. 1). Opisujući vanjske oznake toga tipa kuće, valja spomenuti i okna koja se gdjekad nalaze u prizemlju. To su zapravo otvori veličine cca 20 × 20 cm, koji služe i za provjetranje konobe (sl. 2). Na imućnijim kućama ugradili bi u njih željezne rešetke (**ferijada**).

Na nekima od starih kuća bila je kraj ulaznih vrata konzolno u zid ugrađena kamena ploča, **zub** (sl. 5). Najčešće je služila za odlaganje posude s vodom. Na isti su način na ogradama oko slara bili usađeni kameni prsteni, kroz koje su mogli provući drvene podupirače za odrinu, dok na nekim kućama kraj prozora **na podu** iz pročelja strše lijepo isklesani prstenasti izbočki, kojima današnji stanovnici više ne znaju svrhu (sl. 6).

»Svaka dalmatinska kuća ima konobu... Konoba je temelj kuće«.

A. Viculin¹⁰

Pri gradnji kuće tlo se ne priprema osobito pomno, pa je pod konobe često od živa kamena ili zemlje, dok je u nekim slučajevima prekriven kamenim pločama. Strop sačinjava drvena konstrukcija greda, usađena u otvore bočnih zidova, a prekrivena daskama, koje ujedno čine pod kata. Spomenuto je već da neke konobe imaju okna ili prozorčiče s ferijadama. No, često se prakticiralo građenje udubina s unutrašnje strane zida, što se u kamenoj gradnji možda dosta jednostavno izvesti. Te niše, zvane **ponare**, služe za odlaganje sitnijeg pribora.

U konobi se spremalo ulje, pa su nezaobilazni dio njezina inventara **kamenice**. Te su posude isklesane od bijelog kamena, najčešće u obliku kocke s dimenzijama i do metra. Gornju stranicu posude čini drveni poklopac koji se

¹⁰ PSO, 1976, 13.

zaključava katancem. Kamenice su Zlarinjani kupovali od kamenorezaca na Braču ili Korčuli. Predstavljale su veliku vrijednost, pa se spominju i u ostavinskim dokumentima iz 17. st. Tako Zlarinjanin Miše Herak ostavlja 1664. svojim nasljednicima »... tri kamenice...«.¹¹

Konoba je također i spremište za vino, pa su se ondje nalazile bačve — mahom proizvodi domaćih bačvara — i ostali vinski pribor. Uz jedan zid nešto iznad tla bili su ugrađeni podlošci za bačve. Drvene grede, **taki**, uglavljene su na kamenim nosačima, zvanim **kantiri**. Bačve s vinom, kad su ležale na takima, bile su izolirane od hladnoće s tla. U blizini su i kace s dvije ušatke, **mašteli**, potrebni pri preradi grožđa, također za masline, te mnoge druge različite svrhe. »Maštelac« se spominje i u oporuci s otoka Murtera iz 1676.¹² Neophodne su bile i **bukare**, drvene čaše iz kojih se pilo vino. Njih su izrađivali domaći bačvari od tanko tesanih smrekovih dužica, od kojih je jedna duža od ostalih služila kao ručka. Na zidu su visjele tikve, u kojima su nosili manje količine vina kad su radili na polju, a za istu su svrhu služile i manje bačvice, **bucači**.

Svoje je mjesto u konobi imalo i **barilo**,¹³ okomito postavljena bačva, u koju su spremali slane srdele, dok je sir u ulju bio najčešće pohranjen u **žarama**. To su oveće glinene posude ili vrčevi, ocakljeni izvana smeđom ili žutom ocaklinom. Bikoničnog su profila, zatvaraju se drvenim poklopcem, a mogu imati jednu ili dvije ručke, koje sežu od grla do boka posude. Kupovali su ih najčešće od **puljskih** lončara iz Italije, koji su svoju robu dovozili bracerama još u godinama nakon prvog svjetskog rata. Sir se, osim u žare, stavlja i u **kamenice**, koje su za razliku od kamenica za ulje, bile okrugle posude s kamenim poklopcem (sl. 7).

U konobama težačkih kuća redovito su stajala i **žrna**,¹⁴ ručni mlinovi, na kojima su svakodnevno mljeli manje količine žita. Bila su tu i drvena dubena korita, načve, u kojima se mijesilo tijesto za kruh. Njih su Zlarinjani kupovali na kopnu.

U određeno doba godine ovdje su, obješeni o stropne grede, visjeli domaći suhomesnati proizvodi — **pršuti**, **špalete**, **pancete**, **kaštradina**.

Osim za spremanje prehrambenih proizvoda konoba je služila i za odlaganje različitih pomagala, pribora i alata, koji su pratili dnevni seljački život. Tu su stajale ili o gredama visjele košare različitih veličina, **konistrice**, okruglog dna, ili **kofice**, četvrtaste s krilnim poklopcima, koje su kupovali u Trstu. A ako je u obitelji bilo pomoraca mogao se zateći i veliki kovčeg, pleten od pruća i opšiven platnom za jedra, **kofa**. O zid bili su oslonjeni alati kojima se obrađivala zemlja, krčilo žbunje i vadio kamen — **motike**, **lašuni**, **kosirače**, **mašklini**. Bilo je tu i mjesto gdje se odlagao pribor za ribolov — različite vrste mreža, parangali, udice, janke, od pruća pletene vrše i kuke za hvatanje

¹¹ A. Šupuk, 1957, 108.

¹² A. Šupuk, 1957, 214.

¹³ »... po jedno barilo vina...« ostavlja u oporuci iz 1661. Šime Lovrić. — A. Šupuk, 1957, 214.

¹⁴ »Žrna« se spominju i u jednom dokumentu, nastalom na Murteru 1676. — A. Šupuk, 1957, 214.

vrša (**drkmani**), tikve za označavanje mreža stajaćica ili parangala, pribor za čamce i niz drugih predmeta.

U nekim se kućama upotrebljavala i spremnica, koju zovu **muškadora**. To je ormarić u obliku sanduka sa stranicama od žičane mreže i s kukom, kojom se vješa o gredu u konobi. Služi za spremanje već pripremljene hrane, ostataka od ručka ili večere, koja je na taj način bila zaštićena od muha i ostalih insekata.

Ako su ulazili za mraka, nikad nisu u konobu unosili petrolejku, jer se smatralo da petrolej može škoditi vinu. Stoga se ovdje svijetlilo **sviocom uljenicom**, malom metalnom posudom s drškom, koju su napunili domaćim uljem. U otvor, **nosac**, zaticao se stijenj od pamučne tkanine. Svića uljenica imala je i kuku za vješanje. No, pamti se da se moglo svijetliti i s pomoću **luči**, tanko tesane i dobro prosušene trijeske.

Već je rečeno da se u katni dio kuće većinom dolazilo vanjskim stepenicama. Prostoriju koja se tu nalazi nazivaju **kamara**, i služila je u prvom redu za noćni boravak i spremanje ruha. Za razliku od konobe, zidovi su u kamari bili s unutarne strane ožbukani i obijeljeni. Pod je, kao i strop, bio daščani, a ponistre su omogućavale dovoljno svjetlosti. Uz jedan zid bile su smještene drvene skale, koje su kamaru povezivale s najgornjom razinom kuće, s **kužinom**. Uz skale je bila napravljena drvena ograda od okomitih motki, koju zovu **perušnica**. Peći nije bilo.

U siromašnijim obiteljima posjedovali su jednostavne ležajeve, **kavalete**, koje su mogli izraditi sami domaćini. Sastojale su se od dva drvena nosača, preko kojih su položili daske za dno ležaja. Na daske se stavljala slamarica, **slamnica**, ispunjena pšeničnom slamom. Slamnice su prekrivali kupovnom platnenom ponjavom, zvanom **lancun**.¹⁵ Jastuk, **kušin**, **blazunja**, bio je ispunjen vunom. Za pokrivanje upotrebljavali su biljice, sukanice i kuverte. **Biljica** je bila najtopliji pokrivač, otkan od domaće zlarinske vune, te nakon tkanja još ovaljan. Nešto lakši bio je **sukanac**, otkan mješavinom vune i pamuka, dok je kupovna **kuverta** bila sva pamučna.

Poboljšanjem imovinskih prilika kavalete su zamijenili krevetima koje su proizvodili, i ponekad ukrašavali, stolari. Ali, u težačkoj kući nije ih bilo mnogo. U kamari je najčešće bila samo jedna **postelja**, u kojoj su spavali roditelji, dok su djeci prostirali slamice na tlu. Prema veličini razlikovali su dvije vrste kreveta. Veći, u kojem su spavale dvije osobe, zvali su **postelja za peršonu i po**, dok je postelja za jednu osobu bio **šufat**. S upotrebom postelja postepeno iščezavaju slamice, pa se umjesto njih upotrebljavaju **štramci**, madraci koje su same Zlarinke izrađivale od vune svojih ovaca.

Dojenče je ležalo u kolijevci, koju zovu **zivka**. Trup joj je poluvaljkasta oblika, koji je prvotno vjerojatno nastao dubenjem polovice debla, a sada je izveden užljebljenim daščicama. U njega su umetnute stranice uzglavlja i uznožja, s otvorima za prihvaćanje (sl. 8). Takav je poluvaljkasti oblik sam po

¹⁵ Spominje se u oporuci nastaloj na Murteru 1677.: »... moji l(a)ncuni...« — A. Šupuk, 1957, 102.

sebi omogućavao ljuljanje. Kad je dijete ležalo u zivki, nad uzglavlje su utaknuli drveni obruč, **lub**, da bi preko njega prebacili tkaninu, koja će ga zaštićivati od muha. Kroz otvore na bočnim stranicama majke su provukle **kanicu**, pa su tako mogle dijete u kolijevci nositi sa sobom.

Za spremanje ruha i dragocjenosti upotrebljavale su se drvene škrinje. Sve **skrinje**, koje se još i sada nalaze po zlarinskim kućama, jednakog su oblika i slična ukrasa. To su drveni sanduci većih dimenzija, s ravnim poklopcem i niskim, masivnim nogama, oblikovanima često poput lavljih šapa. Stranice škrinja izvana su premazane uljnom bojom, najčešće sivom, dok je prednja uvijek ukrašena duborezom i crtorezom. Ukrašenost sastoji većinom od biljnih i stiliziranih biljnih motiva, a manjim dijelom i geometrijskih. Komponiran je tako da je ploha obično podijeljena u nekoliko širih i užih polja; u širim je poljima najčešći motiv posuda s cvijećem ili granjem, dok su u užima stilizirani čempresi, vijugave ili uspravne grane i dr. Ta su polja još ukrašena vanjskim pojasom, u kojem su na starijim primjercima urezani također motivi vijugavih grana ili koncentričnih krugova, a na novijima cik-cak linije (sl. 9). Unutrašnjost škrinje pregrađena je manjim odjeljkom (**katuja**) s vlastitim poklopcem. Bila je to skromna riznica obitelji, predio gdje se spremalo nakit i ostale dragocjenosti. Osim svoje primarne svrhe, škrinja je mogla poslužiti i kao sjedalo ili privremen ležaj, a služila je i kao odar pokojnika. Kao predmet nasljeđivanja nalazimo je pod istim nazivom u starim oporukama. Tako npr. Zlarinjanin Tomas Lovrić ostavlja 1663. »... za dotu kćeri skriđu...«¹⁶ Samo u imućnijim kućama mogao se u kamari zateći **ormarun**, masivni starinski ormar s jednokrillnim vratima i kukama za vješanje odjeće. Češća je bila praksa da se zimska odjeća naprosto savila i složila na tlo u uglu (**kantun**) sobe, i prekrila lancunom. Tu su hrpu nazivali **štiva**.

U kamari je mogao stajati i stol, a bogatiji su posjedovali i noćni ormarić (**škabelin**), te komodu, na kojoj je stajao lavor i vrč, pa je to bilo mjesto za umivanje. Takav su inventar posjedovale obitelji u kojima je bilo pomoraca, čijim se zaradama mogao stambeni standard poboljšati. U njihovim sobama nalazili su se i **bauli**, veliki okovani kovčezi.

Kako nije bilo peći, težaci su u zimsko doba hladnoću ublaživali na taj način da su na ležaj stavljali opeku, **matun**, prethodno zagrijanu na kominu. Bogatije su obitelji posjedovale posebnu grijalicu, **škandalet**. Sastojala se od bakrene posude s rupicama, u koju se stavljala žeravica, te dugačkog drška. Njome su prevlačili preko lancuna, prije nego što će poći spavati.

U kući se svijetlilo svjetiljkom na petrolej (**petroljerka**), a lampašem (**feral**) izvan kuće.

Prostor ispod skala obično su zatvarali drvenom pregradom, pa je na taj način dobiveno malo spremište, **podskale** ili **kamarin**.

Drvenim se skalama stiže u **kužinu**, najvišu razinu kuće. I tu je daščani pod, a strop čine kosine krovne konstrukcije, sastavljene od dasaka i greda, **pod strihe**. Zidovi su grubo ožbukani i obijeljeni vapnom. Dnevna svjetlost

¹⁶ A. Supuk, 1957, 115.

dopire kroz prozor luminarija i kroz ponistru na drugom zidu. U zidu su niše, **ponare**, gdje je stajao kakav **bocun**, **solnica** i sl.

Središnje mjesto kužine je **komin**, otvoreno ognjište. Na kominu se priprema jelo, oko njega se u zimske dane obitelj skuplja da se ogrije, na njemu se i sjedi za vrijeme obroka. O njemu pjeva zlarinski pjesnik:

»U kući u koj san se ja rodija
na kominu od dva metra kvadrata
visila su četiri bronzina...«¹⁷

Smješten je uz zabatni zid, tako da mu se može prići s tri strane. U najstarijim sačuvanim težačkim kućama komin je bio nizak, uzdignut od poda samo desetak centimetara, ograđen drvenim okvirom (**grede**), a popločan opekama (**matuni**). Ipak, u većini kuća bio je nešto viši (30—50 cm od poda), s okvirom od opeka. Mjesto gdje je gorjela vatra zvali su **popret**. Na prednjoj je strani komin mogao imati udubljenje, da domaćica lakše dohvati cijelu površinu. Iznad komina bila je među krovnim gredama sagrađena **napa**, piramidna konstrukcija, kojom se dim i para s ognjišta izravno odvodi u dimnjak (pa je, u određeno doba godine, služila i za sušenje pršuta). Zlarinske su nape bile građene od dasaka ili tankih opeka (**tikule**), preko kojih se još nanosi žbuka. Donji rub nape završava drvenim okvirom, koji služi kao polica, pa se tu nalazi različiti pribor i posuđe, npr. šalice, čaše (**žmuji**) i dr. U napi je ugrađena vodoravna prečka o koju je obješen lanac, **komoštre**.¹⁸ Izgledom su tipične mediteranske, jer se sastoje od velikih karika u obliku pravilnog kruga. Završavaju željeznom kukom (**kočuja**), o koju se vješa posuđe (sl. 10).

Na kominu ili uz njega nalazi se nekoliko neophodnih predmeta, izrađenih od kovana željeza. Podložak na koji se prilikom kuhanja stavlja posuda, zvan **trnoge**, **tronoge**, u obliku je istostranična trokuta ili pravilna kruga s tri noge. **Gradelje**, roštilj u obliku pravokutnika s drškom, različitih veličina, upotrebljava se za pečenje ribe ili mesa. Svako je domaćinstvo imalo i jednu ili više metalnih tava, **prsur**, za prženje različitih jela. Kad nisu bile u upotrebi, visjele su, kao i gradelje i trnoge, na čavlu o gredi kraj komina, a tu se nalazio i **bruštulin**, kojim se pržilo žito. To je metalna valjkasta posuda s drškom i još jednim dodatkom kojim se miješa sadržina posude. Za čarkanje po ognju služili su se žaračem, zvanim **popječak**.

Od posuđa u kojem se kuhala hrana neophodna je bila **kotlinka**, velika metalna posuda širokog dna, a užeg otvora s poklopcem i obručem, kojim se vješala o komoštre. Kako je bila najpogodnija za pripremanje **zelja**, svakodnevne težačke hrane, gotovo je uvijek visjela na kominu. Zatim su tu bili željezni lonci, **bronzini**, koje se također vješalo o kočulu. Bakreni lončić s ručkom, u kojem su kuhali kavu, zovu **kogum** ili **kogma**.

Za pripremanje hrane upotrebljavali su i grublje keramičko posuđe. Nabavljali su ga u najvećoj mjeri od lončara s otoka Iža, koji su sa svojim pro-

¹⁷ Tomislav Dean — Bile: »Moji zogatuli«, PSO 7, 1978, 2.

¹⁸ Spominju se u testamentu s Murtera iz 1671. »...k(o)moštra mala i velika...« — A. Supuk, 1957, 94.

izvodima, smještenima u brodiće, pristajali i u zlarinsku luku. Od njih su domaćice kupovale **lonce**, dublje posude s metalnom ručkom za vješanje na komoštre, i **teće**, pliće zdjele, koje su pri kuhanju stavljale na trnoge. To je posude bilo izrađeno na ručnom lončarskom kolu i neglazirano, pa se u njemu moglo kuhati nad otvorenom vatrom. Od Ižana su nabavljali i **peke**, pod kojima su pekli kruh. Peka je zapravo poklopac, oblikovan poput izvrnute zdjele, sa zemljanom ili metalnom ručkom na vrhu, te jednim do dva zemljana obruča, koji ga opasuju s vanjske bočne strane.

Na polici nape osim posuđa i manjih spremnica obično se nalazio i mali cilindrični **mlinac** ili **mažin**, kojim su mljeli prženi ječam ili kavu. Njih su u zlarinske kuće donosili pomorci sa svojih putovanja po istočnom Mediteranu. Bilo je tu i mjesto za **šumpreš**, starinsko, nisko, gotovo plosnato, glačalo, koje se grijalo tako da mu se umetak **steplil na ognju**.

Na zidu kraj komina visjeli su i ostali predmeti potrebni pri pripremanju jela: tako npr. ribež, **rakatač**, daska za tučenje mesa, **tajer**, i drveni bat, **macola**, kuhače, **vrnjače**, i dr. Na zid je također bila obješena **skancija**, polica za tanjure i zdjele. Bili su to većinom **puljiški pjati**, glazirani tanjuri iz Italije, dok su **zdile** dovozili Ižani. U ranije vrijeme služili su se i drvenim pjatima i zdilama, a drvene su također bile i žlice i viljuške, **peruni**.

S lijeve i desne strane komina u ranije su vrijeme stajale jednostavne drvene klupe, **banci**, koji su sada već sasvim iščezli iz zlarinskih kuća. U kutu između komina i krovne kosine nalazio se oveći sanduk, **kasun za provištu**. U njega su spremali brašno ili suhe smokve. Kad su žene mijesile tijesto za kruh kasun bi poslužio kao stalak za **kopanju**.¹⁹ Tu je u blizini mogla stajati i keramička **žara**, u kojoj su držali manju, priručnu količinu ulja.

U drugom kutu kraj komina bila je **drvarica**. Tu se na podu odlagao ogrjev za ognjište: deblje drvlje (dijelovi korijenja), **hreb**, tanje pruce, **šuma**, i suhe grančice za potpalu, **šuberje**.

Skale koje su povezivale kužinu s donjim katom, ne samo što su bile ograđene perušnicom već su često imale i vratašca, kojima se sprečavalo da manja djeca ne padnu niz stepenice. Kut nad stepenicama iskoristili su kao mjesto gdje je stajala pitka voda. Od zida do ograde stavili su daske, **nagrađe**, a na njemu je stajala **vodenica**: drveno **vidro** s vodom, lončić (**pot** ili **čanjak**) iz kojeg se pilo, metalna kutlača, **kutlica**, kojom se voda grabila. Vodu su žene donosile iz bunara koji se nalazi pred crkvom. Da bi vidro lakše prenijele stavljale su na glavu **sparu**, kružni podmetak od tkanine i vune. Stoga je i spara visjela na zidu kužine. Na vodenici stajale su kraj vidra i **vučije** ili **bardake**, plosnata burad kojom su žene prenosile vodu na veće udaljenosti (npr. u vinograde).

Četvrti je kut bio rezerviran za stol i nekoliko stolica s naslonom, **katrida**. Osim njih u svakoj se kući nalazila i sasvim niska jednostavna klupica, **škama**, **škamljić**. Bila je pogodna domaćici za sjedenje kraj komina, ali su je žene također nosile u crkvu, pa su za vrijeme mise na njoj klečale ili sjedile (prilog 1).

¹⁹ »... i kopań 5...« se spominje u ostavštini Kate Ścavunove iz Murtera, 1676. — A. Sypuk, 1957, 214.

Ta zadimljena kužina doista je bila centar boravljenja i okupljanja obitelji, a vatra na ognjištu simbol kuće. Simbolično značenje imale su i komoštre, oko kojih je npr. trebalo nekoliko puta okrenuti mačku, za koju se željelo da bude privrženka kući. Neki kazivači pamte da su najstariji članovi obitelji zimi i spavali u kužini. Koliko je u pojmu komina bio sadržan i pojam kuće, obitelji, veoma se dobro razabire iz starih dokumenata. Tako npr. u oporuci nastaloj 1673. u nedalekom Tijesnu čitamo da Ćadre Despotov ostavlja svojoj ženi sve dobro pod uvjetom: »... ako bi pošteno sidila na momu kominu«.²⁰

Osnovna je, dakle, struktura tipične težačke kuće bila jedna prostorija, koja se multiplicira u vertikalnom pravcu. Spomenuto je već da se unutar toga tipa susreću različite varijacije. U nekim se slučajevima dodaje još jedan kat, pa nastaje **kuća na dva poda**. Tada se nad konobom i kamarom nalazi još jedna soba, dok kužina ostaje u potkrovlju. Struktura se mijenja i u horizontalnom pravcu, pa ako je prostor prizemne konobe bio veći od uobičajenog, na prvom se katu dobivaju dvije prostorije: kamara i tzv. **portik**. On obično ima ulogu pretprostora ili je tu smješten stol sa stolicama, pa može služiti i kao prostorija za jelo u svečanijim prilikama. Na nekim je kućama slar proširen u ovelu **teracu** na kojoj je smješten nadzemni dio cisterne. U tom je slučaju pod strehom bio kameni žlijeb (**gurla**), kojim se kišnica dovodila u **gusternu**. Kruna gusterne izrađena je od lijepo klesana monolitnog kamena, katkad s označenom godinom nastanka. Gusterne su posjedovale samo bogatije obitelji, pa se u njihovom inventaru nalazilo i bakreno vedro za zahvaćanje vode, **sić**.²¹

U posljednjim desetljećima mijenja se funkcija prostorija opisane kuće. U suvremenom načinu života velika konoba postaje otočanima suvišna, pa se prizemni prostor najčešće pregrađuje u dvije ili tri manje prostorije. Najmanja od njih ostaje i nadalje spremište, dok je veća pretvorena u suvremenu kuhinju, opremljenu štednjakom i suvremenim kuhinjskim namještajem. Ako još ima prostora za treću prostoriju, u njoj je kupaonica. Na katu ostaje kamara, dok u potkrovlju ruše komin, otklanjaju napu i nekadašnju kužinu pretvaraju u još jednu sobu. Promjena unutrašnjosti djeluje i na promjenu vanjštine kuće; u prizemnom se zidu ugrađuje prozor, katkad se uklanja slar, te se komunikacija među katovima ostvaruje unutarnjim skalama.

Tip zlarinske težačke kuće ima još nekoliko srodnih izraza. Jedan je od njih znatno skromniji oblik kuće s obzirom na razdiobu prostora. To je zapravo prizemnica u kojoj se iz konobe unutrašnjim drvenim skalama dolazi u potkrovnji prostor, koji čini stambeni dio. Za taj oblik kuće naišli smo na jednostavniju i razvijeniju varijantu. U prvoj potkrovlje se sastojalo samo od jedne prostorije. U njoj se nalazio komin i sve ostalo što je trebalo u kužini, ali također i jednostavni ležajevi, pa je to ujedno bila i spavaonica. Dakako, ljeti nije bilo ugodno spavati u istoj prostoriji gdje se ložila vatra. Stanari ove kuće riješili su tu nepriliku tako da su uz vanjski zid kuće sagradili komin na otvorenom. Zapravo to je uzvišenje od nekoliko kamenih ploča, ograđeno nešto

²⁰ A. Supuk, 1957, 125.

²¹ Upotrebljavao se i kao mjera za ulje, što se potvrđuje u oporuci s Murtera iz 1648. — A. Supuk, 1957, 44.

višim zidićem, da se vatra zakloni od vjetra. I danas se tu nalaze trnoge, na koje se stavljao lonac pri kuhanju.

U drugoj varijanti potkrovni je prostor pregrađen, pa je poprečnim zidom kamara odijeljena od kužine; uz to je svaka prostorija imala svoj luminarij.

Sasvim poseban tip zgrade za stanovanje bile su jednoprostorne **potleušice**, zabilježene i u katastarskim opisima prve polovice 19. st. Izdvajaju se u drugačiji tip od prethodnoga ne samo po svojem prizemnom obliku već i po načinu gradnje. Radi se o građenju zidova posve neobrađenim kamenjem, koje većinom i nije bilo spajano žbukom, već građeno **u suho**, a tek katkada na pojedinih dijelovima omazano glinom. Potleušice su kao stambeni prostori bili napušteni nakon I. svjetskog rata, a predodžbu o stanovanju u njima omogućili su ostaci takvih zgrada, koji se još nalaze u Borovici (sl. 11), te sjećanja nekoćine starijih Zlarinjana.

Tlocrt potleušice je pravokutan, a dimenzije 4—5 m dužine, te 2,5—3,5 m širine. Visina pročelnih zidova do krovne strehe nije prelazila 2 m, dok su zabatni, **na lastavicu**, svojim trokutastim završetkom bili nešto viši. Potleušica nije imala prozora, jedini otvor bila su vrata, ali je s unutrašnje strane bilo nekoliko slijepih okana, **ponara**. Nije bilo stropa, tako da je bila vidljiva krovna konstrukcija. Rogovi su donjim dijelom bili zariveni u udubine pročelnih zidova, a gornjim se međusobno sučeljuju bez sljemenske grede. Učvršćeni su još bili poprečnim gredama. Letve ili deblji prutovi prebačeni i vezani uz robove činili su armaturu krovnog pokrivača. Borovičke su potleušice pokrivene kamenim pločama, **škrilama** (sl. 12), dok je Ivanica Duhović (r. 1889) pripovijedala da je potleušica u kojoj su živjeli njezini roditelji bila pokrivena **šimlama**, tesanim daščicama širokima kao dlan. Krov od škrila nije imao dimnjak, već je za tu svrhu jedna od škrila bila trajno odignuta, stvarajući na taj način otvor kroz koji je izlazio dim. S unutrašnje su strane zidovi bili premazani žbukom. Tlo potleušica sastojalo se dijelom od živa kamena a dijelom od kamenih ploča. U jednoj borovičkoj potleušici još je sačuvan komin. Nalazi se uz zabatni zid, visok je oko 20 cm, napravljen od nabijene zemlje, a ograđen kamenom. U potleušicama nije bilo nape. Kazivači pripovijedaju da su uz ognjište bile niske klupe (**banci**), na kojima se sjedilo i pri jelu, jer stola tu također nije bilo. Na zidu kraj komina visjela je skancija za zdile i pjate. Vidro s vodom stajalo je, prema kazivanju Ivanice Duhović, **vanka kuće na zubu**. Spavalo se na kavale-tama, ispunjenima slamom, a rublje se držalo u skromnim škrinjama, koje su bile manjih dimenzija od prethodno opisanih i bez ikakva ukrasa. Zbog izuzetno skućenog prostora, neke su potleušice imale nadstrešnicu: uz ulazno pročelje sagradili su još jedan manji zid i pokrili ga krovom na jednu strehu. Tako je dobiveno manje spremište, u kojem je stajala npr. kovanja za pravljenje kruha i drugi kakav alat (prilog 2).

Bio je to doista skroman stambeni standard. No, sudeći po malom broju potleušica u ukupnom građevnom fondu otoka, u našem i u prošlom stoljeću, i broj tih najsiromašnijih obitelji nije bio velik.

Nasuprot potleušicama i kućama na pod, na Zlarinu su postojale i udobne zgrade bogatih trgovaca, imućnih pomoraca, a također raskošni ljetnikovci ši-

benske vlastele. Bile su to veće zgrade s mnogo više prostorija, s vanjskim građevinskim i ukrasnim elementima karakterističnima za jadransku gradsku arhitekturu, s unutrašnjom opremom i inventarom gradskoga stila. Ovdje ih tek spominjemo kao dio građevinskog fonda, ali se nećemo upustiti u njihov podrobniji opis, jer i način života njihovih vlasnika ne ulazi u okvir ovog pregleda.

Kućišta i gospodarski objekti

Gospodarski prostor koji je okruživao kuću zlarinskog težaka nije bio osobito velik ni izražajan. **Dvor** je najčešće nevelik prostor oko kuća u naselju, koji nije ničim ograđen niti posebno uređen. S obzirom na to da se spremište već nalazi unutar stambene zgrade, težaku su bile potrebne nastambe za stoku. U tu su svrhu gradili **koce**, koji su se mogli nalaziti na dvoru ili u njegovoj blizini na rubu naselja. Kotac je malih dimenzija: tlocrt nije veći od 2 m dužine, te 1,5 m širine, a visina je također manja od 2 m. Zidovi su građeni u suho, na tlu od živog kamena. Koci su često bili smješteni uz već postojeću ogradu, također, građenu suhozidom, pa je u tom slučaju bilo potrebno sagraditi samo jedan bočni, te jedan uzdužni zid (sl. 13). Na drugoj bočnoj strani su drvena vrata. Preko zidova prebace se grede ili koci, koji služe kao baza krovu, a krov je najčešće napravljen od nabacana granja **smriča** (*Juniperus oxycedrus*). Rjeđe je krov od **kupa**, na jednu strehu ili od dasaka, a spominje se da je ranije bio od kamenih ploča. Za razliku od stambene zgrade, koce su većinom gradili sami domaćini, uglavnom bez obrtničke pomoći. Težačke su obitelji obično imale nekoliko kotaca, po jedan za svaku vrstu životinja. Tome Tabulov (r. 1888) je kazivao da je njegova obitelj imala četiri koca, od kojih je jedan bio za magarca, drugi za prasca, u trećem su bile dvije ovce, a u četvrti su spremali gnoj. Nastambe za krupnu stoku, magarca ili eventualno krave, jednakov izgleda kao kotac, nazivali su **štala**. Kotac može biti pregrađen u dva dijela, pa je jedan za ovce, a drugi za kokoši. Osim kao nastamba za stoku, koci su služili ukućanima i kao zahod, kojeg u kućama nije bilo.

Neke su obitelji imale i **drvaricu** za spremanje ogrijeva, jednako građenu kao i kotac.

Kao spremište za gnoj mogla je poslužiti i jama, koju su iskopali u tlu dvora.

To kamenito tlo dvora moglo se iskoristiti u svom prirodnom stanju za još jednu dnevnu potrebu: mrvljenje ječmenog zrnja. Ono se drvenim držalom (**drivo**) tuklo u kamenim (**s**)**tupicama**. Za tu su svrhu u tlu dvora izdubili manju jamu, što se još i danas može vidjeti na dvorištima nekih kuća. A ako već nije u samom tlu, takve stupice mogu biti izdubene u ovećem kamenju, koje obrubljuje put prema vrtu (sl. 14).

Na okućnicama nije bilo drugih gospodarskih objekata. Uz većinu kuća nalazili su se u neposrednoj blizini vrtovi, pa oni u mnogim slučajevima predstavljaju dio kućišta. Zbog prirode krškog tla, to malo plodne zemlje trebalo je neprestano otimati kamenu, koji su onda slagali uz rubove, pa je svaki vrt

omeđen ogradom, **gomilom**. Gomila se redovito sastojala od tri reda kamenja, od kojih su najdonji nazivali **podanak**,²² na njemu je **prizid**, a gornji je red **zid**.

Za obavljanje gospodarskih poslova zlarinska težačka obitelj raspolagala je s još nekim objektima, koji su se nalazili izvan naselja, razasuti među vinarima i maslinicima. Po konstrukciji razlikuju se dvije vrste poljskih građevina. Jedno su bili **stanovi** ili **sinice**, pravokutna tlocrta, s mrtvim zidom na tri strane, građeni poput kotaca, dok je krov na dvije strehe bio sastavljen od debljih kolaca, preko kojih je naslagano granje. Jedna od zabatnih strana te kolibe je potpuno otvorena. Služile su većinom za boravak pudarima, čuvarima vinograda u vrijeme zrenja grožđa, kao i ukućanima kad su obavljali različite poslove u **tršlju**.

Druga vrsta, koju također zovu **sinice** ili **poljske kućice**, razlikuju se po svom kružno-kupolastom obliku. Riječ je o bunjama, koje su također građene od neobrađena ili jedva obrađena kamena u suhozidu, ali bez ijednog drvenog dijela u konstrukciji. Kružni tlocrt zatvara nevisoki zid, koji služi kao osnova, na koji se dalje spiralno nižu redovi kamenja sužujući se sve više. Tim postepenim izmicanjem stvara se s unutrašnje strane lažni svod, dok se s vanjske formiraju dva do tri sve uža prstena. Posljednji red, koji čini gornji otvor, prekriva se kamenom pločom. Takav način gradnje nepravne kupole smatra se jednim od najstarijih načina svođenja uopće.

Na Zlarinu je sačuvano dosta tih zanimljivih malih građevina, koje se katkad i jedva razaznaju među gomilama ili običnim hrpama kamenja u prostoru između loza i maslina. Opisat ćemo jednu od tih **kućica**, koja je, iako građena tom prastarom konstrukcijom, nastala 1922 (sl. 15). Nalazi se u vinarstvu Štefanije Kordić, na sjeverozapadnom dijelu otoka, a gradili su je za vlasništva pokojnog oca ljudi iz Borovice, koji su u tome bili osobito vješti. Osim bazičnog prstena, kućica se s vanjske strane sastoji od još dva uža. Radijus kružnog tlocrta unutrašnjosti je cca 2,5 m. Tlo je djelomično od zemlje, a djelomično od živog kamena. Najviša točka unutrašnjeg prostora, vrh svoda, doseže oko 3 m. U zidu je i jedna ponara veličine 20 × 25 cm. Ulaz je visok oko 1 m, koliko približno iznosi i visina najdonjeg prstena, a natkriven je velikim monolitnim dovratnikom. Prijelazni pojas između donjeg i srednjeg, znatno užeg prstena, te srednjeg i najvišeg, ispunjen je sitnim kamenjem (sl. 16). Vanjski vrh je prekriven kamenom pločom. Kućica je tako ugrađena u teren da je sa stražnje strane izgrađen samo jedan dio bazičnog dijela na temelju živog kamena. Da bi boravak u kućici bio u vrijeme poljskih radova prijatniji, a i zbog gospodarskih razloga, u neposrednoj je blizini sagrađena i jednostavna cisterna, tako da su ukućani mogli raspolagati kišnicom. Do svojeg maslinjaka i trsja Kordići su mogli doći pješke, ali i morem, pa su zbog toga na obali nedaleko kućice sagrađili, također suhozidom, i gat, **muja**, za pristajanje s bar-kom. Na taj su način mogli lako transportirati urod maslina ili grožđa nakon berbe.

²² Naziv se nalazi u jednoj zlarinskoj oporuci iz 1681. Mate Aleksa ostavlja među ostalim i »... one zemlje oko ne o(d) stran(e) podanka ...« — A. Šupuk, 1957, 196.

U građevinskom fondu naselja nalazi se još nekoliko objekata u kojima su otočani zadovoljavali neke svoje potrebe. Takve su bile npr. zgradice u kojima se pekao kruh, **pećnice**. Bilo ih je nekoliko, raspoređenih po pojedinim dijelovima naselja. One su, doduše, bile u privatnom vlasništvu, ali se njima koristila većina stanovnika. Ta je mala zgrada također bila građena kamenom, većinom i s krovom od škrlja, te polukružnim izbočkom, u kojem se nalazio korpus peći. Pored otvora, kroz koji se u peć stavljalo tijesto, postojalo je i mjesto za odlaganje pepela. U zgradici se nalazio i neophodni pribor kojim se pećarica služila: drvena lopata za unošenje tijesta u peć, **pala**; pomagalo za premještanje žeravice, **grbaljica**, te neka vrsta metle, koja se sastojala od drvenog drška i komada tkanine za vreće, **pometača**; nju su povremeno pri čišćenju peći umakali u more.

Zajednički je objekt bio bunar pred župnom crkvom. Jednostavnog je izgleda, a sastoji se od kamenog podesta i cilindrične krune, sastavljene od nekoliko kamenih dijelova. Bez ikakva je ukrasa. Duboke brazde po unutrašnjosti, nastale od izvlačenja lanca s vedrom, svjedoci su stoljetne upotrebe toga bunara. S njega su se pitkom vodom opskrbljivali svi mještani, pa su se ovdje svakodnevno susretali.

Zlarinke su se svakoga dana okupljale i na **vrulji**, izvoru bočate vode. Na istočnoj je strani uvale, u predjelu Ungrad. Da mogu taj izvor lakše koristiti, mještani su ga uredili, pa su osim bunara sagradili i manji protočni bazen, ogradili ga klesanim kamenom i potaracali kamenim pločama. Svakodnevno su se ondje mogle zateći žene i djevojke kako, klečeći ili čučajući na popločanoj površini, ispiru rublje ili peru **zelje** za večeru (sl. 8).

Zgrada u kojoj su se također Zlarinjani susretali pri poslu je **uljara**, sagrađena na sjeverozapadnom dijelu uvale, kraj velikog gata. U zimskim su se mjesecima ondje našli svi mještani pri trkulanju maslina i pravljenju ulja. (Podrobniji opis uljare nalazi se u poglavlju o maslinarstvu).

Naselja

U vrijeme koje opisujemo na otoku postojala su dva naselja — Zlarin i Borovica. Statistički izvori pokazuju da je osim toga bilo još nekoliko izdvojenih okućnica, pa je tako npr. 1880. živjelo i 7 stanovnika u Klapavici, 8 u Malpagi, 8 u Podgračini, 5 u Polju, te 87 u Oštrici.²³

Borovica, smještena relativno visoko na pristranku u unutrašnjosti otoka, uvijek je bila seosko naselje s malim brojem stanovnika.²⁴ Nakon 1948. odselile su posljednje borovičke obitelji, pa je postojeći građevinski fond polako propadao. Međutim, posljednjih nekoliko godina Borovici udahnuju nov život turisti, koji su otkupili napuštene zgrade i pretvorili ih u kuće za ljetni boravak.

²³ M. Korenčić, 1979, 680.

²⁴ Broj stanovnika u Borovici iznosio je: 1880. — 65; 1890. — 71; 1900. — 80 i 1948. — 47. — M. Korenčić, 1979, 680.

Prema stanju koje smo zatekli za vrijeme istraživanja, dobiva se dojam da se selo sastojalo od dvije skupine međusobno odvojenih kućišta. Postojali su samo objekti stambene i gospodarske namjene, budući da su Borovičani sve svoje ostale potrebe namirivali u Zlarinu. Kućišta su bila zbijena, a pojedini objekti građeni blizu jedan drugome. Stječe se dojam kao da se koncentracijom zgrada htjelo što više iskoristiti okolnu zemlju za obrađivanje.

Za razliku od nedvojbeno seoskog karaktera Borovice, Zlarin se može označiti kao mještovito naselje. Iako je ondje najbrojniji društveni sloj bio seljački, ipak je njegovo stanovništvo bilo i drugačijeg socijalnog statusa. Po podacima katastra u mjestu je već 1825—1830. postojala općina, carinarnica i lokalna zdravstvena služba.²⁵ Pomorstvo, koje se osobito razvilo u 19. st. utjecalo je i na izgled naselja, a osnovna škola, osnovana 1810, sjedište općine od 1826, i dr. stvaraju od Zlarina općinsko mjesto. Ne ćemo se upuštati u detaljniji opis naselja, za čiji bi cjeloviti prikaz trebalo ujediniti rezultate arheološko-historiografskih istraživanja, arhitektonsko-urbanističkih, povijesno-umjetničkih, socioloških, lingvističkih i dr. Navest ćemo samo ono što je bilo relevantno za odvijanje svakodnevnog života mještana.

Smješten uz duboku prirodnu uvalu (sl. 17) i Zlarin, poput većine jadranskih otočnih naselja, pripada zbijenom tipu. Male se okućnice dotiču, kuće su često naslonjene jedna na drugu, pa su ulice uske, a neke od njih popločane kamenim pločama. Te uske ulice nisu bile nikakva smetnja transportu, jer se on sav obavljao magarcem ili ljudskom snagom. Promet koji se odvijao po tim malim prostorima bio je sačinjen »na ljudsku mjeru«.

Iako Zlarin ima značajke zbijenog naselja, ipak su pojedini njegovi dijelovi međusobno odvojeni. To upozorava na ranije postojanje nekoliko jezgri, posjeda nekoliko najstarijih obitelji, oko kojih su se postepeno stvarali i širili i ostali dvori. (I sada jedan dio naselja nazivaju npr. »Trutini dvori«). Čini se da su najstariji među njima bili dijelovi koji su nešto udaljeniji od mora, npr. Kotor, dok se naseljavanje uz obalu dešavalo u kasnijem periodu. Zlarin nije arhitektonski oblikovan na taj način da ima u svojoj unutrašnjosti izrazito središte, točku za koju bi se moglo reći da u njoj kuca srce mjesta. Postoji dođuše otvoreni prostor na kraju uvale, Fangac,²⁶ nastao naknadnim nasipavanjem zemljišta i izravnavanjem tla. Premda su, prema kazivanju, žene tamo nedjeljom plesale kolo,²⁷ a tu je i bočalište, Fangac ipak nema značaj mjesnoga trga, svakodnevnoga okupljališta. Tu ulogu ima **riva**, uređena sjeverna obala uvale. Na njoj ljudi najviše provode slobodno vrijeme (sl. 18), a tome pogoduje i blizina prostora pred tornjem s javnim satom, čuvenim **lerojem** (iz 1839), pred kojim se održavaju priredbe na otvorenom. Ranije, kad je cvalo pomorstvo, ribarstvo, koraljarstvo, kad su gatovi bili puni jedrenjaka, ribarskih brodova i barki, riva je sasvim sigurno bila mjesto gdje su ljudi preko dana najviše bo-

²⁵ B. Ungarov, *PSO 7*, 1978, 25.

²⁶ Spominje se u oporuci Anice Hadumove iz 1664: »... gredu vrtla kod néga na Fangacu...« — A. Supuk, 1957, 110.

²⁷ U staro doba kolo na Božić igrale su i na tzv. **R u d i n i** unutar naselja.

ravili. Tome još treba dodati i sve kućanske poslove koji su se nekad obavljali samo na moru, gdje se i pralo suđe nakon obroka, i ispirale bačve, i namakalo sukno rublje, i uzimala voda za miješenje kruha, i mnogo štošta drugoga. Tako je zapravo riva srce Zlarina. U unutrašnjosti naselja valja još spomenuti tzv. **Gujinu** ulicu, koja je ranije bila neke vrste trgovačko-obrtnički centar. U toj su se ulici nalazile npr. stolarska i bačvarska radionica, trgovina, mesnica i gostionica (sl. 19).

Opis stanovanja započeli smo kućom, mjestom gdje je zlarinski težak došao na svijet, a završimo ga njegovim posljednjim počivalištem. Svoje su mrtve Zlarinjani pokapali na groblju uz župnu crkvu, smještenu na periferiji naselja, a također u samoj crkvi. Kao i u mnogim drugim otočnim naseljima, to se mjesto lako uočava po nizu vitkih čempresa, koji ga okružuju i stvaraju specifičan ugođaj tišine i pijeteta. Osim župne crkve iz 18. st., sagrađene na ostacima stare, u mjestu se još nalazi nekoliko kapelica, većinom napuštenih. Kao simbolična veza između primorskog Zlarina i seoske Borovice, na putu koji ih povezuje, na kilometar udaljenosti od Zlarina, postoji i stara crkva Gospe od Rašeljca, oko koje su se jednom godišnje, 8. kolovoza, okupljali svi otočani proslavljajući crkveni god.

Spomenuto je već da se na Zlarinu osim jednostavnih zgrada težaka, ribara i mornara nalazi i nekoliko nekadašnjih plemićkih ljetnikovaca i vila, te kuća bogatih trgovaca, brodovlasničkih i zemljoposjedničkih obitelji. Iako drugačijih prostornih dimenzija, one ne narušavaju sretno postignutu skladnost naselja, a svojom kamenom građom, bez obzira na drugačiju vrstu ukrasa, ne odudaraju od cijelog stila mjesta. U oblikovanju zgrada zlarinski je graditelj vodio računa o svojoj okolici. Svojim djelom nije narušio prirodu, već je nastojao da joj se što više prilagodi (sl. 20).

Poljoprivreda

Upravo je bavljenje poljoprivredom izdvajalo težake od ostalog stanovništva. Tom su djelatnošću težaci ostvarivali primarni izvor svoje egzistencije. Proizvodili su hranu, piće i neke neophodne sirovine za sebe i svoje obitelji, i istovremeno stvarali viškove, koje su trgovinom pretvarali u novac. Obradiva- nje zemlje i uzgoj stoke svojim prirodnim tokom nameću ljudima obavljanje neophodnih poslova u određeno vrijeme. Upravo tom radnom ritmu, dnevnom i sezonskom, bila je podređena sva ostala težačka svakodnevica — vrijeme rada i vrijeme odmora, način i vrijeme uzimanja obroka, način odijevanja itd.

Karakter poljoprivrede određen je u prvom redu podnebljem, u ovom slučaju kvalitetom zemlje, klimom, florom i faunom mediteranskoga područja. Dominiraju biljne kulture kojima je Sredozemlje domovina — maslina, vinova loza, smokva, povrće. Izuzetak su žitarice, pšenica i ječam, koje su također činile osnovu ratarstva sredozemnih naroda još od vremena staroga vijeka, ali

ovdje, na dalmatinskim otocima, imaju posve sporednu ulogu. Neznatna proizvodnja tih žitarica uvijek je prisiljavala otočana na kupovinu žita i brašna. Kako su obradive parcele malih površina, tlo se obrađivalo samo motikom. Nije bilo pluga, pa nije trebalo ni vučne snage, goveda. Njih zlarinsko gospodarstvo gotovo i ne poznaje. Dominantna domaća životinja je višestruko iskorištavana ovca; uz nju još koza, magarac i nešto malo živadi.

Prije nego što se opiše način gospodarstva koji su zlarinski težaci primjenjivali u vremenu od kraja 19. do sredine 20. st., pogledajmo što o tome govore vrela za ranija razdoblja. Jedan pogled na strukturu zemljišne imovine omogućuju objavljene oporuke, nastale na Zlarinu šezdesetih i sedamdesetih godina 17. st. U njima se razabire da su vlasnici svojim nasljednicima najčešće ostavljali trsje, masline, voćke i vrtove. Pri tome je primjetno da su te kulture rasle pomiješano: masline s lozom, loza s voćkama, voćke u vrtovima i sl. Tako se npr. ostavlja: »tarsje ... s voćem, ko se nahodi u jistome tarsju ...« ili »kus zemlje s maslinami 3 ...«.²⁸ Veličina vrtova iskazuje se po gredama pa se nasljeđuje npr. »gredu vrtla naiboju ...« ili »jednu gredu vartla, u ņoi e mendula.«.²⁹ Spominje se i stara zemljišna mjera **gonjaj**,³⁰ pa tako Ivan Obadić u svojoj oporuci iz 1662. među ostalom imovinom ostavlja i »tri goñaja zemlje u Borovici posađene ...«³¹ Darovi, koje su ljudi ostavljali crkvi ili bratovštini, sastojali su se, osim u novcu, prije svega u ulju i vinu. Najčešće se spominje »po kvartuč ulja«, »po jedno barilo vina« ili npr. »brašćini po j(e)dan spud vina ...«.³²

Drugi izvor su podaci katastra iz prve polovice 19. str.³³ I u to se vrijeme većina stanovništva bavila zemljoradnjom. Najviše obradivih površina bilo je pod maslinama pomiješanim s lozom — 420 ha, dok je maslinjaka bez loze bilo znatno manje — 75 ha, a toliko i čistih vinograda — 78 ha. Pretežno je uspijevala loza crnoga grožđa. Iz podataka se nadalje razabire da je bilo mnogo vrtova male površine. Njihova ukupna količina od 19 ha sastojala se od čak 1790 parcela. U ukupnim odnosima zemljišnih parcela dosta je velika površina pripadala pašnjacima, čak 385 ha, dok oraničnih površina nije bilo.

U istom se dokumentu spominje da je tada na Zlarinu bilo tri mlina za preradu ulja.

Iz podataka koji se odnose na stočarstvo vidi se da je najviše bilo ovaca (450), a vjerojatno su posjedovali i koze, koje se spominju posredno. Svako je domaćinstvo imalo magarca, dok se za peradarstvo tvrdi da je loše razvijeno, a svinja da uopće nema. Stoku su većinom napasivali na pašnjacima, a tek rijetko, samo zimi, krmili su je kod kuće.

²⁸ A. Supuk, 1957, 155 i 164.

²⁹ Isto, 107 i 187.

³⁰ Iznosi 853 m², dijeli se na staciće, a bio je u upotrebi kao zemljišna mjera na šibenskom i skradinskom području.

³¹ A. Supuk, 1957, 106.

³² Kvartuč od tal. *quartuccio*, mjerica, oko četvrt litre. A. Supuk, 1957, 106 i 115. — Spud = mjera za vino.

³³ B. Ungarov, PSO 7, 1978, 25.

Maslinarstvo

»Maslina je simbol ovog škrtog i punog života. Stoji kvrgava, oljuštena kao grč krša. Mali i neugledni plod koje je rodio kamen i sunce krije u sebi toplinu i svjetlo«.

A. Viculin³⁴

Maslinarstvo je bilo temelj tradicijskog gospodarstva Zlarinjana. Uzgoju maslina (*Olea europaea*) i njihovoj preradi posvećivala se maksimalna pažnja, a ulje se držalo najvećim kućnim blagom i nerijetko ga se nazivalo »blagoslovom Božjim«. Mnogi su osim na otoku imali maslinike i na obradivim površinama na sučelnom kopnu, najčešće uz Šibenski kanal na području Zablaca i Srime.

Kasna jesen i početak zime doba je kad su svi mještani bili zaokupljeni poslom oko maslina i ulja. Krajem listopada i početkom studenog počinje berba dozrelih plodova i traje do početka prosinca. Tradicionalni rok do kojega treba sav posao završiti je Sv. Nikola (6. prosinca). Masline se beru (**češaju**) rukama; pri tom sudjeluju i žene i muškarci. Ako nisu imale kraj sebe košaricu (**kartil**) žene su obrane plodove stavljale u krilo suknje, a muškarci u nje-dra. Odatle su ih presipavali u veću košaru, **konistru**, ili u vreću. Napunjenu **vriću**, koja je mogla težiti i preko 50 kg, nosili su na glavi ili ju je prenio magarac. Tako su ih dopremali do kuće ako je maslinik bio na otoku, odnosno do broda ako je bio izvan otoka. Kod kuće su ih presipali u mašteja, isprali u moru, a zatim prebacili u **bačve**, koje su već bile priređene u konobi. I masline u bačvama zalili su morem. Oni koji to nisu učinili morali su ih nakon nekog vremena prebaciti u drugu bačvu da se masline ne upale. More je trebalo povremeno mijenjati, jer masline ostaju tako uskladištene po mjesec ili dva, jer je mljevenje počinjalo tek oko Božića. Kraj prosinca je i vrijeme kada treba tlo ispod maslinovih stabala prekopati motikom, katkad i pijukom. Gnojenje tla obavilo se još u jesen, kad je završila berba grožđa. Tada su stajski gnoj, skupljen u vreće ili konistre prenijeli do maslinika, i tu bi ga šakama porazbacali i rukama poravnali.

Prerada maslina u ulje obavljala se za sav Zlarin na jednom mjestu, u posebnoj, za tu svrhu sagrađenoj zgradi, koju zovu uljara. Zgrada i svi uređaji u njoj bili su vlasništvo zlarinske crkve, a sadašnji je vlasnik Mjesna zajednica u Zlarinu. U prošlosti je zauzimala veći prostor od današnjega, jer je jedan njezin dio srušen i na tom je mjestu podignuta suvremena trgovina. I sad se još u njoj nalaze uređaji za mljevenje.

Inventar uljare sastoji se od:

- **mlinice**, uređaja za mljevenje maslina,
- **banjice**, velike kace za odlaganje smljevenih maslina,
- **torkule**, tijeska, s bazenom za sabiranje ulja,

³⁴ PSO 2, 1973, 24.

- ognjišta s kotlom na kojem se neprestano zagrijava voda,
- kamenice, u kojoj se skupljalo ulje za ušur.

Postoji i nekoliko posuda kojima se mjerila količina maslina. To su mahom posude od drvenih dužica, različite veličine. Prema zapremnini nose i odgovarajuće nazive: **kvarta**, **pokvarte**, **varićak**, **oka**.³⁵

Kad je na pojedinu kuću došao red za mljevenje, ukućani su masline pre-sipali iz bačvi u vreće ili vidro i tako ih donijeli u uljaru. Tu su ih istresli u mlinicu. Mlinica se sastoji od drvenog **koša**, koji je gornjim dijelom pričvršćen o strop a donjim, gdje mu je otvor, usađen u veliko kružno kameno postolje, **škaljaricu**. U središnjem dijelu škaljarice nalazi se još jedna kružna kamena podloga **kamen**, po kojoj se kreće mlinsko kolo. I mlinsko kolo nazivaju **kamen**. Smješteno je okomito na kamenu podlogu, a pokreće se velikom drvenom polugom, **štangom**. U košu se nalazi i **palica**, kojoj je zadaća da regulira ravnomjerno ispadanje maslina kroz koš pod kamen (prilog 3).

Štangu je okretalo obično po četiri do pet žena. Masline što su ih ubacili u koš padale su pod kamen, koji ih je mrvio zajedno s košticama. Sadržinu jednog koša žene su vrtile po dva sata. Tim postupkom od smrvljenih maslina nastane **tisto**.

Iz mlinice tisto prebace drvenim vedrima u veliku kacu, **banjicu**, gdje stoji nekoliko dana. Preko daske (**šit**, **ošit**) u banjici već se cijedi manja količina ulja. To prvo ulje, dobiveno bez tiještenja, nazivaju **noćnjak**. Drže ga najkvalitetnijim, te ga skupljaju u posebni maštelac ili bocu i upotrebljavaju kao lijek.

Nakon nekoliko dana dolaze u kuću ljudi koji rade na tjesku (**torkulači**) i pozivaju ukućane da im se pridruže u drugoj fazi prerade. Za **trkulanje** u zlarinskoj su uljari bila dva tjeska: manji, **torkula**, i veći, **makina**. Tjesak se sastoji od drvene konstrukcije u koju se ulažu **torbe** s tistom. Tu je hrastova greda koja pritišće torbe, **manevana**; vezana je uz okomiti drveni stup, **br(e)teno**, u kojem je poluga za okretanje, čime se cijela naprava stavlja u pogon. Brteno je gornjim dijelom pričvršćeno o stropne grede, a donji je kraj uložen u kamenu ploču (**žabica**). Hrastovom polugom, **ašpicom**, provučenom kroz sredinu stupa, brteno se okreće. Manevana je spojena vijkom (**loza**), usađenim u stropnu gredu, i učvršćena klinom (**ćuk**) (prilog 4).

Torbe kružnog oblika izrađene su pletenjem od debljeg kupovnog konopca. U prošlosti su ih umjeli isplesti i ljudi na Zlarinu, ali se već dosta dugo nitko time ne bavi. Danas ih još pletu ljudi sa susjednog otoka Prvića. Torbe se napune tistom i umetnu u drvene obruče, **frake**, te ulože u tjesak. Između torbi na torkuli su željezne ploče.

Tiještenje obavljaju četiri muškarca, koji prsima ili ramenima guraju ašpicu, a svime upravlja glavni radnik, **svičar**. Okretanjem brtena poluga se spušta i pritišće torbe. Ispod tjeska u zemlji je ukopan veći bazen, **banjica**, koga napune vodom, pa ulje koje teče iz torbi zbog svoje veće specifične težine pliva

³⁵ Kvarta = oko 30 kg; pokvarte = oko 15 kg; varićak = oko 1,5 kg; oka = 1,3 l.

po vodenoj površini. Na banjici je i otvor kroz koji otječe suvišak vode. Prvo trkulanje obavljalo se samo pritiskanjem. To je trajalo dva do tri sata. Zatim su tisto izvadili iz torbi i rukama ga prognječili i istrljali, te nanovo njime napunili torbe. Kod drugog tiještenja preko torbi su prelijevali po dva maštela kipuće vode. Za tu je svrhu i bilo potrebno ognjište s kotlom. Pod njim se neprestano ložila jaka vatra. Kao ogrjev služilo je i osušeno tisto, pretežno smljevene koštice. Trkulanje jedne količine tista trajalo je oko šest sati. Ulje koje se cijedilo u banjicu skupljali su prsutom i ulijevali ga u barilo s dva uha, zapremnine 66 l. Kroz uha barila provukli su motku, koju su zatim dvojica trkulača u pratnji trećega odnijeli u vlasnikovu kuću. Ovdje su ih domaćini veselo dočekali i obvezatno počastili vinom i kolačima.

Naknada za trkulanje plaćala se u naturi. Ušur, po zlarinski **minela**, iznosio je 2% od ukupne količine dobivenog ulja. Minela se ulijevala u kamenu spremnicu za ulje, **kamenicu**. Na obvezni udio neki su domaćini dodali još ulja »na čast sv. Mikule«. Crkveno osoblje, vlasnik tog ulja, kasnije ga je prodalo.

Neki su ljudi skupljali ulje, zapravo talog, i s one vode koja je kanalom otjecala iz banjice. To je tzv. **murka**. Upotrebljavali su je za pravljenje domaćeg sapuna ili su je prekuhali, pa je služila za mazanje brodova.

Zlarinjani ne upotrebljavaju koštice koje su preostale nakon tiještenja. Ranije su ih prodavali talijanskim trgovcima, koji su po njih doplovili brodovima i otkupljivali ih.

Kad je sav posao oko dobivanja ulja bio završen, torbe su se potopile u more, gdje su se moćile 15 dana. Tada su ih iskuhali i čiste spremili za iduću godinu.

Veći dio posla u uljari obavljali su unajmljeni radnici. Njihov je rad svaka obitelj, čije su se masline trkulale, plaćala novcem, a osim toga im je donosila i hranu. Posao se obavljao neprekidno, danju i noću, pa se u uljari svijetlilo **svićama**. Otuda su i radnika koji je upravljao cijelim poslom nazivali **svičar**. Osim tih pet, šest radnika po uljari se vrzmalo još dosta ljudi. Jedni su okretali štange na mlinici, drugi punili torbe tistom, treći ložili vatru pod kotlom. Tako je u to zimsko vrijeme uljara bila stjecište mnogih Zlarinjana, mjesto gdje je vrilo od živosti, gdje su odjekivale pjesme, zbijale se šale i pripovijedale uzbudljive ili smiješne pripovijesti.

Kad se novo ulje dopremilo u kuću, stajalo je još nekoliko dana u mašte-lima, pa se tek onda konačno pohranjivalo u kamenice u konobi. Prije nego što će se uliti novo ulje, uredne su ih domaćice očistile posebnom travom, zvanom **šćiranica**. Kad su ulje ulili, kamenicu su zatvorili drvenim poklopcem i katancem zaključali to najveće kućno blago.³⁶

Zlarinjani su ponosni na kakvoću svojega ulja i rado pripovijedaju kako su uvijek za njega imali kupca. Ulje je, naime, odvajkada bio proizvod namijenjen prodaji. Danas se mnogi maslinici na otoku više ne obrađuju. Promjenom načina života i do novca se u zlarinskim domaćinstvima dolazi drugačijim načinom, a ne više prodajom te, nekoć dragocjene, ukusne tekućine.

³⁶ Osim za dobivanje ulja plodovi masline koristili su se i za jelo. O tome više u poglavlju o prehrani.

Vinogradarstvo

»... da bi se (konoba) napojila mirisom mladog vina, trebalo je iskrčiti ovaj kamenjar, posaditi lozu, okopavati, gnojiti, polijevati modrom galicom, sumporovati, strepjeti pred grădom i još mnogo, mnogo toga«.

A. Viculin³⁷

Jednako važnu ulogu koju je maslina imala u zlarinskoj poljoprivredi, zauzimalo je i gajenje vinove loze (*Vitis vinifera*) i dobivanje vina. Svaka je zlarinska kuća posjedovala vinograde, bilo na samom otoku, bilo na Srimi i u Zablaću. Trsje zahtijeva mnogo posla, pa je na Zlarinu poznata uzrečica: »Ne na drači grožđa, ne na trnju smokav!« Veći dio toga posla obavljale su Zlarinke, koje su i inače najveći teret oko poljoprivrede nosile na svojim leđima. Ako se radilo o vinogradima preko mora, dizale su se već u dva sata izjutra. Odlazile su na brodić i tada najprije odveslale do druge obale. Zatim su, koristeći se jutarnjom hladovinom, kopale ili od kamenja čistile zemlju gotovo do podne. Tad bi se povukle u sinice, gdje su pojele svoj mršavi obrok i neko se vrijeme odmarale, izbjegnuvši najjače sunce. Zatim bi opet kopale do večeri. Tada bi još složile breme za potpalu, koje bi na glavi donijele do broda, a onda ih je ponovo čekalo veslanje do zlarinske rive.

U vinogradu se poslom počinje u siječnju, kad je vrijeme za obrezivanje. Pri tom se vodi računa o položaju mjeseca, jer će, prema starom vjerovanju, pun mjesec osigurati najbolji urod. **Lozje se riže** škarama (sl. 21). Odrezane ostatke kasnije su skupili i ponijeli kući, jer će ih zapaliti kad budu pekli ribe na gradelama. Ako se sadio novi vinograd, kopanje za nove trsove moralo je također početi u siječnju ili najkasnije u veljači. Zatim slijedi gnojenje. **Gnjoj**, skupljen od ono nešto malo stoke što su je posjedovali, stavili su u vreće, dopremili u trsje uz pomoć magarca, gdje su ga šakom razbacivali po ogrnutim trsovima. U ožujku se počinje s kopanjem. Kad loza počinje pupati, a to je obično u travnju, treba je **opliviti**. Suvišno se lišće otkine, skupi, da bi se kasnije odnijelo kući, gdje će poslužiti kao hrana ovcama. U svibnju loza cvjeta pa je treba zaštititi od nametnika prskanjem. U tu svrhu upotrebljavali su sumpor, koji su posipavali po lozi. **Sumporavalo** se još najmanje dva puta. Osim toga lozu su zaštićivali i prskanjem galicom, što se također radilo u nekoliko navrata, naročito ako se na lozi pojavi bolest, filoksera. Ranije su rastopljenu galicu stavljali u drveno **vidro** ili mjedeni **sigalj**, te je prskali svežnjem tankih prutića ili vlatima trave koju nazivaju **metla**. Kasnije su počeli upotrebljavati kupovne prskalice, **pumpe**, koje se nose na leđima. I taj su posao radile žene, premda je često na **škini** trebalo nositi pumpu s 20 l galice. Prema tradicijskom kalendaru prskalo se do Gospe od Karmina (16. srpnja). U lipnju vinograd se još jednom prekopa.

Ljeti, kad je grožđe počelo dozrijevati, trebalo ga je čuvati, u prvom redu od ptica. Bilo je to osobito važno za udaljene vinograde, naročito one na Srimi

³⁷ PSO 2, 1973, 23.

i Zablaću, pa su za taj posao unajmljivali posebne čuvare. Bili su to **pudari**, koji su stalno boravili u trsju. Stoga su u vinogradima bile sagrađene posebne kolibe, koje su služile kao nastamba pudarima i kao skloništa ukućanima za vrijeme rada u trsju. O tim sinicama pjeva zlarinski pjesnik:

»I uvijek su im one u tršljama dobro došle
Ka' su hodili pliti, rizati, češati i kopati.
Unutrima su mogli svu taralju pržintati,
Tabare krojiti, marindati i za nevolju ki dan prspati«.

V. Alfier³⁸

Na dan sv. Roka (16. kolovoza) počinjale su se brati smokve, a to je i vrijeme kad grožđe počinje sazrijevati, pa treba sve pripremiti za berbu. Čiste se sve posude koje će biti potrebne: **karateli**,³⁹ **bačve**, **mašteli**. Ispiru ih u moru, a zatim ostave da se osuše na obali. Također se mora pregledati da li su svi čepovi u redu, jesu li ispravni **taki** u konobi, na kojima stoje bačve i niz drugih sitnih poslova.

Tada se polazi u **trgačiju**. Grožđe trgaju škarama i stavljaju ga u košarice, kartile. Puni kartil grožđa istresu u vidro, a kad ga napune prenesu ga do maštela. Ako se vinograd nalazio preko mora, maštel je stajao u brodu; ako je bio u blizini kuće, tada su vidra s grožđem nosili u kuću. Dok su većinom brale žene, grožđe su beziznimno gniječili muškarci. Muškarac bi ušao u maštel i **bosim** nogama **mastil**, gnječio grožđe. Tim jednostavnim postupkom dobivao se **mast**. Kod kuće (ako se mastilo na brodu) mast su zdjelama prebacili u kacu, gdje je stajao osam do dvanaest dana, dok nije zakuhao. Za to se vrijeme pripremi burad; karateli se pomno očiste i osumpore, pa se u njih pretoči mlado vino. Napunjene karatele nisu zatvorili čepom, već su otvor na buretu pokrili listom lozovine, jer vino još uvijek »kuha«. Tek za Sve svete (1. studenog) vrenje je završeno, pa se tada karateli začepe. U siječnju ili veljači treba vino još jednom pretočiti. Talog koji je zaostao bace ili ga upotrijebe za pravljenje rakije. Neke su obitelji posjedovale posebnu lijevkastu posudu s pomoću koje su pretakali, **lakomicu**.

Tako je većina Zlarinjana dobivala vino gnječeći grožđe nogama, bez ikakvih drugih pomagala i uređaja. Samo veliki posjednici imali su tijeskovne, **torkule**, za grožđe.

Kad se mast istočio u karatele, zaostao je u maštelu ostatak izgnječenog grožđa, **drop**. U nekim su domaćinstvima preko dropa prelili vodu, pa su tako dobili lagano vino, zvano **pivo** ili **bevanda**, kojim su ukućani gasili žeđu. Drugi su pak drop trkulali, pa su na taj način dobili vrstu jačeg, gorkog vina, zvanog **torkulač**. Takav torkulani drop mogao se još jednom iskoristiti za pravljenje octa. Dodaju mu se neke trave ili smokvin list, što pospješuje da se drop užge. Tada se polije vinom i ostavi nekoliko dana, nakon čega nastane vinska **kvasina**.

³⁸ PSO 7, 1978, 8.

³⁹ U popisu inventara napravljenog u Tijesnom 1709 stoji »Karatelov 4« — A. Šupuk, 1957, 209.

Bogatiji vinogradari koristili su se neisprešanim dropom za pravljenje rakije, koju su pekli u bakrenom kotlu (**kotal od rama**). Od tri vidra dropa došlo se 25 l rakije **droparice**. Prvu rakiju koja pri pečenju isteče, i koja je najjača, nazivaju **cvit**, slijedeća je **rakija**, a posljednja, najslabija, **plema**.

Ako drop nisu namjeravali dalje prerađivati, davali su ga za hranu svinjama ili su ga bacili na gnojište.

Ukućani su uglavnom za sebe ostavljali slabiju kvalitetu vina, **bevandu**, dok su najveći dio kvalitetnog vina prodavali. Prodavali su ga na veliko trgovcima na otoku ili izvan njega, gostioničarima na otoku, ili su ga na malo sami prodavali u svojoj konobi. Tada bi na vrata od konobe objesili kitu granja, što je bio uobičajeni znak da se tu prodaje vino, i to kitu **smriča** za crno, a kitu masline za bijelo vino. Postojao je i drugačiji način oglašavanja prodaje: unajmili su ljude koji su prolazili ulicama izvikujući ponudu: »Kredaje se vino!« **Kredavanjem** su se bavili muškarci, ali se kazivačica A. Branica (r. 1888) sjeća da se time bavila i jedna žena.

Osim običnog bijelog (**žuto**) i crnog vina neki su Zlarinjani proizvodili i delikatesne sorte: prošek, opol i maraščinu. Za **prošek** mast se izdvojio odmah nakon gnječenja, stavio u kotlinku i kuhao na tihoj vatri. Kad se pola količine pokuhalo, skinuli su s vatre i ostavili da dobro otpočinu. Sasvim ohlađen lijevao se u velike, prućem opletene boce, **demjane**. Otvor boce prekrili su listom loze, kojemu su iglom izbušili nekoliko rupica, da zrak može izlaziti napolje. Tako kuha po dva mjeseca, a onda se prošek pretoči u boce i čvrsto začepi

Za **opol** se na 10 litara masta dodalo 1 kg šećera. Ta se mješavina stavila u demjane na isti način kao i prošek, te se nakon dva mjeseca pretočila u boce.

Maraščina je vrsta bijelog grožđa koje drže najslađim. Ubrane grozdove stave na sušenje. Za to upotrebljavaju posebne stalke (**teleri**), koji služe i za sušenje smokava. Suše se u hladovini konobe dva mjeseca. Tada se samo zrnje stavi u maštel, gdje ga **čovik nogama masti**. Dalji je postupak jednak prethodno opisanima. Maraščina se pije samo u malim količinama, **na bićerine**, i to u posebnim zgodama — na svadbi, na svečanom ručku uz kolače, ili ga daju bolesniku.

Danas je na otoku stanje s vinogradarstvom jednako ili slično kao i s maslinarstvom. Sve je manje ljudi koji se bave trsjem. Doduše svaka zlarinska kuća još uvijek može gosta ponuditi vlastitim vinom. Ono je napravljeno kod kuće, ali se često dešava da grožđe od kojega se mastilo nije uzraslo na zlarinskom tlu, već ga Zlarinjani kupuju u jesen u susjednim mjestima.

Vrtlarstvo i voćarstvo

Dok su maslinarstvo i vinogradarstvo predstavljali u zlarinskoj poljoprivredi djelatnosti čijim se produktima stvarao novac, dotle je vrtlarstvo (uz nešto žitarstva, stočarstva i ribarstva) predstavljalo izvor svakodnevne prehrane. Uz svaku zlarinsku kuću, ili u njezinoj blizini, nalazio se vrt, u kojem su zlarinske žene prolile mnogo znoja, otimajući kamenu malo plodne zemlje i gledajući sa zešnjom u žarko ljetno nebo hoće li naići koji kišni oblak. **Vrt** je redovito ograđen zidom od naslagana kamenja, koje se godinama vadi iz zemlje i slaže po rubovima.

Zbog krškog tla u poslu na obradivim površinama uvijek je bio potreban pijuk, **lašun**,⁴⁰ kojim se iz zemlje vadio kamen i zatim u velikim koritima, **ški-pima**, odnosio i bacao na hrpu, **gomilu**. Za različite prigode imali su u kućnom inventaru dvije veličine pijuka: veći, **lašun**, i manji, **lašunić** (sl. 22). Manji je služio za pljevljenje u **vrtlu**. Glavno je oruđe za kopanje bila **motika**,⁴¹ također u nekoliko veličina. Željezno je sječivo trokutastog oblika; prednji kraj nazivaju **pero**, a stražnji **uši**. Sječivo nasadeno na **držalo**, učvršćeno je još željeznim **klinom**. **Motičica** služi za kopanje kraj zidova, a njezino se sječivo, koje je s jedne strane držala također trokutno, s druge sužava u klin (sl. 22). Malom otkom, **grbačem**, strugali su zemlju s motike u toku kopanja. Zatim je još potrebna **kosirača**, srpoliko oruđe kojim se sječe trava, te **masan**, istoga oblika kao i kosirača, ali teži i veći (sl. 21). Njime se sjekao drač, granje i pruce, tzv. **šuma**. Nakon čišćenja polja šumu se u bremenu na glavi nosilo kući, gdje se njome ložilo. Neophodnom je oruđu pripadao i **kosir**, također vrsta izduženog srpastog sječiva, koje je za razliku od kosirače i masana bilo nasadeno na dugačko držalo. On je bio osobito pogodan za rezanje trnja. Za rad u vrtu trebao je i manji željezni klin, **čava(l)**, kojim se pri sadnji boba kopaju jamice (sl. 23).

U vrtlu se sijalo i sadilo **zelje**. Tim zajedničkim nazivom označava se: kupus (*Brassica oleracea*, var. *capitata*), broskva (*Brassica oleracea* var. *acephala*), blitva (*Beta vulgaris*), repa, **ripa**, (*Brassica rapa* var. *rapifera*) i rodakva (*Raphanus sativus*). Uzgajalo se i **sočivo** (lepirnjače), što ga sačinjavaju: bob (*Vicia faba*), grah, **fažol** (*Phaseolus vulgaris*), sa suvrsticom šarenim grahom, **kok**, (*Phaseolus coccineus*), grah slanutak, **ćić**, (*Cicer arietinum*), zatim leća (*Lens esculenta*), grašak (*Pisum sativum*), te grašak u obliku sjekirice, **sikirica** (*Securigera securidaca*). Nadalje se u vrtu uzgajaju začini, i to crveni luk, **kapula**, (*Allium cepa*), češnjak, ovdje zvan **luk** (*Allium sativum*) i **ljutica** (*Allium ascalonicum*), zatim peršin, **petrusimena**, (*Petroselinum hortense*). U vrtu su među povrćem i stabla voćaka — smokava, oskoruša, **bajama**, višanja, a također i različito cvijeće.

U **vrtlu** se radi tokom cijele godine. U srpnju se tlo dobro prekopa motikom i pognoji, a krajem ljeta (»između Vele i Male Gospe«) posije se blitva, ripa i rodakva. Sjeme, **sime**, se drži u vreći ili loncu. Nakon sjetve tlo se poravna motikom, te zagladi rukama i nogama. Kad bilje iznikne, **plivi** se lašunčićem. Bob se sadi u studenom. S čavlom se izbodu jamice, u koje se stavi po jedno zrno. **Plije** se u ožujku, a u travnju i svibnju, kad cvate, **škopi se**, tj. prstima se otkidaju izdanci, tako da ostanu samo mahune, **mohunje**. Bere se u lipnju. Broskva se sije na Josipovo (19. ožujka). Tada je posiju samo u jednom dijelu vrta, **prisadu**. Kad iznikne, izvade je iz prisada, pročiste škarama i zasade po cijelom vrtlu. Fažol se također sadio u ožujku ili travnju. Vjerovali su da će osobito dobro roditi ako ga posade na Veliku subotu, kad se odvežu crkvena zvona. Kad iznikne, ponovo ga okopaju i nagrnu zemlju oko stabljike. U lipnju se već bere.

⁴⁰ U testamentu nastalom na Prviću 1671. spominje se pod nazivom **z u b** A. Šupuk, 1957, 173.

⁴¹ U oporuci iz 1664. navodi Ivan Balin: »Nevisti Luci ostavi motiku četvrtu«, tj. četvrti dio zemlje, koji težak u jedan dan iskopa. — A. Šupuk, 1957, 109. i 222.

Među voćem najzastupljenije su bile smokve, čija stabla rastu i izvan vr-tova. I oko stabla smokve trebalo je tlo povremeno okopati. Kad se ljeti uberu dozreli plodovi, stave se na sušenje. U tu su svrhu nasjekli breme **brnistre**, koju su nasterali na neku veću kamenu ploču, **škrilu**. Ako je bilo više stabala smokava u blizini kuće, nasterali su brnistru po krovu koca i učvrstili je ka-menjem. Četiri do pet, katkad i osam dana stajale su na suncu, a pri tom ih je od vremena do vremena trebalo okretati, **voltati**. Nakon toga slagali su ih u škrinje. Pazilo se da se slažu što gušće, a svaki se red smokava pokrio **lovo-rovim** lišćem, zrcnem soli i koromačem. Od tih dodataka smokve dobiju lijepu aromu, a i zaštićene su od crva. Do vrha napunjenu škrinju zaključali su, te su tako smokve stajale do zime. Suhe su smokve bile veoma važan sastojak u dnevnoj prehrani, pa se s njima moralo štedljivo postupati.

Osim kao jelo, u svježem i suhom stanju, od smokava su pravili i rakiju. Svježe su smokve stavili u maštele s hladnom vodom i ostavili ih da se moće sedam-osam dana. Do tog bi vremena zavrile (»ka da je kvas u njima«), pa su ih tad ispekli u kotlu. Tu rakiju zovu **smokvarica**, i ne smatraju je tako dobrom kao **droparicu**. Osim za piće upotrebljavali su je kao dezinfekcijsko sredstvo za rane ili za ublažavanje reumatskih boli.

Nekad su dosta uzgajali i višnje, koje su najčešće prodavali u Zadru. Tamo su ih odnosili u tvornicu pića ili su ih prodavali na malo, izvikujući pri tom po ulicama: »Friške maraške!« I sami su znali napraviti napitak od višanja, **višnjak**. Voće su rukama izgnječili i stavili u maštel s vodom, kojoj su dodali bevandu ili kvasinu. Nakon stajanja od pet do šest dana višnjak je već bio pogodan za piće.

I danas još Zlarinke provode mnogo vremena u svojim vrtlima. Za raz-liku od drugih poljoprivrednih grana vrtlarstvo će vjerojatno dobiti nov za-mah, a najveći će mu poticaj dati gradnja vodovoda na otoku.

Žitarstvo

U ukupnoj zlarinskoj poljoprivredi uzgoj žitarica zauzimao je tek neznat-no mjesto. Sijali su samo pšenicu (*Triticum vulgare*) i ječam (*Hordeum sati-vum*). Prilikom razgovora s kazivačima više podataka o tim poslovima moglo se prikupiti od nekadašnjih stanovnika Borovice negoli od rođenih Zlarinjana. Svakako su siromašniji Borovičani bili duže vrijeme primorani da sami pro-izvide brašno od Zlarinjana, koji su imali novaca da ga kupe u trgovini.

I njive je, kao i sva ostala obradiva tla, trebalo najprije iskrčiti od drača, trnja i kamenja, a zatim zemlju motikama prekopati i izravnati. Prije sijanja zemlju je trebalo pognojiti. **Gnjoj** su donijeli na njivu u konistri i šakom ga razbacivali. Pšenicu (**šenicu**) su sijali nakon Božića, a ječam (**žito**) nešto kasnije. Sjeme su većinom držali u vreći. Borovičani su osobito pazili na koji će dan u tjednu sijati. Nastojali su izbjeći taj posao u utorak i petak, a isti bi se tako, prema vjerovanju, na sjeme nepovoljno odrazilo kad bi se sijalo u razdoblju bez mjesecine. Najpovoljnije je za sijanje bilo vrijeme punog mjeseca. Prije

nego što je prvu šaku sjemena bacio po tlu, sijač (ili sijačica) se prekrizió, te izgovorio: »Bože blagoslovi da urodi; i do godine zdravi bili i sijali!« Dobar urod sjemenu osiguravao se i time što se prestalo sisanjem ako je tko prolazio uz polje, jer je mogao biti zlonamjeran, pa baciti uroke. Osobito je bio potreban oprez kad je prolazila ženska osoba, jer je mogla možda biti vještica. Kad je dovršio, težak je posao zaključio riječima: »Mi iz mista, Bog na misto«!

Pšenica dozrijeva u lipnju, pa se tada obavljala žetva. Želo se **kosiračama**, koje su izrađivali domaći kovači, a drške su i sami umjeli napraviti kod kuće. Manju količinu klasja katkad bi počupali i golim rukama. Slagali su ga u snopove, **ručice**, koje su slamom vezali. Od ručica su napravili **brime** i prenijeli ga kući. Dio dvorišta ili prostora u blizini kuće, koje se sastojalo od ravnog i glatkog tla, zvali su **gubno**,⁴² i tu se vršilo žito. U samom Zlarinu vršilo se i u konobi. Snopove su razvezali i složili klasjem prema sredini, tako da su **repovi** bili položeni prema vanjskom rubu gubna. Klasje su tukli **palicom**, običnim ravnim štapom, ili drvenim batom, **macolom**. Kazivači koji su ranije živjeli u Borovici spominju **cip**, pomagalo koje se sastojalo od dvije palice različite dužine, međusobno povezane užetom. Kraća od palica držala se za vrijeme tučenja u ruci, a dužom se udaralo. Kad je sve zrnje poispadalo skupili su s gubna najprije slamu i složili je na hrpu. Ranije su je upotrebljavali za punjenje slamica u postelji, kojima je svake godine trebalo promijeniti sadržaj. Oni koji su već posjedovali štramce od vune isjekli bi slamu na kraće dijelove i dali je za hranu magarcu ili bacili na **gnjoj**. Osim toga neisječenu slamu upotrebljavali su i u obredne svrhe, za paljenje kresova (**svinjaki**) za Petrovu i Ivanju.

Zrnje su vidrima pokupili i tada se čekao vjetrovit dan da se ovije. Kad je zapuhalo, zrnje se rukama bacalo u zrak, a vjetar je pri tom odnio ostatke slame, pljevu. Nakon toga su **šenicu** ili **žito** prosijali. Upotrebljavali su **siknicu**, koja se sastojala od drvenog obruča i rešetke, ispletene od domaće vrsti trave (koju upravo i nazivaju **sita**).⁴³ Prosijano žito skupljalo se na ponjavu; odmah su odvojili dio za sjeme, a ostalo pohranili u vreće ili maštele.

Tko je imao veću količinu pšenice, mogao ju je odnijeti na mljevenje u Šibenik. Manje količine mljeli su kod kuće, jer je gotovo svako domaćinstvo posjedovalo ručni mlin, **žrna**. Sastojala su se od dva vodoravno položena mlinska kamena (**donja** i **gornja škriila**), koja su bila uložena u drveni okvir, **kašun**, na nogarima. Na gornjoj je škriili koja je bila u sredini probušena za sipanje zrna, bio je sa strane metalni prsten, u koji se utiče štap, **manilo** ili **drivo**. Gornji je dio štapa uglavljen u stropnu gredu konobe. Pokretanjem štapa okreće se mlinsko kolo. Otvor u koji se sipa zrnje zovu **grotu**, a otvor na kašunu, kroz koji su skupljali brašno, **buža**.

Žrvna su bila u upotrebi do posljednjeg rata. Pri mljevenju sudjelovali su i muškarci i žene, premda žene češće. Većinom su bile prisutne dvije osobe — jedna je držala posudu sa žitom i sipala u grotu, a druga je **mlila**. Ako bi se mljelo novo žito katkad bi pri tom govorili: »Pa ćemo u fino zamlit, da ne bude

⁴² Spominje se u oporuci iz 1664.: »pod gubno i nad gubno (zeml(a) s voćem« — A. Šupuk, 1957, 109.

⁴³ U inventaru s Murtera iz 1676. navodi se »sitov pet i tri rešeta« — A. Šupuk, 1957, 214.

oštro, da nam bude nova bubica⁴⁴ slaka«. Kad je mljevenje bilo završeno, komadom vune se pokupilo sa žrna još preostalo brašno, **muka**, i stavilo u zdjelu.

Ječmeno se zrnje upotrebljavalo oljušteno (**orzo**) za kašu ili prženo, te smljeveno za jutarnji napitak, **kafu**.

Danas se više ne bave uzgojem žitarica.

Stočarstvo

I stočarstvo je zauzimalo posve skromno mjesto u ukupnoj zlarinskoj poljoprivredi. Broj domaćih životinja, kojima je prosječno domaćinstvo raspolažalo, bio je neznatan. Bazu je predstavljala sitna stoka — ovce i koze. Srednje imućna kuća imala je po jednu do dvije koze, te dvije do najviše šest ovaca. Od peradi držali su dvije do tri kokoši. Poneka kuća imala je jednu svinju, a sav tegleći posao obavljao je magarac. Posjedovanje krava bila je prava iznimka. Imale su je samo dvije do tri obitelji. No, bilo je tako siromašnih obitelji koje su posjedovale samo ovce. Životinje su boravile u malim stajama, kocima, sagrađenima na dvoru ili u njegovoj neposrednoj blizini.

Kokoši su držali u prvom redu zbog dobivanja jaja, dok su se na klanje odlučivali samo ako je netko u kući bio bolestan, pa mu je bila potrebna krepka juha i dijetno meso.

Prasca su gojili u prvom redu zbog dobivanja pršuta i ostalih suhomesnatih proizvoda. Nije bilo uobičajeno da se jede svinjetina, koja se tek iznimno spremala za božićnu trpezu. Kazivači tvrde da je svježe svinjsko meso uvedeno u prehranu tek u vremenu poslije prvog svjetskog rata. Osim zbog pršuta svi-nje su zlarinskim domaćinstvima bile neophodne zbog gnoja.

Koze su im bile potrebne zbog mlijeka, koje su miješali s ovčjim. Takvo kuhano miješano mlijeko držali su veoma ukusnim i njime su najčešće hranili djecu. Kozličima, koji su na svijet dolazili u siječnju i veljači, rijetko bi tko od domaćih »omastio brk«, već bi ih najčešće odnosili u Šibenik na prodaju.

Nedvojbena je zlarinskom domaćinstvu najpotrebnija bila ovca. Njeno je runo predstavljalo osnovnu sirovinu za izradu mnogih odjevnih pletenih i tkanih predmeta, kao i za posteljinu. Koža ubijene ovce služila je za izradu dijela opanaka, opute, kao i za različite mješine, također potrebne u domaćinstvu. Tu je zatim meso, iako su janjad, poput kozlića, najvećim dijelom prodavali. Zlarinjani pripovijedaju da su njihovi janjci bili osobito cijenjeni na šibenskoj tržnici. Budući da su se janjili rano, već u siječnju ili veljači, mogli su za njih postići visoku cijenu, pa su se stoga radije odricali te poslastice s vlastite trpeze, pa su rijetko i sami uživali u janjetini sa žara. Napokon ovčje mlijeko i ovčji sir činili su dobar dio svakodnevne prehrane.

Preko dana ovce su boravile na paši. Kad su domaćini odlazili na poljodjeljske radove, vodili su ih obično sa sobom i tamo ih pustili da slobodno pasu.

⁴⁴ Omiljela dječja poslastica od krušnog tijesta.

A kad su bili kod kuće odvodila su ih djeca ili starije žene na pašu u goru. Muzli su ih dva puta na dan, ujutro i uveče. Svježe mlijeko nazivaju **mliko**, a kuhano **varenika**. Od nekuhana mlijeka žene su pravile sir. (Postupak oko dobivanja svježeg i suhog sira opisan je u poglavlju o prehrani).

Tako je ovca doista predstavljala nezamjenjivu životinju u domaćinstvu, pa je razumljivo da su je morale posjedovati i one najsiromašnije obitelji. Mlijeko, sir, meso, vuna, koža, a također i gnoj, pa zatim i novac od prodaje janjadi, to je zaista visok stupanj iskorištenosti te skromne životinje, kojoj je za prehranu bilo dovoljno ono što je sama našla brsteći po kamenjaru.

U današnjim izmijenjenim prilikama, drugačijem gospodarstvu i drugačijem stjecanju novčanih prihoda, ovčarstvo, poput maslinarstva i vinogradarstva, gotovo se posve zanemarilo.

Prehrana

Prehrana je također jedna od sastavina u kojoj se umnogome odražava način života i kultura neke ljudske zajednice, a istovremeno ona je i samosvojni izraz, »govor« te kulture. U najužoj je vezi s ekološkim uvjetima neke regije, odnosno s gospodarskom (u prvom redu poljoprivrednom) djelatnošću, čijim se proizvodima stvaraju raspoložive prehrambene namirnice. U izboru i uporabi namirnica odražava se, nadalje, prometna i kulturna otvorenost te zajednice, veći ili manji stupanj autarkičnosti, odnosno veći ili manji stupanj prijemljivosti za namirnice i jela iz drugačijih sredina. Uobičajeni dnevni obroci odražavaju također cjelokupni životni ritam tih ljudi. U ponašanju pri uzimanju obroka, sastavu jelovnika za obredne i svečane prigode, odnosu prema uživanju pojedine vrste hrane i pića sadržane su kulturne vrednote. Način pripremanja jela posljedica je duboke tradicije, koje njezini pripadnici i uživaoci postaju svjesni tek kad se nađu u kakvu stranom području, za nekim drugim stolom. Živeći u sredini potpuno drugačijoj od svoje zavičajne, čovjek će relativno brzo promijeniti svoj način odijevanja; bez većih teškoća priviknut će se na drugačije uvjete stanovanja; prihvatit će i saživjeti se s drugačijim radom; ali pri izboru namirnica i načinu pripremanja jela najduže će ostati vjeran zavičajnoj kulturi i najjače odolijevati promjeni.

»De gustibus non est disputandum!« Razlike u prehrani među pojedinim tipovima kultura i etničkim zajednicama vrlo su velike. »Mi ne razumijemo Kineze koji pačja jaja zakapaju u zemlju, da uskisnu, kao što Kinezi ne shvaćaju nas kad se hranimo sirom, koji oni smatraju pokvarenim mlijekom.«⁴⁵ Takvi se odnosi i ponašanja ne mogu objasniti drugačije, do li tradicijom. U svakom je ljudskom biću duboko pohranjena snažna emocija prema »domaćoj« hrani. U okusu ili mirisu pojedinog jela sačuvana je atmosfera podneblja, ugođaj doma, trenutak djetinjstva. Okus nekog čajnog kolačića potakao je Prou-

⁴⁵ K. Birket-Smith, 1960, 122.

sta da pođe u potragu za izgubljenim vremenom! A čežnju za zavičajem Zlarinjana, koji je najbolje godine svoga života proveo na radu u dalekoj tuđini, izrazio je domaći pjesnik:

»... A uvek je, kukav, šćedija,
 Šparinja i stišća.
 U tećici je kuha,
 A iz pokrvala ija,
 I z drvenun zlicun
 Ča je iz doma donija.
 A unda bi se vode napija,
 Ispo špine
 I cilo bi vrime
 Uzdisa —
 Da mu je poisti
 Dva peruna zelja,
 U zadimljenoj zlarinskoj kužini,
 I z ženun i dicun,
 Pa stisniti bocun
 I napiti se iz pota...«

M. Bjažić⁴⁶

Namirnice i priređivanje jela

a) Žitarice i prerađevine. U dnevnoj prehrani zlarinski su težaci upotrebljavali: ječam, pšenicu i kukuruz. Ječam, **žito**, uzgajali su na svojim poljima, a u prehrani su ga primjenjivali priređena na različite načine. Jedan od njih bilo je ljuštenje zrnja tučenjem u stupici, čime se dobivalo **orzo**. Od njega su spremali **kašu**, zakuhavanjem orza u kipućoj vodi, ili su ga, zajedno s graham, kuhali u varivu. Drugim načinom žito se pržilo na kominu u bruštulinu, a zatim mljelo u ručnom mlincu. Fino samljeveni prženi ječam upotrebljavali su za kuhanje jutarnjeg napitka, zvanog **žito** ili **žitna kafa**. Ječam su također prerađivali u brašno (**žitna muka**), meljući ga na žrnima. Žitna muka bila je, uz pšeničnu i kukuruznu, jedan od dodataka pri pripremanju kruha. Takav miješani kruh nazivali su **škuri**. U dokumentima iz polovice 19. st. zabilježeno je da se od ječmenog brašna pravila i tjestenina.⁴⁷ Boljim općim standardom Zlarinjani su u kasnijim desetljećima 19. i 20. st. tu praksu napustili. Međutim, u nestašici hrane, u kojoj se većina Zlarinjana našla za vrijeme drugog svjetskog rata, u prehrani se opet pojavila i **maništra** od žitne muke.

Kukuruz se u ljudskoj prehrani priređivao i u neobrađenom zratom obliku. U omiljelom varivu, zvanom **sočivo**, kombiniranom od različitih bobica i zrnaca, kuhalo se i kukuruzno zrnje. Ipak, najčešće se kukuruz upotrebljavao samlje-

⁴⁶ Iz pjesme »Pustite ga«, PSO 4, 1975, 71.

⁴⁷ B. Ungarov, PSO 7, 1978, 25.

ven u krupicu ili brašno (**muka od hrmatura**), pa se od njega pripremao kruh ili kaša. Kruh umiješen samo od kukuruznog brašna zvali su **hrmaturica**. Prema načinu pripremanja razlikovali su dvije vrste kukuruznih kaša; ako se u kipuću vodu zakuha manja količina brašna nastaje rjeđa kaša (neki je nazivaju i **pura**), dok dodavanjem obilnije količine brašna nastaje gusta, tvrda smjesa, **polenta**. Čini se da su kašu češće jeli nego polentu. Pri kuhanju smjesa se miješala posebnom drvenom kuhačom s dva roga (**vrnjača s dva prtlja**). Polentu su zbog njezine tvrdoće pri uzimanju obroka žicom rezali na manje komade. Kaše su većinom jeli u kombinaciji s mlijekom, uljem ili juhom od brudeta.

I pšenicu su u zrnatu obliku, kao i kukuruz, dodavali sočivu. Ipak su je pretežno mljeli u brašno i od njega pekli kruh, peciva i kolače.

Rižu (**rizi**) su posjedovale samo imućnije obitelji, a i tamo se pripremala tek u posebnim zgodama.

Za dnevne potrebe kruh se mijesio od miješanog brašna. Samo u najvećoj oskudici mijesili su ga od **golog žita**. Za svečane prilike pravio se kruh od **cvita**, pšeničnog brašna, s različitim dodacima. Za pripremanje tijesta u svakoj se kući nalazila **kopanja**. Te drvene načve, dubene od jednog komada, Zlarinjani su kupovali u Šibeniku. Mogle su biti različite veličine, a najveće su dosizale dužinu i do 1 m. Kazivačice spominju da se za jedan kruh većinom uzimalo po 3 kg brašna. Od te je količine izašla **glava** kruha približno od 4 kg težine.⁴⁸ U starije se vrijeme pri pečenju kruha upotrebljavao domaći kvas, koji su žene same pripremile. Pri svakom pravljenju tijesta za kruh otkinule bi komad, posolile i ostavile ga u takvu sirovom stanju do idućeg puta. Uoči dana kad budu ponovno mijesili kruh, uvečer bi taj kvas razmutile brašnom i vodom i tako ostavile preko noći. Rano ujutro umijesile su u kopanji tijesto i dodale mu pripremljeni kvas, zatim ga pokrile **raknom**⁴⁹ i ostavile da ukisne. Kad je taj posao bio završen, glavu tijesta stavile su na dasku i odnijele na pečenje. Neki su prilikom miješenja dodavali tijestu za kruh morsku vodu. Potvrdu o tome nalazimo i u pjesmi M. Bjažića »Tepli kruh«:

»... Kad bi Uzdanica
kruh misila
malo bi u muku
mora ulila ...«⁵⁰

Na Zlarinu su se primjenjivala dva načina pečenja kruha: **pod peku** na kominu ili kod pećarice u krušnoj peći. Kad bi domaćice pripremile tijesto za kruh, objesile bi peku na komoštre iznad vatre da maksimalno akumulira to-

⁴⁸ «... a doma su
u kopanjama
kruh misile —
po dvi i tri
velike glave
za cilu šetemanu». — M. Bjažić »Kod peći«, PSO 2, 1973, 22.

⁴⁹ Spominje se u testamentu Zlarinke Gašpe Spadine iz 1670: »... jedno rakno od tole« — A. Supuk, 1957, 159.

⁵⁰ PSO 7, 1978, 3.

plinu, koju će kasnije isijavati. Zatim su gvozdenim popečkom razgrnule na **popretu** žeravicu, metlicom ili vlažnom krpom je očistile od pepela, pa na tu ugrijanu plohu komina položile tijesto. Prekrile su ga ugrijanom peknom, preko koje su nagrnule topli pepeo (**lug**) i žeravicu. Vanjski obruči peke omogućili su da se žeravica i lug zadrže na cijeloj površini posude. Za kratko vrijeme kruh je bio pečen, pa su peku odstranili, a kruh otresli od zaostalog pepela. Ovaj se način pečenja primjenjivao u kućama gdje se po jedna glava kruha pekla svaki dan. U vrijeme kad je Borovica bila još naseljena, kruh se tamo pekao samo na taj način, jer krušnih peći nije bilo.

U Zlarinu je bilo nekoliko krušnih peći, **pećnica**, koje su bile u privatnom vlasništvu. Sav posao oko pečenja kruha obavljala je ženska osoba iz vlasnikove obitelji, zvana **pećarica**. Ona se brinula za ogrjev, potpalu i razbuktavanje vatre. Svaka se žena dogovarala s pećaricom za vrijeme u koje treba donijeti tijesto na pečenje. Plaćalo se novcem ili u dogovorenoj količini goriva (**brime šume**) ili, što je bilo najčešće, manjim hljebom, što se nazivao **bubak** ili **zapećnjak**. Kako se istovremeno u peći peklo više kruhova različitih domaćica, moralo se na neki način označiti vlasništvo. To su učinili pomoću badema ili loze, koje bi stavili na tijesto ili bi prstima utisnuli u tijesto određeni znak. Pečenje je trajalo po dva sata. Dok su čekale na red, žene su obično otkinule komad tijesta, ispljeskale ga u pogaču i ispekale na nagloj vatri pred otvorenom peći. Bile su to **bubice**, koje su naročito voljela djeca. Neke su žene u tijesto za bubicu stavile i nešto zrnja koromača, da bude slađe. Miješani domaći kruh, ispečen u peći, dugo je ostao svjež, pa se mogao jesti i osam dana nakon pečenja.

Pećarice su i same priređivale kruh za prodaju. Zbog toga se i točno znalo kad je bilo vrijeme da domaćice donose svoje tijesto na pečenje, a kad je vrijeme bilo rezervirano za samu pećaricu.

Taj obični, svakodnevni kruh bio je redovit dodatak jelovniku uz zelje, ribu ili sir.

Osim za pravljenje kruha, brašno se upotrebljavalo i za pripremanje različitih peciva i kolača, koji su se većinom jeli u određenim prigodama. To je u prvom redu **krsnica**, fini bijeli kruh. Tijesto se zamijestilo od pšeničnog brašna, uz dodatak groždica, naribane kore limuna, zrnja koromača, šećera i ulja, te kvasa. Kad je ukislo, oblikovale su ga u **glavu**, ali da bi dobilo što pravilniji kružni oblik, opasali su ga **kanicom**, ženskim pojasom. Taj se kruh također pekao u krušnoj peći. Prije nego što su ga stavile u peć žene su u tijestu nožem urezale znak križa.

Druga vrsta peciva koju su od bijela brašna pekli u krušnoj peći je uskrсна **slatka pogača** ili **pinica**. O pripremanju pinice kazivala je Jerka Adum: »Uveče bi se priredio kvas. Ujutro bi se umutili žumanje i šećer, a bjelanje napose, dodalo se ruma ili rakije, pinjole,⁵¹ kore od limuna ili naranče, malo svinjske masti i brašna, pa bi umisili i ostavili da ukisne. Onda bi primisili još dva puta, stavili na dasku s papirom, pa pomazali s mašću. Pinice su se pekale u

⁵¹ Sjemenka pinije.

peći i pećarica bi naredila u koju uru triba doniti na peć. Prije nego što će tisto u peć, zarezali bi nožem na tri mista i namazali ga žumanjem«.

Od istoga tijesta pravili su za djecu **karitule**. Od tijesta su isplele pletenicu i u nju utakle cijelo jaje, te također ispekle u krušnoj peći.

Ostali kolači koje su Zlarinke pripremale svojim ukućanima pripadaju uštipcima, tj. spravlja se prženjem u vrućem ulju. Ima ih nekoliko vrsta: **prspalje**, **pršunate** i **hrstulje**. Prspalje se prave od tijesta za kruh, umiješenog samo od pšeničnog brašna, ali bez dodavanja kvasca. Od toga tijesta otkinule su manji komad, oblikovale ga u pogaču i ispržile na vrućem ulju. I o njima pjeva pjesnik:

»... Babe bi unda
tisto kidale
i u staroj prsuri
prspalje frigale,
a oni su se
cmarili
i napuhnjevali,
dokle bi dica
okolo komina stala
i čekala,
čekala —
kad će se više
pofrigati...«⁵²

Pršunate su Zlarinke umijesile od bijela brašna pomiješanog s grožđicama, vanilijom, naribanom korom od limuna, oraščićima i pinjolom. U tijesto se dodala kap rakije ili ruma te kvas. Neke su domaćice dodale u tijesto i naribane jabuke ili bajame. Nakon dva sata, kad se tijesto ukislo, žlicom su otkidali komade i frigali ih u prsuri. Još vruće pospu se šećerom. Djeca, koja su čekala kraj komina da se pršunate isfrigaju, pospješivale su prženje riječima: »Vrile, vrile, kako babine sline!« Sada sve više za te uštipke prevladava naziv **fritule**.

Hrstulje Zlarinka Štefanija Kordić pravi tako da umuti 4 žutanjka i 1 bjelanjak s 4 žlice šećera. Tome doda malo soli, naribanu koru od limuna i narance, vaniliju, malo mlijeka, 3 dkg masti (sada se upotrebljava margarin), 1/2 čašice prošekaa i brašna. Sve ove sastojke dobro umijesi, razvalja u mlinac, a zatim izreže u manje komade. Njih prži u bijelom ulju i na kraju ih pospe šećerom.

Na zlarinskim jelovnicima nalazi se i tjestenina. Osim već spomenutih nekadašnjih ječmenih rezanaca domaće proizvodnje, **maništra** (čuje se i naziv **pašta**) kupovni je industrijski proizvod. Pripremali su je za jelo kuhanjem, pa je uz dodatak ulja mogla biti samostalno jelo, iako je češće poslužila kao sastavni dio varivu od graha ili nekim mesnim jelima, npr. pašticadi.

⁵² M. Bjažić »Kod peći«, PSO 2, 1973, 22.

b) Povrće, voće, začini i samoniklo bilje. Najzastupljenija sastavina u prehrani zlarinskih težaka bilo je povrće, što su ga žene uzgajale u svojim vrtovima. Najčešće su spremali **zelje**, koje se kuhalo u kotlinki. U tvrdu, bočatu vodu stavilo se lišće kupusa, blitve, boba, dodala mrkva, rodakva i koromač. Kad se dovoljno skuhalo, procijedilo se, stavilo u **zdilu**, dodalo sol, ulje i češnjak i time je jelo bilo gotovo. Uz zelje se većinom kuhao krumpir, koji su uglavnom kupovali.

Druga vrsta složenog jela bilo je **sočivo**. Sastojalo se od fažola, leće, boba, sikirice, ćića, orza, kukuruznog i pšeničnog zrnja. Zrnje kukuruza trebalo je već dan ranije staviti u vodu da omekša. Sve sastavine sočiva kuhale su se zajedno u loncu, **bronzinu**. Kad su bile skuhanе, dodalo se ulja i soli (neki su još dodali papar i češnjak). To se jelo moglo spremiiti i za četiri do pet dana unaprijed. Jednostavnija vrsta sočiva sastojala se samo od graha i leće.

Grah se spremao i u drugačijim kombinacijama. Tako se često jeo **fažol i maništra**. Oprano i očišćeno zrnje graha kuhalo se u vodi, a kad je grah počeo pucati dodalo se maništru i dalje zajedno kuhalo. Kasnije se smjesu ocijedilo, te posolilo i nauljilo. Već je spomenuto da se grah mogao kombinirati s orzom, koje se također kuhalo s fažolom, a zatim se dodala kapula i ulje. Suhom šarenom grahu, zvanom **kok**, mogla se prikuhati i mlada blitva; uz dodatak ulja to se jelo najčešće konzumiralo s kruhom. Od kuhanog graha pripremala se i salata.

Bob se za jelo pripremao u svježem stanju, dok je još bio u mahunama, ili suhi, u zrnju. U **mohunjama** pripremao se **lešo**, tj. kuhao samo u vodi, u kotlinki. Ako je bilo na raspolaganju suhe svinjske trbušine, **pancete**, tada su mlade mahune pirjali, **šufigali**, u teći na ulju, uz dodatak luka, peršina, soli i papra. Suhi bob trebalo je dan uoči kuhanja namočiti, a sam postupak pripremanja sastojao se od kuhanja, te dodavanja ulja, češnjaka i soli. Jelo se žlicom.

Zimi se često jela broskva. Najprije se nožem odstranilo korijenje, a zatim se cijeli bus narezao na tanje rezance. Kuha se u vodi, kojoj se — samo u imućnijim kućama — dodavala svinjetina. Po kuhanju začinila se uljem i soli, eventualno češnjakom ili juhom od brudeta.

Zlarinjani nisu nikad sami kiselili kupus, premda su ga u nekim prigodama, npr. za Božić, redovito iznosili na stol. Za te prilike kupovali su ga u trgovinama na Zlarinu ili u Šibeniku, kao što su to činili i s krumpirom.

Iako ga većinom nisu sami uzgajali, krumpir je također bio važan sastojak dnevne prehrane. Pripremali su ga kuhanjem, nakon čega su ga **frigali** na ulju uz dodatak luka.

Nekoliko se takvih jela priprema u zlarinskim kuhinjama, iako su ona preuzeta u novije vrijeme, pa ne predstavljaju staru tradiciju. Takva je npr. **šalša na pomidori**: isjeckana **kapula** zaprži se na ulju, doda sitno narezana **petrusimena** i **luk** (češnjak), a zatim na kriške izrezana rajčica, sol i papar. Ta se smjesa sat do dva kuha na tihoj vatri. Istim načinom priprema se i kupus ili tikvice.

Nasuprot tome, stara su tradicija masline, koje kao plodovi služe u prehrani na različite načine. Za **tučene masline** upotrebljavaju se zeleni plodovi

koje uberu u rujnu. Svaki pojedinačni plod natuku kamenom ili zarežu nožem, a zatim ih poslažu u kamenicu i preliju morskom vodom. Tome dodaju stabljiku koromača i grančicu **mrte**, mirte (*Myrtus communis*). Iako je potrebno da stoje po dvadesetak dana, svakog se tjedna mora promijeniti morska voda. Masline priređene na taj način jedu se uz meso ili ribu.

Za **soljene masline** upotrebljavaju se zreli, crni plodovi. Postupak je veoma jednostavan: plodovi se slože u zdjelu ili košaru, posole, te pritisnu kamenom pločom. Tako ih se ostavi osam do petnaest dana, i tada su već dobre za jelo. Jedu se kao salata uz meso.

Osim ovih postupaka konzerviranja masline se mogu pripremiti i običnim kuhanjem ili pečenjem. Crne se masline kuhaju u vodi, ocijede, stave u drugu posudu i posole. Time su već pripremljene za jelo. Ako ih se želi jesti pečene tada zrele, crne plodove slože u teču, pospu s malo šećera i sjemenja od koromača, dodaju malo ulja, a zatim stave u krušnu peć, nakon što se u njoj ispekao kruh. Jedu se hladne, same ili uz meso, a pripremljene na taj način mogu se konzumirati i nakon desetak dana.

Pri sabiranju podataka o povrću u prehrani zabilježeno je i jedno staro miješano jelo, koje se sastoji od povrća i tijesta. Sedamdesetogodišnja Jerka Kursar opisivala ga je kao **zel(j)enjaka**, što ga je priređivala njezina majka Ivka Grbinova. Ona je od brašna umijesila tijesto kao za kruh, ali bez kvasca, a zatim ga razvaljala u dvije jednake pogače. Tada je sitno iscjeckala blitvu, peršin i poljski luk, i to sve u zdjeli izmiješala, te dodala groždice, malo šećera i ulja. Taj je nadjev nanijela na jedan od pripremljenih komada tijesta, a drugom ga je prekrila i dobro savila po rubu da zelenje ne ispadne. Zelenjak se pekao **pod peku**.

Od voća najveću su primjenu imale smokve. Jeli su ih i svježe, ali kudikamo više osušene, pa su suhe smokve činile redovni sastojak dnevne prehrane u toku većeg dijela godine.

Ostalo su voće jeli u svježem stanju (grožđe, breskve, trešnje, višnje), dok su oskoruše, osim svježih, pripremali na taj način da su ih nožem presjekli i takve ostavili da se kraće vrijeme prosuše na suncu. Oskoruše su, osim toga, i kuhali u sirup, kojim su djecu liječili od kašlja. Jabuke i orahe, koji su uz bajame bili uvijek sastojak božićne trpeze, kupovali su, kao i kestene (**maruni**), koje su katkad pekli na kominu.

Od suhog voća, koje se koristilo kao dodatak u pripremanju nekih drugih jela, treba spomenuti groždice (**suho grozje**), koje su dodavali nekim pecivima (zelenjaku, krsnici); suhe šljive, kao dodatak umaku nekih mesnih jela (gulašu ili paštici), dok su suhe višnje stavljali u rakiju, praveći od toga neku vrstu alkoholnog napitka.

Koliko god bila zlarinska prehrana u svojoj biti jednostavna, ne može se zamisliti bez različitih začina. Ako se izuzmu klasični začini: sol i papar, većina ostalih uspijevaju na zlarinskom tlu, sijani ili sađeni u vrtlama ili samonikli po ledinama. Takvi su npr. peršin (**petrusimena**), češnjak (**luk**), luk (**ka-**

pula), poljski luk (**ljutica**). Osim u svježem, kapulu rabe i u konzerviranom stanju, spremajući male glavice mladog luka u kvasini. Pripremljene na taj način upotrebljavaju se kao salata. Ljuticu, koju su u svibnju iščupali iz zemlje, također su stavljali u kvasinu, pa se i ona upotrebljavala kao salata.

U nekoliko je navrata već bio spomenut **koromač**, komorač (*Foeniculum vulgare*), kao jedan od vrlo često upotrebljivanih začina, koji se upotrebljavao u grančicama i kao sjemenje. **Metva** (*Mentha*) se najviše upotrebljavala kao dodatak brudet. **Mažurana** (*Majorana hortensis*), što su je sijali uz zidove vrtova, dodavala se različitim umacima. **Barbaroža** (*Pelargonium zonale*), koju su kao ukrasno cvijeće uzgajali u loncima, kuhala se obično uz gulaš. Aromatične igličaste listove ružmarina (*Rozmarinus officinalis*) rabili su pri mariniranju riba i spravljanju divljači, a svojstva **slavulje**, kadulje (*Salvia officinalis*) za liječenje prehlade, dodajući je mlijeku. Posebnu aromu **zelju** davao je **osmulj**, koji su također uzgajali u vrtovima. U nekim varivima kuhalo se i lišće **javora**, lovor (*Laurus nobilis*). Od domaćeg bilja spomenimo još ovdje **kamilu**, kamilicu (*Matricaria chamomilla*), od koje su kuhali čaj, zatim **sliz**, sljez (*Malva*), koji su upotrebljavali kao lijek protiv kašlja, te **pelin** (*Artemisia*).

U zlarinskoj flori ima još samoniklog bilja, koje su u nekim teškim okolnostima, osobito kad je nedostajalo uobičajene hrane, moglo također iskoristiti za jelo. Jedna od njih je npr. **matar**, petrovac (*Crithum maritimum*). Pripremali su ga tako da su ga nožem očistili (**otribili**) od korijenja, a zatim stavili u hladnu vodu i kuhali tako dugo dok voda nije zavrela. Tada su ga ocijedili i čvrsto stisnuli (**ožili**), te dodali ulja i octa. Na isti su se način pripremale i ostale trave, koje su domaćice razlikovale prema ovim imenima: **tušč** (*Portulaca oleracea*), **sinjak** (*Carpinus orientalis*), **kreš** (*Equisetum*), **mačja muda** (*Tordylium apulum*), **orlovi nokti** (*Lovicera caprifolium*), **krvavac** (*Achillea millefolium*), **babina žilica** (*Geranium molle*), **špinjača** (*Spinacia oleracea*), **žutenica** (*Cichorium inthybus*), **riga** (*Eruca sativa*) i dr. Žene su ih skupljale po ledinama i većinom dodavale zelju.

c) Ribe. Posve je razumljivo da su ribe bile značajan udio u jelovniku. »U stara vremena more oko otoka bilo je prebogato plemenitom ribom. Bilo je tu ugora, salpa, cipala, orada, zubataca, škarpina, kanjaca, liganja, hobotnica i još mnogo drugih izvanrednih riba« — piše o otoku Zlarinu Ante Gregov.⁵³ No, prema pričanjima starijih otočana, težaci su se najčešće zadovoljavali giricama, pa onda srdelama, gaunićima, ciplima. Skuše, lokarde i druge ribe rjeđe su bile zastupljene na težačkom stolu. Sitnije ribe pripremali su za jelo friganjem: u prsuru na ugrijano ulje stavi se riba, posuta brašnom, te isprži na nagloj vatri. Krupniju ribu pripremali su pečenjem na gradeli, koje su stavili nad žeravu. Osim tih postupaka riba se mogla pripremiti i kuhanjem. Na taj se način od većih riba kuhao **brudet**. Antula Branica spremala ga je ovako: »Na dno teče ili zemljanog lonca stavi se kapula, ulje, petrosimena, sol, pomidor narezan

⁵³ A. Gregov, *PSO* 3, 1974, 42.

na kriške, i na to komadi ribe. Ulije se malo kvasine i toliko vode da sve bude pokriveno. Mora se staviti najprije na jaku vatru da naglo zakuha, a nakon 10 do 20 minuta polako kuha na tihoj vatri. Neki dodaju tome metvu i javorov list«.

U mnogim se prilikama jeo **bakalar**. Pripremaju ga tako da ga najprije omekšaju tukući ga batom, nožem mu odstrane peraje, te ostave u hladnoj vodi pola dana ili preko noći. Sutradan mu nožem ostružu ljušturu (**lustra**), izvade kosti (**koštice**) i utrobu (**drob**), te razrežu na manje komade. Komadi bakalara kuhaju se u vodi zajedno s oguljenim i razrezanim krumpirom. Kada je dovoljno skuhan, procijedi se, te završi dodavanjem ulja, soli, papra, te isjeckana češnjaka i peršina. U tekućinu koja je preostala nakon cijedenja, može se još zakuhati riža pa se tako dobije i **juha od bakalara**.

Zlarinjani su u svojoj prehrani visoko cijenili **slane srdede**, koje su gotovo u svakom domaćinstvu sami pripremali. Veću količinu srdela kupili bi od ribara u travnju ili svibnju, jer su tada bile za tu svrhu najbolje, budući da još nisu bile odviše masne. Pripremi se barilo sadržine 30 do 40 kg, ako se raspolaze većom količinom, ili 10 do 12 kg, ako je manje ribe. Dno barila pospe se sa soli, na to se složi red cijelih srdela, zatim opet naizmjenice sloj soli i riba. Nakon što se slože dva ili tri reda, cijela se količina čvrsto pritisne drvenim poklopcem, **pokrvalom**, da se što više stlači. Kad se tako barilo ispuni do vrha, pokrvalo se još oteža kamenom i tako ostavi cio dan. Sutradan se prostor koji je nastao slijeganjem redova ispuni novim srdelama. Riba će ispustiti vlastiti sok, **salamuru**, kojom ih kasnije zalijevaju. Jednom mjesečno mora se pregledati sadržaj barila, da se ne bi salamura **užegla**.⁵⁴ Postupak konzerviranja dovršen je krajem rujna, kad se već slane srdede mogu jesti. Izvadi li se red riba iz barila, ostatak srdela mora i nadalje ostati pod pritiskom **pokrvala i stine**. Konzumiraju se najčešće tako da ih očiste od salamure i poliju uljem. Tko želi doda im još kvasine i kapule.

Sjećajući se svojih dana proživljenih u Borovici, Srećka Gregov (r. 1904) pripovijeda da su njezini sumještani pripremali za jelo i hobotnice, kuhajući im narezane krakove zajedno s krumpirom. Uz dodatak ulja, papra, kapule i petrusimene jelo se uzimalo tek kad se ohladilo. Hobotnice se moglo pripremati i friganjem. Borovičani su rado jeli i sipe, pripremljene na salatu. Skuhane i ohlađene sipe rezali su na manje komade, te dodali luk, ocat i ulje.

Valja još spomenuti da ribari sebi priređuju ribu većinom na ražnju. Kao podlogu za ražanj upotrijebit će dva kamena, a za žar smrekova drvca, koja će svojim uljnoeteričnim svojstvima dati ribi poseban okus. Sedamdesetogodišnji ribar Ante Antonja pripovijedao je kako su pripremali srdede s ružmarinom. Grančice ružmarina poslagali su u široku plitku posudu ili na neku dasku i lagano ih nauljili. Pečene srdede, još vruće, poslagali su po ružmarinu, pa su na taj način dobile posebno aromatični okus.

⁵⁴ Kontrola se obavlja s pomoću krumpira, koji oni umoče u sok. Ako krumpir ispliva na površinu salamure je u redu. U protivnom treba je promijeniti. Tada skuhažu slanu vodu, i kad se ohladi, poliju po ribama.

d) Meso i preradevine. Udio mesa u prehrani zlarinskih težaka bio je izuzetno malen. U svakodnevnim obrocima uopće nije bilo zastupljeno. Jeli su ga samo u izvanrednim ili svečanim prilikama. Među vrstama mesa češće se pripremala govedina, koju su kupovali kod mesara. Od nje su kuhali juhu i jeli meso na lešo. Katkad se pripremao i gulaš, koji neki nazivaju **žvacet**.

Omiljelo jelo za svečane prilike bila je **pašticada**, koju su pripremali od govedine ili junetine. Opisat ćemo kako je priprema Zlarinka Štefanija Kordić: još neizrezani komad mesa nabode se češnjakom, klinčićem i slaninom, te stavi u lonac, u kojem je već pripremljeno ulje i prepržen češnjak, luk i peršin. Tako se pirja na tihoj vatri u vlastitom soku, kojem se još doda pola čaše bijelog vina, koncentrat rajčice, sol, papar i orašćić. Kasnije se ulije voda, uspe malo šećera i suhих šljiva. Nakon kuhanja na jednakoj vatri u trajanju od dva sata pašticada je gotova. Uz nju se jede tjestenina, **maništra**, koju se skuha, ocijedi, ispere hladnom vodom i zatim polije umakom od pašticade.

Za neke su prigode kupovali i goveđu utrobu, **tripe**. Za to jelo trebalo je najprije drob dva do tri sata kuhati u samoj vodi; zatim ga se izreže na manje rezance i pirja na ulju s preprženim lukom, uz dodatak soli, papra i klinčića. Može se dodati koncentrat rajčice.

Svinjetinu (**prajčevina**) jeli su u prvom redu u sušenom stanju, dok je svježja počela zauzimati mjesto u prehrani tek pred pedesetak godina. Običaj je bio da se svinja zakolje na Tominju (21. prosinca), ostavi da visi dva do tri dana, pa su obično na Badnjak **isikli** pojedine komade, koje će sušiti i dimiti: butove za **pršute**, lopatice za **špalete**, te trbušinu za **pancete**. Svaki se taj komad dobro nasoli, a zatim stavi u maštel i pritisne daskom i kamenjem. Meso je u vlastitom soku, salamuri, stajalo do Tri kralja (6. siječnja). Tada su ga izvadili, prenijeli do obale i tamo ga dobro isprali. Pršut su ostavljali u salamuri i do četrdeset dana. Zatim su svaki komad vezali konopcem i objesili da se suši na buri, a tada je, nakon nekog vremena, slijedilo sušenje na dimu iznad komina. Za tu su priliku nastojali da prikupe što više zelenih grana **smriča**,⁵⁵ koje su pri loženju razvijale mnogo dima. Meso se u dimu sušilo po šest tjedana, a zatim su ga ponovo iznijeli napolje, nastavljajući sušenjem na zraku. Tek kad su smatrali da je dovoljno tvrdo, spremali su ga u konobu, objesivši ga pod stropnu gredu, gdje je i dalje zriilo. Pršute su težaci većinom prodavali, dok su za vlastite potrebe ostavljali špalete, koje će jesti većinom ljeti za veće praznike.

Osim sušena mesa od svinje su pravili još jedno jelo, koje se konzumiralo odmah nakon klanja, **kulin**. Za **nadivati kulin** pripremi se nadjev od blitve, ribanih jabuka, peršina, papra, češnjaka, vanilije, groždica, orašca, te riže i slanine od loja. Sve se dobro rukama promiješa i žlicom puni u prethodno temeljito očišćeno i isprano crijevo, čije krajeve vežu uzicom. Tako spremljen kulin stave u bronzin i kuhaju u vodi oko pola sata. Ako se nije moglo sve odmah pojesti, ugrijalo bi se kasnije na gradelji.

⁵⁵ U testamentu sa Zlarina iz 1672. spominje se: »kus társja u Ratu, u sridi je 1 smrič« — A. Supuk, 1957, 162.

Svježu svinjetinu pripremali su za Božić. Svinjski kare, **bržolice od prajca**, frigali su u prsuri; mogli su ga kuhati na lešo kao dodatak kiselom kupusu ili ispeći na gradelji.

Već je u pregledu o stočarstvu spomenuto da su zlarinski težaci rijetko jeli mladu janjetinu ili kozletinu; ako je tkogod to ipak priređivao, tada su je pekli na ražnju. Meso se pripremalo i pod pekom. Na dobro zagrijani popret na kominu stavila se zdjela s mesom i prekrila, prethodno dobro ugrijanom, pekom. Uz meso obično se pekao i krumpir. Pripremala se i janjetina na lešo, kuhana u slanoj vodi, Mogla se prirediti i kao gulaš. Znali su također za jelo spremite i **dropčić** od janjeta (**tripice**), koji se kuhao i jeo zajedno s krumpirom.

Također je već bilo rečeno da se perad klala samo u izuzetnim prilikama, za velike blagdane ili ako je tko u kući bio bolestan. Tada bi priredili pileću juhu i piletinu na lešo. »Kokošu bi ubili ka(d) bi već ostarila« — sjeća se Srećka Gregov — »pa bi od nje pripremili juhu«.

Ta kazivačica, koja dobro pamti život u nekadašnjoj Borovici, propovijedala je kako su njezini sumještani katkad priredili za jelo kunića. »Kunac se ubije, onda se obisi da se cidi, onda se moči u kvasinu za pô ure; isjecka se i pripremi ka gulaš na kapuli, doda se žuto vino, suhe šljive, suho grozje ili višnje suhe«. Može se kuhati zajedno s krumpirom. Ovako pripremljeni kunac jeo se uz salatu ili ljuticu iz kvasine.

e) Mlijeko i prerađevine. Upotrebljavalo se ovčje i kozje mlijeko, koje bi pomiješali. Pili su ga kao dnevni napitak — kuhano mlijeko, **vareniku**, ili za pravljenje sira, za što su upotrebljavali nekuhano mlijeko. Za jednokratnu izradu **sira** bile su potrebne dvije litre mlijeka, koje su domaćice najprije u dva navrata **procidile** kroz platnenu krpu. Zatim su ga posolile, zagrijale na laganoj vatri (»poteplili smo na žeravi na kominu«), te dodale sirište da izazove mliječno vrenje. **Sirišće** su kupovali, ali se mnogi stariji kazivači još sjećaju i sirenja domaćim sirišćem. U tu se svrhu upotrebljavao želudac (**dropčić, drobica**) janjeta, koji još nije počeo pasti travu. Želudac su nakon klanja dobro očistili, posolili i osušili. Enzimi iz želučane sluznice izazivaju grušanje kareina u siru. Od tako pripremljenog dropčića žena bi pri sirenju odrezala komadić, umočila ga u vrč s vodom, kojoj se doda kvasina, i stavila u mlijeko, koje se od toga počinje grušati. Kad je cijela količina mlijeka zasirena, ostave je da se ohladi. Tada uzmu dvije čiste krpe, rukama sir skupe (**zbija se**) i pritišću (**gnjavi se**). Dobro ocijedenog zamotaju u platnenu krpu, te ostave da još neko vrijeme stoji. Zatim ga još jednom ocijede (**ožme se**), te stave u drveni kalup. Kalup, zvan **lub**, pripremili su sami domaćini, izrezavši kružni pojas oko debela **fafarinke** (*Celtis australis*). Obod kore povezali su konopcem da se dobije pravilan krug. Ispod luba ispunjenog sirom stavi se daščica, a sve se još pokrije drugom daščicom i oteža kamenom pločom. Nakon jednog do dva dana stajanja u lubu **mladi sir** je pogodan za jelo. Pripremali su ga za vlastite potrebe, ali su ga i prodavali. Ako je pri umetanju u kalup nešto sira preostalo preko luba, tu su **jašćericu** (neki je zovu i **pujina**) odmah pojeli, uz dodatak kruha.

Tekućinu koja je nakon cijeđenja ostala u zdjeli nazivaju **surutka**. Upotrebljavali su je kao napitak, većinom za djecu, ili su je jeli s nadrobljenim kruhom. U Borovici su je obično prikuhali kaši. Ipak, najviše su je rabili kao dodatak hrani za svinje.

Priređivali su također i **suh** **sir**. Sušili su ga na suncu četiri do pet dana, položenog na daski, ili po desetak dana u košari, obješenoj o strop konobe. Suhi je sir bio osobito pogodan za konzerviranje. Velike keramičke posude s poklopcem, **žare**, ili jednako tako velike posude isklesane u kamenu, **kamenice**, (sl. 7) napunili su suhim sirom, te ga zalili domaćim uljem i prekrili poklopcem. Tako su ga mogli pripremiti za cijelu godinu unaprijed.

f) Jaja. U težačkim je obiteljima bilo malo peradi, pa i jaja nisu mnogo bila zastupljena u prehrani. Ako bi ih ipak spremili za jelo, većinom su ih frigali, tj. razmućeni bjelanjak i žutanjak ispržili na vrućem ulju. Mogli su ih spremiti i pečena, ako su na vruće ulje izljeli nerazmućeno jaje, pa od žutanjka nastane **oko**. Frigana jaja kombinirali su s narezanim mesom špalete. Djeci ili bolesniku kuhali su jaja **u sorbuju**, tj. pripremljena mekano. Za Uskrs je bilo uobičajeno da se jedu tvrdo kuhana jaja.

Osim tih jela, jaja se susreću u prehrani i kao sastavni dio nekih kolača, i to bilo da su razmućena umiješali u tijesto (npr. za hrstulje), bilo da su žumancem ili bjelancem namazali neka peciva izvana (npr. pinice), bilo da su u cijelom obliku bila utaknuta u tijesto (kako je to bilo uobičajeno na uskršnom pecivu karituli).

Obroci i jelovnik svakodnevne i prigodne prehrane

a) Dnevna se prehrana većinom sastojala od tri obroka — jutarnjeg, podnevnog i večernjeg. Sadržaj obroka donekle je varirao prema godišnjim dobima, tj. prema namirnicama kojima su u pojedinom dijelu godine raspolagali.

Jutarnji obrok nazivaju **kafa**, prema glavnom napitku od kojeg se sastojao. Kako je već spomenuto, bila je to žitna kafa, koju su ujutro kuhali u kogumu. Odrasli su uz popijeni kogum žita najčešće jeli kruh. Neki bi kafi dodali i malo šećera. Najstariji kazivači spominju da se ujutro spremala i kukuruzna kaša, koju su jeli sa skuhanim mlijekom. Ako bi što od kaše preostalo, nosili bi je sa sobom na polje. Djeca su većinom pila kafu s mlikom, a muškarci bi popili čašicu rakije i pojeli nekoliko smokava. To je bio najčešći sadržaj jutarnjeg obroka. No, kako sastav obroka ipak uvijek predstavlja individualni izbor i individualne sklonosti, takav jelovnik nije bio pravilo za sve, pa su neki pili u jutro samo mlijeko, drugi čaj od kamilice, a bilo je i takvih koji su kuhali kupovni čaj.

Podnevni obrok, **ručak**, po svojem je sadržaju varirao prema godišnjim dobima. Zimi se boravilo kod kuće jer intenzitet poljskih radova još nije bio velik. Što se prehrane tiče Zlarinjani zimu smatraju najboljim dijelom godine, jer tada imaju: »vina, ulja, prajca, smokav«. Ipak, i tada je ručak bio skromniji

obrok, koji se sastojao od sočiva ili broskve s prajčevinom, fažola i maništre, a uz to se jela mlada ljutica.

U proljeće je svakodnevna hrana bilo zelje s kruhom. U to su vrijeme kao glavni sastojak zelja kuhali **piljce**, mladu blitvu, koja posadena u jesen u proljeće već sazrije. Uz nju se kuhao bob u mahunama s koromačem. Dane su provodili na polju, pa su jelo i piće često nosili sa sobom. Tada i nije bilo vremena da se kuha ručak, pa su sa sobom nosili ostatke od večere. No, moglo se desiti da su jeli samo kruh i suhe smokve, te tučene ili pečene masline. Hranu su nosili u kartilu ili konistri, a vino u bucačima. Bilo je to lagano vino, što su ga dobivali od tropa i vode, pivo ili bevanda. Za ručka rasprostrli su po tlu tkaninu, koju su također ponijeli sa sobom, da bi na nju sjeli. Svi članovi obitelji jeli su zajedno iz iste zdjele.

Ljeti je glavna hrana i opet bilo zelje, u tim sušnim danima posebnog okusa, koji se postizavao dodavanjem osmuhalja. Kuhao se također kupus i krumpir, tikve, a jela se i maništra, koja je bila začinjena pomidorima. U jesen je već bilo i slanah srdela, koje su osobito prijale uz novo vino.

Između jutarnjeg i podnevnog obroka obično se ništa nije jelo, kao ni između podnevnog i večernjeg. **Večera** je ljeti bila obično između 18—19 h, a zimi oko 17 h, i po svojem je sadržaju bila krepkija od ostalih obroka. Redovito se jeo brudet i zelje ili krumpir, katkad i riba, pečena ili frigana ili hobotnice ili sipe.

Jelovnik večere bio je svakako poboljšan ako su u obitelji toga dana imali pomoćnike u poljskom poslu. Tada se nastojalo da bude mesne hrane, **smoka**: kuhala se goveda juha, pa zatim gulaš ili kuhana govedina s maništrom uz zelje ili fažol; ili bakalar; ili sočivo i prajčevina. Tom bi prilikom svatko dobio i čašu pravog vina.

Obroci su se uzimali u kuhinji pored komina. U nekim se kužinama nalazio stol, oko kojeg bi posjedali pri jelu, no često se, naročito zimi, sjedilo pri jelu na rubu komina. Kao i na polju i tu su većinom svi jeli iz iste zdjele, a vino pili iz bukare ili pota. Dok su tanjuri, **pjati**, uglavnom bili porijeklom iz Apulije, drvene žlice i vilice, **pirune**, kupovali su u Zlarinu.

b) Nedjeljom se nastojalo da i za ručak ima ribe ili mesa, kao i juhe. Zimi se kuhala broskva s prajčevinom (po mogućnosti s pancetom) ili bakalar, koji se jeo sa svježim kruhom. Moglo je to biti **zelje s mišancijom**, poliveno juhom od brudeta, uz dodatak mlade ljutice, pa zatim ugor na brudet ili veliki prženi gauni, te tučene masline.

U proljeće zelju se dodavala pečena riba. Bile su to prve srdele, bugve i siruni. Imućniji bi priredili janjetinu kuhanu **na hrstac**, ili bi janjca ili kozlića ispekli na žaru. Kako je u to vrijeme bilo više mlijeka od ovaca i više jaja, nedjeljom su kao slatki dodatak obroku pravili hrstulje.

U ljetne dane nastojali su da skuhaju govedu juhu, a zatim je slijedila govedina na lešo s maništrom. Uz zelje ili drugo povrće kuhala se **kora od prajčevine**, a od riba frigale su se ili pekle girice, srdele, bugve.

Smatralo se da je bravetina najukusnija u jesen, pa je u to doba i bila većinom na nedjeljnom stolu. Također se držalo da su u to vrijeme salpe specijalnog okusa, pa su ih pekli i jeli uz mladu salatu, koju su tad već mogli brati u vrtovima.

c) Svakodnevni jelovnik mijenjao se u vrijeme najvećih gospodarskih poslova. Tako je bilo uobičajeno da se u dane kad su se trkulale masline redovito spremao bakalar, te kao poslastica pekle pršunate. U jesen kad se trgalo grožđe, u vinograd su se nosile slane srdele, koje su jeli s kruhom, a uveče se priređivala obilna večera s mesom ili bakalar s krumpirom.

d) U dane godišnjih svečanosti prehrana je bila prilično tipizirana, a jelovnik gotovo u svakoj kući jednako sastavljen. Za Badnjak se jelo zelje ili broskva s bakalarom ili riba, i to gauni ili lignji, a kao poslastica pršunate. Uz to se pilo najbolje vino.

Za božićni ručak pripremala se goveđa juha. U vrijeme između dva rata u tu su juhu kao posebni specijalitet ukuhavali **luganik**. Bila je to neka vrsta posebno aromatičnih malih kobasica, koje su kupovali u Šibeniku. Obligatan je bio zatim kiseli kupus sa svinjetinom. Tko je mogao pripremio je i frigane bržolice od prajca, uz koje se jeo krumpir. Najimućiji su toga dana ispekli **pivca** (pijetla), **kokoš** ili **tukca** (purana). U novije vrijeme tome su dodavali salatu, koju su u posljednjim desetljećima počeli uzgajati u svojim vrtovima. Uz to se pilo najbolje vino. Toga je dana bilo i kupovnih jabuka i oraha, te domaćih bajama. Poslije ručka pili su i pravu kavu, koju su neki, za razliku od žitne kafe, zvali **verdina kafa**. Kao slatko spremili su pršunate ili zelenjak. Uopće je taj dan bio smatran danom izobilja, pa Zlarinjani kažu:

»O Božiću, brate moj,
dobro mi je na te,
i sva tri dana uza te,
ali nikad kako na te«.

Starije su domaćice za Božić ispekle i već spominjani bijeli kruh, krsnicu, koju za ovu priliku zovu **božitnjak**. Njega su toga dana postavili na stol, okićenog svijećom, maslinovom grančicom i drugim ukrasima, pa je tako stajao do Sv. tri kralja (6. siječnja). Ako božitnjak nisu same pripremile, kupovale su za tu priliku u Šibeniku tvrdo pecivo (dvopek) u obliku prstena, koji nazivaju **kolač**. Četiri su takva kolača redovito stajala u božićno vrijeme na stolu.

I na Stipanju, drugi dan Božića, jeo se kiseli kupus i paštica, nabodena pršutom i garnirana tjesteninom, a uz to se pilo žuto vino. Ostaci svih božićnih jela nuđeni su i slijedeći dan, na Ivanju.

Kako je novogodišnje vrijeme doba **kolojanskih** ophoda, u svakoj se kući peku pršunate, kojima će uz smokve i bajame darivati čestitare.

Na dan Sv. tri kralja, uz obvezatno zelje s bakalarom i pršunate, načinjao se božićni kruh, božitnjak.

Kiseli kupus sa svinjetinom javlja se kao jelo ponovo na Poklade, a toga se dana također peku pršunate.

Drugačiji je jelovnik bio u uskršnje vrijeme. Već na **Veli petak** pripremao se bakalar ili riba i pekle pršunate ili hrstulje. Na **Velu subotu** mijesilo se obvezatno uskršno pecivo — pinice ili slatke pogače, te karitule, a uz to i opet bijeli kruh, koji prati sve svečane trenutke. Na Uskrs ujutro djevojke su nosile hranu na blagoslov u crkvu. U konistru su složile pinice i karitule, tvrdo kuhana jaja, pršut, **bocun** žutoga vina, čak i bocu vode, i sve prekrile svilenim rupcem, **šudarom**. Zatim su uzele svoju najljepšu sparuu i s konistrom na glavi pošle u crkvu. Blagoslovljeno jelo serviralo se za ručak. Tko je mogao priredio je uz to janje, a tko nije kupio bi mesa. Glavno jelo dopunjavali su bijelim kruhom, a kao desert jeli su pinice, umačući ih u vino. Za Uskrs se pilo bolje vino, žuto ili crno, ili maraščina ili prošek.

Od ostalih kalendarskih svečanosti na Zlarinu se osobito poštovao dan sv. Fortunate (23. IV), kad se jeo mladi sir i pilo dobro vino, a toga su dana obično načinjali špalete. Na ostale praznike — Gospu od Karmine (16. VII), Gospu od Rašelje (8. VIII), na dan Svih svetih (1. XI) — jelovnik je bio uglavnom kao i nedjeljni. U obiteljima pomoraca svetkovao se i Sv. Nikola (6. XII), pa su uoči toga dana pekli pršunate.

e) Osim svećanih obroka na određene dane u godini, koji su bili svima zajednički, valja spomenuti i najtipičnija jela i pića koja su bila redovita u značajnim prilikama pojedinaca.

Takva je prigoda bila svadba, za koju se jelo pripremalo već nekoliko dana unaprijed. Gozba je na piru počinjala pršutom i sirom iz ulja, a uz to se jela ljutica iz kvasine ili tučene masline. Slijedila je pašticada s maništrom, pripremljenom u suho, te suhim sirom. Nakon kraće stanke servirale su se tripe, a nakon toga glavno jelo — **pečenje**. Bila je to janjetina ili prasetina, pripremljena na ražnju ili ispečena u peći, a mogao je biti i puran. Kao prilog spremio se krumpir i salata. Osim domaćih peciva za pir su kupovali i torte. Uvijek je bio i domaći bijeli kruh iz krušne peći. Obrok je završavao pijenjem prave kave. Toga se dana iznosila na stol najbolja rakija i vino. Obično se uz glavna jela pilo crno vino, a uz slatkiše bijelo. Tada bi se **na bićerine** pila i maraščina ili prošek. Ivan Strika je zapisao da se od rođenja djeteta sa svake berbe spremi boca dobrog vina, zakopa u pijesak i čuva do svadbe. Tim se vinom na piru posebno nazdravlja mladencima.⁵⁶

Tri dana nakon poroda slavi se tzv. **povijanica**. Za tu priliku je svekrva za roditelju ispekla krsnicu, koju također zovu **povijanica**. Takav **bili kruh** bio je pripreman i za krstítke, te za rođendan ili imendan.

U slučaju smrti, osobito starije osobe, kuhao se bakalar s krumpirom i ispekle pršunate, čime se nudilo goste koji su došli odati pokojniku posljednju počast. To je bilo osobito uobičajeno za tzv. **sedminu**, treći dan nakon smrti, pa je na Zlarinu postojala uzrečica: »Bakalara kako na sedminu!« Uz to se pilo bolje vino.

⁵⁶ I. Strika, PSO 4, 1975, 59.

f) Ali nije uvijek bilo svečano i obilno. Mnogi stariji Zlarinjani pamte ratne dane, kad je u mnogim kućama vladala krajnja neimaština. Tada je trebalo bilo što pronaći za jelo. U takvoj se situaciji zlarinski težak najprije okrenuo svojoj prirodnoj okolini i pokušao iz tog škrtog tla što god izvući. Kako je već prije spomenuto, žene su tada po ledinama skupljale različito bilje i od njega kuhale varivo. Sjećaju se da su u vrijeme prvog svjetskog rata kupovali u Šibeniku volovsku krv, koju su kuhali, **zavarili**, uz dodatak pomidora, kapule i ulja, pa to jeli. A za vrijeme zadnjeg rata Andrija Vukov — kako se u Zlarinu pripovijeda — u nuždi je čak zaklao starog jarca i od njega napravio kaštra-dinu, koju je jeo zajedno s rodakvom. Dakako da se u takvim prilikama nastojalo i iz mora izvući sve što je bilo moguće. Skupljale su se i različite vrste kamenica, tzv. **lupari** i **greci**, morski pužići, koje su sretni nalaznici, u prvom redu djeca, jeli u svježem stanju.

Rukotvorska proizvodnja

U upoznavanju načina života zlarinskih težaka pažnju smo, kako je već u uvodu bilo rečeno, usmjerili na obitavanje i rad. Vidjeli smo da je rad u poljoprivredi bio za zlarinskog težaka primarna djelatnost; njome je stvarao izvore za egzistenciju i ona je određivala njegov dnevni radni ritam. No, radom oko plodova zemlje i napretka stoke nisu bili iscrpljeni svi njegovi poslovi. U vremenu koje mu je preostalo bavio se još proizvodnjom nekih predmeta, koji su mu bili potrebni u svakodnevnom životu. Stoga se rukotvorska proizvodnja može u privređivanju zlarinskog težaka označiti kao sekundarna djelatnost.

Obavljanje poslova u toj djelatnosti nije imalo takvo značenje neophodnosti kakvo je imala poljoprivreda. Rukotvorski poslovi nisu bili obvezatni za svakoga u težačkom krugu, već su se njima bavile one osobe koje su za to pokazivale veću sklonost ili su, zbog različitih razloga, bile na to primorane. U sirovinama koje su obrađivali očituju se, također, značajke podneblja. Znanja i vještine za te poslove stjecali su predajom u roditeljskom domu, a pomoćna sredstva kojima su ih obavljali, alati i pomagala, bila su im pristupačna i većinom izrađena kod kuće.

Ne raspoložemo, na žalost, podacima, koji bi bacili više svjetla na bavljenje rukotvorstvom u ranijim razdobljima, kad je, pretpostavljamo, ono bilo mnogovrsnije i šire primjenjivano. Stoga su ovdje opisane samo one djelatnosti čiji su se tragovi mogli slijediti još danas. U dvije od njih radi se o daljem iskorištavanju sirovina koje se dobivaju od ovce: o vuni, koju pretvaraju u tekstilnu nit, pa od nje izrađuju dijelove odjeće i tekstilne predmete potrebne u kućanstvu, te o koži, od koje su izrađivali gornje dijelove obuće. Oba su ova posla pripadala na Zlarinu u djelokrug žena, koje su uz sva svoja ostala svakodnevna opterećenja našle vremena i za njih. Treća djelatnost, košaraštvo, bila je tradicionalno posao muškaraca.

Opseg opisa rukotvorskih vještina, kako je iznesen na idućim stranicama, bio je ovisan o različitom stupnju održanosti te proizvodnje u životu. Tako

vunu npr. još i danas prerađuju u nekim domaćinstvima, izrađuju od nje pletene predmete i posjeduju odgovarajuća pomagala. Izradom opanaka, naprotiv, prestali su se baviti pred četrdesetak godina, pa je opis nastao samo po sjećanju nekolicine kazivača. I, napokon, samo se još jedan Zlarinjanin bavi pletenjem košara. Tako je i priča o **kartilu** — priča Srečka Gregova.

Tekstilije

Osnovna sirovina za izradu mnogih tekstilnih predmeta, koji su se upotrebljavali u zlarinskim domaćinstvima, bila je vuna. Znamo da je svaka obitelj posjedovala malo stado ovaca, koje su uzgajali zbog različitih dobrobiti koje ove životinje nude, a među njima je potreba za vunom bila na istaknutom mjestu.

Prvi postupak prerade sirovine obavlja se u svibnju i lipnju, kad se runo **striže**. Ono se običnim kućnim škarama (**nožice**) odstrani s ovce u jednom komadu, izvrne i smota. Slijedi nekoliko faza čišćenja. Najprije žene dlaku pročešljaju prstima i očiste je od zaostalog trnja, lišća i sl., a onda je peru i ispiru. U većoj drvenoj posudi, **lušijaču**, preliju je toplom vodom i ostave da stoji sat do dva. Kad je runo **omuljano** (**muljina** je prljava voda koja zaostane u posudi), najprije ga isperu u moru, a zatim još potope u kišnici, tzv. **dobroj vodi**. Nju treba nekoliko puta promijeniti, tako da se runo u dobroj vodi namače cio dan. Opranu vunu nakon toga žene prostiru po dvoru; rastegnu je po nekom zidiću ili objese na konopac da se osuši (sl. 24). Osušenu vunu još jednom očiste prstima, **otribe je**, a zatim sprema u vreću gdje stoji do trenutka kad će vlasnica imati dovoljno vremena za češljanje vune. Tada uzima čuperak po čuperak vune, rukama ga hvata i razvlači, da se vuna što više istegne (sl. 25). Žene obično češljaju vunu sjedeći pred kućom, na dvorištu ili ulici, katkad i po nekoliko njih zajedno, čavrljajući usput. Skupine žena zabavljenih preradom vune stvarale su jedan od tipičnih ugođaja nekadašnjih zlarinskih otvorenih prostora. Primarni postupak obrade češljanjem je završen, a **vuna**, dobivena od **runa**, spremna za predenje.

Ali, i neopredena vuna imala je svoju primjenu u kućanstvu. Njome su punili jastuke, **kušine**, i **blazunje**, a u novije vrijeme i madrace, **štramce**,⁵⁷ kad su vunom zamijenili nekadašnju upotrebu slame. Za tu su svrhu odabirali oštriju vunu. Nju su morali omuljati u znatno toplijoj vodi da što više omekša, a nakon ispiranja u moru, polili su je u lušijaču hladnom vodom, kojoj su dodali malo sode. Nakon sušenja ta se vuna morala pročešljati uz pomoć posebnih pomagala, koje na Zlarinu zovu **grablje**. Radi se o paru drvenih grebena sa željeznim šiljcima, kakvi su poznati i u drugim krajevima. Na **donje grablje** stave oveći pramen vune, koji povlače i istežu drugim, **gornjim grabljama**.

Za punjenje jastuka uobičajene veličine bio je potreban kilogram do kilogram i pô tako pripremljene vune. Iako upotreba madraca u prosječnoj zla-

⁵⁷ Don Jive Eakovčev iz Murtera svojim testamentom iz 1667. ostavlja nećaku »štramaca« — A. Šupuk, 1957, 102.

rinskoj obitelji nije duga vijeka (još sve najstarije kazivačice pamte upotrebu slamarica), većina žena umjela ih je izraditi bez tuđe pomoći. Tkaninu su, kao i za jastuke, kupovale u gradskim trgovinama, a same su je skrojile i sašile. Madrac su podijelile u nekoliko redova, **štiva**; u svaku štivu stavljalo se oko dva kilograma vune. Zajedno s valjkastim obrubima oko štiva, **boldunima**, trebalo je za dobar štramac 16—20 kg vune.

Neopredenu vunu žene su upotrebljavale za izradu još jednog kućnog predmeta, koji je bio neophodan u svakodnevnom životu. To je **spara**, kružni podmetač, što ga stavljaju na glavu pri nošenju tereta. Sastoji se od cjevastog ovoja, sašivenog od šarenih pamučnih krpa, koji su ispunile vunom. U vrijeme prikupljanja ovih podataka, 1975—1976, često se još na zlarinskim ulicama mogla vidjeti spara na glavama žena, koje su na njoj nosile **vidro** s rubljem, što su ga ispirale na vrulji ili breme granja iz gore.

Poput većine sela u Jugoslaviji i na Zlarinu za dobivanje predivne niti služe dva tipična pomagala — preslica i vreteno. Oba su predmeta većinom bila proizvedena kod kuće. Znao ih je izraditi gotovo svaki muškarac. Preslicu zovu **kudilja**, i sve koje su se još sačuvala pripadaju tzv. kopljastom tipu (prilog 5). Najčešće su izrađene od bukovine, a kopljasta površina gornjeg dijela katkada je ukrašena, **rakamana**, plitkim crtorezom ili nizom uboda s kružnim ili križnim motivima.

Vreteno, **breteno**, muškarci su također sami izrađivali, služeći se pri tom običnim nožem. Razlikovali su lakša bretena, koja su služila pri predenju, od teških, koja su upotrebljavali pri prepredanju.

Na svakoj se preslici, na njezinu kopljastom dijelu, nalazi rupa za provlačenje **povezala**. Tom se vrpcom smotak neopredene vune pričvrsti o preslicu, a užom platnenom ili kožnom vrpcom još se jednom i vuna i povezalo stegnu oko preslice.

Kudilju s vunom žena zatakne za pas, **kanicu**, na lijevom boku, dok joj breteno visi s desna. Vunu iz smotka izvlači lijevom rukom i suče u tanku nit, dok desnom okreće vreteno (sl. 26). Nit ne provlači kroz usta, kako je to poznato u nekim drugim krajevima. Od vune predenjem postane **preja ili pređa**, no time još postupak nije završen. Kad isprede predviđenu količinu preje, dva namotana vretena stavi žena u krilo, pa ih najprije zamota zajedno u klupko, **kluko**, a zatim tu dvostruku nit premota s klupka na teže vreteno, tzv. **pripredalo**. Pri tom pripredalo okreće u smjeru protivnom od kazaljke na satu. Pri predanjem se dobije jedinstvena nit dvostruke debljine. Kasnije će je opet s pripredala namotati u klupko. Kao i pri češljanju, žene su većinom i prele i pripredale na otvorenom, sjedeći zajedno u manjim skupinama.

Vunena pređa služila je u prvom redu za pletenje. Njome su izrađivali nekoliko odjevnih predmeta, koji su bili sastavni dio uobičajene zlarinske nošnje. Bile su to veste, koje su i djeca i odrasli nosili povrh osnovne odjeće kao gornje haljetke, a nazivali su ih **gornje guće**. U svakoj su kući pletilje za potrebe obitelji plele i potkošulje, koje se nosilo, osobito zimi, kao najdonji sloj

odjeće. Zvali su ih **donje guće**. Mnogo su plele i čarape, **bičve**, kao i njihove suvrstice — **škapune** i **škrpete**; zatim rukavice za zimu s jednim ili pet prstiju i dr.⁵⁸

Za pletenje upotrebljavaju metalne igle, **zbice**. Ovisno o predmetu koji se izrađuje, služe se s dvije ili s pet zbica; guće se npr. pletu s dvije, a bičve s pet zbica. Iglama pripada i posebni drveni umetak, **kalun**. Za vrijeme pletenja kalun se ubode u kluko pređe i zatakne za pas. U njemu stoji ona igla na koju se pri pletenju nanose očice.

Pletivo zlarinskih žena izgleda veoma lijepo. Poznaju nekoliko različitih bodova. Kad se sve očice u jednom redu pletu pravo, a u drugom krivo, pletivo je **na prute**; ako se sve očice pletu stalno krivo pletivo je **na rašpu**. Grla čarapa ili rubove guća pletu rebrastim bodom: **jedno (ili dva) oka naprav, jedno (ili dva) oka naopak**. Osim toga žene u pletivu izrađuju i čipkaste uzorke, koje pletu kombiniranjem različitih rupičastih motiva. Takvim su **kapetama** obično bili ukrašeni ovratnici i orukavlje svećanih ženskih guća.

Sva se pletiva najčešće izrađuju u prirodnoj boji vune, pa su bijela (sa žućkastim ili sivkastim tonom), siva ili mrka. Samo izuzetno upotrebljavali su obojenu vunu, koju su im bojali, **tangovali**, šibenski obrtnici, i to većinom u smeđe, crno ili višnjevo. Ranije su žene umjela i sâme obojiti pređu. Tragovi o tome još su se zadržali u sjećanju, pa su neke kazivačice spomenule da su npr. mrkosmeđu boju postigle potapanjem pređe u otopinu istučene kore jase-na i bora.

Osim za izradu pletenina vunena se pređa na Zlarinu upotrebljavala i za izradu tkanina. Ali, dok je pletivo doista bila prava domaća radinost, tj. posao koji je znala svaka ženska osoba, s tkanjem je nešto drugačije. Koliko su to recentna ispitivanja pokazala, žene na Zlarinu (osim nekoliko izuzetaka) nisu znale tkati, niti su imale pomagala i naprave koje su za tu djelatnost potrebne.⁵⁹

Tako je bilo uobičajeno da Zlarinke samo pripreme pređu, koju su zatim odnosile tkaljama, **tkalicama**, u Šibenik, a ove su im za novčanu naplatu otkale tkanine. U vrijeme u koje dopiru sjećanja kazivača od domaće su pređe izrađivali dvije vrste vunениh krevetnih pokrivača, te materijal za suknje. Za izradu lakšeg pokrivača, **sukanca**, žena je najprije isprela vunenu nit bijele boje, a zatim ju je preprela vunom od tri bretena, da dobije dosta debelu pređu. Ta je pređa tkalici služila kao potka, dok se za osnovu sukanca upotrebljavao kupovni pamuk, **bumbak**. Tkanje je bilo izvedeno u četiri nita, čime je postignut uzorak riblje kosti. Pokrivač su od gotove tkanine izrađivali u dvije veličine, ovisno o širini postelje. Širi je pokrivač mjerio npr. oko 2,5 m. Tridesetih godina 20. st. za izradu jednog **lakta**⁶⁰ tkanine plaćalo se tkalicama 10—12 dinara. Za dobar sukanac Zlarinka je trebala ispresti tri do četiri kilograma vune.

⁵⁸ Svi su ovi predmeti podrobno opisani u prilogu o odljevanju Zlarinjana.

⁵⁹ Samo u jednoj zlarinskoj kući našli su se pojedini dijelovi horizontalnog tkalačkog stana, krosne. Tamo je nekad živjela tkalica rodom s Prvića, koja je nakon udaje živjela na Zlarinu. Prema nepotpunim podacima i jedna je zlarinska djevojka (Dobrila Zanze zvana Skroze) učila tkati u Šibeniku.

⁶⁰ L a k a t obično iznosi 51 cm.

Bogatije kuće posjedovale su i teže vunene pokrivače, koje su zvali **biljice**. Za nju je bilo potrebno ispresti izrazito debelu nit. Za razliku od miješanog, vuneno-pamučnog sukanca, u biljici je i osnova i potka bila od vune. Kad su tkaninu Zlarinke preuzele od šibenskih tkalica, odnosile su je na konačnu obradu u Skradin. Tamo je na rijeci Krki bilo nekoliko **valjavica**, stupa, koje su, krećući se na vodeni pogon, drvenim maljevima udarale po vunenoj tkanini, sabijajući je. Time se u **valjivu** dobivalo gusto i nepropusno sukno. I biljice su većinom bile bijele boje, katkad tek ukrašene s tri do četiri pruge u drugoj boji.

Ako su žene htjele pripremiti pređu za materijal od kojeg će krojiti vunenu suknju, strigle su runo malih tamnih janjaca. Tanko ispredenu pređu tkalice su otkale jednostavnom tehnikom u dva nita, s vunom i u osnovi i u potki. Budući da su takvu suknju krojile od četiri dijela, za jedan je komad bilo potrebno otkati najmanje osam lakata **carze**. Carza se mogla razlikovati u kvaliteti, ovisno o pređi koju su žene izradile. Ako se za predivo upotrebljavala vuna starijih ovaca, dobivala se oštija tkanina, nešto manje oštra bila je od runa mlađih ovaca, a najbolje kakvoće bila je carza izrađena od **jarine**, vune jednogodišnjeg, prvi put striženog janjeta.

Naše današnje kazivačice više ne pamte da su se, osim carze, tkale i druge vrste tkanina za odjeću. No, s obzirom na to da se nekadašnja zlarinska nošnja sastojala i od suknenih dijelova (**suknja od sukna, rašni haljci, rašne gaće**), treba pretpostaviti da su i vunene tkanine za odjeću odnosili u valjivo, gdje su ih pretvarali u debelo sukno, **rašu**.

Vuna je bila potrebna za još jedan neophodni predmet ženske garderobe — pojas, **kanicu**. Iako ih Zlarinke nose još danas, nitko ih više ne izrađuje. Kanice su pravljene od vune raznih, živih boja, s prevladavajućom crvenom. Primjerci nastali u posljednjih nekoliko desetljeća većinom su izrađeni od kupovne vune (sl. 27). Ta uska vunena tkanja tkali su na arhaičnoj tkalačkoj napravi u obliku drvene rešetke. Svaki stupić na toj rešetki ima u sredini rupicu, pa se **žice** osnove odvajaju u dva sustava time što svaka neparna nit prolazi kroz rupicu stupića, a parna kroz prazni međuprostor. Dizanjem ili spuštanjem cijele rešetke postiže se zijeve i protuzijeve, kroz koji se potka provlači prstima. Na osnovi nekih kazivanja, može se pretpostaviti da su te male naprave imali i na Zlarinu, te da su neke od žena umjele na njoj otkati kanice. No, nijedan primjerak te tkalačke naprave nije se sačuvao. Međutim, mnogi su kazivači pripovijedali da se vještina izrade pasova na daščici duže sačuvala na susjednom otoku Prviću, pa su i sve novije primjerke zlarinskih kanica otkale, za novčanu naknadu, Prvićanke.

Dok je, dakle, vunena pređa bila široko primjenjivana u domaćem pletivu, te u tkanju (doduše većinom izrađenom izvan kuće), dotle kukičanje ranije nije bilo uobičajeno. Tek u novije vrijeme neke su učiteljice naučile djevojčice da rade kukicom. Ali i ta se tehnika manje primjenjivala u radu vunom, već više u pamuku. Od njega su kukičale čipke, **kapete**, kojima su ukrašavale ženske košulje, podsuknje i dr.

Čini se da je vuna bila jedina sirovina od koje su se izrađivale tekstilije kod kuće. Izrada platna od lana ili konoplje nije ovdje, kao ni u većini ostalih jadranskih mjesta, bila poznata, a također ni uzgoj svilenih buba i proizvodnja svile. Čini se da se na samom otoku nije prerađivala ni **brnistra**, iako su neki kazivači čuli o njezinoj preradi i upotrebi u bližem susjedstvu, Vodicama i Murteru. Na Zlarinu se sačuvalo samo sjećanje na upotrebu tog grubog platna (npr. za ljetne suknje, **fuštanje**), ali ne i na njegovu izradu.⁶¹

Opanci

Zlarinski težaci nosili su opanke kao svakodnevnu obuću još do sredine dvadesetog stoljeća. Tu mekanu, savitljivu, za kamenito tlo osobito pogodnu, obuću, nisu trebali kupovati u Šibeniku ili nekom drugom gradu, već su je mogli naručiti od svojih sumještana na samom otoku. Recentna su ispitivanja pokazala da su se izradom opanaka bavile samo žene. Opančarice nisu bile obrtnice kojima je opančarstvo predstavljalo glavni prihod za egzistenciju, već težakinje, kao i većina ostalih žena. Njima je znanje i vještina pravljenja opanaka bila samo dodatna djelatnost. Svoj su rad naplaćivale novcem, koji im je, među ostalim, bio potreban za nabavu kože.

Zlarinski **panki** svojim oblikom i konstrukcijom pripadaju tipu opanaka oputaša. Za njihovu izradu bila je potrebna volovska koža za potplate, te ovčja ili kozja koža za oputu. Volovsku su kožu kupovali u standardnoj veličini, tzv. **fašama**, izrezanim komadima, širokima 18—20 cm. Prodavali su ih u neobrađenom stanju, tj. zajedno s dlakom i mesinom. Alat opančarice sastojao se od dva noža: jedan, običnog izgleda, bio je za rezanje kože i skidanje mesine, a drugi, sa šiljatim vrhom (**špicati nož**), za pravljenje rupa. Komadom stakla, **cakla**, skidali su dlake, a drveni prutić sa zašiljenim vrhom, **zbotka**, služio je kod pravljenja opute i povećavanja rupa. Kao zbotku katkada su upotrebljavali i pola slomljenog vretena.

Fašu je trebalo najprije staviti u vodu, gdje se močila pet do šest sati. Nakon toga caklom su sastrugale dlaku, a nožem mesinu, tako da je koža postala tanka. Tad su je stavile na dasku i nožem izrezale **poplat**. Za muški panak poplat je bio dugačak dva **pedlja**, dok je ženski iznosio pedalj i pol. Lijevi se poplat nije razlikovao od desnog. Jedna faša dostajala je za donove triju pari opanaka. Na poplatu su zatim **bužale buže**, tj. po rubu nožem izbušile, a zatim zbotkom proširile, niz jednakih rupa, u koje su zatim uvlačile oputu.

Za izradu opute opančarice su trebale još jednu pomoćnicu. Pomoćnica je držala ovčju (ili kozju) kožu, koju je opančarica nožem uzdužno rezala na jedan centimetar široke vrpce. Njih je također trebalo namočiti da postanu mekše i da ih se lakše usuše. Sukanjem, **uvijanjem**, kožne vrpce prstima, ili s pomoću zbotke, dobilo se usku uzicu, **putu**, koje su namotale u klupko.

⁶¹ U ovom pregledu tekstilnog rukotvorstva izostavljen je opis one vrste pletenja kojom se izrađuju različite mreže. Njea smatramo sastavnim dijelom poslova u ribarstvu, koraljarstvu i spužvarstvu, a te djelatnosti ovdje nisu razmatrane.

U izbušene buže poplata opančarica je putu uvlačila prstima. Udijevanje je počelo od prednjeg kraja, nosca, odakle je redom opletala sve buže prema stražnjem kraju, pa zatim oko pete prema prednjem, dok nije opet stigla do nosca, koji je tad jako zategnula. Na dijelu koji obuhvaća petu opletanje je izvela u dva reda. Oblikovanje prednjeg dijela opanka, **kapicu**, postigla je jednostavnim upletanjem poprečnih redova pute. Za muške panke dodala je u sredini kapice još jedan uzdužni kaiš od trostruke pute, kojim je učvrstila poprečne redove. Kod opletanja pete ostavila je petlju za provlačenje opute, preostale nakon ispletene kapice, pa se tako opanak vezao uz nogu.

Sav posao opančarica je radila sjedeći, držeći opanak u krilu. Dogotovljeni panak stavila je na drveni kalup, **stopu**. Glatkim komadom drveta, **drivom**, izgladila je pletivo, naročito oko buža na poplatu, i ostavila da panak stoji na stopi dan do dva na suncu.

Dnevno je opančarica mogla izraditi do tri para opanaka. U godinama pred drugi svjetski rat par muških opanaka stajao je 12 dinara, a za ženske panke plaćalo se 8 dinara.

Osim panki opančarice su krojile i **poplate** za **škrpete**, vrstu vunениh čarapa, na koje se prišivao kožni đon. Kad je neka žena s ispletenom čarapom za škrpete došla opančarici, ona joj je izrezala poplat; zatim je ženi obula čarapu, te je na njoj poplat prišila putom. I škrpeta je nakon toga morala neko vrijeme stajati na kalupu.

Ostatke volovske kože, koji preostanu nakon krojenja poplata, zovu **okrajki**. Njih su upotrebljavale za krpanje poderanog opanka. Izrezale su ih u tanke vrpce, pa su njima zatvarale rupu prepletanjem na način kao što se krpa rupa na čarapi. Katkad se na svježe pokrpano mjesto stavio komadić janječeg runa da nova zakrpa ne nažulja nogu.

O izradi opanaka pripovijedali su potomci dviju, sada već pokojnih, zlarinskih opančarica, koji su često u djetinjstvu i mladosti promatrali vješte ruke svojih majki. Jedna od opančarica, Ivanica Vukov, bavila se opančarskim poslom do početka drugog svjetskog rata, dok se o opančarici Janježi Gregov pripovijeda da je pankima opskrbljivala i partizane, pa je tim radom prestala tek poslije 1945. g.

Košare

Srećko je Gregov (r. 1904) rodом iz Borovice, a tamo su gotovo svi muškarci znali pletiti košare. I Srećko je taj posao naučio od svoga oca. Svoje selo, na koje ga vežu uspomene na tešku borbu za svakodnevnu koru hljeba, napustio je, ali je svoje znanje o košaraštvu ponio u Zlarin, gdje još i sada pletu manje (**kartilac**) ili veće (**kartil**) košare. U njima se prenose smokve i grožđe, beru masline, suši sir, i uopće su neophodne u inventaru svakog kućanstva.

Za izradu kartila najprije priprema materijal: prućе, rebra, ručke. Za prućе je najpogodnija **mrtа**, čije grane reže zimi, kada je i prava sezona za pravljenje košara. Odrezano prućе, dužine oko 50 cm, osam se dana suši na suncu,

a zatim se, pritisnuto kamenjem, desetak dana moči u moru. Prije nego što pristupa pletenju s pruća nožem oguli koru.

Osim pruća za kartil je potrebna i ručka, **povrslo**. Od jasena, smrdelja, rakite ili fafarinke isiječe deblji prut, koji mora kraće vrijeme držati nad ognjem. Pod djelovanjem topline prut će postati toliko mekši da ga može saviti u luk.

Treći sastavni dio su rebra, **prutinjaci**, kojih u svakoj košari ima obično dvadesetak. Od istog su materijala kao i pruće.

Jedini alat koji je pri pletenju potreban su nož i škare. Pletivo započinje od dna. Odreže osam jednakih prutova, koji su toliko dugački koliko predviđa da će biti dno košare. Dva sistema od po četiri pruta ukrsti, **složi u križ** (prilog 6). U središnjoj točki počinje oko njih opletati najsitnijim prućem spiralnom tehnikom. Opletanjem središnjeg križa dno je završeno. U njega tad okomito usađuje rebra, **prutinjake**, pa oko njih nastavlja opletanjem s prućem. Kad stranica košare dosegne visinu od dva prsta, dodaje ručku, povrslo. Njemu je prethodno na oba kraja urezao dva do tri zuba. S pomoću njih će povrslo čvršće ugraditi u pletivo i spriječiti da se kasnije ne može izvući. Nastavlja spiralnim opletanjem dok ne dosegne visinu koju je želio postići za određeni kartil. Gornji rub tri do četiri puta ovije prućem, čime nastane **kruna**. Nožem još obreže ostatke prutova koji strše, i time je košara dogotovljena.

Kako je skupljanje građe o nekim pojavama načina života na Zlarinu bilo potaknuto zbog toga da bi se određena tradicijska znanja mogla primijeniti za novu svrhu u suvremenom životu, naglasak je bio stavljen na ispitivanje onih djelatnosti koje su bile poznate većem dijelu stanovništva i obavljale su se u kući uz sve druge poslove. Stoga ovdje nije prikazana proizvodnja zlarinskih obrtnika — stolara, bačvara, tesara, zidara, klesara, postolara, krojača i drugih — koji su svoja znanja stekli organiziranim naukovanjem, a ne predajom u roditeljskom domu, i tu djelatnost obavljali kao svoju profesiju. Ipak, ovdje ih treba barem spomenuti, jer se bez njihovih proizvoda i usluga teško može zamisliti funkcioniranje svakodnevnog života na Zlarinu. I u prethodnim smo poglavljima vidjeli da je prisutnost njihovih proizvoda i usluga nezaobilazna, i da imaju jednaku svrhu i važnost u svakodnevnom životu zlarinskih težaka kao i rukotvorski proizvodi.

* * *

»Listam slojeve vremena...«

A. Viculin⁶²

Stavljajući u žarište promatranja nekoliko djelatnosti iz svakodnevnice zlarinskih težaka, pokušalo se ocrtati način života, tipičan za tu ljudsku skupinu u određenom povijesnom vremenu. Dakako, promatrajući samo neke teme istrgnute iz sveukupnosti života, moralo se zadovoljiti time da su ocrtani

⁶² PSO 2, 1976, 57.

tek obrisi tog načina života. No, i ovako manjkav, ovaj opis pomaže da se sagleda kulturu tih otočana, pođe li se od ideje da: »... su u svaki ljudski čin, bilo individualni ili društveni, ugrađeni elementi kulture, koji daju određeno značenje pojavama i ponašanju i omogućuju komunikaciju među ljudima.«⁶³

Za tzv. materijalnu kulturu zlarinskih težaka može se konstatirati da je izdanak različitih prethodnih kultura integriranih u jedan živ i dinamičan mehanizam. Ili, drugim riječima, kulturna dobra koja je sastavljaju odražavaju različita razdoblja, kroz koja je ovaj otok u svojoj povijesti prošao. Egzistiraju još pojave koje etnologija označuje kao paleomediteranska kulturna dobra. Takva je npr. gradnja kamenom u suhozidu, te kao eklatantan primjer građenje i upotreba bunja; nadalje, uzgoj i prerada masline i upotreba ulja, uzgajanje vinove loze, smokve, vrtlarstvo i pri tom tipično obrađivanje zemlje kopanjem; prevaga vegetarijanstva u prehrani, a možda i odsutnost svježe svinjetine, te tabu životinje Starog svijeta. Antički svijet, koji je na kulturu tog dalmatinskog otoka djelovao iz rimske sfere, podario je npr. oblik uljenice, krušnu peć građenu apsidalno i dr. U veoma stare ostatke može se pribrojiti i pekva, čije je postojanje zabilježeno na Balkanu od ilirskih vremena.

Među elementima kulture može se prepoznati i slavenska baština. Takav je gotovo cijeli kompleks tekstilnog rukotvorstva (pređenje, tkanje tkalačkom rešetkom i dr.); zatim jela od žita (kaše) i mlijeka (sir), obredni hljebovi, osobito krsnica; u poslovima oko žitarica cijep, guvno, žrvanj, te magija za pospješivanje plodnosti.

Gotovo četiri stoljeća mletačke vladavine predstavlja također debeo sloj u vertikalnoj strukturi zlarinske tradicijske kulture. Komin s napom, kružni oblik komoštre, gradelja, žara za ulje ili vodu, pojedini dijelovi namještaja, oblik i ukras skrinje, valjkasti crijep u arhitekturi, tjestenina u prehrani, glazirana keramika i još mnogo drugog elementi su mletačkog i italskog kulturnog strujanja.

Poznato je da su u vremenu od 16. st. nadalje na Zlarin doseljavali i stanovnici iz kontinentalnih predjela, koji su bježali pred Turcima. U strukturi zlarinske kulture ima i njihovih tragova, iako manje. Takvi su npr. opanci oputaši, pa dinarskom strujanju pripada vjerojatno i kompleks izrade opanaka; tog je porijekla kopljasti tip preslice, a eventualno i tzv. niski horizont u kulturi stanovanja, življenje blizu tlu, koje je bilo uočljivo kod stanara potleušica. Dinarski doseljenici bili su možda posrednici u prenošenju šimle. Iako je pokrivanje krova tesanim daščicama kulturno dobro porijeklom iz istočnih Alpi, široko je rasprostranjeno upravo u dinarskoj zoni, pa je otuda možda prešlo i na Zlarin, makar ovdje nije zauzelo većeg maha.

Napokon, intenzivno bavljenje Zlarinjana pomorstvom u 19. st. donijelo je u zlarinska domaćinstva i »prekomorsku robu:« »turske« mlince za kavu, kineski i japanski porculan i dr.

S tako sastavljenom kulturom zlarinski su težaci živjeli na svoj određeni način. Pri tom upadaju u oči dvije pojave. Jedna jest privređivanje u poljo-

⁶³ Z. Pešić-Golubović, 1970, X.

privredi, koje je bilo strukturirano na taj način da je stvaralo tržišne viškove. Zlarinski seljaci nisu proizvodili namirnice i sirovine samo za svoje vlastite potrebe već su dobrim dijelom bili orijentirani na stvaranje za novac. Time je bilo omogućeno intenzivnije prometanje dobara, učestaliji promet s različitim predjelima i ljudima, šire komunikacije. Posljedica toga bila je veća prijemljivost za različite vanjske utjecaje. Vidjelo se već da su Zlarinjani npr. kamenice za ulje kupovali na Braču ili Korčuli, glaziranu keramiku u Apuliji, drvene kopanje u Zagori, kofice u Trstu itd. Život, dakle, na Zlarinu nije bio tako »inzularan«, kako bi se to moglo očekivati.

Druga pojava je specifičan položaj žene u zlarinskom društvenom sklopu. Uobičajena podjela rada bila je takva da su se muškarci bavili ribarstvom, pomorstvom, koraljarstvom, te samo nekim poslovima u poljoprivredi (gaženjem grožđa, tiještenjem maslina), dok je udio žena u svim ostalim svakodnevnim poslovima bio izuzetno velik. Osim tradicionalno »ženskih« zaduženja, kao što je pripremanje hrane, održavanje reda i čistoće u kući, njega rublja i djelomično izrada odjeće, te bavljenje vrtlarstvom, zlarinska je žena radila i gotovo sve poslove oko maslina, loze, stoke, a kraj toga je pomagala pri građenju, izradivala opanke, nosila terete na glavi ili ih je prevozila morem, veslajući u barkama. Uz to, dakako, njoj je pripadala i sva briga i poslovi oko njege i uzgoja djece. U razdoblju koje je ovdje opisano mnogi su muškarci otišli na dugogodišnji rad u prekooceanske zemlje. U takvoj situaciji Zlarinka nije bila samo osoba o čijoj je radnoj aktivnosti ovisio urod sa zemlje, već je bila i jedina odgojiteljica djece i upravljačica svoga imanja. Taj težak radni i moralni teret djelovao je na samosvijest zlarinske žene. Usprkos suzdržanosti, koju je zadržala u ponašanju, ta je samosvijest očigledna i među današnjom populacijom Zlarinki svih životnih dobi. Rad i odgovornost, upravljanje imovinom i ekonomska moć dali su joj kudikamo jače izraženi autoritet i sposobnost odlučivanja nego što ga imaju žene u drugim seoskim zajednicama. Ostajući na svom rodnom tlu, za razliku od mobilnih muškaraca, Zlarinka je bila mnogo više od muških članova društva nosilac tradicije, ali istovremeno i kreativna snaga u stvaralaštvu, što je još i danas očigledno u zlarinskom folkloru. Uostalom, tu je pojavu pred četrdesetak godina zapazila i Jelka Perić: »Zlarinska žena nije prezala, da na sebe primi ne samo svu odgovornost obitelji već i konobu i more, te prionu uz rad i spretno ga vršeći, i kao primitivna seljakinja zna što hoće, svjesna da je ona kućica u kojoj živi sa svojom familijom ne samo rezultat rada njezinog muža u tuđini, već i posljedica njezina nastojanja i štednje. Zlarinska žena upućena silom prilika na samostalan život ne trpi poniženja, a i muževi umekšani civilizacijom u stranom svijetu cijene i svoje neuke žene više nego drugdje po našim selima i uporedo s njima nedjeljom šetaju po lijepoj zlarinskoj obali, ili se ljeti za zajedničkim stolom goste u maloj šumi na Oštru, što je inače rijetkost kod naših seljaka.«⁶⁴

Na kraju valja reći da je pobuda za skupljanje građe o nekim pojavama iz materijalne kulture nastala dobrim dijelom iz posve praktičnih potreba. Htjelo se, naime, istražiti mogu li se neke od starih domaćih djelatnosti, neke vri-

⁶⁴ J. Perić, 1933.

jednosti postignute u ranijim epohama, primijeniti — dakako s promijenjenom funkcijom — u suvremenom životu. Društveni i ekonomski odnosi na Zlarinu umnogome su se izmijenili nakon završetka drugog svjetskog rata. Otočani su danas prvenstveno okrenuti turističkoj privredi koja ih, posredno, potiče da se osvrnu i na dostignuća svoje kulturne prošlosti, i navodi da osim svog dalmatinskog podneblja u ponudu gostu utkaju i dio svoje naslijeđene kulture.

Tako je svrha istraživanja bila presudna za izbor obrađenih tema. Pažnju se obratilo istraživanju značajki arhitekture, tj. ustanovljavanju lokalnog stila pučkog graditeljstva, te odnosima i ponašanju u građenoj sredini. Time se htjela dobiti mogućnost da se, s jedne strane, zaštite osnovne oznake lokalnog ambijenta i sačuva spomeničko nasljeđe postojećeg fonda, a da se, s druge strane, novo građenje koliko je moguće uklopi i ne naruši karakteristike već postojećeg stila.

Istraživanjem poslova u poljoprivredi htjelo se pokazati proizvodnju namirnica na kojima je bila bazirana domaća prehrana, jer je sastav i priređivanje jela također neobično važan faktor u turističko-ugostiteljskoj ponudi.

Evidentiranjem još postojećih rukotvorskih znanja i vještina željelo se stvoriti podlogu na kojoj se može planirati proizvodnja suvenira i potaknuti sekundarnu djelatnost Zlarinjana koji još žive na tom sunčanom otoku. I tako djelomično nastaviti ono što su im njihovi preci, uza sav svoj mukotrpan život, ostavili u baštinu.

»Oni su, poput maslina, iz mora, krša i sunca oplodili svoj život. Iz škrtosti zemlje, iz grča rađanja nicao je život bogat odricanjem, bojama, mirisima i mogućnostima«.

A. Viculin⁶⁵

⁶⁵ PSO 2, 1976, 3.

Srdačna hvala svim Zlarinjanima, mojim kazivačima, domaćinima, suradnicima i recenzentima, koji su mi u ovom poslu nesebično pomogli.

CITIRANA LITERATURA

- Birket-Smith, Kaj,
— Putovi kulture, Zagreb 1960.
- Gregov, Ante,
— Život na kamenu, PSO 3, 1974, str. 42.
- Korenčić, Mirko,
— Naselja i stanovništvo SR Hrvatske (1857—1971), Zagreb 1979.
- Makale, Manfred,
— Šibenik i sjeverna Dalmacija. 100 novinskih reportaža, Šibenik 1939.
- Marčić, Lucijan,
— Zadarska i šibenska ostrva, »Srpski etnografski zbornik« 46, Beograd 1930, str. 519—524.
- Perić, Jelka,
— Iz kulturno-historijske prošlosti Zlarina, »Jadranska pošta« br. 89 od 15. 4. 1933, Split.
- Pešić-Golubović, Zagorka,
— »Kulturologija« i marksizam. Predgovor u knjizi: Leslie White, Nauka o kulturi, Beograd 1970, str. V—XXIII.
- PSO
— »Pisma s otoka«, Povremeno glasilo Društva za unapređenje Zlarina, Zlarin—Zagreb: 1/1973, 2/1973, 3/1974, 4/1975, 5/1976, 6/1977, 7/1978, izvan. br. 1/1975, izvan. br. 2/1976.
- Rappoport, Amos,
— Za antropologiju kuće, »Zbornik Trećeg programa Radio-Zagreba«, 2, Zagreb 1978, str. 119—132.
- Stošić, Krste,
— Sela šibenskog kotara, Šibenik 1941.
- Strika, Ivan,
— Dok traje čovjek traju i običaji, PSO 4, 1975, str. 59.
- Šupuk, Ante,
— Šibenski glagoljski spomenici, Zagreb 1957.
- Ungarov, Bruno,
— Zlarin kako je ostao zabilježen u podacima katastra, PSO 7, Zagreb 1978, str. 25.