Goran Sušić & Vesna Radek

Tramuntana

-etnološka baština-

BEST AVAILABLE COPY

Mnogih smo se stvari tijekom prošlosti olako odrekli, nekih svjesno, nekih nesvjesno, a da možda ni sami tog trena nismo bili svjesni imaju li one dušu, čuvaju li dio nečeg nama dragog, ili su dio nekog tko je nama bio drag. Puno vrijednih predmeta koji čine dio naše tradicije, nestaje, završava na smetlištima ili biva uništen zbog neznanja ili neprepoznavanja vrijednosti, a mnogi od njih prelaze i preko naših državnih granica. Njihovim nestankom, nestaje i identitet samog žiteljstva. Stoga je neobično važno prepoznati vrijednost etnološkog, odnosno kulturno-povijesnog nasljeđa i sačuvati je od zaborava ili uništenja. Mnogi su običaji pali u zaborav zbog svakodnevne jurnjave kroz život i nedostatka vremena.

Dio podataka korišten u ovoj knjižici potječe iz članaka o načinu života ljudi na Tramuntani u 19. stoljeću, koje je opisao znameniti etnolog, Bejan, Andrija Bortulin (Beli, 3.9.1876. - Prag, 4.4.1917.) Oni su u prvoj polovici 20. stoljeća (od 1903-1949) objavljeni u „Zborniku za život i običaje Južnih Slavena" Hrvatske (tada Jugoslavenske) akademije znanosti i umjetnosti.

Do nekih smo podataka i fotografija došli vlastitim istraživanjem, ali veliku zahvalnost za pomoć u tome dugujemo svima koji su nam u tome pomogli, a najviše: župnik iz Belog, mons. Josip Bandera (pojedini predmeti fotografirani su u njegovoj etnološkoj zbirci), g. Dominik Jurassi iz Chicaga (SAD) donirao nam je niz fotografija, te nam je, kao i njegova sestra, nažalost danas pokojna gđa. Aurora Mikičić, ukazao na mnoge etnološke zanimljivosti i povijesne podatke.

Namjera nam je bila predstaviti manji dio bogate etnološke baštine Tramuntane, a sabrali smo ga u ovoj maloj crtici, uz želju da nas podsjeća na minula vremena, davno prohujala, a ipak negdje duboko u nama trajno usađena. Vrijednosti koje kulturno- povijesnim nasljeđem dobivamo, temelji su našeg života, dio su nas i naše budućnosti.

Jer, kao što reče pjesnik i mislilac Andro Vid Mihičić (Beli, 26.3.1896. – Krk, 26.1.1992.) koji je i sam bio svjedokom nestajanja etnoloških vrijednosti u Belom, kojih se sjećao iz djetinjstva:

„...Čovjek ipak iz nečega raste, nešto nastavlja, na nečemu gradi,
o nešto se upire. Život doista na naprijed gleda, ali iz prošlosti niče.
Naprijed je samo jedno lice života, drugo je otraga.
Jednog bez drugog nema...."

Goran Sušić & Vesna Radek

Tramuntana

etnološka baština

Rijeka
2006.

3

EKSPLOATACIJA BOKSITA

Boksitna jama

Krenete li crvenom, plavom, zelenom, narančastom ili ljubičastom eko-stazom, ne možete ne uočiti vrtače zagasito-crvene boje. Radi se o ostacima vanjskih iskapanja boksita, koji se ovdje nalaze četrdesetak godina.

Vagoneti

Eksploatacija boksita na Tramuntani na Cresu, ali i u Istri, na području sjeverne Dalmacije, te na otocima Krku, Lošinju i Rabu počela je otprilike za vrijeme Prvog svjetskog rata. Radove na otkopavanju boksita u Istri i Kvarnerskim otocima započela je 1914. godine Austro-Ugarska monarhija, a već su 1915 godine isporučene i prve tone boksita za aluminijsku industriju.

Po završetku Prvog svjetskog rata, područje Istre i otoka Cresa potpada pod Italiju, koja dalje nastavlja intenzivnu eksploataciju boksita i postiže oko 10% ukupne proizvodnje boksita u svijetu.

Odmah nakon pripajanja Istre Jugoslaviji, ožujka 1946. godine, osnovano je poduzeće "Istarski boksiti" koje je nastavilo eksploataciju boksita, a od 1946. godine do kraja 1987. godine proizvedeno je 6,2 milijuna tona, a sveukupno od početka eksploatacije (od 1914.godine) 11,2 milijuna tona.

Na Tramuntani se još uvijek nalaze ostaci postrojenja koja su izgrađena kako bi se iskopani boksit utovarivao u vagonete. Vagoneti nisu imali pogon,već su slobodnim padom na „žičari" spuštani do lučice Podbeli gdje su se utovarivali u brodove, a težina punih, uz pomoć sile teže, bila je dovoljna da se prazni vagoneti istovremeno podignu do mjesta za utovar. Iskapanje boksita prestalo je nakon što je postotak aluminijevih oksida postao prenizak, pa takva eksploatacija više nije bila isplativa.Boksitna se ležišta u Istri nalaze u zoni širokoj 5-10 km i pružaju se od sjeverozapada Istre prema jugoistoku, te se produžavaju na istok preko Kvarnerskih otoka. Ta ležišta su pretežito ljevkastog oblika sa manjom ili većom krovinom (prekrivkom).

Žičara je puštena u pogon 1935.godine,
a kretala je od "rudnika" blizu Niske.

Feral

Žičara za odvoz boksita

Boksit se pojavljuje u vrlo malim ležištima (od 100 do 5000 tona), ali im je gustoća poprilično velika. Tijekom čitavog razdoblja otkopavanja boksita nijedno boksitno ležište nije otkopavano jamskim putem (u rudniku pod zemljom), a razlog tome je specifičan način pojavljivanja ležišta, odnosno njihovo zalijeganje.

Osiguranje potrebnih količina mineralnih sirovina smatra se najvažnijim čimbenikom za razvoj jedne zemlje. Aluminij, osim što se može dobiti i iz drugih mineralnih sirovina, komercijalno se danas proizvodi isključivo na bazi boksita. Razvoj gospodarstva, pored proizvodnje „klasičnih" metala kao željeza, olova ili bakra i sl., omogućen je velikim dijelom i proizvodnjom aluminija, koji je najrasprostranjeniji metal zemljine kore.

Praćenjem tendencije proizvodnje, aluminij zauzima prvo mjesto i gotovo da i nema mogućnosti da ga neki novi metal, barem u bliskoj budućnosti, zamijeni.

Grumen boksita

Boksiti su sedimentne stijene čiji sastav pretežito čine aluminijski hidroksidi (uglavnom đipsit) i aluminijski oksid-hidrati. Boksiti koji se koriste kao ruda za dobivanje aluminija, obično sadrže iz među 45 i 55% aluminijskih oksida, 5 do 30% željeznih oksida i ne više od 4% silicijevog oksida. Željezom siromašni boksiti koriste se kao sirovina u kemijskoj i u industriji vatrostalnog materijala.

Krški boksiti se u Hrvatskoj odlikuju značajnim razlikama mineralnog sastava i strukture, a boksiti sjevernojadranskih otoka(dakle i ovi na Tramuntani) paleogenske su starosti. U podini se nalaze gornjokredni vapnenci, a krovinu čine paleogenski vapnenci, lapori-pješčano-prahoviti ili flišni sedimenti.

Luka Podbeli (izvoz boksita)
1943

TRADICIJSKO GOSPODARSTVO

Osnovu tradicijskog gospodarstva na Tramuntani činilo je ekstenzivno stočarstvo i ratarstvo, te iskorištavanje šuma. Te su se djelatnosti provodile u okviru domaćinstava (obitelji) koje su uglavnom preživljavale kombinacijom ovih aktivnosti.

STOČARSTVO

Stočarstvo, prvenstveno ovčarstvo, bilo je temelj života.

Uglavnom se svodilo, kao i danas, na uzgoj ovaca na ekstenzivni način. Ovce pasu na otvorenom tijekom cijele godine jer na otoku nema livada koje bi omogućavale spremanje sijena u dovoljnoj količini da se ovce drže u intezivnom obliku (u zatvorenom).

Kako bi se zaštitilo privatno pravo pašnjaka, gradile su se **ograjice**, suhozidi kojima su se odjeljivali pašnjaci i branilo se da ovce jednog gospodara zađu na pašnjak drugoga. Postojali su i zajednički pašnjaci, **komunade**, a zajednički su korištene i lokve za napajanje ovaca koje su isto bile odijeljene suhozidima, (**diritima**), kako ovce i prilikom napajanja ne bi zalazile u tuđe ograjice. Svake godine poglavar sela **ancijan**, određivao je čišćenje lokvi, izgradnju novih, popravak putova i gromača. Danas je zbog smanjenja broja radno sposobnog stanovništva na Tramuntani, ali i cijelom Cresu, taj običaj napušten.

Konobaj

vodilice za ovce

Bat

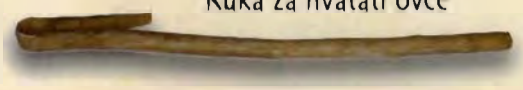
U posebnim slučajevima, (janjenje, striženje, mužnja, jaka zima), ovce se drže u **mrgarima**, usko ograđenom i zaklonjenom prostoru. No, mnoge se ovce janje i borave cijelo vrijeme na otvorenom. Od ljetne se žege zaklanjaju u šumi, a zimi, to je područje izloženo snježnim naletima čime se povećava njihova smrtnost, naročito jer janjenje ovaca započinje već početkom veljače.

Škare za striganje ovaca

Kako bi se raspoznalo čije su, sve su ovce obilježene posebnim sustavom znakova na ušima.Ti se znakovi zovu **belehi**, a osnovni su: **bota** (trokutasti urez sa strane uha), **karno** (odrezani vrh uha), **škuja** (rupica), **pero** (urez na vrhu uha u obliku pravog kuta) **piruni** (dvije paralelne crte), **sopaj** (trokutasti urez na vrhu uha), **preporeno** (jedna crta po vrh uha). Obilježavaju se i bojom na vuni.

Za čovjeka koji je bio siromašan, govorilo se da nema vlastitog beleha.

Kuka za hvatati ovce



Creska pramenka nema kvalitetno runo. Dlaka je oštra i kratka i nije pogodna za izradu odjevnih predmeta. Ipak, upotrebljavala se za izradu vunenih kaputa, **salonića** ili derića, pokrivača i čarapa.Obrada vune bila je naporan posao koji su obavljale žene dok su muškarci imali posla oko striženja vune u lipnju. Kako ovce žive na otvorenom, vuna je bila prepuna granja, kamenja i blata. Najkvalitetniji dijelovi runa prali su se i namakali u morskoj vodi koja je ujedno ispirala i masnoću. Nakon toga , vuna se češljala posebnim drvenim češljem s metalnim zubima i zatim prela na preslicu.

Janjeća koža se štavila.

Striganje ovaca

»Pravo uho celo, a levo zad bota.«
(pok. Ignacio Mitis vlastel. Konac.)

»Pravo uho karno i spred bota, a levo piruni.«
(Sutić Ana, Vašmoteš)

»Pravo karno, a levo sred pero.«
(Hrelja Josip)

Belehi

Bejšćice

Od ovčjeg mlijeka radio se sir. Već u veljači, ovce se počnu janjiti pa se ne **malzu** (muzu) do početka travnja kako bi janjci imali dovoljno majčine hrane dok ne počnu sami pasti. Janjci se prodaju, a najbolji se ostave za **racu** (rasplod). Do Jurjeva (kraj travnja), svi su janjci odvojeni od ovaca i tada počinje mužnja ovaca i pravljenje sira. Za to postoji uzrečica: "Kad pride Jurjev dan, saka salarica u svoj stan." To znači da se mora početi musti i praviti sir. **Salarice** su bile žene koje su se bavile samo pravljenjem sira, ali se tako zovu i one koje sir pripremaju samo za vlastito domaćinstvo. Ovce za mužnju drže se na okupu i pasu po manjim **ograjicama** bliže kuće gospodara. Tu se nalazi i **mošunjica** ili **margar** kamo se ovce pokupe, vičući "Doma, male, doma!" i bacajući kamenčiće za njima. **Margari** i **ograjice** zatvaraju se drvenim vratima od šmrike, **zatokama**.

Kad se ovce okupe, **malzičarica**, mljekarica ih muze jednu za drugom u **buricu** ili **laticu** (kanticu). Kad je sve pomuzla, stavi kotlić s mlijekom na glavu i krene kući.

Mlijeko se procijedi na **procedili** ili **cedilu** (cjedilu), kroz čistu bijelu krpu. U mlijeko se umiješa **serišće**, **durel** (burag) od prasca ili janjca, i stavi kraj ognja (pored toploga), da se **skrutne** (zgusne). Kad se mlijeko zgusne tako da u njemu **kuharić** (kuhača) stoji uspravno, mora se miješati i prikupljati rukama te dobro istisnuti da u njemu ostane što manje vode. Obilato se natare solju i stavi u **žeticu** (valjkastu posudu od drva koja na dnu ima više rupica da se ostatak vode može iscijediti). Nad sir se stavi pokrov, iznad kojeg se pritisne drveni valjak koji se zove **ožetilo** i još kamen da bolje pritisne sir. Kad se napravi sir, premješta se u **sarnicu**, istu posudu kao **žetica**, ali se u njoj može držati više sireva koji tu stoje dok posve ne otvrdnu. Sireve valja češće posoliti, a zatim se stavljaju sušiti na **kašerić** (drvena kutijica s otvorenim dnom) ili na **lesicu** (mala, drvena naprava slična ljestvama). **Kašerić** se objesi o gredu usred kuće, a **lesica** nad ognjišćem pod napu.

Voda koja je ostala nakon cijeđenja sira, **presnica** ili **serutka**, zakuha se i jede (**srebo**). Iz presnice se nakon kuhanja može obrati skuta **pujina**, a voda koja se procijedi, **ožmica**, baca se svinjama za napoj. Skuta može biti slatka, ako se dobiva iz svježe presnice, ili kisela, ako se dobije iz presnice koja je stajala nekoliko dana.

Od skorupa koji se obire s mlijeka, ako se od njega ne pravi sir, pravi se maslo. Kad se nabere dosta skorupa, istuče se drvenom žlicom i potom metne na žeravicu da se rastopi. Maslo se ocijedi i ohladi, a na dnu posude ostanu **ocvirki** ili **žurki** koji se mogu pojesti s palentom ili kruhom.

Danas je janjetina jedini proizvod od ovčarstva. Izuzetne je kvalitete zbog ispaše ovaca na otočkim pašnjacima (aromatične trave), ali i zbog neprekidnog kretanja ovaca što sprječava nastanak masti, a razvija mišićno tkivo.

Peć

Kopanić

Žetice (posude za sir)

Osim ovaca, držalo se koze radi mlijeka, a kao tovarno blago, držani su magarci i volovi. Na Tramuntani uzgajale su se i svinje koje su slobodno pasle u hrastovim šumama.

Komoštra za ognjišće

POLJODJELJSTVO

Posebno obilježje nekadašnjem gospodarstvu na Tramuntani daju **stanovi**. To su naselja koja se ponekad sastoje od samo jedne kuće ili manjih gospodarskih objekata. Nastala su na velikim posjedima plemićkih obitelji udaljenim od glavnih i stalnih naselja. Pojedini stanovi samo su povremeno naseljeni, prema vrsti sezonskih poslova. U stanu je bila vlastelinova kuća u kojoj je najčešće stanovao upravitelj imanja sa svojom obitelji – **bravar**, koji je ujedno bio i najamnik stada. Uz njega je u stanu živio i pastir koji je čuvao stado na paši. Pored stana je obično bila i lokva ili **šterna** (bunar). Mnogi su stanovi početkom prošlog stoljeća, kad je ekspanzija stanovništva na Tramuntani bila najveća, prerasli u stalna naselja koja su poprimila osobine sela, a neka su se i do danas održala bez obzira na drastičan pad naseljenosti na otoku.

Kar

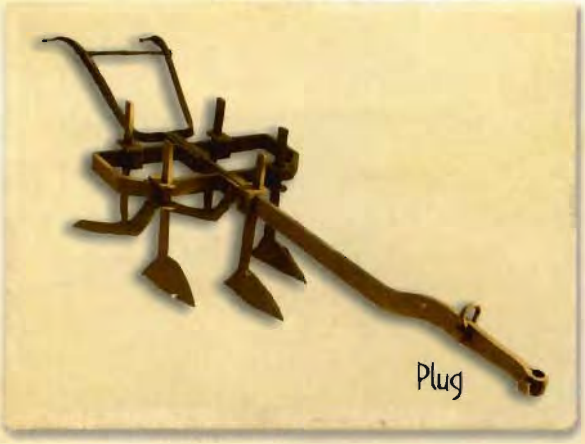
Bejani

RATARSTVO

Ljudi su ovdje oduvijek ulagali mnogo napora i nastojali iskoristiti svaki komadić zemlje za obradu jer im je o **intradi** (prirodu) ovisilo preživljavanje. Zato se i na strminama nastojalo ukloniti pusto kamenje, pijesak i **gruh** (sitnije kamenje), da bi se došlo do malo plodne zemlje. Za uređenje **liha** (lijeha), trebalo je najprije počistiti sjekirom veće drveće, **rankunom** (manjom kosom), pokositi **diraku** (drača) i **ostrugu** (kupine), a ako takve drači nije previše, sve se može počistiti i rabeći **koserić** (srp). Veće drveće se okljaštrilo **macanom** (vrstom sjekire) i spremalo za ogrjev, a od grana su se pravili kolci i **sošice** koje su služile za izradu plota ili potpornja za trsove u vinogradu. **Šušanj** (lišće), **prašće** (tanko granje) i ostruga, ostavljali bi se uz plot da trunu ili bi se potpalili za pepeo koji bi se rasipao po njivi. Kako obradive zemlje nikad nije bilo dovoljno, ljudi su je donosili dodatno kako bi poboljšali kvalitetu lijeha.

Vila

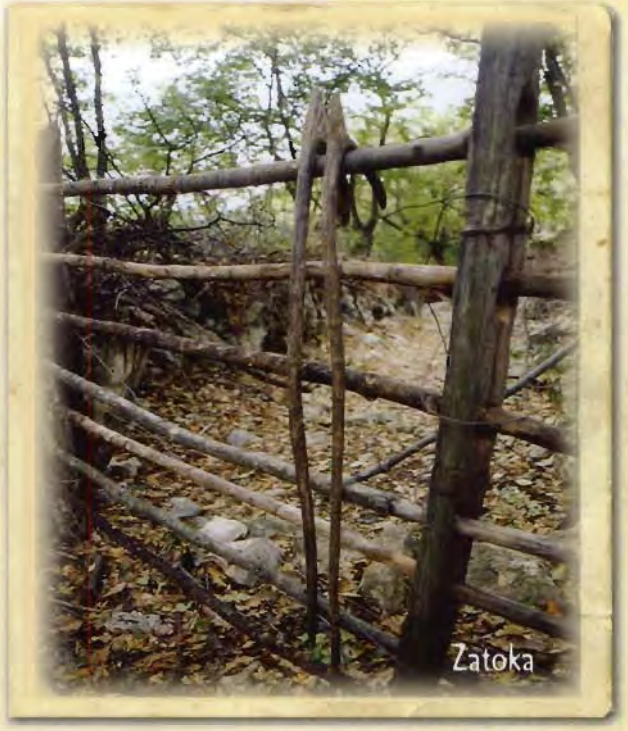
Poje u Dragozetićima



Kad se očišćeni prostor ogradio plotom, odredio se pravac **lihe** i pripremila zemlja pomoću **hrasnice** i **matike**. Veće kamenje se razbijalo **batom**, vadilo **zubom**, a lomilo **pralicom**. Ako se kamen nije mogao izvući, razbijao se **prahom** i **kordunom** (miniralo se). Tako **skavano** (povađeno) kamenje, bacalo se na donju stranu lijehe, manje se prenosilo rukama, a veće prenose dvojica pomoću **čivere**. Gruh se odstranjivao **kopanjićem**.

Veće kamenje služi za gradnju **gromača**. Gromače obično dosežu visinu čovjeka, mada su ponekad i niže. One mogu biti duple, građene od dva niza većih kamenih blokova između kojeg je nasuto sitnije kamenje ili može biti **unjula**, kada je građena od jednog niza kamenih blokova naslaganih jedan na drugi. Gromača, ovisno o završetku, može biti obična, kada završava ravno (kod duplih), ili pak ozubjena kada su po vrhu postavljeni u koso položeni duguljasti kameni čime se otežava prolaz zlonamjernom čovjeku i blagu. Umjesto **ozubji**, može se povrh gromače staviti i drača ili **gložići** (glog) koji se pričvrste teškim kamenjem. Od preostalog kamenja zidaju se **barbakini**, niske gromače koje presijecaju lijehe ili se napravi **menik**, hrpa kamenja na kojoj se onda može sagraditi spremište za alat, prekrito slamom ili **opukama** (crijepom). Uz **barbakan**, zasadila se smokva, trešnja ili maslina, označila se mjesta za trsove, a ako zemlja nije za drugo, trsovi se sade i po sredini lijehe.

Prva lijeha zasadi se već prve godine krumpirom, **kapuzom** (kupusom), **broskvama** (keljom) ili zasije **biži** (grašak) i **fažol** (grah). U ravnicama, **dolčićima** i **umejcima** gdje je zemlje nešto više, sadi se **kompir**, **biža**, **fažol** (grah), leća, **sočivo** (bijela leća), **česan** (češnjak), a po sredini se zasije **farmantun** (kukuruz), **žito**, **jašmik** (ječam) ili **broskva**, **repa** i **merlin** (mrkva).


Zatoka

Svako novo obrađeno mjesto zove se **novina**.Njive su se gnojile radi boljeg prinosa, a gnoj se dobivao iz gomila, dubokih jama, nedaleko kuće u koje se bacalo smeće i odlijevala otpadna voda, te odlagao gnoj iz **kostola** (svinjaca i štala).

Gnoj se nosio na polje u vrećama ili se trpao u košare, **panare**, koje su prevozili magarci ili volovi, a ponekad nosili i ljudi na ramenu. Za gnojidbu je služio i pepeo.Tako je zapravo svako domaćinstvo posjedovalo kompostište.

zvona

Odlazak s rada

Osim već spomenutih sorti koje su se sadile i sijale, na lijehama se sadilo i tikve, salata, radić i **pomidori** (rajčice). Među kukuruz se sijao i **sirak** koji je služio za izradu metli. **Robe** (žita) koje se sijalo bilo je više vrsti: pšenica, raž, ječam, proso i **ajda** (heljda). Prije sjetve, sjeme se stavljalo u vrećicu da ga se poškropi blagoslovljenom vodom da ga ne bi **smrad** (miši, kukci, mravi, ptice).

Bukaleta

Trsjem ili lozom zasađena su bila gotovo sva obrađena zemljišta na padinama, a ponajviše na novini u redovima. Trsje, zasađeno po lijehi, bilo je nisko, samo se za vrijeme od cvatnje do **trgatve** (berbe), podupiralo. Obrezivanje loze obavljalo se **koserićem**, a vezivalo se **žukvom** (vrbovom korom) za kolac u drugoj polovini **marča** (ožujka).

U narodu se održalo sjećanje na filokseru i peronosporu, bolesti koje su uništile vinograde, pa se govorilo: "Bog nas svakako kaštiguje, pak nas je i trsu kaštigal." Loza se zato **sumfera** (sumpori) ili se štrca rastopina vidriola i vapna. U šumama je rasla divlja loza, **loznika**, **lozun** kojeg su brali siromašniji ljudi, pa su od njega, miješajući ga s **drenom** i **smrekujići** (šmrika), pravili izvrsno piće.

U slučajevima kada je grožđe dobro rodilo, odmah se ono nakon trganja spremalo u bačve i **mastilo** (tiještilo) nogama, a onda se **mast** (mošt) izlijevao u mjehove ili bačve i dopremao do kuća na živini, na ramenima ili kolima. Mast se pio samo na taj dan kad ga se i napravilo, inače se taj grožđani sok ostavljao 8 do 15 dana da prokuha, dok ne postane mlado vino koje se potom otače u **otakač** (kabao u kojem se grožđe mastilo).

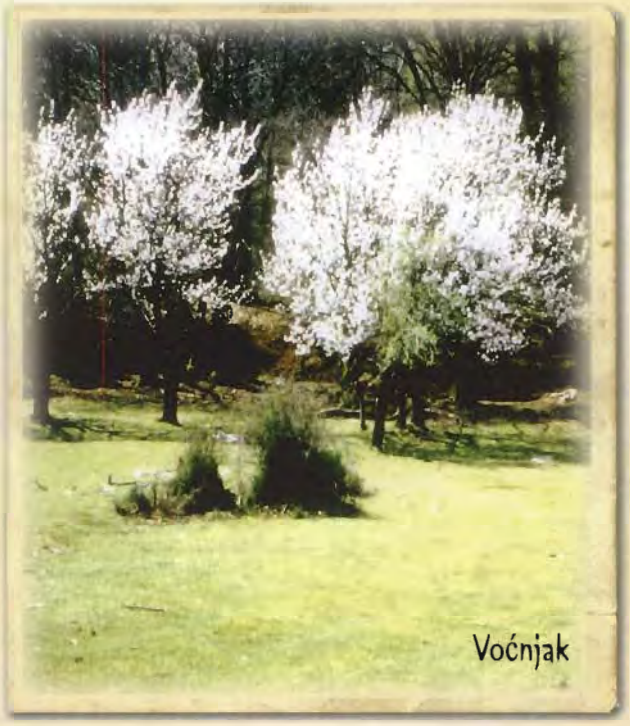
Odatle se prelijeva u bačvu koja leži na **takunima** (drvenoj podlozi). Takva zadnjena bačva puni se vinom pomoću **leja** (lijevka) kroz rupu odozgo na sredini,a koja ima i rupu za **kanelu** (pipu) kroz koju se otače vino.Za držanje vina služile su i boce **bocuni** ili **damijane** (demižoni), te **karatele** (bačvice za vino od 100-200 litara).

Prikaz misnog kaleža

Oni koji su imali dosta grožđa, nisu nikad dolijevali **dropinu** (tropu) vodu, nego su od toga kuhali rakiju **dropovicu** u posebnom kotlu od mjedi, **lambeku**.

Ako se pak u drope dolijevalo vodu, onda se dobivao napitak **bevanda**. Vino se pilo iz vrčeva i **bukaleta**, a jedan je vrč mogao držati i do 12 litara. Za kušanje vina postojala je pored bačve posebna drvena čaša **mužol** ili staklena čaša **žmuj**.

Magranj



Voćnjak

Uzgajao se i **tabak** (duhan), buhač, **bambuk** (pamuk) i **kanaf** (konoplja), ali nijedna od spomenutih sorti nije poprimila velike i komercijalne razmjere uzgoja, osim buhača, koji se uzgajao i unosno prodavao kao baza za insekticide sredinom dvadesetog stoljeća.

Od voća se uzgajalo jabuke (**adamovica**, ranih, poznih, **šaruj** i **bolank**), trešnje (bijele, crne i **hrašćuj** - hrstulja), šljive, smokve (**cvitki**, **belice**, **črnice**, **karbafke**), breskve (**praskve**, bele i črne, ke se moluju i ke se ne moluju od košćic), kruške (**petrovščice** i **jašmenke**), **ureh** (orah), **mendul** (badem), **magranj** (mogranj ili nar) i **kostanj** (kesten).

Barac za sušenje smokava

Kostanj

Od cvijeća gajilo se **garoful** (karamfil), **trotul**, **žij** (ljiljan), **bašilak** (bosiljak), **violice** (ljubice), **mežuran** (mažuran), **arcizi** (zumbuli), **erbaroža** (balkonske ruže), **luzmarin** (ružmarin), **levanda** (lavanda), **luzar** (ruža), **dupčac**, **antonić**, **metica**, **bergen**, **škarlatina**.

Od žita se dobivala **muka** (brašno), **jašmikovo**, proseno, ajdino, pšenično i **farmantunsko** od kojeg se kuhala palenta. Mljelo se doma, prema potrebi na **žrnu**.

Najznačajnija poljodjeljska kultura na Tramuntani je još i danas maslina. Maslinari su ujedno bili i ovčari, tako da je nastao jedinstveni spoj maslinarstva i ispaše ovaca. Ovce pasu u maslinicima i tako uništavaju korov, a pri tome ujedno gnoje masline.

Masline (**ulike**), nekada su se sakupljale u posebnu vrećicu koja se vezivala oko pasa ili su se pobirale u **košić** koji je imao **proveslu** (držač) s kukicom da se može objesiti o stablo. Za prigibanje grana koristila se posebna kuka.

Sakupljene ulike stavljale su se u bačvu ili čabar u konobi, gdje se puštaju nekoliko dana da zalegnu ili **sažumaju** (omekšaju).

Ulike su se tiještile na ruke i to tako da su se stavljale u vrećicu i **mastile** (tiještile) rukama. Veća količina ulika mastila se u koritu za što je trebalo kopito (posebni drveni postol), koje se stavlja na nogu pa se njime gazi po vreći s maslinama.

Kopita-drvene cipele za gaženje maslina

U Belom je postojao i **toš** za mljevenje maslina. Toš se sastoji od čaše golemog okruglog kamena koji usred dna ima izdubljenu jamu u koju ulazi os, debela, jaka greda koja doseže do **poda** (stropa),a na koju je pomoću željeznih klinova bio pričvršćen **kamik** ili kolo od tvrdog kamena koje je moralo dobro pristajati u udubinu čaše. Kamen su u čaši okretala dva čovjeka pomoću vesala i gredica koje su stajale vodoravno.

Beli

Za prevrtanje maslina i bacanje pod kolo, služila je lopata. Ono što se samelje, zove se **mejada**, a kad se sve samelje (masline i pašćice) nastane **skrob** ili **pašta**. Ulje se sakupljalo u **barlinjak** (bačvu), zajedno s **murkom** (talogom). Za sakupljanje preostalog ulja nakon prešanja služilo je orlovo (supovo) pero.

Ulika

Pero bjeloglavog supa

Obrada maslina nije previše zahtjevna (već je spomenuta unosna kombinacija s uzgojem ovaca), a i ako se zapuste, maslinici se i nakon mnogo godina mogu vrlo brzo osposobiti jer je maslina dugovječno stablo.

Pored toga, poslovi oko maslina uglavnom su koncentrirani u zimskom razdoblju kad nema drugih poslova.

TRADICIJSKO GOSPODARENJE ŠUMAMA

Još za mletačke uprave otokom, bio je utvrđen plan gospodarenja šumama. Određeno je da se šuma ne smije nikada posve iskrčiti radi pretvaranja u obradive površine, a posječene površine morale su se ponovno pošumljavati. Zabranjivana je ispaša u mladoj šumi (na 5 godina), a sva hrastova stabla bila su u vlasništvu države. Postojao je i poseban način sječe stabala - vršna sječa ili **pedalanje**. Takvim načinom drvo se oblikovalo već u rastu, za potrebnu dasku koju je od njega kasnije trebalo napraviti. Jača debla ili **pedali**, sjekla su se na visini od 3 do 6 metara, a nakon 10-15 godina izrasli su izbojci, **pušćenice**, koji su se zatim sjekli za ogrjev. Tako je jedno stablo bilo višestruko i trajno iskorištavano, a šuma je bila «prozračna» te je ispod nje moglo rasti dovoljno trave za ispašu ovaca.

Posječena stabla rezala su se na dužinu od 70 do 80 centimetara, te dopremala **karom**, kolima na četiri kotača, ili **vlakujom**, kolima na samo dva kotača. Ako se radilo o teško pristupačnom terenu, kola su vukli volovi do najbližeg ukrcajnog mjesta na obali - **geta**. Ako je pak teren bio posve nepristupačan, korišten je **furlanski karić** koji je umjesto kotača imao saonice, a kočila su ga dva čovjeka, obuvena u posebne cipele s čavlima da im se ne skliže po strmom terenu.

Drvo se uglavnom izvozilo s otoka, a manje kvalitetno ostajalo je za ogrjev domaćem stanovništvu ili za izradu pokućstva.

Pila

Furlanski karić

OBIČAJI

Svaka obitelj nastojala je **parićat** (spremiti) hranu za zimu. Spremalo se voće, svježe ili suho (kesteni, smokve, oskoruše, jabuke, kruške..). Za sušenje voća služio je **baras** koji se napravio na **meniku** (odloženom kamenju nakon sređivanja lijeha). Zabile su se **sošice** (deblje grane), na koje se pomoću **žukve** (vrbovog pruća) vežu **kolci** po dužini, a na njih se polože **tresice** (tanko granje) i preko svega, stavi se **rižijola** (deblja prostirka od slame). Za slabog vremena, smokve su se sušile u okrugloj peći izrađenoj od neobrađenog kamena koji se slagao od **melte** (cementnog veziva). Bila je pokrivena na **voltu** (svod) duguljastim kamenjem na koje se nasipalo tankih **žalnjaka** (glatkog kamenja s morskog žala) i malo debljeg pijeska. Oko Belog bilo je i **murvi** (duda) čiji su se plodovi jeli.

Brale su se **pičurvi** (gljive), a od povrća spremao se luk (kozjak), kapula, **cesan** (češnjak), kiseli **kapuz** (kupus) i repa. Od mesa, sušio se **paršut** (pršut) i **luganije** (kobasice), a spremalo se i slano meso i slana riba. Na jelovniku nalaze se i razne vrste tijesta- lazanji, makaruni, fuži, biguli, krpice,praščići, šubjoti, špageti. Od kukuruznog brašna kuha se palenta, **škrob** i **škrobić** (mekša palenta u koju se dodalo malo vina, a hrana je bila pogodna osobito za bolesne i stare jer krijepi). U juhe stavljaju se **biguli** (sitno, okruglo tijesto), riža, lazanji (domaći tanki rezanci) ili **panimbrod** (prepečeni kruh). Kuhao se **žvacet** (meso na proprženoj kapuli ili češnjaku), brudet (jelo od ribe), bakalar, piletina. Peku se različite vrste kruha – **strusni** (crni, od ječmenova brašna), **splošni** (od više vrsta brašna), bijeli od pšeničnog brašna ili **cveta** (kupovnog, finog bijelog brašna), **proseni** i heljdin kruh, kruh u koji bi se dodale mljevene osušene oskoruše , slatki kruh, **medac**, u koji se dodao med i kolubica, kruh koji se radi na brzinu, bez kvasa, a peče pod **črepnjom** (zdjelom na koju se nagne žeravica). Pečeni se kruh polagao u **bubnjeve** (rešeta od drva i ovčje kože) na ognjištu. Koristilo se uglavnom domaće brašno koje se mljelo u žarni, a sijalo se, kao i kupovno, na fino sito spleteno od trstike ili brnistre.

Za blagdane pripremala su se posebna jela. Za Uskrs pekla se pogača, a za djecu **sisirnjak** (pogačice u obliku pletenice usred kojih se stavljao komadić sira ili cijelo jaje). Za Božić pak pekli su se **papernjaki** od brašna, meda, jaja, sira, papra i **cukra** (šećera). Njima su djevojke darovale mladiće koji su im bili dragi. Pekli su se i kolači od finog bijelog brašna i finiji kruh koji se daje kao **koledva** za kapelana, plovana i sakrestana prilikom blagoslova kuće. Ti su kolači bili **napiferani** s gornje strane (škarama izrezuckani). O Ivanju ili Petrovu pekla se **škanjeta**, bijeli slatki kruh u obliku kolačića.

Kućanski poslovi

Uređenje kuće bio je posao svake domaćice. Ona je trebala napraviti zajutrak, ispratiti sve na posao, nahraniti blago. Za vrijednu i dobru domaćicu postojala je uzrečica:"Kuća njoj je kao crekva ili zrcalo, va njoj bi se šlovek mogal pogjedat." Za neurednu pak se domaćicu govorilo:" Kuća njoj je kako štala, al gomila." Prije velikih blagdana, vapnom su se bijelili zidovi u kući, prali se prozori, ribao pod, napa nad ognjišćem, **škancija** (ormarić s posuđem), čistio se dimnjak ili komin. Rublje se pralo sapunom ili se **lušijalo** (parilo ili lužilo). Posteljina se prala na moru, a žene koje nisu mogle sve poslove obaviti same, uzimale su težakinju na **žurnadu** (nadnicu).

CIP - Katalogizacija u publikaciji
SVEUČILIŠNA KNIŽNICA
RIJEKA

UDK 394 (497.5)(210.7 Cres)

SUŠIĆ, Goran
Tramuntana : etnološka baština / Goran Sušić, Vesna Radek. - Rijeka : Eko-centar Caput Insulae - Beli , 2006.

ISBN 953-98167-8-5

1. Radek, Vesna

110615038

Dizajn i priprema: Damian Nenadić
Tisak: Lambert d.o.o. Rijeka
Naklada: 1000 komada
ISBN: 953-98167-8-5
Potporu projektu pružila je Academy for Educational Development (AED) sredstvima Američke agencije za međunarodni razvoj (USAID).

Eko-centar *Caput Insulae* Beli
Beli 4, 51559 Beli
tel/fax. 051/840-525
e-mail: caput.insulae@ri.t-com.hr

www.caput-insulae.com

Potporu projektu pružila je Academy for Educational Development (AED)
sredstvima Američke agencije za međunarodni razvoj (USAID)

ISBN 953-98167-8-5
24
9 789539 816788

AED

Caput Insulae Beli EKO-CENTAR

USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

Autori teksta: Goran Sušić & Vesna Radek Fotografije : ECCIB Dizajn : Damian Nenadić