

## Povijest kruha Vinodola

Emina Botonić

*Med sepuno živežnih namirnic, kruh se uz vodu, smatra najosnovnijim za život čovika. Rič kruh spominjana je va molitvah, va pismah. Kad si lačan landica kruha te zliči, pa je kruh bil pokretačka os čovičje misli za žitak.<sup>1</sup>*

*Tema ovoga članka je kruh na vinodolskom području. Pokušat ću dati uvid u vrste žitarica koje su se najviše koristile za proizvodnju kruha, te uvid u način njegove pripreme. Pomoću zapisa narodnih običaja dat ću pregled načina proizvodnje i obrade žitarica na području Vinodola te pokušati približiti život vinodolskog seljaka i običaja usko vezanih uz kruh.*

Vinodolska kotlina obuhvaća mjesta Križišće, Drivenik, Tribalj, Grižane-Belgrad, Bribir i Novi Vinodolski. O načinu proizvodnje kruha i običajima vezanima uz kruh nije ostalo mnogo zapisa, korišten je ograničen broj izvora koje čine zapisani narodni običaji, priče starijih mještana te fotografije. Vrijeme o kojem će biti riječi u ovom članku je kraj 19. i prva polovica 20. stoljeća. Odgovor na pitanje zašto tako kratak period je jednostavan – priče starijih mještana koje je Zlatica Balas zapisala u knjizi *Zabralске bure*, govore o njihovim sjećanjima iz djetinjstva ili pričama koje su čuli od svojih predaka (očeva, majki, baka, prabaka ...). Razdoblje u kojem su te priče čuli ili o kojem pričaju je prva polovica 20. stoljeća. Kraj 19. stoljeća poklapa se s izdavanjem knjige Dragutina Hirca, *Hrvatsko Primorje*, u kojoj autor, između ostaloga, spominje običaje i život na području Vinodola. Kada je riječ o narodnim običajima ne možemo ih precizno smjestiti u određeni vremenski okvir. Neki od običaja vezanih za proizvodnju kruha, koji

---

<sup>1</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске Bure*, Adamić, Rijeka, 2004., str. 178.

će ovdje biti spomenuti, sežu daleko u prošlost, neki su već odavno nestali, a neki običaji i danas su prisutni u pojedinim kućanstvima.

Sama proizvodnja kruha u vinodolskom kraju u nekim se segmentima nije znatno promijenila još od davnih vremena. Knjige koje se ne odnose na područje Vinodola, kao primjerice djelo H. E. Jacoba, poslužile su mi za uspoređivanje sa zapisima o uzgoju žitarica i pravljenju kruha u Vinodolu.

### **Muka je bila proizvesti "muku"**

*U znoju lica svoga  
kruh svoj ćeš jesti  
dokle se u zemlju ne vratiš ...<sup>2</sup>*

Panorama vinodolske kotline danas se znatno promijenila, nekad obrađene površine prekrivaju korov, drač i šume. Pa ipak, sve do polovice 20. stoljeća, gotovo svaki pedalj zemlje bio je prekriven usjevima, pašnjacima, vinogradima i voćnjacima. Divljenje koje je D. Hirc iskazao prema obrađenoj zemlji vinodolske kotline, posebice prema Bribiru, danas ne bi mogao izraziti. *Lagano pada tlo prama starom Bribiru, okićenu vinovom lozom, smokvenicama, trešnjama i drugim voćkama. S jedne i druge strane nasadio se kamenit vrh do kamenita vrha, pust, gol golcat, nu podnožje mu ukrasile hladovite šumice, vinogradići i njive, preko kojih žubore potočići, obrubljeni raznolikim cviećem bogate primorske flore.*<sup>3</sup>

Napraviti kruh nije bilo jednostavno. Dug je to proces koji je zahtijevao mnogo energije i truda, pogotovo kada se radilo o dobivanju osnovne namirnice – brašna.

Od žitarica najviše su se sijali ječam i pšenica. Spominju se *veli* i *mali* jačmik<sup>4</sup>, prvi se sijao na jesen kao i pšenica, a drugi se sijao u proljeće. Pokojni Marijan Bauer<sup>5</sup> iz Bribira također je u svojem iskazu potvrdio da se nekada od žitarica sijalo ječam, pšenicu

<sup>2</sup> Biblija, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 2000., cit.str. 3. (SZ, Knjiga postanka, 3:19)

<sup>3</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 187.

<sup>4</sup> Balas, Zlatica, *Zabralske bure*, Adamić, Rijeka, 2004., usp. str. 188.

<sup>5</sup> Podatak dobiven iz školske zbirke O. Š. Dr. Josipa Pančića u Bribiru. Priču Marijana Bauera rod. 29.07.1915., zapisao je Dražić Ivan, bivši učenik škole.

i kukuruz. Pšenica se sijala sedam dana iza *Miholje*<sup>6</sup>, ječam isto kao i pšenica, a kukuruz o *Velom* tjednu<sup>7</sup>. Najprije se, u mjesecu svibnju, žeo ječam, pšenica u srpnju mjesecu, a u kolovozu se brao kukuruz. Od alata za sijanje je bila potrebna *vela hrasnica*<sup>8</sup> za odvaljivanje zemlje (slično kao štihanje) i mala i srednja *hrasnica* za ostale poslove na zemlji.

**Comment [b1]:** velom ili Velom?  
mislim da je malo (Daria)

Iako kruh od ječma nije bio ukusan kao pšenični, te je bio teže probavljiv, bio je zamjena u mjesecima u kojima pšenica još nije izrasla ili kada bi se pšenično brašno potrošilo. Obradivih površina u kotlini nije bilo dovoljno niti je tlo bilo bogato za uzgoj velikih količina žitarica. Bile su to male parcele mukotrpno kultiviranog tla. *Ono malo pšenice i ječma, što ga je Primorac posijao, pozlatilo je žarko sunce. On je to požeo i brzo požnjao, jer su mu njive malene te kakad prirod na ramenima ponese kući.*<sup>9</sup> Upravo zbog male količine žitarica koju su uspjeli uzgojiti, Hirc primjećuje kako se seljaci ne vesele žetvi kao košnji ili berbi grožđa. *Primorac se ne veseli žetvi, ali se veseli košnji i trgadbi.*<sup>10</sup> Količina žitarica, u prvom redu pšenice, nije bila dostatna da bi se njome narod prehranjivao tokom cijele godine. Uzrok tome bilo je, osim malih količina obradivih površina, i nevrjeme zbog kojega bi dio uroda često propao. *Ljudi su puno delali na gruntu*<sup>11</sup>, *ali bile su velike vrućine, pa opet dažji va nevrime, zbog čega je grunat malo daval.*<sup>12</sup> U mjesecima kada se brašno potrošilo krumpir je bio najbolja zamjena, a uz njega često se na jelovniku našla i kaša od kukuruza – palenta.

**Comment [c2]:** Onda valjda dode  
"požeo i brzo požnjao"...?

Žito se želo ručno, sa srpom, pod vrućim ljetnim suncem. Za žetvu se koristio poseban nazubljeni srp, a žito se vršilo *cipon, cipićen ili mlacem* ili s mašinom za vršenje.<sup>13</sup> O vrućem je ljetu D. Hirc zapisao: *Mjeseca srpnja zavladała je u Primorju velika vrućina, gdje žega i omara čovjeka ubijaju i tielo im troše. Rano je u jutro vruće, preko dana i u noći vruće i čovjek bi morao biti plazavac, da podnese vrućinu od 30-36 stup. Nebo je modro i po mjesec dana bez oblačka, a zrak s jutra od vrućine kao*

<sup>6</sup> Sv. Mihael 29.09.

<sup>7</sup> Veli tjedan – Veliki četvrtak, petak i subota, prije Uskrsa.

<sup>8</sup> Slično današnjim motikama.

<sup>9</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 278.

<sup>10</sup> Isto, str. 279.

<sup>11</sup> Imanje koje obuhvaća njive, sjenokoše, ravnice, šume, drum,...

<sup>12</sup> Balas, Zlatica, *Zabralske bure*, Adamić, Rijeka, 2004., cit. str. 173.

<sup>13</sup> Bauer također kaže kako su u to vrijeme u Bribiru postojale dvije takve mašine, jedna u zaseoku Ugrini i druga u zaseoku Sv. Mikul, ali su one nestale.

zadimljen. Vidi se, kako ona iz pećine izsievava, koje su još oko desete ure u noći tople. Na kopnu je tiho, ni listak ne treperi, priroda je ukočena, kao da je zamrla...Lišće se na trsima i smokvama svija, po drugom bilju tužno smata, sahne i pada. Ono malo trave isprži sunce do kraja i mnogo je cvatuće bilje nemalo golo.<sup>14</sup>

Težak rad često je pratila pjesma. Ima trave i u umejcima, gdje se medju kamenjem i pećinama ne kosi, već se srpom žanje. Rade to žene ili djevojke, pripjevajući si uz to, da se pjesmom hrabre i posao si olakčuju.<sup>15</sup> Pjesme su bile dobar podsjetnik iscrpljenim seljacima za dobro koje će proizaći iz teškog rada na poljima. Za vrijeme žetve pjevale su se prigodne pjesme poput:

*Žanji, žanji žetelica  
na vrhu ti pogačica.*<sup>16</sup>

Baratanje kosirom zahtjevalo je vještu ruku, a posjekotine se nakon cjelodnevnog rada u polju nisu mogle izbjeći:

*Ni nijedna prava žetelica, ka se na dan bar devet put ne požanje...*<sup>17</sup>

Povezane snopove žita trebalo je na leđima nositi do kuće. Bogatije kuće, koje su imale veliki posjed, imale su volove, magarce ili konje na kojima su prevozili teret. Seljak koji je imao malen posjed jedva je na škrtoj zemlji prehranjivao obitelj, a kamoli imao stoku za nošenje tereta. Snopovi žita su se zatim stavljali sušiti uz zidove kuće. U slučaju kiše spremali su ih u senaricu (sjenik).<sup>18</sup>

Što je djevojka više tereta mogla nositi na leđima bila je poželjnija udavača<sup>19</sup>. Djevojke širokih i jakih leđa i bokova lakše su mogle na svojim leđima nositi veliki teret. Hirc u svom putopisu također primjećuje da su Vinodolke *onizke, plećate, krupne, jake i okretne*.<sup>20</sup> Nastavivši opis primorskih djevojaka primjećuje kako *U Vinodolu ima*

---

<sup>14</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 278.

<sup>15</sup> Isto, str. 279.

<sup>16</sup> Balas, Zlatica, *Zabratske bure*, Adamić, Rijeka, 2004., cit. str. 192.

<sup>17</sup> Isto

<sup>18</sup> Isto

<sup>19</sup> Kako je život ovisio o radu na imanju, roditeljima mladića i njemu samome bilo je važno da je djevojka koja ulazi u njihovu kuću marljiva i da može puno raditi. Zlatica Balas čak spominje kako je djevojka prije udaje odlazila u kuću mladića u kojoj bi radila svakojake poslove, kako bi njegovi roditelji vidjeli da li je dovoljno vrijedna da se njihov sin njome oženi.

<sup>20</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 269.

mjestimice krasnih djevojaka, ma kad se uda te ljepote na brzo nestane.<sup>21</sup> Težak rad na polju, kućanski poslovi i briga oko djece svakako je ostavljala traga na licima i tijelima žena koja su, izložena velikim naporima, prebrzo starjela. Njihova ispijena lica mogu se primjetiti i na slikama s početka 20. stoljeća.

D. Hirc je više puta u svojoj knjizi *Hrvatsko primorje* osjetio sućut prema primorskim ženama, zbog teškoga rada kojemu su izložene. *Sieno se od mora u bližnja sela rietko vozi, već na leđjima nosi, a nose ga jadne žene. Onaj se kup siena, što teži cent i više, plašćenicom<sup>22</sup> omota, žena se poleđice na nj svali, plašćenicom prekorami sprieda ju opaše i s traga podmota. Sad se valja dignuti nu ona to ne može. Najoprije poklekne, druge ju žene oprte, sad se rukama u zemlju upre i težkom mukom dignu. Breme je siena često tako veliko, da joj izpod njega samo noge vire i čovjeku se pričinja, da je sieno živo i da se napried pomiče. Znoj sa čela curkom teče, a ona se pod bremenom neboga svija, kao pod teretom pucajuća daska, a ne može da ga otare. Kod prikladne pećine ili gromače stane, breme skine, teško si i duboko uzdahne i rubcem sa glave znoj otare. Odmoriv se krene napried i muči se tako često uru i dulje, dok s bremenom kući dodje. Odpočinuv, valja joj poći po drugo breme, ako već ne ima u kući nikoga, koji bi ju zamienio.<sup>23</sup>* Način na koji Hirc opisuje nošenje sijena može se primjeniti i na nošenje snopova žita s polja, postupak je identičan. Ovaj živopisni opis odlično nam može dočarati koliko je teško i naporno bilo raditi bez pomoći strojeva i životinja, bez obzira na vremenske uvjete. Hirc također primjećuje da muškarci u Primorju ne pomažu ženama u nošenju teška bremena. Je li razlog to što se taj posao smatrao ženskim ili je razlog tome bio nedostatak muške radne snage? Pjesnik Joža Ugrin, u svojoj pjesmi *Guvno*, s prijekorom se obraća upravo ženama (u čijim se rukama nalazilo imanje kada su muževi privređivali novac daleko od kuće) dok promatra zapuštena bibrirska polja i običaje:

*Na srid sela  
zaraslo j' guvno maće  
va šćiricu<sup>24</sup> i preložinu*

<sup>21</sup> Isto, str. 269.

<sup>22</sup> D. Hirc oprtu naziva plašćenicom. Oprta je dugačka traka koja se tkala od vune. Bila je široka oko pet centimetara, a dugačka oko osam ili pet metra, ovisno o tome da li se njome privezivalo sijeno ili košara na leđa nosača. U košarama se prenosilo grožđe, žito, pa čak i gnoj, te drugi tereti.

<sup>23</sup> Isto, str. 279.

<sup>24</sup> Šćirica je biljka iz obitelji koprivljanke (antiasmatik, antitusik, diuretik, depurativ, dermetik, ekspektorant, emolians) pravog naziva Crkvina ili *Parietaria officinalis* L. Familia Urticaceae. Njezini listići imaju po sebi dlačice koje se lijepe za odjeću.

*više na njen ni j' mlaće  
težakinje ne jidu južinu  
šmrkljarija se već ne  
kombače po slami  
ne naganja se vilami.*

*Zaraslo j' staro guvno  
va sridini sela  
po lihah se žito ne zlati  
zač naša saka žena  
voli poč va butigu  
kupit pašti i muki  
neg da sije i mlati.*

*Pustila j' velu brigu  
stirala žulji z ruki  
i kot gospa se riva  
pred butigun va filu  
kruh kupuje po kilu  
žito va žrvna ne vsiplje  
unišćene su čriplje  
stare ognjišća i napi  
zato staro zarašćeno guvno  
za smihon mlatačih vapi.<sup>25</sup>*

Činjenica jest da je većina muškaraca iz Primorja odlazila na rad u druge dijelove Hrvatske, u područje susjednih zemalja ili u Ameriku, kako bi zaradili novac da prehrane obitelj. Hrvatska je u razdoblju od polovice 19. te početka 20. stoljeća bila agrarna zemlja. Usljed smanjivanja smrtnosti, te visoke stope rodnosti dolazi do povećanja broja stanovnika na posjedima. To je dovelo do usitnjavanja posjeda ali i nemogućnosti da se prehrane svi članovi kućanstva. Viškove agrarnog stanovništva nije bilo moguće zaposliti u gradovima zbog slabo razvijene industrije. Uz ekonomske razloge (nemogućnost plaćanja državnih poreza i prehranjivanja obitelji), bilo je tu i želje za avanturom, brzim bogaćenjem, izbjegavanje vojne kazne... Od polovice 19. stoljeća razlogom iseljavanja bila je i politika Austro-Ugarske prema Hrvatskoj. Plovidbu na jedra zamjenili su brodovi na mehanički pogon zbog čega su propali mnogi hrvatski brodovlasnici, a mornari ostali bez posla. Pučanstvo Primorja vjerovatno je najteže pogodila peronospora koja je 1880. zahvatila vinovu lozu, jer im je prodaja vina značila stalan prihod. Vinodol se tada

---

<sup>25</sup> Ugrin, Joža, *S bribirkih stran*, Čakavske pjesme, Riječka tiskara, Rijeka, 1978., cit. str. 17.

nalazio u okviru Modruško-riječke županije u kojoj je trend iseljavanja najranije započeo. Visoka stopa iseljavanja najjače je pogodila upravni kotar Crikvenicu. Upravo su iseljavanje, a zatim i odlazak mladih ljudi u gradove nakon Drugog svjetskog rata jedni od glavnih razloga brzog propadanja i zapuštanja seoskih imanja, uslijed čega se panorama Vinodola drastično promijenila u samo nekoliko desetaka godina.

U Vinodolu se, unatoč marljivom radu stanovnika, nije moglo proizvesti sve što je potrebno za udoban život, niti je zemlja toliko rađala da se moglo opstati od trgovine uzgojenih proizvoda. *Odgovarajuće prerađivačke proizvodne djelatnosti (proizvodnja vina, mlijeka, sira, vune, kože i drugih prerađevina) zbivale su se isključivo na obiteljskoj autarkičnoj razini. To znači da je svako kućanstvo bilo vinarija, ujedno je proizvodilo sir i druge mliječne prerađevine; da se proizvodila koža i vuna za vlastite potrebe, ali je svaka obitelj brinula i o tomu kako će u mjestu i izvan njega unovčiti dio tih proizvoda. Iako se u svakoj kući proizvodilo svega po malo, proizvedeno se skromno trošilo, nerijetko uskraćivalo i djeci da bi što više ostalo za prodaju.*<sup>26</sup>

Zbog malih količina žita pazilo se na svaki klas koji bi ostao na njivi ili ispao putem do kuće, svako zrno bilo je dragocjeno<sup>27</sup>. Žito se vršilo na guvnu, posebnom, kamenom ograđenom prostoru na otvorenom blizu kuće. Neka su guvna bila popločana kamenom, a neka su bila prekrivena dobro utabanom ilovačom. U taj ograđeni prostor stavljali su se snopovi žita po kojima se zatim mlatilo mlaticima kako bi se odvojila slama od zrna. Mlatac se sastojao od dva štapa različite duljine koja su bila spojena kožnom ili platnenom trakom. Dugi kraj držao se u ruci dok se kraćim mlatilo po snopovima žita. Zvuk mlataca na guvnu više se ne čuje, sada se još zadržao kao mesopusni običaj u Selcima gdje žene obučene u radne nošnje s mlacima mlate po slami i tako jednom godišnje oživljavaju uspomenu na minula vremena.<sup>28</sup> Tako odvojeno zrnje trebalo je očistiti od pljeve. Kako po ljeti nije uvijek bilo dovoljno vjetra za *ovijanje* žita, išlo se bliže drveću gdje je vjetrić ipak malo popuhivao. Tamo bi se žito uzimalo u ruku i prosipalo, a pljevu bi odnosio vjetar. Žito bi se tada spremalo na suho i sigurno mjesto, obično na tavan.

<sup>26</sup> *Bakarski zbornik 1*, Općina Bakar, 1995. cit. str. 54.

<sup>27</sup> Balas, Zlatica, *Zabralske bure*, Adamić, Rijeka, 2004. usp. str. 192.

<sup>28</sup> *Narodna nošnja i običaji Selca*, TISKARA – Vjesnik dd., Zagreb 2002., cit. str. 53.-54.

Mukotrpan posao od proizvodnje žita do kruha tu nije prestajao – žito je trebalo samljeti. Žrvanj koji se spominje u Bibliji jedva da je promijenio svoj oblik, jednostavna naprava od dva okrugla kamena i drvene ručke kojom se ručno okretao gornji kamen i tako mrvilo žito u brašno. Jedan od načina da se usitni mana koju je židovski narod sakupljao u pustinji, bio je da se zrnje trlo kamenom na kamenoj ploči.<sup>29</sup> Gotovo svaka kuća u Vinodolu imala je svoj žrvanj, a ono što najviše začuđuje jest činjenica da se, unatoč postojanju mlinova za mljevenje žita, žrvanj u Vinodolu koristio i u prvoj polovici 20. stoljeća. Unatoč postojanju vodenog i kasnije električnog mlina žrvanj je bio tu za nuždu da se na brzinu samelje koja kila žita ako je zafalilo.<sup>30</sup>

Pokušajmo se vratiti u vrijeme kada se žito mljelo samo žrvnjem. Taj posao obavljala je žena - domaćica. Koliko je vremena trebalo jednoj domaćici da samelje žito i pripremi kruh? U današnje doba potrebno nam je najviše nekoliko minuta da odaberemo vrstu kruha i odnesemo ju kući, naravno ako nas ne zadesi prevelika gužva na blagajni trgovačkog centra. Ako ga pak sami pripremamo, potrebno nam je otprilike dva sata i to ne pretjerano iscrpljujućega rada.

Još do polovice 20. st. postupak se u nekoj vinodolskoj kući odvijao potpuno drugačije. Žito je prvo trebalo samljeti u žrvnju. *Za sat vremena mljevenja moglo se dobiti tek 800 grama brašna. Pod pretpostavkom da je po osobi trebalo oko pola kilograma brašna dnevno, domaćica je tri sata dnevno mljela da nahrani domaćinstvo od 5 -6 ljudi.*<sup>31</sup> Kada se dobilo brašno domaćica ga je trebala prosijati na sito i zatim umijesiti kruh. Kruh se mijesio u zemljanoj posudi i pekao pod zemljanom čripljom na ognjištu.<sup>32</sup> Kvas kakav danas kupujemo u trgovini nije se uvijek koristio, nije ga ni bilo. Kruh se najčešće mijesio bez kvasa ili bi se isti dobivao na način da se komadić tijesta ostavi sa strane, do pripremanja slijedećeg kruha, da uskisi<sup>33</sup>. Prema priči mještanke iz Bribira<sup>34</sup> na površini tog komadića tijesta uhvatila bi se korica koja bi se prilikom slijedeće pripreme kruha odstranila, a mekani dio se iskoristio.

---

<sup>29</sup> *Biblija*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 2000., usp. str. 116. (SZ, Brojevi 11:8)

<sup>30</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., usp. str. 182.

<sup>31</sup> Vamosh, Miriam Feinberg, *Biblijska gozba*, STEPress, Zagreb, 2005., cit. str. 27-28

<sup>32</sup> Marijan Bauer spominje zemljane posude za mijesenje kruha, ali se kruh također mijesio u drvenim posudama koje su se u Bribiru zvale "kopanja".

<sup>33</sup> Riječ je o procesu vrenja koje su izazivale spore kvasičeve gljivice na tijestu koje je duže stajalo.

<sup>34</sup> Božica Rajković, rod. 1933. godine.



Koliko truda i muke da se ispeče jedan kruh. Nije li stoga više nego slučajnost da se riječ *muka*<sup>35</sup>, nekada (ponegdje se još uvijek može čuti, uglavnom kod starije generacije) koristila kao oznaka za brašno. Muka je također u Vinodolaca imala značenje poteškoće, kakvo otprilike ima i danas. S obzirom na to koliko je truda bilo uloženo da bi se proizvelo brašno, nije li muka prikladan naziv? Mukotrпно okopavanje usitnjenih parcela, nošenje gnojiva do polja (žene su nosile gnoj na leđima u oprti do polja), molitva i blagoslov polja za dobar urod i zaštitu od nevremena, pobiranje žita, nošenje do kuće, obrađivanje po najvećoj žegi. Težak je Vinodolcima bio *Kruh naš svagdanji ...*<sup>36</sup>.

## U znaku kruha

Ono što je ljudima bilo od neophodne važnosti za njihov opstanak i razvoj često bi dobilo mistična obilježja i zauzelo svoje mjesto u najvažnijim trenucima ljudskog života. Ništa nije čovjeku neophodnije od hrane. Kruh dobiva povlašteno mjesto u kršćanskim molitvama kao simbol Spasiteljevog tijela koje on nesebično daruje ne samo onima koji vjeruju u njega već cijelom ljudskom rodu. Načinom na koji postupamo s kruhom zapravo odajemo poštovanje prema Njemu.

Jacob u svom djelu govori o srednjovjekovnim pričama koje govore o zločinima protiv kruha,<sup>37</sup> pa tako spominje i način na koji se u Rumunjskoj iskazivalo poštovanje prema kruhu. *A kad u Rumunjskoj kruh nekome padne na zemlju, taj će ga poljubiti, nakon što ga je digao.*<sup>38</sup> Od srednjega vijeka do 20. stoljeća taj se običaj nije promijenio, a isto tako se nije promijenio ni razlog dubokom poštovanju kruha. *Ako se slučajno trefilo da je komadić kruha pal na pod, kušnulo ga se i stavilo va pomije za blago. Kad se pojilo, dičina su morali paziti da ne mule (mrve) pogaču. A ako je već ka mrvica pala na stol, moralo ju se pojest. Čuvala se saka mrvica, jer je kruh za svih nas bil od vavik DAR BOŽJI.*<sup>39</sup>

*Zašto sve to? Nekome bi se moglo učiniti, da je ekonomski razlog, to jest rijetkost kruha, stvorila moralne fabule. Ali je to krivo. Kruh nije bio svet zbog svoje rijetkosti, već stoga*

<sup>35</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., vidi str. 308

<sup>36</sup> *Biblija*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 2000., cit. str. 941. (NZ, Matej, 6:11)

<sup>37</sup> Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, KULTURA – ZAGREB, 1957., vidi str. 171.

<sup>38</sup> Isto, cit. str. 172

<sup>39</sup> Zlatica Balas, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., cit. str. 123.

što ga je Krist u Očenašu izmolio od svoga Oca; i što je na posljednjoj večeri rekao: *Jedite! Ovo je tijelo moje [...] U svakom tijestu, koje se pripremalo, već je potencijalno prebivalo tijelo gospodnje. Svako se krušno tijesto moglo pretvoriti u hostiju.*<sup>40</sup>

Hrana je Vinodolcima bila najdragocjenije blago, što je razumljivo s obzirom da su u njoj uvijek oskudjevali, jer zemlja nije bila dovoljno plodna da bi se proizvele velike količine hrane. Stoga nije čudno da su se najfinije namirnice poput pšeničnog brašna čuvala u posebnim drvenim škrinjama i zatim iskorištavale u vrijeme blagdana za pripremu finijeg obroka.

### **Kruh se primalo, darivalo, nosilo na blagoslov...**

*Kad tko želi prinijeti Jahvi  
žrtvu prinosnicu, neka njegov dar  
bude od najfinijeg brašna ...*<sup>41</sup>

Omiljena vrsta kruha, koja se rijetko pripremala, bila je tzv. kolač, uz njega spominje se i Vazmenska (Božićna) pogača. Čini se da su tim vrstama kruha bile zajedničke dvije stvari – pripremali su se samo u najsvečanijim prilikama od finog, bijelog pšeničnog brašna i bili su slatki. Kolač se zapravo radio po istom receptu kao Vazmenska pogača. Svi slatki kolači koji su se radili za posebne prigode, radili su se zapravo na sličan način. Bazni sastojci su brašno, kvasac, šećer, mlijeko, maslac i jaja. Svaki recept ima različit omjer ovih sastojaka, razlog tome najvjerojatnije je činjenica da je svaka kuća radila kolač prema tome koliko je koje namirnice uštedjela, o čemu će biti govora kasnije. Zatim se recept s vremenom usavršavao okusom i kvalitetom, dodavanjem ruma, rakije, vanilin šećera, ribane korice limuna...<sup>42</sup> Pogača, kolač, bila je okruglo oblikovan kruh, ukrašen različitim ornamentima, najčešće pletenicom ili znakom križa. U najsvečanije prilike ubrajali su se ženidba, rođenje djeteta, te božićni i uskršnji blagdani. Ništa se u tom pogledu nije promijenilo do danas. To su i dalje najvažniji

<sup>40</sup> Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, KULTURA – ZAGREB, 1957., cit. str. 172

<sup>41</sup> *Biblija*, Kršćanska sadašnjost, Zagreb, 2000., cit. str. 79. (SZ, Levitski zakonik 2:1)

<sup>42</sup> Usporedba je napravljena na temelju recepta iz knjige *Ča su jili naši stari* na strani 18 i recepta koji je Zlatica Balas navela u knjizi *Zabralске bure* na strani 125.

trenutci u životu svakog čovjeka odgojenog u duhu kršćanstva, razlika je samo u obilju koje su uživali naši preci, a koje uživamo danas. Najvredniji, a često i jedini dar starim Vinodolcima bio je kruh. Svečanije prilike su ipak iziskivale i svečanije darove, pa to nije bio obični, već slatki kruh.

Kako će u ovom dijelu članka biti riječ o trenutcima u životu Vinodolaca u kojima kruh ima važnu ulogu, treba napomenuti kako su običaji koji se spominju u Vinodolu imali sličnosti, ali su se i međusobno razlikovali. U obzir treba uzeti ne samo posebnosti od mjesta do mjesta, već i materijalno stanje svake obitelji. Kako je ovdje riječ o zapisima nećijih sjećanja, moguće je da je prepričan samo jedan događaj iz određenog vinodolskog mjesta koji ne mora nužno biti slika načina na koji se neki blagdan slavio u cijelom mjestu.

### **Kako isprositi djevojku**

Prije nego što su mladići odlazili isprositi djevojku slali su stariju ženu njezinoj kući, da izrazi njihovu želju i dobije odobrenje da mogu doći.<sup>43</sup> Ta žena dolazila je u kuću s poručkom<sup>44</sup>, odnosno baškotom<sup>45</sup>. Poručak se može shvatiti kao dar koji poklanjamo onda kada ulazimo u kuću kao nenajavljeni gost, pa njime nastojimo unaprijed udobrovoljiti kućedomaćina.

Zanimljiv je običaj o načinu na koji je mladić razgovarao sa starješinom kuće (otac ili djed) kada je dolazio isprositi svoju odabranicu. Mladić je bio ljubazno primljen u kuću te je dugo razgovarao s domaćinom. Ono što je bilo presudno za dobivanje djevojčine ruke bila je veličina stoga<sup>46</sup>. Ako je stog slame bio velik urod pšenice i ječma je bio dobar, što je značilo da je mladić dobro gospodario svojim posjedom. Domaćin nije

---

<sup>43</sup> Balas, Zlatica, *Zabralske bure*, Adamić, Rijeka, 2004., usp. str. 93.

<sup>44</sup> Poručak ima značenje usmene poruke.

<sup>45</sup> Vrsta peciva koje je i danas poznato u Primorju. Može se jesti svježje ili baškotirano, odnosno prepečeno, zbog čega duže traje.

<sup>46</sup> Stog je naziv za plas sijena (sušena trava ili slama koja je ostajala iza pšenice i ječma). U zemlju bi se zabio visoki kolac oko kojega se stavilo granje, a zatim se na hrpu slagalo sijeno u obliku stožca. Tako spremljeno sijeno bilo je sigurno od vlage i kiše tijekom zimskih mjeseci, a prostiralo se u staji ili služilo kao hrana stoci po zimi kada nije bilo svježje trave.

oklijevao da pristane na prosidbu takvog mladića, jer je to značilo da kćer daje u dobru kuću u kojoj neće oskudijevati.<sup>47</sup>

### **Vjenčanje – kolač kao dar**

Mladenka je za vrijeme svadbene svečanosti darivala kolač ili ga sama primala kao dar. Uzvanici su uglavnom bili rodbina i katkad najbliži susjedi.

Kruh, u ovom slučaju kolač, spominje se u Grižanama kao svadbeni dar: *Prije dokončane ženidbe, obično na muški dani*<sup>48</sup>, *nosili su se mladoj dari. Do 1947. leta dari su bili porculanska ili zemljana zdelica napunjena žitom (šenica ili kukuruz) ki god lončić i kolač.*<sup>49</sup>

Kolač je bio dar mladenke neudanim susjedama uoči ženidbe u Novom Vinodolskom. Hirc govori kako su četiri susjede stale pred vrata djevojke koja se treba udati i zapjevale. *Kad zapjevaju "Zajdi vanka lipoto divojko!" izađe ona na kućni prag, noseć u desnoj ruci vrč vina, a u lijevoj rešetku sa smokvama, neven-ciećem, bosiljkom, nadrobljenim kruhom i sa četiri okrugla kolača. Kad se pjesma svrši, digne djevojka vrč sa vinom i reče: "Koja je divojka među vami najstarija, da bi k letu za manom", a zatim izruči vrč najbližoj, porazdieli kolače, a što je u rešetku strese među sakupljenu svjetinu.*<sup>50</sup>

U Bribiru je kolač mlada, par dana nakon svadbe, dijelila susjedima u selu u kojem se udala. Bio je to način da se upozna susjede i da susjedi upoznaju nju. Ako su mladenci bili siromašni rodbina je nastojala sakupiti dovoljno hrane za svadbu i kolač. Ako je mlada, koja je dijelila kolač u novom susjedstvu bila siromašna, susjedi bi ju zauzvrat darivali. Od nekoga bi dobila krpu, od nekoga čarape, stolnjak ...<sup>51</sup>

### **Rođenje**

---

<sup>47</sup> *Narodna nošnja i običaji Selca*, TISKARA – Vjesnik dd., Zagreb 2002., usp. str. 37

<sup>48</sup> Muški dani su ponedjeljak, utorak, četvrtak i petak (dani u tjednu, imenice muškog roda).

<sup>49</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., cit. str 98.

<sup>50</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 207.

<sup>51</sup> Usmena pripovijest Božice Rajković rođ. 1933. godine

Prinova u obitelji svakako je bio razlog za veselje. Obitelj je trebala radnu snagu na poljima, u kući, potomstvo će biti tu kada roditelji više ne budu mogli raditi, skrbiti će se za njih. *To je bil znak da će kuća naprvo, jer se rodil nasljednik ili "težakinja."*<sup>52</sup>

Do prve polovice 20. stoljeća žene su rađale kod kuće. Za vrućih ljetnih mjeseci u sobi, gdje je bilo hladnije i ugodnije, a po zimi u kuhinji na toplom. Djecu je porađala babica ili neka žena u selu koja se u to razumjela.<sup>53</sup>

Iscrpljenoj roditelji bila je potrebna hrana koja će joj povratiti izgubljenu snagu nužnu, ne samo njoj, već i djetetu koje je trebalo dojiti. Cijela zajednica sudjelovala je u tom događaju koji je uz roditelju uveseljavao i ostale ukućane. *Rodbina i susedi rodećoj ženi su nosili pogaču, jaja ili baškotirani baškoti selački ili bakarski. Se ako je to bilo namjenjeno roditelji da puno ji i dobi više mlika, druga dičina, pa i stariji ki su živeli va toj kući jedva su čekali da dobe finijega kruha ili baškot.*<sup>54</sup>

Kumove djeteta nakon krštenja počastilo se ručkom, a na Novu godinu običaj je u Grižanama bio da roditelji djeteta kumovima odnesu kolač i druge darove, kao što su pletene čarape od pamuka.<sup>55</sup>

### **Na Uskrs i Božić peku se...**

Uskrs i Božić su se posebno svečano obilježavali u Vinodolu. Svaka kuća štedila je namirnice za ta dva blagdana kako bi ih što dostojnije proslavili. *Za vesele Božćne blagdane štediti, čuva i sprema Primorac najbolje, što mu je Bog u jeseni dao: cvêt od muke (bielo pšenično brašno), pečenku pa bilo kakovu, dobro vino, jaja, suhih smokava i što boljeg i ljepšeg može.*<sup>56</sup> Uskrs nije bio samo obiteljski blagdan već prigoda da se ljudi druže, čestitaju si, dijele recepte. *Na Vazam se čestitalo. Saki ki je prišal čestitat bil je podvoren pogačun, žmuljen domaćege vina. Čestitari (rod, susedi, prijatelji) bi prnesli sobun landicu – muštricu pogače. Domaćice bi usporejivale čija je bolja. Rahlija i žuća,*

---

<sup>52</sup> Balas, Zlatica, *Zabralske bure*, Adamić, Rijeka, 2004.,cit. str. 78.

<sup>53</sup> Isto

<sup>54</sup> Isto, cit. str. 480

<sup>55</sup> Isto, usp. str. 93.

<sup>56</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 286.

manje ili više slatka. Ka se brže, ka kašnje digla i tako razmjenjivali iskustva, kako bi se drugi put spekla čin bolja pogača.<sup>57</sup>

Svaka je kuća slavlje upriličila s onim što joj je bilo na raspolaganju, netko je imao više, netko manje potrebnih namirnica, zbog čega nije uvijek bilo moguće proizvesti najukusniji Božićni kolač. *Se ako su se pogače pekle na isti kalup – saka je bila druhcija. Niki je šparal jaja, niki muki, drugi smok*<sup>58</sup> Jedne, va kih ni bilo dosti kvasa bile bi trde ko batuda. Pametin, sagdi smo provali, a onda kad su se te muštrice smišale, nas dičinu na Vazam vavik je bolet trbuh.<sup>59</sup>

Osim pogače, za Uskrsne blagdane pravio se i jajnik. Jajnik je duguljasto pecivo modelirano u obliku pletenice, na čijem bi se vrhu utisnulo kuhano jaje. Jajnik se pravio od istog recepta za slatko tijesto, kao pogača ili kolač. *Na Veliku subotu miese se pogače i jajnici, a prave ih od finog brašna. Jajnici nalikuju pletenjaku i imadu na vrhu usadjeno jaje – pisanicu.*<sup>60</sup> Pogača, kolubica i jajnici su se uz luk, jaja, sol, kuhani pršut ujutro na Veliku subotu nosili na blagoslov u crkvu.

## **Blagoslovi plodnosti**

Uz ove blagdane vezani su i obredi kojima su Vinodolci nastojali poboljšati plodnost zemlje i bogatu žetvu koja je prije značila *kruh na stolu*. Poslije blagoslova hrane na Veliku subotu, Vinodolci su se što prije vraćali kući jer se vjerovalo se će onome tko prije stigne do kuće bolje roditi pšenica i biti plodno cijelo ljeto.<sup>61</sup>

Na Sveta tri kralja Vinodolci su odlazili u crkvu na misu. Uz misu svećenik je blagoslovio vodu koju su zatim nosili svojim kućama i njome blagoslivljali polja i vinograde. *U oči Bogojavljenja (Sveta tri kralja) blagoslivlje se po crkvama voda, koju pobožni puk grabi i svojim kućama nosi. Drugi dan idu s blagoslovljenom vodom u vinograde koje na više mjesta škrope i govore: "Koliko kapljic, toliko bačvic!"*<sup>62</sup>

<sup>57</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004.,cit. str. 124.

<sup>58</sup> svježa svinjska neotopljena slanina

<sup>59</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004.,cit. str. 125.

<sup>60</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 284.

<sup>61</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., usp. str. 123.

<sup>62</sup> Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine), cit. str. 284.

*Prvi dan 5. siječnja šlo se va crikvu kad se je uz mašu blagoslivljala voda. Kad je finila maša doma se šlo tekuć z vodun, da se već isti dan ide blagoslovit njive i celi grunat. Saki je hodil po svojem gruntu. Blagoslivalo se tako da se va kanticu stavila blagoslovljena voda i grančica od krihkoga drivca i škropilo po njivi va znaku križa zgovarajuć: "O zemljo zemljice, evo ti dajen blagoslovljene vodice, a ti meni vinca i šenice[...]."*<sup>63</sup> Zlatica je u svojoj knjizi, osim običaja blagoslova zemlje u Grižanama, također zapisala način na koji se zemlja blagoslovlila u Bribiru. *Ako bi primjerice osoba-glava kuće bila starija, onda bi poslala koga fantinu ili divojku da joj gre blagoslovit grunat. Za plaću ča bi napravilo uslugu gazdarica bi spekla kolubu i darivala tu osobu. Koluba je bil pečeni kruh va padelici od pol litre, a pekla se pod čripljun.*<sup>64</sup>

Na blagdan Svete Lucije sijala se pšenica na tanjuriću (rjeđe ječam). Ako je narasla do Božića, bila gusta i imala lijepu zelenu boju, to je značilo da će cijelo ljeto biti plodno, ne samo na njivi, već i u obitelji.<sup>65</sup>

### **Kada pšeničnog brašna nije bilo dovoljno**

Vinodolska kotlina nije, unatoč trudu njezinih stanovnika, mnogo i obilno rađala. U kuhinji se valjalo snaći s onim čime se raspolagalo. Nedostatak je rezultirao neobičnim i zanimljivim jelima.

Kruh koji se radio tako što su se osušeni i samljeveni plodovi oskoruše miješali s brašnom možda nije samo puki primjer maštovitosti, razlog tome svakako je i pomanjkanje žita ili čak glad koja je proizvela takav neobičan recept. Oskoruša (*Sorbus domestica*) je vrsta samoniklog voća iz porodice ruža (*Rosaceae*). Raste uglavnom u južnoeuropskim zemljama. *Kod nas je u divljem obliku najčešća u šumama Bosne, Srbije i Makedonije. Dolazi i po drugim dijelovima Jugoslavije, većinom pojedinačno. Ponegdje se i sadi, a iz kulture često podivlja. Poznato je više varijeteta ovog drveta, s plodovima različite veličine.*<sup>66</sup> Sve biljke iz porodice *Rosaceae* sadrže mnogo treslovina, organskih kiselina ili gorkih tvari, zbog čega je dio plodova iz ove porodice dobar za jelo samo u

<sup>63</sup> Balas, Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004., cit. str. 148.

<sup>64</sup> Isto, cit. str. 148.

<sup>65</sup> Isto, usp. str. 140.

<sup>66</sup> Grlić, Ljubiša, *Naše samoniklo jestivo bilje*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb-1956., cit. str. 163.

prerađenom stanju. Upravo su zbog toga oskoruše dobre za jelo tek kada sagnjile nakon dužega stajanja ili prvih mrazova. U Vinodolu se tako dozreli plodovi oskoruše suše, a zatim melju te se koriste, kako je već navedeno, za pravljenje kruha. Suhi plodovi također su služili u medicini. Treslovin kojim biljka obiluje služio je za zaustavljanje proljeva.<sup>67</sup> Kruh nastao miješanjem pšeničnog brašna i brašna od oskoruša bio je zasitan i hranjiv. *Oskoruše sadrže od 11-14 % invertnog šećera, sa znatno više fruktoze nego glukoze. U prezrelom voću nađeno je nešto alkohola i octene kiseline. U plodovima ima još i jabučne kiseline (0,6%), treslovina (0,7%), dušikastih tvari (0,6%), sirova vlakna (3,6%). Od vitamina sadrže oskoruše oko 8 mg % askorbinske kiseline i 2,5 mg % karotina (Rotter).*<sup>68</sup>

Uz recepte za kruh od oskoruše zapisani su i stari recepti za kruh (ili kašu) od sirka<sup>69</sup>, drofa<sup>70</sup> ili mukovnica<sup>71</sup>. Pokojna Katarina Dražić<sup>72</sup> također je u iskazu spomenula lukovu kolubicu koja se radila tako da se obareno kukuruzno brašno izmiješalo s poprženim lukom i malo ulja, a zatim bi se ta smjesa pekla u zemljanoj posudi na ognjištu.

Europski srednji vijek prepun je primjera o maštovitim, ali vrlo često neukusnim i nezdravim receptima za kruh. Oni su nastajali upravo iz nedostatka osnovne namirnice za proizvodnju kruha, brašna. Tako H. E. Jacob u svojoj knjizi spominje najneobičnije spojeve od kojih se pravio kruh. Brašno se, u nedostatku kultiviranih žitarica, pravilo od žira koji se najprije sušio, a zatim samljeo u brašno, raznoraznih sjemenki i korijenja za koje se vjerovalo da u sebi sadrže hranjive sastojke.<sup>73</sup> *Gladujuće mase u Evropi posezale su za svim biljnim tvarima. Sve, što je samo bilo slično žitu, bilo im je u nevolji dobrodošlo. U Ugarskoj, Thüringiji i Danskoj čupali su seljaci slamu s krovova i gurali je u krušnu peć. [...] U Francuskoj su ljudi godine 843 miješali zemlju s nešto brašna i*

<sup>67</sup> Ljubiša Grlić doduše kao blagotvorni napitak protiv proljeva spominje čaj od lišća biljaka iz porodice Rosaceae, ali u Vinodolu su se koristili suhi plodovi oskoruše, a ne lišće, koji unatoč tome što su izgnjilili i osušeni, zadržavaju određenu količinu treslovina.

<sup>68</sup> Grlić, Ljubiša., *Naše samoniklo jestivo bilje*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb-1956., cit. str. 163.

<sup>69</sup> Sirak, lat. naziv *Sorghum vulgare*, prosolika žitarica od koje se može praviti brašno, a koristi u ljudskoj ili životinjskoj prehrani.

<sup>70</sup> Drofi su zapravo sasušene bobice grožđa koje su prethodno iskorištene za proizvodnju vina i rakije. Osušeni drofi su se mljeli i zatim se od tog "brašna" pravila kaša.

<sup>71</sup> Mukinja *Sorbus aria* je bjelogorična vrsta drveća iz porodice Rosaceae. Od sušenih, samljevenih plodova ove biljke, koji izgledom podsjećaju na šipak u Bribiru se radila kolubicu (vrsta kruha).

<sup>72</sup> Školska zbirka O.Š. Dr. Josip Pančić u Bribiru, zapisao bivši učenik Ivan Dražić

<sup>73</sup> Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, KULTURA – ZAGREB, 1957., usp. str. 174.



jeli je zatim u obliku kruha. [...] U sjevernoj Švedskoj uzimali su krv sobova, pomiješali je s nešto malo ječma i mnogo vode i tu kašu pržili na kamenoj ploči dok se nije stvrdnula. Lepinje su rezali u krugove, u sredini utisnuli rupu, a zatim su ih osušene spremali.<sup>74</sup> Kada je naša povijest u pitanju također se mogu naći podaci o načinu na koji se pravio kruh u doba gladi i neimaštine. U knjizi Miroslava Bertoše *Istarsko vrijeme prošlo* spominje se prehrana uskoka u vrijeme Uskočkog rata (1615 – 1617/18). *Oni se loše hrane, jer nemaju kruha, nedostaje soli i ulja; vina imaju u velikoj količini. Jedu mnogo mesa, ali bez soli [...] Ono malo kruha prave od pira (spelta), sirka ili sličnih mješavina, ali su i one oskudne, dok žita ima veoma malo.*<sup>75</sup>

Primjeri iz dalje i bliže prošlosti navode nas da se zapitamo ima li ideja za ovaj neobični kruh od oskuruša svoje korijene u davnoj prošlosti ili je ona samo dokaz da se *povijest gladi* ponavlja?

### **Mlinovi na području Vinodola**

Na području Vinodola, (uglavnom) na potoku Suha Ričina, postoje i danas ostaci mlinova sagrađenih u drugoj polovici 19. stoljeća. U Državnom arhivu u Rijeci nalazi se popis mlinova<sup>76</sup> koji datira iz 1932. godine. Na tom popisu nabrojano je 11 mlinova i vlasnika, no kako se neke kućne adrese i imena vlasnika ponavljaju, vjerovatno je riječ o jednom te istom mlinu. Na tom popisu zabilježeni su dakle vlasnici mlina (povlastničari), mjesto njihova stanovanja, mjesto gdje se nalazi postrojenje (mlin) koje uključuje podatke: naziv vodenog toka, parcelu i mjesto. Iskaz također sadžava podatke o kakvom je postrojenju riječ (vodenica, valjaonica, mlin), je li za postrojenje izdana koncesija i kada, te razni tehnički detalji vezani uz iskorištavanje vodene snage.

Popis glasi:

- 1) Ivan Dražić - Bribir kbr. 27 - potok Riječina - Bribir - mlin sa tri nadljevna kolesa<sup>77</sup>,

<sup>74</sup> Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, Kultura – Zagreb, 1957., cit. str. 174

<sup>75</sup> Bertoša, Miroslav, *Istarsko vrijeme prošlo*, Glas Istre, Čakavski sabor, Pula 1978.

<sup>76</sup> spis "Tehničkog odjeljka pri Sreškom n-tvu u Sušaku 1932. – Iskaz legitimiranih odnosno koncesioniranih vodogradjevina u svrhu iskorištavanja vodnih snaga u srezu Bivšoj Modruško-riječkoj županiji"

<sup>77</sup> Dva kolesa označavaju dva kamena žrvnja.

- 2) Ivan i Vicko Stržić - Josipov - Kičeri kbr. 19. - potok Trstenik. - Bribir - mlin sa jednim nadljevnom kolesom,
- 3) Ivan i Marija ud. Dražić Franova - Bribir kbr. 27 - potok Riječina - Bribir – mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 4) Ivan Antičić i Ivan Dražić - Bribir kbr. 22 - potok Riječina - Bribir - mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 5) Vicko i Marija Tomić-Bribir kbr. 24/29 - potok Riječina - Bribir - mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 6) Mikula Brozičević-Bribir kbr. 20 - Potok Riječina - Bribir – mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 7) Marija Tomić rođ. Kljeković - Kosavin kbr. 29 - potok Riječina - Bribir - mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 8) Franjo Tomić - Bribir kbr. 36 - potok Riječina - Bribir - mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 9) Franjo Piškulić - Novi - Potok Suha Rječina - Novi – mlin sa dva podljevna kolesa,
- 10) Ivan Dražić i Ivan Antičić - Jargovo kbr. 22 - potok Suha Rječina - Bribir - mlin sa dva nadljevna kolesa,
- 11) nasljednici pokojnog Ive Kršula - Katarina, Marija, Josip, Vladimir i Bartol Kršul - Bribir kbr. 22 - mlin sa jednim nadljevnom kolesom.

Iako ovaj popis datira iz prve polovice 20. stoljeća, mlinovi su izgrađeni u drugoj polovici 19. st. o čemu svjedoče ostali spisi koji se nalaze u Državnom arhivu u Rijeci: nacrt mlina i pile Josipa Kršula u Polju na Ričini u Bribiru iz 1883., dopis općine Bribir koji datira iz 11. prosinca 1893. kojim se moli Kraljevska kotarska oblast na Sušaku da se Mikuli Brozičeviću izda građevna dozvola za mlin *na 2 kamena*, koji je izgradio *negdje god. 1873. – 5 na potoku Rječina u Bribiru*, jer mu se prijašnja dozvola izgubila.

U Arhivu se također nalaze spisi o izgradnji mlina u Triblju na potoku Riječina. Andre Pilaš 1895. traži dozvolu od Kraljevske kotarske oblasti s obrazloženjem: *Svrha gradnje jest da se podigne mlin koji bi bio od zamašne vrednosti za pučanstvo Grižansko-Belgradske općine, jer u općini nema nego jedan mlin, ali radi neuredjenosti malo ili ništa radi, te je pučanstvo primorano putovati u Bakar a manje u Drivenik, da samelje žito ili kukuruz.* Godine 1896., 6. prosinca, dobiva svjedodžbu (dozvolu) za izgradnju mlina od Poglavarstva općine Grižane.

Comment [b3]: Općine tako je pisalo

Danas su mlinovi uz potok Riječinu u potpunosti zapušteni i polagano propadaju. Neki su potpuno porušeni, a negdje se još mogu vidjeti kameni žrvnjevi koji su pokretani drvenim kotačem mljeli kukuruz i pšenicu. Tok vode danas je drugačiji nego u vrijeme kada su mlinovi izgrađeni. Potok se nalazi po par metara od mlinova, odnosno mjesta na kojima je nekada stajao mlinski kotač koji je pokretala voda. Stariji mještani Bribira kažu da je prije bilo više pojedinačnih tokova koji su se kanalima usmjeravali na mlinski kotač. Mlin u Driveniku (vrlo vjerovatno onaj koji spominje Pilaš u svojoj molbi za izgradnju mlina) danas je najbolje očuvan.

## Literatura

Balas Zlatica, *Zabralске bure*, Adamić, Rijeka, 2004.

Bertoša, Miroslav, *Istarsko vrijeme prošlo*, Glas Istre, Čakavski sabor, Pula 1978.

Čapo Žmegač, Jasna i dr., *Etnografija*, Matica Hrvatska, Zagreb. 1998.

Grlić, Ljubiša., *Naše samoniklo jestivo bilje*, Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, 1956.

Hirc, Dragutin, *Hrvatsko Primorje*, Tiskara Rijeka, d.d. Rijeka (pretisak izdanja iz 1891. godine)

Jacob, Heinrich Eduard, *Šest hiljada godina kruha*, Kultura - Zagreb, 1957.

Ugrin, Joža, *S Bribirskih stran*, Čakavske pjesme, Riječka tiskara, Rijeka 1978.

Vamosh, Miriam Feinberg, *Biblijska gozba*, STEPress, Zagreb, 2005.

Vitez, Zorica, *Hrvatski svadbeni običaji*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2003.

*Bakarski zbornik 1*, Općina Bakar, Bakar 1995.:

a) Dr. Ivan Čizmić, Mr. Franka Vojnović: "Iseljavanje iz modruško- riečke županije u razdoblju 1880. – 1910."

b) Prof. dr. Milivoj Čop: "Hreljinsko iseljeničtvo do 2. svjet. rata"

*Ča su jili naši stari*, Bribir, 1993., Tipograf, Rijeka

Etnografska zbirka osnovne škole Dr. Josipa Pančića u Bribiru

*Narodna nošnja i običaji Selca*, Tiskara – Vjesnik dd., Zagreb 2002.

Sumarni inventar arhivskog fonda – Notarski tehnički ured Sušak, 56 (JU 49), (1850-1945), 1843/1844, kutija 17

- [www.novilist.hr](http://www.novilist.hr)

- [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

- <http://www.istrianet.org/istria/architecture/rural/watermills1.htm>

### **Emina Botonić: The History of Bread in Vinodol (summary)**

*This article deals with the process of bread-making in the Vinodol area. I tried to enumerate those sorts of bread grains which were largely used for bread-making and to explain the preparation itself. Using the record of folk customs I gave the retrospect of the grain production and processing. Based on this, I also wanted to bring closer to reader the life of the peasants and their customs closely connected to bread in Vinodol.*

### **Emina Botonić: Die Geschichte des Brotes in Vinodol (Zusammenfassung)**

*Das Thema dieses Artikels ist das Brot in der Gegend von Vinodol. Ich werde es versuchen, die Getreidesorten zu präsentieren und die Arten und Weisen der Vorbereitung zu zeigen. Durch Notierungen alter Bräuche, werde ich einen Überblick geben, wie die Produkte in Vinodol produziert und bearbeitet werden. Dabei werde ich versuchen, das Leben der Bauer und die Bräuche die mit dem Brot zusammenhängen, zu zeigen.*

### **Emina Botonić: Storia del pane nel Vinodol (riassunto)**

*Il tema di questo articolo è il pane del territorio del Vinodol. Cercherò di fare un'esposizione dei tipi di cereali usati nella produzione del pane e del processo di preparazione. Grazie alle annotazioni delle usanze popolari posso presentare un sommario dei processi e metodi di produzione, e la coltivazione e trattamento dei cereali nel territorio del Vinodol e cercare di avvicinare ai lettori la vita del contadino del Vinodol e le sue usanze legate al pane.*