

Narodni običaji u Istri

Rojnić, Paula

Master's thesis / Diplomski rad

2018

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:948028>

Rights / Prava: [In copyright](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2022-10-05**



Repository / Repozitorij:

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet za interdisciplinarne, talijanske i kulturološke
studije

PAULA ROJNIĆ

NARODNI OBIČAJI U ISTRI

Diplomski rad

Pula, 2018.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet za interdisciplinarne, talijanske i kulturološke
studije

PAULA ROJNIĆ

NARODNI OBIČAJI U ISTRI

Diplomski rad

JMBAG: 09-D-OITKS, redovita studentica

Studijski smjer: Sveučilišni diplomski studij Kulture i turizma

Predmet: Nematerijalna kulturna baština

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Etnologija i antropologija

Znanstvena grana: Etnologija, folkloristika

Mentor: prof. dr. sc. Slaven Bertosa

Pula, rujan 2018.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Paula Rojnić, kandidatkinja za magistra Kulture i turizma, izjavljujem da je ovaj diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju bilješke i bibliografija. Izjavljujem da ni jedan dio diplomskog rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da nije prepisan iz necitiranoga rada, te ne krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za neki drugi rad na bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica:

Paula Rojnić

U Puli 19. rujna 2018.



IZJAVA

o korištenju autorskoga djela

Ja, Paula Rojnić, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Narodni običaji u Istri“ upotrijebi da tako navedeno autorsko djelo objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te preslika u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu sa Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

Potpis

Paula Rojnić

U Puli 19. rujna 2018.

SADRŽAJ

1	UVOD	1
2	NARODNI OBIČAJI	3
2.1	Životni običaji.....	3
2.2	Godišnji običaji.....	5
2.3	Radni ili gospodarski običaji	6
3	ISTARSKI NARODNI OBIČAJI	7
3.1	Običaji za Božić.....	7
3.2	Svadbeni običaji u Istri prije 1900. god.....	8
3.3	Običaji vezani za poljodjelstvo.....	8
4	SVADBENI OBIČAJI U BUZETU	10
4.1	Prosidba	10
4.2	Ispeljivanje.....	10
4.3	Vjenčanje	11
5	NARODNI OBIČAJI NA PODRUČJU OPĆINE BARBAN	13
5.1	Uskrsni običaji na Barbanštini.....	13
5.2	Narodni ples i glazba Barbanštine	15
5.3	Narodna nošnja Barbanštine	17
6	NARODNI OBIČAJI U RAKLJU	19
6.1	Rakljanske peći.....	19
6.2	Lončarstvo	21
7	NARODNI OBIČAJI NA PODRUČJU LABINA	22
7.1	Kako se nekada liječilo na Labinštini.....	22
7.2	Rođenje i krštenje	23
7.3	Karnevalski običaji na Labinštini	24

8	OBIČAJI I VJEROVANJA UZ GOSPODARSKE RADOVE U SREDNJOJ ISTRI	26
	
8.1	Običaji vezani uz oranje i sisanje.....	26
8.2	Običaji i vjerovanja uz nabavu stoke.....	27
9	NARODNA ISTARSKA JELA	28
10	ZAKLJUČAK	30
	POPIS LITERATURE	31
	POPIS PRILOGA	32
	SAŽETAK	33

1 UVOD

Tema diplomskog rada su narodni običaji u Istri. Kroz diplomski rad govorit će se općenito o narodnim običajima koji se dijele na životne, godišnje te radne ili gospodarske običaje. Zatim o istarskim narodnim običajima, gdje će se spomenuti ponešto o običajima za Božić, običajima vezanim uz poljodjelstvo te svadbenim običajima na području Buzeta. Nadalje slijede poglavlja o narodnim običajima na području općine Barban, običaji u Raklju i Labinu. Posljednja dva poglavlja odnose se na običaje i vjerovanja uz gospodarske radove u srednjoj Istri, te narodna istarska jela. Kako bi se pobliže upoznali s istarskim narodnim običajima valja prije svega definirati općeniti pojam narodnog običaja.

Dakle, narodni običaji su nezaobilazni čimbenici narodne kulture koji obilježavaju značajne trenutke čovjekova života i osobite prigode u životu zajednice vezane uz vjerski i gospodarski godišnji ciklus. Dije se na životne običaje koji su vezani uz značajne događaje u čovjekovu životu, primjerice rođenje djeteta. Godišnji običaji obilježuju blagdane koji se ponavljaju svake godine, Božić, Uskrs i ostali blagdani. Radni ili gospodarski običaji pretežito se odnose na početak ili dovršetak važnih poljodjelskih i drugih poslova, npr. oranja, sjetve, žetve i slično.

Kada govorimo o istarskim narodnim običajima oni su se kroz godine bitno izmijenili, jedni su gotovo posve iščeznuli, a drugi su postali simbolima regionalnoga identiteta. Tako se, primjerice, božićni običaji u istarskim selima donekle razlikuju od drugih hrvatskih krajeva. Dani tijekom Božića u Istri protekli bi u znaku druženja s obitelji. Zanimljivo je to što se dan prije velikog blagdana, Božića, zapalio panj koji je gorio cijelu noć na ognjištu, pa i na sam Božić kako bi se mogla pripremiti hrana. Ljudi su se okupljali oko ognjišta, svirali i pjevali te jeli bakalar i pili vino. Osim za Božić, zanimljivo je bilo i uoči svadbe u Istri. Tako je u Buzetu, ali i u ostalim mjestima, postojala cijela procedura prije samog vjenčanja. Trebalo je najprije zaprositi mladu, zatim je mladoženja sa svojim svatovima trebao izvesti mladu iz njezine kuće, a tek nakon toga uslijedilo je vjenčanje u crkvi.

Za područje Općine Barban karakteristični su bili, a i danas se većinom njeguju, običaji uoči velikog blagdana Uskrsa, kada su se jaja bojala prirodnim bojama, pripremalo se uskrsne kolače (pince), a do danas očuvale su se i dvije dječje igre s jajima, a to je pičenje i tuckanje jaja. Zanimljivi običaji na Barbanštini vežu se i uz ples, glazbu i narodnu nošnju. Tako su primjerice, članovi folklorne grupe Kulturno umjetničkog društva Barban dobili priznanje i nagradu za najizvorniju i najbolje očuvanu tradicijsku odjeću. Što se tiče narodnih običaja u

Raklju, za to područje bilo je karakteristično korištenje krušnih peći, gdje je gotovo svaka obitelj imala jednu takvu peć u kojoj se pekao domaći kruh. Također Rakalj je mjesto prepoznatljivo po lončarstvu, tj. izradi posuda za kuhanje od gline. I danas postoje obitelji koje njeguju tu tradiciju. Zanimljivi običaji vežu se i za područje Labina. Područje Labina poznato je po običajima vezanim uz liječenje. Majke bi djecu zavjetovale nekome svecu kada bi život djeteta bio u opasnosti te su vjerovale da će im taj svetac pomoći. Vjerovalo se i u moć ljudi koji su imali sposobnost liječenja raznim pripravcima pa čak i komadima drveća. Karakteristično je bilo i za Labinštinu običaj vezan uz maškare. Maškare bi obilazile kuće svirajući, pjevajući te bi izvodili svakakve ludorije izazivajući svagdje smijeh i veselje.

Nadalje, što se tiče običaja i vjerovanja uz gospodarske radove u Istri, osnovu današnjeg seoskog gospodarstva srednje Istre čine poljodjelstvo i uzgoj vinove loze. Briga za plodnost usjeva i domaćih životinja najbitniji je problem u životu seljaka poljodjelaca. Postoje različita vjerovanja kojih se poneki seljaci pridržavaju i danas pri odlasku ili povratku sa sajma, pri prodaji i nabavi stoke. Svuda je rašireno vjerovanje da nije dobar znak ako se ujutro, pri polasku na sajam, prva susretne žena jer neće biti sreće u prodaji. U posljednjem dijelu diplomskog rada spomenut će se ponešto o narodnim istarskim jelima. Najpopularnije jelo je krumpir, a ono što održava tradiciju je priprema domaćeg kruha i tjestenine koju vrijedne domaćice same mijese i pripremaju. Tako su za Istru karakteristični fuži, posutice, pljukanci i njoki. Važno je spomenuti da su to stara narodna jela, koja su se od davnine spremala, a mnoga se od njih pripremaju i danas.

2 NARODNI OBIČAJI

Narodni običaji su tradicijom ustaljeni načini ponašanja s normativnim, ceremonijalnim i simboličkim značajkama; svojstveni određenoj društvenoj zajednici, nezaobilazni čimbenici narodne kulture koji obilježavaju značajne trenutke čovjekova života i osobite prigode u životu zajednice vezane uz vjerski i gospodarski godišnji ciklus.

Običaj je jedan od temeljnih pojmova (hrvatske) etnologije. Među različitim klasifikacijama običaja preteže podjela na: životne ili obiteljske, godišnje ili kalendarske te radne ili gospodarske. Životni ili obiteljski običaji vezani su uz značajne događaje u čovjekovu životu: rođenje djeteta i određene trenutke tijekom njegova odrastanja, značajnije događaje u životu seoske mladeži, sklapanje braka, smrt i pogreb. Godišnji običaji obilježuju blagdane koji se ponavljaju svake godine, a u Hrvata su najvećim dijelom povezani s istaknutim blagdanima katoličkog kalendara. Radni ili gospodarski običaji pretežito se odnose na početak ili dovršetak važnih poljodjelskih i drugih poslova (npr. oranja, sjetve, žetve, gradnje kuće). I sadašnje vrijeme obilježuje potreba za ceremonijalnim i simboličkim ponašanjem u značajnim prigodama osobnoga života i života zajednice (npr. proslave mjesnih i državnih blagdana, početka i dovršetka izgradnje javnih objekata i sl.), te u proslavama vjerskih blagdana u javnoj i obiteljskoj sferi. U tim se prigodama uz suvremene oživotvoruju i mnogi stari običaji, odnosno suvremeni su običaji snažno oslonjeni na tradiciju; u tom pogledu postoje velike lokalne, obiteljske, pa i individualne razlike.

2.1 Životni običaji

Životni običaji prije svega vežu se uz rađanje djece. „Rađanje djece u seoskom okružju smatralo se glavnom svrhom bračnog i obiteljskoga života, a u odgoju djece odlučnija je bila šira obitelj negoli roditelji. Trudnica se morala čuvati od uroka i mraka, nije smjela jesti određenu hranu, a vjerovalo se da ružno i neugodno što vidi ili njuhom osjeti može prouzročiti loše osobine djeteta. Velika je bila smrtnost novorođenčadi i roditelja, pa su se mnoge za porod spremale kao za smrt: ispovjedile se i pričestile, pripremile odjeću za ukop i svijecu. Žene su rađale uz pomoć vješte suseljanke, ali i same. Za vrijeme rađanja i poslije

većinom su bile izdvojene od ukućana u posebnoj prostoriji ili u zajedničkoj, zaklonjene razastrtom tkaninom.“¹

Na osobit se način postupalo s posteljicom i pupkovinom. Ako se dijete rodilo u posteljici, vjerovalo se da će biti osobito sretno i pametno ili da će steći nadnaravne moći. Uz novorođenče su se stavljali različiti predmeti s namjerom da ga štite (npr. srp, rog) ili utječu na njegovu budućnost i izbor zanimanja (npr. neko oruđe, knjiga, vreteno). Rodilju su nakon poroda obilazile rođakinje i druge žene, donoseći hranu i piće. Ako je bilo slabo, dijete se krstilo na sam dan rođenja; uz katolički nauk. Za krštenje se obično dječaku uzimao kum, a djevojčici kuma, ili su kumovi bili bračni par. Rođenje djeteta proslavljalo se u skladu s mogućnostima, u krugu obitelji i uz nazočnost kumova. Tom prilikom sve su žene donosile dar u jelu i piću. Vrlo je raširen bio običaj da kuma taj dar donese na glavi, u košari ili bez nje, zamotan u stolnjak ili pokriven ukrasnim ručnikom. Darivanje djeteta od kume ili kuma nije bilo obvezatno ili se svodilo na darivanje prvom dječjom košuljicom i rupčićem; taj dar s vremenom je postajao sve bogatiji (odjeća, novac, zlatni nakit). U prvim godinama djetetova života najvažniji su običaji vezani uz njegovo zdravlje, rast (osobito kose), prve korake, prve zube i početak govora.

Sljedeći životni običaj odnosi se na sklapanje braka. Sklapanje braka osobito je značajan trenutak u životu pojedinca, obitelji i zajednice, u kojem se oživotvoruju stari i novi običaji, vjerovanja i norme nepisanog i pisanoga prava; prilika je to za gošćenje, veselje, glazbu i ples. U seoskom se okružju brak mogao zasnovati na više načina, koje je seoska zajednica priznavala, iako ih je različito vrednovala. Najpoželjniji čin sklapanja braka bila je svadba, koja u hrvatskoj seljačkoj tradiciji obuhvaća mnoge ceremonijalne postupke i odlikuje se regionalnim osobitostima. Slijede različiti oblici tzv. otmice žene (fingirana, djelomice dogovorena, pa i prava), te zasnivanje braka samim početkom zajedničkoga života. Izostavljanjem svadbe izbjegavao se trošak, ali su održane određene simboličke radnje (primjerice, pucanje pri odvođenju mladenke, bacanje jabuke preko mladoženjina krova, promjena udavačine odjeće kao znak novoga bračnoga stanja). Svadba i otmica tradicijski su načini zasnivanja braka, a zakonski se čin (crkveno i/ili građansko vjenčanje) različito u njih uklapao, ovisno o području, vremenu i pojedinačnim odlukama: prije ili nakon svadbe, na različitim mjestima u njezinu tijeku, kraće ili dulje vrijeme nakon otmice ili početka zajedničkog života.

¹ <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=44552> (5. srpnja 2018.).

Nadalje slijedi smrt i pokop. Odnos prema smrti iskazivala je već za života pripremljena odjeća i oprema za ukop (svijeća, osobiti prekrivač za umrloga, ukrasni ručnici koje se u pogrebu nosilo na križevima i crkvenim barjacima). Glasanje ili pojava određenih životinja tumačili su se kao predznaci smrti, a smrt je mogao najaviti i san. Tijekom godine o smrti se gatalo u određene dane, npr. na Božić, Sviječnicu, Ivanje. U slučaju dugotrajnoga bolovanja, osim pomoći svećenika, utjecalo se i drugim sredstvima u želji za ozdravljenjem (zavjeti) ili olakšavanjem agonije (npr. stavljanje određenih predmeta ispod kreveta ili uzglavlje umirućega). Kada je smrt bila sasvim blizu, palila se svijeća, a kada je smrt nastupila, otvarao se prozor (da duša izađe), zrcalo se zastiralo tkaninom ili ga se okretalo naopako, zaustavljao se sat, gasila se vatra na ognjištu, puštala stoka iz štale (negdje u trenutku kretanja pogreba). Pokojnika izložena na odru obilazili su rođaci i suseljani, molili uz njega i čuvali ga do kasne noći, pa i do pogreba. Ponegdje su žene plele vijence za pokop. U kući se nije kuhalo, a ukućanima su hranu donosile rođakinje i susjede. Umrloga su u pogrebu nosili na nosilima ili vozili na kolima. S njim su ukapali i poneki njemu drag predmet (osobito s djetetom). U mnogim krajevima, čim je nastupila smrt, okupljena ženska rodbina počela je glasno naricati za pokojnikom. Pogreb mladića ili djevojke barem u nečem trebao je podsjećati na svadbu (svadbene kitice, mladenkin vijenac, bijela boja odjeće, lijesa i cvijeća). Nakon ukopa bilo je obvezno pranje ruku te obrok za one koji su nosili umrloga, križeve ili barjake.

2.2 Godišnji običaji

„Prikazi godišnjih običaja većinom počinju od najznačajnijih jesenskih blagdana, Svih svetih i Dušnoga dana, posvećenih pokojnicima, posjetima i uređenju grobova. U tradicijskom je smislu dan Svih svetih važniji kao posljednji pastirski blagdan u godini, koji su pastiri slavili na polju, uz darovanu hranu i piće. Predbožićno razdoblje počinje danima sv. Barbare i sv. Lucije, uz koje je vezano gatanje, proricanje, pa i darivanje. Razdoblje od kraja studenoga do polovice siječnja obuhvaća niz blagdana i uz njih vezanih običaja i vjerovanja koji čine cjelinu s Božićem kao središnjim vjerskim i tradicijskim blagdanom.“²

Darivanje je odavno vezano uz božićno i novogodišnje vrijeme: kao starije, darivanje obrednih čestitara, i novije, darivanje djece, posebice za dan sv. Nikole i sv. Lucije. O Božiću su se međusobno darivali djevojke i mladići, kao znak sklonosti pa i ženidbenih namjera (jabuka). Nakon Božića skupine čestitara obilazile su kuće, pjevajući osobite pjesme i za

² Isto (5. srpnja 2018.).

uzvrat dobivajući darove. Između Sveta tri kralja i početka korizme padaju poklade ili karneval. Značenje prijelaza iz zime u proljeće za agrarnu godinu i zamisao da čovjek može utjecati na prirodu za svoju dobrobit, polazišta su tumačenja drevnoga smisla pokladnih običaja. Proljetni su običaji vezani uz istaknute kršćanske blagdane: Cvjetnicu i Uskrs.

2.3 Radni ili gospodarski običaji

U radne ili gospodarske običaje ubrajaju se različiti postupci, većinom magijske naravi, usmjereni na osiguranje uroda i napredak stoke, osobito kod pripreme sjemena, oranja, sjetve i sadnje. Primjerice, u prvu se brazdu zaoravalo jaje kao simbol plodnosti i začetka života s namjerom da se njegova vitalna snaga prenese na usjeve; stoka se gonila preko vatre ili njezinih ostataka zbog vjerovanja zaštitne moći vatre na životinje. Na magiji se zasnivaju i različiti postupci pri početku i dovršetku značajnih poslova. Primjerice, pri gradnji kuće temelji se prskaju krvlju žrtvovane životinje ili se u njih ugradi novac, krovište se zakiti drvčetom, ukrasima i ručnicima, a dovršetak gradnje proslavlja gozbom za graditelje i ukućane.

3 ISTARSKI NARODNI OBIČAJI

Običaji, narodni, tradicijski običaji pripadaju kompleksu običajne prakse tzv. preindustrijskoga razdoblja. Budući da su podložni promjenama izazvanim različitim kulturnim i drugim utjecajima, mnogi su se u XX. st. bitno izmijenili, jedni su gotovo posve iščeznuli, a drugi su postali simbolima regionalnoga identiteta.

„Novonastali običaji i folklorne tradicije izvode se uz izmjene u načinu organiziranja, nazivima i sadržajima maškara i zvončara. U prošlosti su sve te manifestacije bile dio svakodnevnog života i godišnjeg ciklusa, a dogovori za njihovo izvođenje obavljani su u svakodnevnim kontaktima. Danas se pripreme vrše pisanim pozivnicama i oglašavanjem pomoću plakata. Osnivaju se „pusni odbori“ koji čine popise sudionika, njihove funkcije te određuju iznose svih troškova s podjelom na sve sudionike ili sponzore. Sve su pripreme protkane strogošću i ozbiljnošću umjesto nekadašnje spontanosti i veselosti u svim fazama priprema i izvođenja. Sudjelovanje u pokladnim povorkama predstavlja ponekad i veći trošak, pogotovo zato što pojedinci dolaze iz udaljenih gradova, ali i iz drugih država pa i kontinenta. Pa ipak, nikakvi troškovi i naponi u tim danima ne predstavljaju poteškoću jer svi žele jedino zabavu i druženje. *Budimo zajedno pa makar šutjeli* geslo je koje pokreće ljude na obnavljanje nekadašnjih običaja i stvaranja novih vrijednosti ili čak novih običaja.“³

U nastavku će se navesti primjeri nekih običaja koji su karakteristični za Istru.

3.1 Običaji za Božić

Božićni običaji u istarskim selima donekle se razlikuju od drugih hrvatskih krajeva. Tjestenina (pasutice) s bakalarom i zelje na Badnjak bili su na svakom stolu. Dan prije velikog blagdana Božića zapalio bi se panj. Taj panj gorio bi cijelu noć na ognjištu, pa i na sam Božić kako bi se mogla pripremiti hrana. Ljudi su se okupljali oko ognjišta, svirali i pjevali te jeli bakalar. Običaj je bio piti vino iz istarskog vrča koji se naziva bukaleta. Bukaleta je oduvijek imala posebno značenje i zadržala ga je do današnjih dana. S bukaletom se slavilo rođenje, sklapanje braka, bila je svugdje gdje se veselilo, sviralo i pjevalo. Božić je

³ Milićević, J., Oživljavanje narodnih običaja u sjevernoj Istri, *Buzetski zbornik*, knjiga dvadeseta, Buzet 1995., str. 133. – 134.

blagdan kada su se obitelji okupljale i družile. Nakon večere za Badnjak bio je običaj pucati iz puške. Lovac u obitelji izašao je u dvorište ili bi kroz prozor pucao u zrak. Nakon večere svi zajedno otišli bi na polnoćku. Nakon mise, vratilo bi se natrag na ognjište, gdje je i dalje gorio panj pored kojeg se grijalo, još ponešto pojelo, a nakon toga se išlo spavati. Ujutro na sam Božić obitelj je raspravljala čiji je bakalar bio bolji i čija je puška bila jača. Nakon toga otišlo se na misu te su se opet svi zajedno družili.

3.2 Svadbeni običaji u Istri prije 1900.

Bilo je to vrijeme kada se u Istri uglavnom nosila narodna nošnja, kada je u svatovima bilo dvadesetak ljudi i kada se zbog siromaštva nije moglo pripremiti ono što se priprema danas. Bez obzira na siromaštvo, roditelji mladoženja nastojali su što bolje organizirati vjenčanje jer u pitanju je bila čast i ugled. Jela i pića nije smjelo nedostajati, kao ni plesanja i sviranja. „Nakon što se djevojka preselila kod mladoženje, a gotovo da i nije zabilježen slučaj da je zadržala prezime, prozvana je imenom mjesta ili kraja u koje je došla živjeti. Primjerice, stanovnici Sutivanca mladu su zvali Sutivanka, Rebička je iz sela Rebići i tako za svako selo u Istri.“⁴ Nekad su nadimci bili toliko važni da su i djeca zadržala nadimak majke. Primjerice, Bezin mali, sin od Ceranke, mala od Barbanke i slično.

3.3 Običaji vezani za poljodjelstvo

Običaji uz rad nastajali su oko godišnjih radova, poglavito poljodjelskih, i bili su prožeti različitim magijskim praksama za postizanje boljeg uroda i za njegovu zaštitu. U poljodjelskim je radovima bio važan i lunarni ciklus, vjerovanje u nesretne dane, fele (7., 17. i 27. u mjesecu) te mnogobrojna kršćanska vjerovanja koja su primijenjena u magiji. Običaji pri sijanju odnose se na magijske radnje vezane uz osiguravanje plodnosti sjemena (sijanje u blato, sipanje kroz kolutić od blagoslovljene masline), uz njegovu zaštitu (špricanje blagoslovljenom vodom) i uz sam postupak sijanja (glasna molitva, zabrana psovanja ili potpuna šutnja sijača). Za dobar rast usjeva vezivali su se magijski postupci za borbu protiv korova, nametnika, nevremena i za osiguravanje plodnosti. Tako su „moćni“ predmeti i stvari, npr. pepeo, grančice, svijeće, cvijeće, blagoslovljena voda od Uskrsa, te blagdana Sv. Jurja, Tijelovske procesije, Ivanjskoga krijesa, često služili za osiguravanje plodnosti, ali i za

⁴ Bijazić, M. – *Istarski narodni običaji i stari zanati*, Pula 1999., str. 169.

obrambenu magiju (i od štriga). Žetva je kolektivni rad te su uz nju vezana pravila o prehrani žetelaca i njihovu ponašanju (umivanje). Žito se čuvalo u škrinjama, također uz pomoć blagoslovljene vodice. Običaji u stočarstvu odnose se na mnogobrojna praznovjerja pri prodaji, kupnji i osiguravanju plodnosti stoke, na magijske postupke za zaštitu stoke, posebno za zaštitu od uroka. Među tim su postupcima npr. uvođenje stoke unatrag, gonjenje ili udaranje blagoslovljenom maslinom, zazivanje moći sv. Antuna Opata, posipanje pepela Ivanjskog krijesa ili coka – panja badnjaka.

Što se tiče rada u poljodjelstvu bilo je važno na koji način se obrađivala zemlja. Budući da nekad nije bilo strojeva za rad na oranicama, volovi su služili kao prijevozno sredstvo. Tako se, primjerice, volovima odvozio gnoj, orala se oranica te su se obavljali drugi prijevozni poslovi. „Vol je u Istri bio znamen snage i bogatstva jer kućanstvo koje je imalo volovsku zapreku bilo je cijenjeno, a vlasnik vola njime se ponosio. Na sajmovima su se prodavali, kupovali ili mijenjali volovi, a bilo je ljudi koji su svoj dolazak na sajam iskoristili samo kako bi razgledali volove. Da bi vol bio dobar i poslušan trebalo ga je hraniti tri puta na dan i ne puštati ga bez vode. Potrebno ga je češljati i oprati ako je prljav, a oko njega je sve trebalo biti čisto i suho. Vol je bio ponos obitelji.“⁵

Zanimljivi običaji vezali su se i za rad u vinogradarstvu u Istri. Malo je dana kada ljudi u Istri nisu bili u vinogradu. Malo je dana u godini kada nisu radili neke poslove vezane uz vinogradarstvo i vinarstvo. Trebalo je okopavati, vezivati vinograd. Kada su se ti poslovi obavili, običaj je bio na kraju vinograda napraviti križ od ostataka vinove loze i tankog drveća. Križ je bio znak da su poslovi završeni, a vlasnici vinograda na kraju bi zapjevali i veselili se obavljenom poslu.

⁵ Isto, str. 75.

4 SVADBENI OBIČAJI U BUZETU

Svadbene običaje Bužeštine zabilježeni su u Mlunu, Ročkom Polju i Štrpedu. Mladić i djevojka upoznaju se na sajmu, plesu ili kod mise i određeno vrijeme potajno se sastaju. On je njoj „mladi“, a ona njemu „mlada“. Kada si očituju ljubav, ili kako seljaci kažu, kada „daju si besedu“, oboje nastoje održati to obećanje. Čekaju pogodno vrijeme za vjenčanje, a to može trajati i po nekoliko godina pa i više.

4.1 Prosidba

Kada dođe vrijeme vjenčanja, mladić i djevojka obavijeste roditelje o svojoj namjeri, iako oni za nju već odavno znaju. Ženski članovi obiju obitelji dogovore kada će biti dan zaruka. Dogovorene večeri mladić dolazi s ocem i stricem u djevojinu kuću i tu ih ukućani lijepo dočekuju i pogoste večerom. Nakon večere slijedi razgovor roditelja o tome kako su njihova djeca jedno za drugo i da se trebaju vjenčati. Mladić, ukoliko već nije dao prsten, stavlja djevojci prsten na prst, zatim se poljube i time je djevojka zaručena. Tada napune čaše vinom i svi prisutni odjednom piju u zdravlje mladenaca. Potom se dogovore kada će biti vjenčanje te koliko će ljudi biti u svatovima i tko će koga pozvati. Obično već sljedeće subote iza prosidbe mladenci odlaze k svećeniku najaviti vjenčanje.

4.2 Ispeljivanje

U prijašnje doba najviše su se vjenčali u utorak jer se utorak smatrao sretnim danom. Ujutro, na dan vjenčanja, svatovi mladoženje skupe se u njegovoj kući, a mladenkine u njezinoj te i jedni i drugi budu počašćeni. Poslije gošćenja mladoženjini se svatovi svrstaju u povorku pa s glazbom na čelu kreću prema kući mladenke, da nju i njezine svatove odvedu u crkvu na vjenčanje.

„Po starom običaju mladenkina kuća bila je zatvorena. Stari svat, djever ili kum prilazi k vratima i poziva ukućane da mu ih otvore. Iz kuće se nitko ne odaziva. Kum počne jače kucati i glasno vikati: „Ljudi božji, zar još spavate, otvorite vaša vrata i pustite nas u kuću da si uzmemo našu golubicu (djevojku)“. Iz kuće domaćin ili pak njegov zamjenik odgovara: „našu kuću ne otvorimo jer vas ne poznajemo i ne znamo što tražite ispred naše kuće, tko ste vi i odakle ste došli?“ Kum odgovara: „mi smo poštene ljudi iz dalekog svijeta i došli smo ispred

vaše kuće da nam date vašu golubicu (djevojku). Nakon dužeg dijaloga domaćin konačno otvori vrata i kaže kako će im pokazati svoje golubice, ali da u kuću ne pušta nikoga. Tada iz kuće izlazi jedna stara žena, glave pokrivena plahtom. Mladoženja je otkrije i kaže kako ona nije njegova mlada. Iz kuće zatim puste djevojčicu kojoj je glava pokrijena lijepim novim rupcem. Mladoženja prilazi djevojčici, skida joj rubac s glave i kaže kako je ona premlada za njega. Napokon iz kuće izađe mladenka, odjevena u svadbeno ruho, glave pokrivena bijelim velom, a u ruci drži jabuku i pozdravi se s djeverom.⁶

Među svatovima nastane veliko veselje. Mladenci s djeverom i s ostalim svatovima ulaze u kuću, gdje se goste skupa s mladenkinim svatovima. Kada svatovi uđu u mladenkinu kuću, pozdravljaju se kako da se nikada prije nisu vidjeli. U kući nastane smijeh, žamor, a svirači sviraju na violini i bajsu. Ponegdje uz violinu i bas, svira i klarinet.

4.3 Vjenčanje

Nakon kraćeg čašćenja počne se redati svatovska povorka, da mladence odvedu u crkvu na vjenčanje. Na čelu povorke su svirači, iza njih mladenka s djeverom, iza njih mladoženja s mladenkinom sestrom ili s njezinom rođakinjom koja je još neudana i koja je kuma. Zatim slijede ostali svatovi. Djever vodi mladenku, držeći jedan kut rupca, a ona drugi. U crkvi mladoženja klekne na rub mladenkine haljine, da ih ne bi urekle vještice i da im ne bi tko nešto začarao. Nakon vjenčanja mladencima čestitaju, a jedna teta daje nevjesti kolač. Kada nevjesta izlazi iz crkve, zastane na crkvenom pragu, okrene se prema oltaru, prekriži se kolačem i zatim ga baci preko glave prema ljudima pred crkvom, koji se za nj otimaju. Tada joj teta daje još dva kolača pa ona jednim daruje svećenika, a drugim zvonara. Ponovno se stvara povorka, kao i pri dolasku u crkvu, ali sada mladoženja vodi novicu, odnosno svoju ženu. Svatovi odlaze u gostionicu, gdje stariji nešto popiju, mlađi plešu, a pleše i nevjesta sa svatovima. Piće u gostionici plaća mladoženja. Tu se dugo ne zadržavaju, već polaze k nevjestinoj kući na ručak. Ukućani ih veselo dočekaju i ponude ih da sjednu za dugi stol. U sredini stola sjedi nevjesta s djeverom, a njoj nasuprot mladoženja sa svojom kumom. Stari kum sjedi na čelu stola, svirači negdje u njegovoj blizini, a ostale svatove raspoređi domaćica. Uz jelo i piće povremeno se svira i pjeva.

Kako se dan bliži kraju, svatovi se polako spremaju za odlazak. Skupe se pred vratima, onako kako su došli iz crkve i polaze k mladoženji. Kada pristignu k njegovoj kući, nailaze na

⁶ Mikac, J. – *Istrarska škrinjica*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb 1977., str. 154 – 155.

zatvorena vrata. „Mladenci kucaju da im se otvori, ali se nitko ne odaziva. Svatovi počinju galamiti i pucati iz pušaka i pištolja, nakon čega domaćin otvara vrata. Svekrva uvodi nevjestu i svojeg sina u kuću tako da prebaci poveći ručnik preko njih i povuče ih u kuću. Svekrva odvede nevjestu do ognjišta, posjedne je na stolicu, a u krilo joj položi malo muško dijete od 3-4 godine. Ovo se dijete zove „kolenčić“. Nevjesta ga pomiluje i nadari kolačem i rupcem. Dijete se stavi nevjesti u krilo da bi rađala djecu i napunila kuću zdravim radnicima. Uz nevjestine noge postavi se stari lonac u kojem je kolač. Nevjesta tobože prevrne lonac, a kuharica uzme kolač. To prevrtanje lonca znači da će tu i tamo u životu imati nesreće, ali i sreće. Sreću predstavlja onaj kolač iz lonca.“⁷ Kada svatovi otiđu, prije spavanja, mladenci bi trebali dobro pretražiti krevet. Običaj je na nj stavljati pjesak, kamenje ili je pak, krevet bio složen tako da bi pao čim bi mladenci legli. Ujutro nevjesta nastoji prva ustati, da svekrvi i svekru odnese kavu u krevet. Dotle joj kuhinju posipaju slamom koju mora mesti sve dok je svekrva ne uzme u zaštitu. Poslije doručka nevjesta dijeli ukućanima darove. Svekrva dobije košulju i rubac, svekar košulju, čarape i rupčić, ostali muškarci u kući čarape, a žene marame za glavu. Darovi mogu biti i bogatiji, što ovisi o imutku nevjestinih roditelja. Osam dana poslije vjenčanja mladenkini roditelji dolaze joj u posjet i kod nje ostaju na ručku. Sljedeće nedjelje mladenci s mladoženjinim roditeljima i ukućanima odlaze u posjet mladenkinim roditeljima i tamo ostaju na objedu. Ovo posjećivanje naziva se „pohotki“ i njime završavaju svadbeni običaji. Današnje svadbe izgubile su već mnoge elemente nekadašnjih jer se poprima gradski način vjenčanja.

⁷ Isto, str. 157.

5 NARODNI OBIČAJI NA PODRUČJU OPĆINE BARBAN

Barban je malo povijesno mjesto smješteno na visoravni koja dijeli Labinštinu od Puljštine. Dobro očuvana arhitektonska zdanja iz razdoblja baroka i gotike, freske i glagoljski zapisi, crkve, palače i gradske zidine te viteška igra Trka na prstenac, čine Barban izuzetno atraktivnim izletištem i destinacijom svih zaljubljenika u kulturno-povijesnu baštinu. Na Barbanštini su se ljudi uglavnom bavili poljoprivredom. Proizvodili su ono što im je bilo neophodno za svakodnevni život, a značajna grana gospodarstva bilo je vinogradarstvo. Stanovnici Barbanštine su se nekada bavili i stočarstvom. Uzgajali su uglavnom ovce i goveda. Danas se stočarstvom bavi tek manji broj ljudi. Većina muškaraca na selu bavila se drvodjelstvom. Izrađivali su razne uporabne predmete i pomagala (drvene zdjele, žlice, tanjure, vilice, drvene cipele). Vještiji drvodjelci izrađivali su i rezbarili namještaj (stolice, klupe, krevete, stolove), izrađivali su glazbala i sl. I danas je dio te tradicije očuvan na Barbanštini. Po ustaljenoj tradiciji, kuće su se na Barbanštini zidale kamenjem. Za vezivanje kamenja pri zidanju koristila se žbuka, od sitnog šljunka ili zemlje s dodatkom vode i vapna, izrađena kod kuće u japlenicama. Kuće su najčešće bile na kat.

5.1 Uskrsni običaji na Barbanštini

Tradiciji se ne može reći ne. Ona nas obuzme i postane dio nas. Vazmeni, odnosno uskrsni običaji na Barbanštini, ali i ostatku Istre, pravi su dokaz tome. Uskrsni običaji i dalje se njeguju na Barbanštini i u većem dijelu Istre jer su to bili neki osnovni običaji. Tih se običaja ljudi posebno drže za Božić i Uskrs. Ono što se prvo pomisli kada netko spomene Uskrs odnosi se na hranu koja se u subotu prije Uskrsa nosila na blagoslov u crkvu. To su bila obojana jaja, malo mladog luka, sir, sol za luk, pa i malo crnog vina te pečeni janjac. Nekad prije nisu se pripremale pince, nego pogače. Dakle, u vrijeme kada u kućama još nisu bile krušne peći, već samo otvorena ognjišta za zagrijavanje glavne prostorije i kuhanje hrane, radile su se za Uskrs pogače. Tijesto je slično onome za izradu kruha, uz dodatak nekoliko jaja i malo šećera. Veličina pogače okruglog oblika bila je ujedno veličina čeripnje ispod koje se pekla na ognjištu. Kad je pogača bila pečena, namazala se s gornje strane bijelim vinom ili vodom i posula kristalnim šećerom. Rezala se na kocke i svi članovi obitelji su je jeli na Uskrs umjesto drugog kruha. Pince su se počele peći s pojavom krušnih peći i peći na drva s pećnicama. Nekad su sve žene iz okolice Barbana znale donositi pince na pečenje u veliku

krušnu peć u centru Barbana koje danas više nema. Tijesto za pincu se oblikuje u kuglu, na vrhu se zarezuje oštrim nožem u oblik križa, prije pečenja se namaže razmućenim žumanjkom, čime se postiže lijepa boja i sjajan izgled. Na vrh se stavlja nekoliko listića s grane masline koja se blagoslovi na misi za blagdan Cvijetnice. Prije gozbe za Uskrs redovito se postilo i to na Veliki petak. Taj dan se kuha kelj začinjen maslinovim uljem. Priprema se bakalar na bijelo i poslužuje s kuhanom tjesteninom (posuticama). Što se tiče crkvenih običaja, u crkvi se nije smjelo zvoniti. Također, ništa se nije smjelo raditi u zemlji.

„Tradicija bojanja jaja temelji se na bojanju jaja kuhanim lišćem luka i koprive, a još stariji je šaranje, odnosno čaranje jajeta ugljenom, koji se nije uspio zadržati do danas (sl. 1.). To se radilo na ognjištu. Postoji točan red na koji se način čaranja vrši. Načarano jaje ima oblik bačve, horizontalne crte simboliziraju obrče (željezne okove), a vertikalne duge na bačvi, a sve zajedno čine broj članova obitelji i mjesece u godini. U barbanskim obiteljima još uvijek se bojaju jaja listovima crvenog luka, mladog luka i koprive ili cikle za dobivanje crvenih, rumenih i svjetlo žutih boja. U posudu se stavlja voda, listovi luka i velika žlica octa radi fiksiranja boje. Dodaju se jaja i lagano kuhaju. Nakon što su jaja kuhana, vade se iz posude i još topla premazuju uljem radi sjaja. Na jaja se mogu staviti razni listovi, poput listova peršina, nekih trava, djeteline, pa se povezuju gazom ili najlonskom čarapom da bi se na njima napravio uzorak, a mogu se kuhati i bez tih dodataka. Jaja su se bojala na Veliki petak, dakle dva dana prije Uskrsa, ali jela su se tek na doručku na uskršnje jutro. Svaki član obitelji je pojeo po jedno obojano jaje, prethodno blagoslovljeno na misi u crkvi.“⁸

⁸ Vazmeni običaji na Barbanštini zadržani kao i prije stotinu godina, *Barbanski glasnik*, br. 50, Barban 2018., str. 12 – 13.



Slika 1. Tradicionalna Uskršnja jaja na području Općine Barban

Izvor: (<http://www.helloistria.com>)

Zanimljivo je da se nakon doručka sve ljuske od jajeta i mrvice od kruha i pince ne bi bacale, već bi se spremile i zakopale u zemlju, gdje bi se kasnije sijale presadnice. Vjerovalo se da je tako zemlja blagoslovljena i da će dati bolji urod.

Do dan danas očuvale su se i dvije dječje igre s jajima, a to je pičenje i tuckanje jaja. Uvijek je zabavno pičenje u koje se danas uključuju i stari i mladi. Kuhano obojano jaje se postavi da stoji uspravno kraj zida. Odredi se udaljenost za bacanje kovanica i veličina kovanice koja će se bacati radi gađanja jaja. Ova igra zahtijeva spretnost i preciznost igrača. Svaki igrač pokušava pogoditi jaje tako da kovanica ostane zabodena u jajetu. Onaj tko ga pogodi, dobiva jaje. Što se tiče tuckanja jaja, ono se često igra tijekom uskršnjeg doručka, gdje uvijek sudjeluju dva igrača. Oba igrača tuckaju, odnosno lagano lupaju jaje jedno o drugo. Pobjednik je onaj čije jaje ostane čitavo te za nagradu dobiva puknuto jaje svojeg protivnika.

5.2 Narodni ples i glazba Barbanštine

Na Barbanštini se stoljećima njegovao prastari izvorni glazbeni izraz, poznat kao istarsko – primorski melos. Ljudi su u selima Barbanštine, svakodnevno radeći svoj posao, pjevali na „tanko i debelo“, svirali na pučka glazbala i plesali. Posebno je popularan ples bio „balon“

koji je, premda ima istovjetnih figura s balunima iz ostalih djelova Istre, specifičan. Barbanski balon bio je prvi ples koji su barbanski plesači usvojili i koji se zadržao do dan danas, o čemu svjedoči i postojanost Kulturno umjetničkog društva Barban. Na Barbanštini je, kao rijetko gdje drugdje u Istri, do danas očuvan izvorni glazbeni izričaj. Tu se još može čuti živa, njegovana, pjevana i svirana narodna glazba. „Kada govorimo o narodnoj pjesmi i načinima njezina izvođenja, valja istaknuti najstariji i najizvorniji oblik izvođenja narodne pjesme, pjevanje dvojice pjevača na tanko i debelo. To znači da jedan pjevač, obično onaj dubljega glasa – na debelo krene s napjevom, a u tzv. tenorskom falsetu – na tanko prati ga drugi pjevač. Slično ovome načinu pjevanja je kada napjev pjeva mješoviti par (muškarac i žena), a često narodnu pjesmu pjevaju i dvije žene, jedna dubljim, a druga višim, tanjim glasom. Pjevana i svirana narodna glazba, sa svim značajkama netemperiranog tonskog niza, prije osnivanja KUD-a bila je razgranata po čitavoj Barbanštini. O tome zorno svjedoče snimke i tonski zapisi pohranjeni u bogatoj fonoteci istarske narodne glazbe na Radio Puli. U spomenutoj su fonoteci pohranjene snimke pjesama i svirki gotovo stotinu pjevača i svirača Barbanštine, snimljenih u razdoblju od 1963. do danas.“⁹

Osim očuvanja stalnosti u njegovanju izvorne netemperirane narodne glazbe na Barbanštini, članovi KUD-a su si u vrijeme osnivanja Društva dali zadatak raditi i na obnovi i očuvanju autohtonih plesova svojega kraja. Tako jedan mještанин Barbanštine priča kako su od svojih djedova i baka skupljali informacije kako su oni plesali starinske plesove u njihovoj mladosti, te tako i oni nastavili njihovu tradiciju, koja se dalje prenosila iz generacije na generaciju, zbog čega se zadržala do danas. „Osim pjesama, plesova i svirki članovi KUD-a izvode i posebne svadbene običaje koji se naziva *Speljivanje mlade neviste*. Mladoženja s kumom, starim svatom i ostalim svatovima, uz pratnju svirke na roženicama, dolaze ispred kuće mladenke. Stari svat traži od predstavnika svatova mladenke da svatovima mladoženje vrati „njihovu pticu golubicu“ koja je pobjegla upravo u ovu kuću.“¹⁰ Slijede šaljivi dijalozi i pokazivanje starije žene i jedne djevojčice, koje svatovi odbijaju jer nisu prave. Svirači na roženicama počinju svirati posebnu melodiju. Kad se pojavi mladenka s krunom na glavi, mladoženja potvrdi da je to upravo „ona golubica koju traže“. Mladenka tada baca mladoženji tri jabuke. Mladoženja prve dvije jabuke hvata i stavlja džep (za sebe i mladu), a treću baca preko kuće (za sreću i potomstvo). Stari svat i predstavnik svatova mladenke razmjene velike svadbene kolače (poseban kruh spleten poput pletenice u krug), koje su do tada imali nataknete na ruci. Jedan kolač razlome te njime ponude mladence i njihove kumove, a zatim

⁹ Maurić, J. – *Barbanska dota*, KUD „BARBAN“, Barban 2007., str. 43.

¹⁰ Isto, str. 109.

pozovu svatove da svi zajedno zaplešu. Kad svatovi krenu u crkvu na vjenčanje, svirači na roženicama sviraju posebnu melodiju kojom mladu isprate iz rodne kuće.

5.3 Narodna nošnja Barbanštine

Izradom narodnih nošnji uglavnom su se bavili muškarci jer je to bio vrlo zahtjevan posao. Ljeti bi se pripremali materijali (vuna, konoplja, lan, pamuk), a zimi se tkalo, prelo i plelo. Nakon tkanja na tkalačkom stanu, sukno izrađeno od debele vune trebalo je stupati. Taj se postupak izvodio tako da se sukno namočilo u vodu, a potom bi se dugo po suknu udaralo drvenim batom, dok ono nebi postalo zgusnuto i gotovo nepropusno. Stupa za sukno bilo je na ušću rijeke Raše i ispod sela Rebići (uvala Blaz). Na tim se mjestima obrađivala i konoplja. Za bojanje sukna u smeđu boju koristile su se prirodne boje (kora hrasta, jasena i drugog raslinja koja se iskuhavala). „Tradicionalna odjeća na Barbanštini je u prošlosti imala mnogo sličnosti s odjećom kakvu su nosili stanovnici zapadne Istre: klinasti kroj, materijal od kojeg je izrađivana, te ukrasi na suknenim dijelovima odjeće i košuljama. Od početka do sredine XX. stoljeća, tradicionalna se odjeća, kakva se do tada nosila u selima Barbanštine, počela pod utjecajem industrijalizacije, zamjenjivati drugačijim načinima odijevanja. Muškarci su tradicionalan način odijevanja napustili desetljećima prije žena. Znanja o tradicionalnoj odjeći su skromna, temeljena uglavnom na manjem dijelu predmeta sačuvanih u muzejima, kazivanju starijeg stanovništva te proučavanju dostupnih opisa i slikovnih materijala.“¹¹ Ženska tradicionalna odjeća sastoji se od marame za glavu, košulje, suknene haljine, šarenog pojasa, čarapa i cipela. Govoreći o tradicijskoj odjeći u selima Barbanštine, prvenstveno se misli na odjeću koja se nosila u 19. i početkom 20. stoljeća. Međutim, značajno je i tzv. prijelazno razdoblje, nakon što se više nije nosila odjeća izrađena od sukna. Primjerice, takva odjeća čuva se u Etnografskom muzeju u Pazinu, ali i u privatnim zbirkama. Mušku tradicionalnu odjeću čine kapa, košulja, prsluk, hlače od sukna bijele boje, čarape i cipele. Posebna pozornost pridaje se čuvanju originalnih narodnih nošnji Barbanštine, što zaokružuje vrijednost i autohtonost folkloristike, a to je danas rijetko viđeno u Istri.

Što se tiče održavanja tradicionalne odjeće, valja spomenuti kako su se košulje i ostala bijela odjeća prale najprije hladnom vodom, a zatim se stavljala u velike drvene posude koje su na dnu imale otvor s čepom. Preko odjeće se stavljao komad guste tkanine koji je sezao preko ruba posude, a na njega se posipao pepeo. Nakon toga se rublje polijevalo vrućom vodom i

¹¹ Isto, str. 68 – 73.

neko vrijeme ostavljalo da se namače. Voda iz posude se zatim istočila u drugu posudu i koristila za pranje tamnije, suknene odjeće. Na ocijeđeno se rublje ponovno nalijevala mlaka voda, a zatim se pralo na drvenim daskama postavljenima nad drvenom posudom. Pri pranju se koristio i sapun koji se proizvodio u domaćinstvima, a za ribanje četka koja se također izrađivala ručno. Namočeno rublje je bilo jako teško cijediti pa su žene međusobno pomagale jedna drugoj. Za glačanje košulja žene su koristile glačalo u koji se stavljao žar, a tijekom glačanja njime se povremeno moralo mahati da se žar razgori. Kad se nije nosila, tradicionalna se odjeća slagala na poseban način i pohranjivala u drvene škrinje. Uz odjeću se stavljalo grančice lavande i drugog cvijeća, za miris i zaštitu od moljaca. Zanimljiv podatak govori kako su za nastup na Internacionalnom festivalu folkloru „Leron“, održanom u Vodnjanu 2002., članovi folklorne grupe KUD-a Barban dobili priznanje i nagradu za najizvorniju i najbolje očuvanu tradicijsku odjeću.

6 NARODNI OBIČAJI U RAKLJU

Rakalj je mjesto koje se nalazi na jugoistočnoj obali Istre te je poznat po lončarstvu i pečenju kruha u krušnim pećima. Povijest kruha, pretpostavlja se, stara je 15.000 godina, kada se kruh spravljao miješajući vodu i divlje žitarice. Od tada do danas pečenje kruha je evoluiralo u tri glavne faze:

1. Pečenje na nivou zemlje – najstariji je oblik ognjišta gdje se pomoću raznih oblika donjih i gornjih posuda, glinenih poklopaca, saća i kamenih ploča, peče u razini sa zemljom. To je bio prvi stupanj razvoja prema današnjim suvremenim pećima.
2. Kamin (ognjište) – prostor za pečenje izdignut iznad nivoa zemlje s otvorenim ložištem. Princip pečenja je sličan pečenju na ognjištu.
3. Krušne peći – zatvoreni sustavi akumuliranja energije, koji kasnije zračenjem te iste energije omogućavaju pečenje kruha. Krušne peći pojavljuju se tek u novije vrijeme, u posljednjih 400 godina. U kasnijim godinama, pojeftinjenjem proizvodnje željeza, posebice poslije Prvog svjetskog rata, dobivamo klasične metalne peći za pečenje kruha.

6.1 Rakljanske peći

„U Raklju je krajem 19. i početkom 20. stoljeća bilo prema dokumentaciji i sjećanjima starijih žitelja oko 30 krušnih peći (sl. 2.). Gašpićovi, Valići, Percani, Miščovi, dijelovi su mjesta gdje su najčešće živjele istoimene obitelji. Svaka je obitelj imala jednu takvu krušnu peć. Danas se zna za samo četiri stare krušne peći, od kojih je jedna u Gašpićovima, ostala u funkciji lončarske peći, a obitelj Valić tamo njeguje lončarsku radionicu. Rakalj je također poznat po velikom mlinarskom predjelu – Blaz na ušću rijeke Raše, poznatom još iz rimskog doba. Poznato je da se na Blazu mljelo pšenično žito i kukuruz. Iz tog nasljeđa ostala je čitava kultura pravljenja pekarskih proizvoda od istoimenih namirnica. Tadašnji siromašni život oslikava se i u pekarskim proizvodima koji su tada postojali. To su bili kruh – hlib, biga, štruca, te slatki (Božićni, Uskršnji) kruh – pinca, jajarica.“¹²

¹² <http://selo.hr/stare-peci-rakalj/> (21. srpnja 2018.).



Slika 2. Krušna peć

Izvor: (<http://selo.hr/>)

Pečenje u krušnoj peći nije moglo funkcionirati bez osnovnih pomagala, drvenih lopatica za brašno – šešula, valjka za valjanje tijesta – gomoljar, lazanjar, metalnog žarača – ožega, hvataljke za žeravicu – mulete, željezne cijevi za puhanje u vatru – puhalnice, drvene (metalne) lopate za umetanje i vađenje tijesta – prguna, loparice, i drugih pomagala poput stolova, police za posuđe i slično. Peć funkcionira tako da nakon što se potpuno očisti od prethodnog paljenja, napuni se suhim granjem hrasta crnike, planike ili graba. Punjenje mora biti s toliko drvne mase da se peć prilikom loženja užari do svjetle, gotovo bijele boje. Nakon toga u peć se stavlja štruca tijesta te se peče oko 45 minuta. Nakon pečenja, peć se isprazni te ponovno upotrijebi u drugom postupku.

Iako je tradicionalni recept za izradu kruha tajna, radi se o klasičnom kvascu, brašnu, vodi, soli te začinima u nekim receptima, a sve na prirodnoj bazi, bez dodataka aditiva i sličnih primjesa. Naravno, u peći je moguće peći i razne druge pripravke i jela.

6.2 Lončarstvo

Lončarstvo, tj. umijeće pravljenja posuda i sličnih predmeta od gline, iako prapovijesnog podrijetla, živjelo je još do sredine 20. stoljeća. Doduše, zbog prirodnih ograničenja, nisu se njime svi bavili. Lončarstvom su se bavili u onim mjestima u kojima su postojali izvori lončarske zemlje. U selima nadomak nalazištima tom je proizvodnjom ovladala većina stanovnika. Rakalj je najpoznatije lončarsko središte u Istri, ali nema pouzdanih podataka kad je u njemu započela proizvodnja. Lončarstvom su se bavile cijele obitelji.

Za Istru je karakteristična proizvodnja posuda na ručnom kolu. Ručno kolo radi na principu da je kružna okretna ploča kao podloga za modeliranje nataknuta na kratku osovinu, uglavljenu u nisko konično podnožje ili dvije ukrižene prečke povezane četirima stupićima s pločom. Pri radu, lončar uza nj sjedi na zemlji ili niskoj klupici. Na ručnom se kolu proizvodilo posuđe namijenjeno uporabi na otvorenom ognjištu – kotlići, lonci i pliče posude za kuhanje, zvonoliki poklopci pod kojima se peklo te velike spremnice za vodu (sl. 3.). S njima su, natovarenima na kola ili barke, lončari posjećivali sela plasirajući ih uglavnom razmjenom. Cijena loncu bila je količina žita ili brašna koja je u njega stala pa su i lončari odlazili u prodaju, obično nakon žetve.



Slika 3. Rakljanski lonac

Izvor: (<https://rakalj.wordpress.com>)

7 NARODNI OBIČAJI NA PODRUČJU LABINA

Labin je grad na istočnoj obali Istre, središte Labinštine. Sastoji se od starijega naselja, smještenoga na dominantnoj uzvisini, udaljenoj oko 2 km od morske obale, te od novoga dijela, smještenog u podnožju staroga Labina, nastaloga razvojem rudarstva (Podlabin). Labin je poznat po razvoju rudarske proizvodnje. U rudnicima je bilo više od 10.000 zaposlenih, godišnja proizvodnja ugljena premašivala je 1.000.000 tona, a čak su se počela graditi nova naselja poput Raše i Podlabina. Labinština je najveće gradilište u Hrvatskoj: podignuto je šest tvornica, no gotovo sve su ugašene stečajnim postupcima na početku 1990-ih godina.

Stari grad u današnje je vrijeme poznat kao grad umjetnika (Labinski atelieri). Narodni muzej Labinštine ima bogatu arheološku, etnografsku i kulturno-povijesnu zbirku. U Labinu se održava Mediteranski kiparski simpozij (Dubrova, od 1970.; s parkom skulptura), te manifestacija Kulturno ljeto, s priredbama klasične glazbe. Nakon zatvaranja ugljenokopa napuštena rudarska okna valoriziraju se kao turistička atrakcija.

Kada je riječ o narodnim običajima na području Labina, zanimljivo je spomenuti kako je u selima nekada postojala određena kuća s velikom prostorijom u kojoj se svake nedjelje ili tijekom blagdana održavao ples. Mladići su ulaz plaćali, a djevojke nisu jer nisu radile. Taj mali iznos plaćao se vlasniku kuće u kojoj se ples održavao. Plesao se starinski ples „balon“. Važna osoba bio je takozvani *kapo balo* koji se brinuo za red i organizaciju. Kapo balo odabrao bi osam do deset mladića, ovisno o veličini prostora. Prvi ples uvijek bi plesali mladići iz drugoga sela. Tako se uvijek pokazivalo poštovanje prema gostima. Dok bi mladići plesali, birali bi djevojku te bi joj glavom ili pogledom dali znak. Kada bi mladić odabrao djevojku, ona bi mu lijevu ruku stavila na desno rame te bi krenuli zajedno plesati. Nakon plesa mladići i djevojke bili bi počašćeni pićem. S plesa se vraćalo u ponedjeljak ujutro te se bez spavanja išlo raditi na njivu ili čuvati stoku.

7.1 Kako se nekada liječilo na Labinštini

Zdravlje je oduvijek bilo i ostat će najveće bogatstvo. Nekada, kada bi dijete prvi put došlo u tuđu kuću, gazdarica bi mu darovala kokošje jaje. Time bi djetetu poželjela zdravlje, sreću i dug život. Jaje je simbol života jer iz jaja izlazi život, tj. pilić. Djeca su najveća radost i bogatstvo svake obitelji pa bi se roditelji ponosili mnogobrojnom djecom jer nekada je smrtnost djece bila velika. Kada bi dijete bilo bolesno, majka bi nosila dječje rublje na

blagoslov svećeniku koji bi molio određene molitve iz obrednika te škropio svetom vodom rublje ili dijete. Majke su znale djecu i zavjetovati. Tako bi dijete zavjetovale Majci Božjoj ili nekome svecu kada bi život djeteta bio u opasnosti. Kada bi dijete ili netko od odraslih patio od jake glavobolje, zavjetovalo bi ga se Svetom Ivanu Glavosijeku pa se 29. kolovoza išlo na zavjet u Koromačno. Tko bi imao vrućicu, zavjetovali bi ga Svetomu Bartulu apostolu, pa se u Bičiće ili u Tupljak odlazilo 24. kolovoza, na blagdan Svetoga Bartula. Na zavjet se odlazilo najčešće pješice i moleći. Ljudi su se liječili i pomoću napitaka i čajeva iz prirode.

„U Labinu je živjela žena koja se prezivala Skira i koja je liječila uganuća ruku i nogu pomoću drva. Od tog drva napravila bi križić i uz molitvu vezala ga koncem na bolno mjesto. Nakon nekoliko dana oteklina bi se počela povlačiti, konac bi olabavio, što je bio znak da liječenje napreduje. U Drenju, selu pokraj Labina, živio je Alojz, koji je znao liječiti rane od ugriza zmije ili uboda pauka. Liječio je jednako i životinje i ljude i to tako da bi se došlo k njemu i reklo ime bolesnika ili životinje. Tada bi se on zatvorio u sobu rekavši da će „razgovarati“ i nakon što bi izgovorio određene riječi, odmah bi nastupilo poboljšanje.“¹³

Jaka domaća rakija imala je široku primjenu. Osim za piće, rakija se koristila za dezinfekciju i masiranje. U rakiju su se stavljale bobice grožđa pa je to bio izvrstan lijek protiv bolova u trbuhu. Prehlada se liječila tako da bi se u šalicu toploga mlijeka dodalo malo jake rakije i to popilo, leglo u krevet i dobro pokrilo. Bolesnik bi se preznojio i prehlada bi nestala. Visoka vrućica liječila bi se tankim listovima voska, koji bi stavljali na čelo, prsa i oko ruku. Od visoke vrućice vosak bi omekšao i tjelesna bi se temperatura snizila. Uvijek je u narodu bilo ljudi koji su imali sposobnost ili dar liječenja, a tako je i danas. Vjerovalo se da posebnu sposobnost liječenja imaju oni kojima je otac umro prije negoli su se rodili.

7.2 Rođenje i krštenje

Nekada se trudnica poštovala i pazila. Kada bi došla u trgovinu ili ušla u autobus, svi bi joj davali mjesta i prednost i time joj iskazivali poštovanje i pažnju. Trudnici bi se obvezatno ponudila hrana ili piće jer se vjerovalo ako se nešto od trudnice sakrije ili joj se ne ponudi, da bi mogla zbog toga patiti, napose dijete koje nosi. Također, vjerovalo se ako trudnica koja ima kakvu želju dotakne neki dio svojega tijela, da će dijete na tom dijelu tijela imati neko oštećenje ili madež. Trudnica je do zadnjeg časa radila sve poslove: kopala, prala, čistila kuću, nosila vodu, drva i slično. Žene su tada bile zdrave, jake i otporne.

¹³ Glavičić, B. – *Narodni običaji Labinsčine*, Zigo, Rijeka 2003., str. 127 – 128.

„Kada bi se dijete rodilo, babica bi mu zavezala pupak, škarama ga odrezala i dijete okupala u mlakoj vodi. Potom bi ga polegla na ručnik i obrisala, povila u pelene i povoje te ga položila u kolijevku. Odmah nakon što bi rodila, ženi bi dali dva tvrdo kuhana jaja da bi što brže ojačala. Taj običaj prikazan je i na slici iz 17. stoljeća koja se nalazi u crkvi Majke Božje Utješiteljice u Labinu. Na toj slici prikazana je Sveta Ana (zaštitnica roditelja), kojoj sluškinja na tanjuru daje dva tvrdo kuhana jaja. Rodilji se također davala kokošja juha da bi imala što više mlijeka.“¹⁴

Rodbina i žene iz susjedstva dolazile bi pohoditi roditelju i novorođenče. Donosile bi joj slatki liker, slatke kolačiće, šećer, kavu, a za dijete bi donijele odjeću. Rodilja nije smjela otići u susjednu kuću prije no što ode u crkvu na misu. Ako bi joj nešto trebalo, došla bi do ulaznih vrata i zvala susjede, ali u kuću nije ulazila. Četrdeset dana nakon porođaja žena bi otišla u crkvu. Župnika bi pričekala na vratima crkve, a on bi joj pružio upaljenu svijeću, izmolio određene molitve te je blagoslovio. Nakon toga mogla se slobodno kretati te bi se tada i dijete krstilo. Krštenje je bilo posebno svečano i lijepo. Najprije bi se našli kumovi, najčešće djevojka i mladić koji nisu u rodu ni s djetetom ni s njegovim roditeljima. Na dan krštenja kumovi bi najprije otišli u kuću krštenika i donijeli darove. Dijete bi roditelji lijepo uredili. Odjenuli bi mu lijepu plavu ili bijelu svečanu haljinicu i kumovi bi ga odnijeli u crkvu. Otac bi pratio kumove, a majka je ostala kod kuće i pripremala svečani ručak. Nakon što bi kumovi donijeli dijete kući, najprije bi ga izljubila majka, a potom svi ukućani i svi koji bi se tu zatekli, veseleći se što je dijete kršteno. Cijeloga života dijete je poštovalo kumove. Dužnost kumova bila je da pomažu u odgoju djeteta, a u slučaju smrti roditelja bili su obvezni dijete uzeti i brinuti se za njega daljnji život.

7.3 Karnevalski običaji na Labinštini

Na području Labina tri nedjelje prije korizme nazivale su se sedamdesetnicom, šezdesetnicom i pedesetnicom. Na dijalektu su to bile kusna, tustna i pusna nedjelja. Pusna nedjelja je posljednja, neposredno prije pusta i početka korizme. Kroz te tri nedjelje pripremale su se maškare u narodu nazvane *karbuljima*. Na pusnu nedjelju maškare bi odlazile od kuće do kuće. Do početka korizme, odnosno do utorka do pola noći, bilo je dopušteno maskiranje, sviranje, pjevanje i ludovanje. S početkom korizme nastupa vrijeme ozbiljnosti, molitve i pokore koje traje 40 dana, sve do Uskrsa. U maškare su odlazili mladići i djevojke, ali i

¹⁴ Isto, str. 135 – 137.

oženjeni ljudi i djeca. Muškarci bi odjenuli žensku nošnju, starinske vunene široke suknje, a žene bi odjenule muške hlače te bi stavile kravatu i šešir. U svakoj skupini maškara netko je bio zadužen nositi pletenu košaru u koju bi prikupljao jaja. Maskiranoj djeci davao se sitni novac, slatkiši, naranče, jabuke i pokoje jaje. Maškare bi obilazile kuće svirajući i pjevajući te bi izvodili svakakve ludorije, izazivajući svagdje smijeh i veselje. Kada bi završili ophodnju, međusobno bi podijelili ono što bi prikupili pa bi to zajednički pojeli u nekoj kući ili gostionici. Običaj je bio da domaćica za pusni ručak pripremi najbolju kokoš, tjesteninu, a za doručak i večeru pržila su se jaja s kobasicama ili slaninom i pilo se mnogo vina. Veselje je trajalo sve do ponoći, a onda bi nastupila Pepelnica ili Čista srijeda kojom se ulazi u korizmu, u vrijeme molitve, posta i ozbiljnosti, koje je priprema za Uskrs. Cilj maškara uvijek je bio razveseliti domaćina i ukućane, zato bi u svakoj kući maškare plesale i pjevale s ukućanima, a domaćin i domaćica darivali bi ih vinom, jajima, slaninom i kobasicama.

8 OBIČAJI I VJEROVANJA UZ GOSPODARSKE RADOVE U SREDNJOJ ISTRI

U seoskom gospodarstvu srednje Istre, a tako i u drugim njezinim dijelovima, od doseljenja Slavena u ove krajeve pa do danas, mijenjalo se značenje pojedine vrste gospodarstva. Iako su se nakon doseljenja u Istru slavenski stanovnici bavili prvenstveno poljodjelstvom i stočarstvom, prema mnogim podacima postoji nejednaka važnost tih vrsta gospodarstva u dosadašnjoj povijesti. Uz nekadašnje bogate i neprohodne šume u srednjoj Istri, a time i manji broj plodnih oranica, bilo je posebice razvijeno stočarstvo. Osnovu današnjeg seoskog gospodarstva srednje Istre čini poljodjelstvo i uzgoj vinove loze. Stočarstvo je danas razvijeno samo u vrlo malom opsegu. Vjerovanja seoskog stanovništva u nedavnoj prošlosti odnosila su se u najvećoj mjeri na praznovjerja i magijske čine za urod usjeva i zaštitu od vremenskih nepogoda. Briga za plodnost usjeva i domaćih životinja najbitniji je problem u životu seljaka poljodjelaca.

8.1 Običaji vezani uz oranje i sisanje

Gotovo u svim selima bila je redovita pojava da se pri polasku u polje kod kuće uzme blagoslovljena voda i njome poškrope volovi i orač, čovjek se prekriži te se napravi od tankog drveta znak križa ispred volova. Uz obaveznu molitvu poželjelo se blagoslovljeno oranje. Ako se željela osigurati sreća u oranju i dobra plodnost njive, u starije se vrijeme izbjegavao rad u nesretne dane. To je bio svaki sedmi, sedamnaesti i dvadesetsedmi dan u mjesecu. Toga se dana nije smjelo orati, niti započeti bilo koji posao.

„Prilikom sisanja nastoji se da sjeme dospije u vlažnu zemlju pa se u Karojbi kaže: „Sij šenicu u blato, ona će ti dati i srebro i zlato“. Isto tako, pazilo se da se ne sije u kasnu jesen jer se smatralo da kasno sisanje neće dati plod. U starije vrijeme sijač je pazio da ne počne sijati kad su nesretni dani, a uz to se u selima Karojbi i Kašćergi pazilo da se ne sije u neparne datume ili se izbjegavalo neke dane u tjednu, kao utorak i četvrtak. Vjerovalo se da je najbolje započeti sjetvu u srijedu ili subotu.“¹⁵ Prije početka sjetve postoje neke zabrane pa se ističe da sijač ne smije psovati, niti što posuđivati, a posebice se ne smije posuđivati sjeme. Značajno je da su se u stara vremena kod kuće, uoči sjetve, pjevale posebne sjetvene pjesme. U gotovo

¹⁵ Miličević, J. – *Običaji i vjerovanja uz gospodarske radove u srednjoj Istri*, Narodna umjetnost, Zagreb 1966., str. 195.

svakome mjestu postojalo je određeno pravilo koje se moralo poštivati prilikom sjetve. Tako se, primjerice, moralo prati ruke prije sjetve, nije se smjelo ništa govoriti prilikom sijanja, sjeme se blagoslivljalo u crkvi i slično. Na Uskrs prije izlaska sunca, vodom u kojoj su se kuhala uskrsna jaja seljaci su poljevali korov koji je ometao normalan rast usjeva i vjerovali su da će ga tako uništiti. Isto tako, nosila se na polje bočica blagoslovljene vode, zbog vjerovanja da će ona štititi usjeve od nevremena te osigurati kišu i dobar urod.

8.2 Običaji i vjerovanja uz nabavu stoke

Postoje različita vjerovanja kojih se poneki seljaci pridržavaju i danas pri odlasku ili povratku sa sajma, pri prodaji i nabavi stoke. Tako se u nekim mjestima u Istri vjeruje da će biti uspjeha ako se tele koje se vodi na prodaju iz štale izgoni natraške. Svuda je rašireno vjerovanje da nije dobar znak ako se ujutro, pri polasku na sajam, prva susretne žena jer neće biti sreće u prodaji. „Kad se kupljeni vol uvodi u štalu, na prag se stavlja dio pluga ili drugog poljodjelskog pribora, uz objašnjenje da vol mora prekoračiti preko toga i vidjeti kakav ga posao čeka. Da se novo nabavljeni vol navikne raditi sa starim, iščupa se starom volu nekoliko dlaka iz uha i stavi u uho novom volu. Vjeruje se da će se poslije toga volovi dobro slagati i zajednički raditi.“¹⁶

U središnjoj Istri se Sveti Anton Pustinjak ili Opat smatrao zaštitnikom stoke te se vjerovalo da bez njegove pomoći nema uspjeha u uzgoju stoke. Zato su mnogi u štali držali sliku toga sveca. Vjerovali su da on uklanja uroke. Na dan sv. Antona nije se smjelo ništa raditi sa stokom. Radi čuvanja stoke na Antunovo se blagoslivljalo sijeno i davalo stoci. Budući da se uoči Ivanja pale krijesovi radi zaštite usjeva i plodova, vjeruje se da oni ujedno štite i stoku. Pazi se međutim, da krave i volovi ne vide krijes jer bi krave prestale davati mlijeko, a volovi bi prestali vući. Rašireno je bilo i vjerovanje da pepeo i ugljen od krijesa s blagoslovljenom vodom otklanja bolesti stoke.

¹⁶ Isto, str. 204.

9 NARODNA ISTARSKA JELA

Diljem Istre spominju se stara narodna jela koja su se od davnine spremala, a mnoga se od njih pripremaju i danas. U različitim dijelovima Istre ista se jela drukčije nazivaju. Tako je, primjerice, maneštra popularno istarsko jelo koje se sastoji od kiselog kupusa, graha i krumpira. U onim krajevima Istre koji ne obiluju kupusom, kao sjeverni, maneštru spremaju od graha, krumpira i tjestenine ili riže. Umjesto kiselog kupusa, može se u maneštru staviti kiselu repu pa Ćići (stanovnici Ćićarije) ovo jelo nazivaju repom. Najpopularnije jelo je krumpir. Krumpir se dodaje kao prilog gotovo svim jelima. Krumpir se očisti i skuha, izvadi se na tanjur i posoli te se tako jede. Može se jesti i uz prilog slanine, s mlijekom, ispečen na žaru i slično. Zanimljivo je spomenuti kako se nekada pripremao kruh kod kuće.

U prijašnja vremena seljaci su mljeli pšenicu u mlinu, da dobiju pšenično brašno od kojeg se radio domaći kruh. Brašno se pomiješa s mlakom vodom, posoli i s kvascem dobro izmiješa. To je tijesto koje se mijesi desetak minuta, a zatim ostavi na dasci pokriveno suknenom krpom, da se što prije skiseli. Tijesto se skiseli otprilike nakon jedan sat. Kada domaćica opazi da se tijesto slabo ugiba pod njezinom rukom, premijesi tijesto, oblikuje kruh te ga stavi peći na ognjište. Zna se da je kruh pečen kada počne mirisati. Tada se izvadi i stavi na dasku da se ohladi. Danas se u sjevernim krajevima Istre kruh peče u štednjacima, a u južnoj i zapadnoj Istri u pećnicama koje su sagrađene pored kuće. Kruh kao dar Božji vrlo je važan poklon u svim prigodama u kojima se daruje. Kruh se uz ostalo, nosi rodilji, pogaču nose prosoci kada idu prositi nevjestu, a i mladenci kada prvi put idu u pohode nevjestinim roditeljima. U svim prigodama darivanja kruh ili pogača moraju biti prisutni. Darovani kruh, kao i svi ostali darovi koji se u raznim prigodama daruju odraslima i djeci, imaju za svrhu donijeti blagostanje kući i ukućanima.

Osim za kruh, brašno je služilo i za pripremu tjestenine. U Istri postoji više vrsta tjestenine koja se priprema za razne prigode. Neke od njih su posutice, fuži, njoki i lazanje. Fuži se pripremaju tako što se posoljeno i izmješano tijesto s jednim jajem razvlači na dasci i reže u male kvadratiće. Zatim se uhvati prstom za jedan ugao i omota oko nekog drvca debljine olovke te se prstima tijesto oko drva stisne i izvuče se. Nakon toga se kuhaju u posoljenoj vodi i poslužuju uz meso u umaku (šugo) (sl. 4.).



Slika 4. Istarski fuži

Izvor: (<http://www.tvistra.hr>)

10 ZAKLJUČAK

Na temelju razrađenih podataka može se zaključiti kako su narodni običaji podložni promjenama izazvanim različitim kulturnim i drugim utjecajima te su na taj način mnogi od njih posve iščeznuli, dok su neki postali dio regionalnog identiteta i njeguju se i dan danas. Dijele se na životne, godišnje i gospodarske narodne običaje, a za istarska mjesta i njihove stanovnike sve tri podjele imaju jednaku važnost. Budući da su se stanovnici Istre uglavnom bavili poljoprivredom, stočarstvom i ostalim radovima u polju, običaj je bio prilikom svakog završenog posla napraviti križ od tankog drveća. Križ je bio znak da su poslovi završeni te bi se u znak tome na kraju zapjevalo i veselilo obavljenom poslu.

Gotovo svako mjesto u Istri prepoznatljivo je po nekom narodnom običaju koji se prepričavaju mlađim generacijama, a neki običaji njeguju se i danas. Tako je primjerice, za Buzet karakterističan način na koji se provodi svadba, u Barbanu su karakteristični običaji vezani za Uskrs, narodni ples i glazbu, u Raklju je zanimljiv običaj vezan uz izradu kuhinjskog pribora od gline i izradu domaćeg kruha u krušnim pećima, dok je Labin prepoznatljiv po običajima koji se odnose na karneval, liječenje te običaje vezane uz rođenje i krštenje. Osim navedenih životnih, godišnjih i gospodarskih istarskih narodnih običaja, valja spomenuti i način pripremanja hrane koja je također imala velik utjecaj na stanovništvo. Ono što je najzanimljivije je izrada domaćeg kruha i tjestenine, što je danas gotovo zaboravljeno. U prijašnja vremena seljaci su mljeli pšenicu u mlinu, da dobiju pšenično brašno od kojeg se radio domaći kruh i pripremala tjestenina.

Smatram kako su narodni običaji vrlo bitni za Istru i njezin identitet jer je to ono što je čini prepoznatljivom. Nekadašnji običaji se možda u današnje vrijeme ne primjenjuju u tolikoj mjeri, međutim, mogu nas podsjetiti na nekadašnji skromni život u Istri, kad su na prvom mjestu bile obitelji i zajedništvo. Također, mogu nam poslužiti kao inspiracija da se posvetimo našim bližnjima i možda oživimo neki od navedenih običaja koji su ostali zaboravljeni. Ono što je najvažnije je promocija i održavanje tradicije i običaja kroz razne manifestacije u Istri jer se jedino na taj način može sačuvati autentičnost i prikazati Istra onakvom kakva zaista i jest.

POPIS LITERATURE

Knjige:

- Bijazić, M. – *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H. HISTRIA – CROATICA, Pula 1999.
- Glavičić, B. – *Narodni običaji Labinšćine*, Zigo, Rijeka 2003.
- Maurić, J. – *Barbanska dota*, KUD „BARBAN“, Barban 2007.
- Mikac, J. – *Istrarska škrinjica*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb 1977.
- Miličević, J. – *Običaji i vjerovanja uz gospodarske radove u srednjoj Istri*, Narodna umjetnost, Zagreb 1966.

Časopisi:

- Vazmeni običaji na Barbanštini zadržani kao i prije stotinu godina, *Barbanski glasnik*, br. 50, Barban 2018., str. 12-13.
- Miličević, J., Oživljavanje narodnih običaja u sjevernoj Istri, *Buzetski zbornik*, knjiga dvadeseta, Buzet 1995., str. 131. – 139.

Internetski izvori:

<http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=44552> (5. srpnja 2018.)

<http://selo.hr/stare-peci-rakalj/> (21. srpnja 2018.)

POPIS PRILOGA

Tradicionalna uskršnja jaja na području Općine Barban:

<http://www.helloistria.com/hrana-i-vino/uskrсни-obicaji-u-istri-simbol-uskrsa-nije-zec-nego-pinca/> (1. kolovoza 2018.)

Krušna peć:

<http://selo.hr/stare-peci-rakalj/#!prettyPhoto/0/> (1. kolovoza 2018.)

Rakljanski lonac:

<https://rakalj.wordpress.com/author/rakalj/> (1. kolovoza 2018.)

Istarski fuži:

<http://www.tvistra.hr/4-istarski-festival-paste-u-zminju-1-i-2-srpnja-2017/> (2. kolovoza 2018.)

SAŽETAK

Narodni običaji su tradicijom ustaljeni načini ponašanja te nezaobilazni čimbenici narodne kulture koji obilježavaju značajne trenutke čovjekova života. Dijele se na godišnje, životne i gospodarske. Narodni običaji u Istri podložni su promjenama izazvanim različitim kulturnim i drugim utjecajima pa su mnogi gotovo nestali, a drugi su postali simbolima regionalnoga identiteta. Tako se primjerice, u Buzetu na poseban način održava svadba, gdje sve počinje prosidbom na specifičan način, a završava vjenčanjem. Svako mjesto u Istri ima neki svoj narodni običaj koji se obilježavao tijekom godina, a u nekim se mjestima još uvijek obilježava. Tako se u Barbanu za vrijeme velikog blagdana Uskrsa još uvijek bojaju jaja prirodnim bojama, peku se domaći kolači te se ide na misu i druži se s obitelji. U Raklju se pak, još uvijek ljudi bave lončarstvom, izrađuju posude za kuhanje od gline. Nekada su se time bavile gotovo sve obitelji u Raklju, a danas je ostala još samo jedna.

Kada je riječ o narodnim običajima na području Labina, zanimljivo je spomenuti kako je u selu nekada postojala određena kuća s velikom prostorijom u kojoj se svake nedjelje ili tijekom blagdana održavao ples. Labinjani su također poznati po običajima vezanim uz liječenje, rođenje i krštenje te karnevalu. Cilj maskara uvijek je bio razveseliti domaćina i ukućane, zato bi u svakoj kući maskare plesale i pjevale s ukućanima. Osim životnih i godišnjih narodnih običaja, veliku važnost u Istri imaju i gospodarski običaji. Osnovu današnjeg seoskog gospodarstva srednje Istre čine poljodjelstvo i uzgoj vinove loze. Vjeronanja seoskog stanovništva u nedavnoj prošlosti odnosila su se u najvećoj mjeri na praznovjerja i magijske čine za urod usjeva i zaštitu od vremenskih nepogoda. Tako se, primjerice, moralo prati ruke prije sjetve, nije se smjelo ništa govoriti prilikom sisanja, sjeme se blagoslivljalo u crkvi i slično. Istra je prepoznatljiva i po tradicionalnoj hrani koja se još uvijek priprema, od koje valja istaknuti domaću tjesteninu, kruh i kolače koji se pripremaju tijekom važnih blagdana.

Ključne riječi: narodni običaji, svadbeni običaji, narodna nošnja, narodni ples i glazba, krušne peći, istarska narodna jela

SUMMARY

Folk customs are traditionally established behaviors and inescapable factors of national cultures that mark significant moments of a person's life. They are divided as seasonal customs, life cycle celebrations, and economic customs. The folk customs of Istria have been subject to changes caused by different cultural and other types of influence, so many have nearly vanished, and others have become symbols of the regional identity. For example, there is a special ceremony for weddings in Buzet, with a specific proposal custom that leads to a wedding. Every place in Istria has its own special folk custom that has been upheld through the years, and some places are still holding them. One example is Barban where the eggs are dyed using natural ingredients during the Easter celebration, homemade cakes are made, the Holy Mass is attended and the time is spent with one's family. A few people in Rakalj are still the old-fashioned potters and make cooking pots out of clay. Almost all the families in Rakalj used to do this, and there is only one left today.

When it comes to folk customs in Labin, there used to be one specific house in the village with a big room where a dance was held every Sunday or during the holidays. People from Labin are also known for customs that deal with healing, birth, baptism and the carnival. The goal of the carnival has always been to entertain the host and his family, so in every house, the carnival participants would dance and sing with the people living within. Besides the life cycle and seasonal folk customs, the economic customs also hold great value in Istria. The core of the modern mid-Istria estate are agriculture and viticulture. The locals' belief were mostly superstitions and magical rites that were supposed to help with the grain yield and protection from the harsh weather. These included washing hands before sowing, staying completely quiet during the sowing, blessing the sowing grains in the church, etc. Istria is also recognizable for the specific cuisine that is still current, the prominent dishes including homemade pasta, bread and cakes prepared only for the most important holidays.

Keywords: folk customs, wedding customs, folk costumes, folk dance and music, bread ovens, traditional Istrian food and dishes

Translated by Ivona Papa, mag. philol. angl.