

# Puntarski fuoj

BROJ 9 • GODINA 5 • Studeni 2009. • Zavičajno društvo "PUNTARI" Punta Križa • BESPLATNI PRIMJERAK



ISSN 1845-4593



9 771845 459001

# BESEDA NA POČETKU

*Druage puntarke, puntari i svi Vi ki vojite Puntu Danas, na trejset novijembra, na naš veli bluagdan, na Jedriejnu, morete po parvi put vaf rukah daržat uof novi bruoj Puntarskoga foja. S vami smo po devijeti puti, ufamo se da će Vas i uof pjažat i da ćete ga kako i onih prije zis gušton i vesijeljen preštet.*

*Od pasuanoga, uosmoga broja, koga smo podelili za Ivanju ovoga leta, pasalo je malo više od pijet mesijeci. Uof bruoj, za Jedriejnu, nan nikada ni lahko udelat aš je leto vrijeme kada smo svi vaf velon poslu. Svi po lete imamo više dela i manje vremena za sebe aš vajua gvadanjat ki šolad. Hvala Bogu, leto je dobro pasalo, turišti su prišli, divijertili se i kuntijenti šli doma. Bilo ih je dosta, više nego se mislelo da će ih bit, a sila je od njih govorilo da je kriza, recesija, pad kupovne moći i pronoštikalo slabu sezonu. Na sreću i za dišpet onimi ki vavek sve vide čarno, tako ni bilo.*

*Ako ćemo baš reć besedu, dvije od ove famuozne svjetske krize, mi od kada znuamo za sebe, vavek živimo vaf veće ol manje krize. Naši judi na ovuon škoju znaju od vavek da vajua teško delat za malo dobit, da se od čakul ne živi i da se vajua kadagot kuntentat i zmanjin, ufat se da će bit zdruavja i zis pacijencu, starpjivo rivat napred.*

*Vaf lete baš nikoga ni maša voja pisat, ma loštešo se je više njih latilo lapiša i našlo vremena neš napisat, nuać fotografiju i pomoć, almeno zis lijepu besedu i eko, novi fuoj je ovde, vaf vaših rukah. Više nas puti judi pitaju kako je moguće delat fuoj od jenoga muologa sela kakovo je Punta, vaf kuon nikad ni živelo više od četiresto judi, a na to ni nanke nuan lahko odgovorit. Ma jeno je siguro, fuoj delamo svi skupa, malo po malo, prez velikih čakul i pretijež. Delamo ga dakuordo zis velu voju i za jubaf našega sela. Na isti muod pokupimo šoldi za ga šampat. Na finjetku, kada se fuoj fini, pari se da ga ni nanke teško udelat.*

*Muka bi bila delat ga kad bi pošneli štormentevat i mislet: Kako ćemo ga udelat, kako napisat, ko ćemo mi to moć ol znat, koliko ćemo uri i dnevi zgubit delajuć, će nan i koliko će nan to vrijeme i posal bit pluaceni? Kada bi tako misleli od foja siguro ne bi bilo niš. Ovako kada se gluave kladu na kup, kada svaki od nas pomore koliko more, fuoj će puoć napred. Nisu naši stuari zalud govorili: »Oči straše, a ruke delaju.« Vela je to istina i tako je vaf svakon poslu.*

*Ista stvuar je i vaf našen selu, malo po malo vaf Punte se dosta toga udelalo. Siguro da nismo po svijen kuntijenti aš je još sila, sila toga za načinit i udelat ma ko se na momijent fermuamo i malo boje razmislimo dosta je toga i udelano ovih pasuanih par godišć. Punta Križa je dobila novo luče, trafostanicu, ašvultuano je selo, načinjena je guštijerna i gromača uz nju. Načinjena je crijekva i puno kuć po selu. Voda i luče prišli su do Parhuavca. Hićeno je dole ono ruglo od antene sprijed sela na Varošu i udelana nova antenna daje od sela. Na skule su nova vruata i sve nove punijestre. Siguro da se je moglo više, siguro da je Punta meritata još čuda toga ma ko budemo samo runjali i tarokali nijeće bit niš. Ko svaki bude potezal na svoju buandu, ko jeni budu vozili a drugi šijali, bit će još manje. Samo svi skupa (a i tako nas je svih skupa malo) svaki koliko znua i more, prez kazat rozi vaf karsele, udelat ćemo koliko moremo da nan selo bude boje, lefće i da i na napred živi, a Puntarski fuoj će bit mesto kede ćemo moć sve će se dobro udela zapisat, neka ustane za vavek.*

*Na finjetku svin ki su pisali i pomogli da ovih devet broji foja ugijeda svetlo dana, svin ki su dali ruku da naše Zavičajno društvo grije napred, svin ki voje Puntu i svin juden duobre voje, želimo sve najboje za Božić i duobro zdruavje vaf Mluadon letu.*

**Uredništvo**

PUNTARSKI FUOJ – GLASILO ZAVIČAJNOG DRUŠTVA  
»PUNTARI« PUNTA KRIŽA

Mali Lošinj, Trg Zagazinjine 1

Tel.: 051/231-019 • Fax: 051/231-011

Glavni i odgovorni urednik: Ljubo Galjanić

Uredništvo: Branko Kučić, Franko Kučić, Ivan Lovrić,  
Leonardo Marušić

Izdavač: LEO-COMMERCE, D. Cesarića 32, tel: 625-910  
Tiskano u Hrvatskoj.

Naklada: 650 primjeraka.

# I V A N J A 2 0 0 9 .

Vrijeme pasuje, godišće za godišćen se kambjuje, Ivanja za Ivanju arivuje. Od vavek je tako. Šlovek se rodi, dvigne na noge, prohodi, dela, muči se, živi i onda puarti na svoju zadnji vijujaj. Kada bi se moglo, vajalo bi šloveku če više godišć živet za če više puti Ivanju doživet.

Svaki od nas pride na uof svijet, zdurua kako ki, vaf životu se veseli i tuguje a poživi onoliko koliko mu Buoh dua.

Na ovuon svijetu smo svi samo de pašajo, ma uof svijet je od vavek i za vavek pa će i naše selo bit za vavek, kako i njegovi judi, užuance i Ivanja.

I kako onda ne tijendit užuance, ne udelat koledu i ne prit na Ivanju? Tako smo i ovo leto, onako kako su delali naši stuari i kako će udelat, ufajmo se, i oni ki pridu pokle nas, učinili sve če smo mogli da na Ivanje sve bude kako Buoh zapovijeda, onako kako stuare rijegule i užuance govore.

Za spomen na naš veliki blugdan zapisali samo i fotografali sve če je ovoga leta bilo na Ivanje da moreju vit i preštet svi oni ki nisu mogli prit. Neka ustuane, neka se ne zaboravi i neka se naša vera, jubaf za Puntu i stuara užuanca, ne daj Bože, ne zatare.

## Izložba fotografija i umjetničkih radova Jadranke i Eda Marušića



U prostorijama Područne osnovne škole u Puntinu Križa, 21. 06. ove godine, u nedjelju poslije Svete mise, otvorena je izložba fotografija našeg puntara Eda Marušića te izložba umjetničkih predmeta izrađenih od raznih materijala pronađenih na obali i dnu mora njegove životne suputnice Jadranke.

Izložbu je uz prisutnost većeg broja Puntara, vikendaša i turista otvorio predsjednik Zavičajnog društva »Puntari«, Franko Kučić.



### IZ SADRŽAJA:

Ivanja 2009. ....	3	Puntarski povijesni fotoplov .....	18
Izložba fotografija i umjetničkih radova Jadranke i Eda Marušića .....	3	Pestilo .....	21
Turnir u briškuli i trešeti .....	5	Tko su bili ti »Garci«? .....	22
Koleda .....	5	Kraj agušta smokvu v'usta .....	25
Proslava Ivanje .....	7	Murva - dud - zaboravljena vočka .....	28
Učilismo dijec delat varšice .....	9	Tri korizmene recete Norme Lazarić .....	31
Isprafci ot isprafceh .....	10	Sveća na petrojo .....	32
Krišta Visintin-Hrončić .....	11	Zlatni lav s otoka .....	34
Kako se vaf Punte delal sir .....	12	Pjesme .....	38
		Sponzori .....	39



Na zidovima velike sale u prizemlju škole postavljeno je dvadesetak fascinantnih fotografija našeg Eda, na kojima su posjetitelji mogli vidjeti pravo bogatstvo otočkih, primorskih motiva, a izloženo je i nekoliko fotografija muževa i žena iz našeg podneblja.

Drugi dio izložbenog prostora zauzela je zavidna kolekcija Jadrankinih radova. S istančanim osjećajem za naš otočki prostor ona je prikupila mnoštvo predmeta iz prirodnog okruženja, ponajviše iz mora, od morskih kamenčića, žala, pijeska, naplavljenog drvenog materijala, morskih puževa, školjaka i trava te sve to umjetničkim darom oblikovala u skladne kolaže morskog dna, podmorja, obale ili u razne oblike vrčeva, zdjela ili amfora.

Svi su posjetitelji izložbe bili i više nego ugodno iznenađeni kako Edovim umjetničkim fotografijama tako i Jadrankinim maštovitim, toplim i prirodnim kompozicijama.

Izložene su radove Jadranka i Edo skromno i samozatajno godinama stvarali daleko od očiju javnosti te smo sada i mi, u Puntari Križa, bili počašćeni vidjeti i uživati u njihovom hvalevrijednom stvaralaštvu.

Ispričati nešto o svojem odnosu prema svijetu i vremenu u kojem živiš. Promisliti o smislu postojanja u ovom našem vremenu i prostoru. Spoznavati sebe, neprestano se uvjeravati i potvrđivati, sumnjati i kolebati se ili pak pripovijedati i prikazivati što te brine, uznemirava, oduševljava, ono što potvrđuješ ili ti se jednom riječju, a da ni sam ne znaš zašto,

čini zanimljivim - to su vjerojatno ona neizbježna pitanja i stanja nad kojima se uglavnom zamisle svi koji su upoznali i savladali osnove fotografskog izražavanja, ali im rezultati do kojih su došli još uvijek nisu dali oslobađajuće zadovoljenje.

Isto tako se i Eduardo Marušić na spomenutim pitanjima zadržao i odlučio. Daleko od doma, kamenitog Cresa, tu u maglovitoj Ljubljani, za tematsko jedro svojeg fotografskog izražaja izabrao je rodni kraj te ga prikazuje s vizualno najrazličitijim elementima: more, kamen, arhitektura. Tek ponekad ga privuku ljudi, a u svojem vidnom polju gotovo da uopće nema suvremeni turistički detalj. Svoje sjećanje iz mladosti kao da čuva pred nasrtajima stranoga.

Želja za novim motivima, kao što su razgibana pokrajina, zapuštena ognjišta i ljudi koji ustraju u domaćem kraju, usprkos suvremenim promjenama, navela je Eduarda Marušića da luta po obližnjoj Istri.

Osnovna karakteristika ove izložbe je mirna i jasna fotografska pripovijest koja ne dopušta ni najmanju sumnju u autorovo htijenje.

Eduardo Marušić se rodio 17. veljače 1951. u Malom Lošinju. Po zanimanju je grafički tehničar, ali je od početka ove godine u mirovini. Fotografirati je započeo 1975. godine i do početka rata je izlagao na više od 250 izložbi u bivšoj Jugoslaviji i inozemstvu gdje je primio brojne nagrade i priznanja.

U Ljubljani, gdje je živio, upoznao je svoju ženu Jadranku



koja ga je sve te godine njegovog traženja novih motiva vjerno pratila, njegov put po obali, kršu i moru te imala oči za sve male detalje koji se tamo nalaze kao što su školjke, razne grančice čudnih oblika koje je oblikovalo more, kamenčiće... S vremenom se dosjetila da bi i ona mogla sve te prirodne materijale složiti u neki oblik.

Izložba je bila otvorena svakog dana od 21. do 24. lipnja, odnosno do Ivanje, a pohodio ju je zavidan broj posjetitelja.

Jadranci i Edu Marušić dugujemo veliku zahvalu za volju

i trud koji su uložili u vrlo skladan postav izložbe. Hvala im za sve dragocjeno vrijeme koje su proveli u razgovoru s posjetiteljima, koji su sve vrijeme trajanja izložbe od njih mogli čuti pojašnjenje te ostale potrebne detalje vezane uz nastanak, vrijeme i način izrade izložaka.

Svojim će umjetničkim radom Jadranka i Edo zasigurno nastaviti, i to im od srca želimo. Hvala im što su u dane Ivanje, svom selu, Puntima Križa, podarili izuzetno vrijedan umjetnički poklon te se već sada veselimo sljedećim susretima i novim izložbama.

## Turnir u briškuli i trešeti

U nedjelju 21. lipnja ove godine je u sklopu obilježavanja Ivanje, dana Svetog Ivana, suzaštitnika Punte Križa, održan drugi tradicionalni turnir u briškuli i trešeti.

Na terasi buffeta »Tina« igralo se od jutarnjih do kasnih popodnevni sati. Sudjelovalo je šesnaest natjecatelja, odnosno osam parova iz Punte Križa, Nerezina i Malog Lošinja. Pod budnim okom voditelja turnira Željka Magazin, turnir je protekao u korektnoj igri bez prigovora.

Pobjednici turnira bili su Čedo Lukin i Tomislav Živković koji su prošle godine osvojili drugo mjesto. Na drugo mjesto plasirao se par Milan Topić i Tino Sokolić dok je treće mjesto osvojio par Željko Magazin i Božo Biondić.

Diplome za osvojena prva tri mjesta na ovome turniru pobjedničkim su parovima uručene u večernjim satima, tijekom prigodnog programa proslave Ivanje.



## K o l e d a

Gorela je, gorela puntarska koleda i ovo godišće, a neki su na vijilju Ivanje, dvajset i tretoga pomajića, onako pomalo, potiho, zis rigvuardon pitali: »Če će bit koleda?«. Če se na to moglo čut nego: »Zuač je ne bi, pobogu bilo? Siguro da će koleda bit«.

Kakova bi to Ivanja bila prez koleda, boje na to nanke ne mislet aš to bi bilo kako jelo prez soli.

Koleda je znuak da Punta živi, da Puntari nisu zaboravili i tradili svoje selo, da nisu zaboravili svuoga Svijetoga koga su kada in je bilo najteže zazivale naše matere, none i bižino-ne, komu su se moleć zahvajevala za sve če je vaf njihovon teškon ma poštenon životu šlo na dobro.

Koleda zis svojin visokin plamikon i svetlon vaf škure noći na najlepči muod avižuje svih judi da je zutra jutro Ivanja, da arivuje veli bluagdan, da zutra vajua malo počinut, fer-





mat se i razmislet če smo pasuano vrijeme udelali dobro, če smo falili i da na Ivanju okuri okrepit dušu i tijelo.

Plamik kolede zove svih judi duobre voje da pridu na Ivanju, da puste posal i da se pokupe, vide, čuju, da počakulaju, čuju novituadi, da se pomole, da se svajeni pomire, da počinu i da se almeno malo divijerte.

Koleda vaf našen narodu govori da su pasale dalge hludne zimske noći, da je sve gardo če je bilo zuad nas, da arivuje leto, da ćemo imet novu entruadu gruoziija i drugih fruti, maslin, da će nan bit boje i tepleje, vaf sarcu i životu.

Zavol svega toga kako dočekat Ivanju prez kolede, prez onoga veloga i tijeploga plamika ki od škure noći udela duan, ki nan vaf škurinje osvetli put i stepli obraz.

Pruašće za koledu prontali smo duan prija. Pokupili smo ono če se je poseklo kada se je kopual konual za luče od guštijerne do nove trafostanice.

Tako smo zis jenu tiruadu udelali dvua posla, očistili posečena i pohitana darva i pruašće i prontali koledu. Falil naj je Feručo. Sva pasuana godišća kada se je koleda prontevala bil bi vavek parvi, zis svojin kosoruon i zis njegovu velu voju. Ovo leto ni mogal z Merike prit na vrijeme na koledu i Ivanju pa smo mu za škerac javili da kolede nijeće bit aš ni njega. Darva i pruašće nakarcali smo na Željkov kamion, šli do Varoša i sve skarcali na kup spod skule na ponijent od Furluanove kuće. Prontali smo tubi za vodu, otvorili hidranti i poleli z vodu sve naokolo da oganj ne bi utekal. Franko je kako i svako leto pisual i zvuval pompjieri, dobil permeš aš se prez toga koledu ne smije palit.

Večer kada se je počelo škurit počeli su se oko kolede pokupjat judi, bilo ih je čuda više nego pasuanih godišć. Ma kako za dišpet popuolne je zapuhala friška bura. Svako malo bi dobro zarefulala, pak cedila, deboto fermala, a onda opeda krešila pak kalala i tako indrijomuan. Već se mej judi moglo čut kako šapću da bi bilo boje ne koledu važgat aš da je preveli perikul, da bi bura mogla iskre nosit na dole put Dražice, Starca, Parčinića, put Vidova i Peski. Ma sve če se dela zis sarcen i duobru voju dobro i fini. Kako je pala nuoč, pual je i burin, deboto je posve zbonacalo, a za svaku šikurecu i pompjieri su bili z nami, zlu ne okurilo i koledu smo mogli važgat.

Jušto na devet i puol večer počela je goret, na početku pomalo, če nijeće, kako da ju ni voja, a onda se je najedanput zbudila i zaplamsala veselo, sve jače i jače. Na mijari iskrice letelo je na sve buande i pomalo tornjevalo nazad na zemju.

Judi, do malo prija vaf škuron, sada je bilo vit kako da je puolne i apena smo sada videli koliko se nas pokupilo, nas puntari i čuda onih ki nisu rodon zis Punte ma ju vojiju kako i mi.

Gorela je koleda veselo, plamici su visoko lizali nebo pa nan je drugi duan na Ivanju više od njih reklo da su koledu videli vaf Nerezinah i Lošinju.

Kada je plamik kalual i oganj se počel gasit, ustual je veli kup čavjene žerave. Za bit siguri, sve smo dobro zaleli, natopili zis vodu i pomalo, kuntijenti šli doma. Udelali smo če je bilo za udelat, prontali smo sve za zutra, za Ivanju. Užuance nismo tradili i vidimo se na kolede i kletu.



# Proslava Ivanje



Ovogodišnja je Ivanja u Puntinu Križa protekla kako i priliči, dostojanstveno, svečano i veselo. Osvanulo je tiho jutro, mirno, blagdansko sa svečanim ozračjem. Selo je već ujutro oživjelo, bilo je puno više naroda nego drugih, nazovimo običnih dana. U Puntinu su pristizali svi koji su mogli, Ivanja se ne propušta. Jutarnja kava s prijateljima, poznanicima, svečani obiteljski ručak, popodnevna čakula s rodbinom, susjedima, gostima.

Pred svečanom misu »kol guštijerne, sprijed oštarije i crijeve« mnoštvo ljudi, brojni susreti, razgovori, čestitke svima onima koji slave imendan.

Na misi u 18,30h dupkom puna crkva, a potom procesija oko sela s kipom svetog Ivana.

Muževi, mladići, žene, djevojke, djeca, starci, svi tihi i mirni u duši, dostojanstveno su odali počast svetom Ivanu, zaštitniku sela.

Poslije mise, pred crkvom, u okupljenom se mnoštvu moglo čuti na stotine pozdrava: »Kako ste? Kako zdruavije? Kako vaši? Kako je doma? Kada ste prišli? Če je novoga? Da bismo i kletu?«.

Svjetojni je dio fešte započeo u 20 sati pozdravom svim okupljenima i najavom programa, a prvi su nastupili članovi Folklornog društva »Studenac« iz Nerezina. Koristimo i

ovu priliku da im čestitamo visoku i časnu obljetnicu te da im zahvalimo što već punih 56 godina ustrajno i s ljubavlju čuvaju od zaborava naš kanat, tanac i našu predivnu narodnu nošnju. Nama rođenima na ovom škoju svojim su nastupom razgalili dušu, a našim gostima podarili nezaboravan doživljaj. Škljocanjem i blicanjem brojnih fotoaparata te zujanjem kamera uvijekovječen je njihov nastup a, snimke koje su turisti ponijeli svojim kućama, diljem Europe, najbolja su promidžba našeg turizma.

Po završetku nastupa članova »Studenca«, tih marnih čuvatelja i promotora otočke baštine, velikom mnoštvu okupljenih obratio se predsjednik Zavičajnog društva »Puntari«, Franko Kučić. Pozdravivši sve i zahvalivši im što su svojom prisutnošću uveličali ovogodišnju proslavu Ivanje, u najkraćim se crtama osvrnuo na sve aktivnosti koje su u proteklom razdoblju proveli i realizirali Zavičajno društvo »Puntari« i Mjesni odbor Punte Križa te naznačio koji se planovi i akcije planiraju u vrijeme koje je ispred nas. Kako i priliči, čestitao je svima onima koji na Ivanju slave svoj imendan te im zaželio dobro zdravlje.

Potom je prisutne uime Grada Malog Lošinja pozdravio Anto Nedić, predsjednik Gradskog vijeća, naglasivši da će Grad, kao i do sada nastojati uložiti maksimum napora i pružiti dužnu potporu razvoju malih mjesta pa tako i Punte Križa.

Slijedio je nastup klape »Burin« iz Cresa koja zasigurno spada u sam vrh hrvatskog klapskog pjevanja. Izuzetno usklađenim glasovima i pomno odabranim primorskim i dalmatinskim napjevima, podarili su nam izuzetan glazbeni ugođaj.

Nakon što se utišao buran pljesak klape »Burin«, na redu je bilo predstavljanje osmog broja našeg »Puntarskog fuoja«. Uime uredništva list je predstavio glavni urednik Ljubo Galjanić, naglasivši da je list kroz dosadašnje izlaženje okupio Puntare koji su ostali u svom rodnom kraju i one koji su se rasuli diljem svijeta te da je postigao nemjerljive rezultate u sačuvanju običaja, tradicije i jezika. S ovim osmim brojem o Puntinu Križa i njezinim žiteljima napisano je preko tri-sto stranica tekstova koji se već sada mogu pretočiti u jednu





oveću knjigu čime je zauvijek sačuvano mnoštvo podataka koji bi, da ovog glasila nema, protokom vremena zasigurno pali u zaborav. Kao jedna od najvrednijih stvari istaknuto je da se u ovom osmom broju može naći čak 18 autora teksto-va, što bjelodano govori da je naš list uspio potaknuti veliki broj osoba, koje vole Puntu, da pišu i na taj način pomognu



Na prostoru ispred cisterne, fuoj su besplatno dobili svi zainteresirani, a naš košić se ubrzo punio kunama, pa čak i eurima, koje su nam gotovo svi, kao dobrotvorni prilog, darovali. Svima jedno veliko, veliko hvala. Prikupljena sredstva biti će kao i uvijek do sada dobrodošla za tiskanje slijedećeg broja.



da se, ne zaboravljajući prošlost i misleći na budućnost, pomogne Puntari Križi da opstane i živi.

Usljedila je podjela »Puntarskog fuoja« svima prisutnima koji su nestrpljivo čekali da ga vide, prolistaju i pročitaju.

Dok se dijelio »Puntarski fuoj« prisutne je zabavljao Fredi koji je to nastavio činiti do ranih jutarnjih sati. Improvizirani plesni podij između guštijerne i crijekve bio je ispunjen plesnim parovima, a na trenutke čak i pretijesan. U pauzama,





kada se Fredi morao odmoriti i okrijepiti, atmosferu su dodatno podizali neumorni članovi klape »Burin«.

Ples i pjesma utihnuli su samo u vrijeme izvlačenja lutrije, koja je zbog atraktivnih nagrada izazvala veliki interes. Dužnu pohvalu zavređuju neumorni članovi Društva koji su prodavali lutriju. Oni sretne ruke imali su dodatne razloge za zadovoljstvo jer su svojim domovima ponijeli meso jelena lopatara i divlje svinje, vrijedne knjige i raznu tehničku robu.

Svi okupljeni na Ivanji, osim zabave i plesa, mogli su blagovati u bogatoj gastro ponudi za koju su se pobrinuli marljivi ugostitelji u buffetu »Tina« i djelatnici restorana »Poljana« iz Malog Lošinja.

Valja napomenuti da je unatoč velikom broju posjetitelja Ivanja protekla bez ijednog incidenta za što treba zahvaliti i djelatnicima zaštitarske tvrtke »Kličković i sigurnost« koji su cijelu večer neumorno regulirali promet i brojna vozila usmjeravali na obilaznu cestu.

Po fešti mnogi su rekli da je ovo bila u pravom smislu rije-



či - prava Ivanja, sadržajna, vesela i dostojanstvena, baš kako i priliči mentalitetu našeg življa.

Zdravi bili - vidimo se kletu.

## Učili smo djec delat varšice

Jeno lijepo letnje jutro prišla je na Funtuanu korijera palna djec zis meštricami zis Lošinja. Dočekali smo ih i za početak pokazali in stuaru crijekvicu Svijetoga Andreja na cimituriju.

Onda smo svi skupa šli na Veščinu do japnenice ku je udelal pokuojni Čelestin i špjegali in kako su se delale japnenice i zuač se je duperalo japno.

Kada smo tornali do Funtuane, pokazali smo in da i na našen škoju teče živa voda i da onde raste šip od koga se delaju varšice. Deca su nabrala šip. Neki su se malo naboli na oštre punte ma nikomu ni bilo niš.

Inbarkali smo se na korijeru i šli na Puguanu kede su nas čekali Zlatko i svi njegovi ki vrijedno delaju na oštarije.

Barba Ive Lovrić je z decuan starpjivo i zis velu pacijencu govoril, špjegevuual i pokazual kako se od šipa delaju varšice.

Svi su ih provali delat i deca i meštrice. Nekomu je hodilo sila dobro, a nekomu to delo baš i ni hodilo od ruke, ma svi su sila naučili, od Punte, života vaf Punte, od muora i od varšic. Vaf jenu varšicu dofin se je latil i jedan veli glavočina



pa smo bili i mi kuntijenti da su deca videla sve od početka do kraja, od toga kako se pobere šip, udela varšica i lati ribića.

I da sve bude po rijegule, za obed su deca pojela friške fri-gane sardele.

Na finjetku je bilo teško pokupit ih i puartit nazad vaf Lošinj, aš svi su bili i više nego kuntijenti.



Sa zadovoljstvom objavljujemo članak Dinka Zorovića »Ispravci ispravaka« i njegovu polemiku s Jakovom Lekićem na temu - deklinacije naših »besijed«.

Jedna je od temeljnih zadaća Zavičajnog društva »Puntari«, pa tako i našega glasila, očuvanje našeg

dijalekta. Ne treba posebno isticati da se on vremenom gubi, nestaje i da je broj izvornih govornika sve manji i manji. Isto je tako svima znano da naš dijalekt nije nigdje stručno obrađen i istraživan.

Stoga su ovakve »polemike i dileme« vrlo korisne i dobrodošle te pozi-

vamo i ostale da se pridruže, pišu, istražuju i daju svoj doprinos očuvanju našeg izvornog čakavskog hrvatskog izričaja. To je jedini put i način da jednog lijepog dana dobijemo gramatiku i rječnik našeg dijalekta.

*Uredništvo*

## ISPRAFCI OT ISPRAFCEH

Nisu se nanke slova osušila na »Puntarskon foju« numer 8 da su me šubito zvuale na telefon: Jakova Lekić više puta i Vesna Juranić. Moral sen puoč u Jakove kako skularić da mi koreji fali na »deklinaciji« naših besijed. Morete pomislet kako mi je bilo teško, ja ki sen 43 godišć korejil če bi študijenti falili, sada ja moran, nasramot, korejit moje. Vesna Juranić (ja ju tako zoven aš sen ja f štešu klašu hodil z Đanijen Juranićen, a ne z Koharovićen) latila se za besedu »jezičari«, muoj zajik i pamet. Vaja reć: »jezikoslovci«.

Jakova je korejila padeže ovako:

1. nominativ grije s domuandu: ki ol če - Puntarski fuoj
2. genitiv: koga ol česa - Puntarskoga foja
3. dativ: komu ol čemu - Puntarskon foju
4. akuzativ: koga ol če - Puntarski fuoj
5. vokativ: oj - Puntarski foje
7. instrumental: s kin, s čin - s Puntarskin fojen

Malo čudno, ni 6. padeža: lokativa. Jakova Lekić misli da v našen dijaletu ni šijestoga padeža. A ko ona tako misli, nisen lud da bin se šal oponit. Druaga mi je moja koža.

A sada, škijerci na buandu, kua sreća da ežištiju judi kako su Jakova i Vesna. Moremo bit siguri da će se šalvat čistoća našega zajika. Živo sen in zahvalan, ponest ću in ruožicu i ćikulatu, u moje i vaše jime.

Sada ja molin svih vas da se »uključite u raspravu« i pomorete Jakove vaf »dileme«: ežišti v našen dijaletu lokativ ol ne. Čuda dnevi ona je mislila f to, deškurila z dosta judi - i misli da ne ežišti.

Da bi ga bilo, pitalo bi se: od koga, od česa - od Puntarskoga foja. Ma to je već rećeno v genitivu.

Ne znuan ko će Puntarski fuoj ovo šampat, jimaju interesantnejih stvuari. Ma ko šampaju ja se zahvajujem aš je Jakova zis svojin trudon to meritala.

*Dinko Zorović Etto*

# NAŠOJ NAJSTARIJOJ PUNTARKI KRIŠTI VISINTIN - HRONČIĆ

## *čestitamo 100. rođendan*



njenom pogledu i glasu mogla iščitati sjeta, pa i mrva zbunjenosti. Protok vremena učinio je svoje. Punta nimalo ne liči na onu iz koje je otišla pred punih osamdeset godina. Onih Puntara i Puntarki s kojima je odrasla više nema, danas su svi u Puntu za nju mladi, a kako sama kaže: »Na cimituoriju svih poznivan, a po selu malo koga.«

Još je uvijek u snazi da od sela ode do groblja i da svakodnevno prošeta selom, gdje smo je sreli jednog srpanjskog vrelog dana, negdje oko 11 sati, kako hoda držeći šešir za sunce u ruci. Bilo je logično da smo joj rekli: »Teta Krišta, stafe kapelin na gluavu i hote doma, teplo je za krepat, ovo će vas sunce inšepjat«, a ona se samo nasmijala i rekla: »Ću, ću, pokle ću ga klast, kada sunce bude jače parilo. Još ću udelat jedan jir aš se mora hodit. Dokle hodiš - dobro je.«

Njen vedar i optimističan duh najbolje oslikavaju njene riječi; »Ja već ni ne mislin kada ću umrijet, već sen se štufula mislet na to, če ćeš mislet na neč če će i onako suamo prit.«

Na Ivanju je bila na misi, sudjelovala u procesiji, a navečer smo je na fešti sreli oko 23 sata kako stoji pred crkvom. Upitali smo ju: »Če još niste šla spat, če van ni kasno«, a ona se samo nasmijala i rekla: »Ne, još ne grijen spat aš čekam lutriju.«

Što drugo zaključiti neko da je ovakav način razmišljanja najbolji recept za dugovječnost.

Stoga sada, na Jedrijeju, kada izlazi ovaj, deveti broj »Puntarskog foja« koristimo priliku da joj od srca čestitamo stoti rođendan, koji će proslaviti 13. veljače sjedeće 2010. godine.

Puno zdruavja teta Krišta i vidimo se k letu na Ivanje!

Puntu Križa je i ovoga leta pohodila najstarija živuća Puntarka Krišta Visintin, djevojačkog prezimena Hrončić koja se u najdražoj Puntu rodila davne 1910. godine, trinaestog dana mjeseca veljače.

O njenom smo životnom putu pisali u petom broju »Puntarskog foja«.

Ta sitna, krhka starica, još uvijek lagana koraka i bistra uma, u Puntu je iz Trsta došla par dana prije Ivanje, jer kako ona kaže: »Kako ćeš na Ivanju ne prit.«

Kao i uvijek smjestila se kod svoje rodbine »kol Elsi«, koja ju uvijek rado i zadovoljno primi i ugosti.

Unatoč velikim vrućinama i sparinama koje su vladale ovog ljeta, svakog je dana šetala selom, zastajkiivala pored svake kuće, vrta, ograjice, zamišljeno gledala, prebiralala misli i vraćala se u daleku prošlost svoje mladosti.

Iako izuzetno radosna što joj i u ovako poodmakloj dobi zdravlje omogućava da dođe u Puntu, na trenutke se u



# KAKO SE VAF PUNTE DELAL SIR



U kolijevci civilizacije, na prostoru između Tigrisa i Eufrata u Aziji, pronađeni su prvi zapisi o siru koji datiraju u vrijeme 7000 godina prije Krista. Arheološkim istraživanjima na tom području ustanovljeno je da su nomadska plemena, koja su se kretala tim područjem, čuvala mlijeko svojih ovaca i koza u životinjskim mješinama. Uslijed toplih klimatskih prilika došlo je do fermentacije mliječnog šećera i zgrušavanja mlijeka, a uslijed putovanja, zbog trenja, do razbijanja gruševine na vodenastu tekućinu (sirutku) i zgrušene grudice (sir). Tako bi se moglo reći da je sir nastao sam od sebe i da se sam napravio. Međutim to uopće ne znači da je sir lako napraviti, već upravo suprotno, sir mogu napraviti samo pravi znalci. On je vrlo složen proizvod i o puno toga ovisi kakve će on biti kvalitete.

Sir je vrlo značajna živežna namirnica koja se dobiva koagulacijom (zgrušavanjem) bjelančevina mlijeka. On obiluje životinjskim bjelančevinama pa je stoga vrlo vrijedna i potpuno probavljiva hrana. Zgrušavanje mliječnih bjelančevina postiže se dodavanjem mlijeku fermente - sirila. Prilikom procesa sirenja zgusnute bjelančevine na sebe vežu mliječnu mast, dio mliječnog šećera, neke vitamine i minerale. Sam proces fermentacije kemijski je vrlo složen proces i do danas nije u potpunosti razriješen, a zna se da fermentaciju uzrokuju neke bakterije i plijesni. Zrenjem sira mijenja se njegov kemijski sastav, dolazi do raspadanja bjelančevina - stvaranja aminokiselina i amonijaka te do djelomičnog raspadanja masti.

Oštrina okusa sira potječe u najvećoj mjeri od amonijačnih soli viših masnih kiselina. Veće ili manje rupice u siru nastaju od plinova vrenja. Miris i okus

sira ovisi o tijeku mikrobiotičkog procesa na koji najviše utječu vanjske okolnosti kao što su temperatura, vlaga i mikroflora u zraku. Stoga i postoje mnoge vrste sireva koji se razvrstavaju po vrstama mlijeka (ovčji, kozji, kravliji sir) te po načinima i okolnostima dozrijevanja.

U svijetu je poznato više od 2000 vrsta sireva od kojih se kao značajni sirevi izdvaja svega 18 različitih tipova. Mnoge se vrste sireva nazivaju po mjestu porijekla i razlikuju se samo oblikom i opremanjem dok su načini na koji se rade gotovo isti. U nekim je područjima sir vrlo važna, svakodnevna namirnica.

U Francuskoj su to camembert, cantal, provence ili brie, u Danskoj samsøe i dambo. U Engleskoj cheddar i cambridge, u Nizozemskoj edam ili gauda te u Italiji asiago, romano i općepoznati parmigiano reggiano koji su još u 11. stoljeću proizvodili benediktinci i zapisali proceduru njegove proizvodnje koja se poštuje i danas.

Nama je, rođenima na ovom otoku, najbolji naš sir, domaći, od naše pasmine otočke ovce pramenke koja pase škrtu otočku travu sastavljenu od stotina vrsta ljekovitog bilja. Danas se nažalost, na Lošinju i Cresu proizvode vrlo male količine ovčjeg sira, sira od naše izdržljive i skromne ovce.

Do ne tako davno, u svim otočkim selima, pa tako i u Punt Križa, nije bilo domaćinstva koje nije imalo bar omanje stado od dvadesetak ovaca. Ovca je bila hraniteljica obitelji i bez nje se gotovo i nije moglo opstati. Njeno mlijeko, sir, skuta, maslo, te nježno meso, hranili su mnogobrojna gladna usta. Njena runa, prerađena u vunu bila su neizbježna sirovina za izradu odjevnih predmeta i za izradu madraca, jastuka, deka i ostalog pletenog ili tkanog rublja.

Kože ovaca i janjaca bile su nezaobilazne za izradu raznih odjevnih predmeta. Ovčji gnoj obogaćivao je našu škrtu zemlju i omogućavao kakav-takav prinos u vinogradima, vrtovima i maslinicima. Ovcu kao da je nama otočanima podario sam Svevišnji, ona nas je othranila, obula, odjenula i pomogla da opstanemo na ovom kamenu okruženome morem.

Ako ništa drugo, moramo joj za to do vijeka biti zahvalni. Zaslužuje da joj se podigne velebitni spomenik.

U ovom prilogu pokušali smo od zaborava sačuvati načine na koji se u nas radio sir, te nazive kojima su se nazivali pojedini predmeti, alati i razna pomagala potrebna u proizvodnji sira.

Danas se ovce vrlo malo muzu već ih se drži uglavnom radi proizvodnje mesa. Kože i vuna se bacaju, a naši se





Taci od darva i kamika

stari zbog toga sigurno nemirno prevrću u grobu. Sir rade samo oni najuporniji za vlastitu uporabu, a cijene domaćeg ovčjeg sira lete u nebo što i ne čudi kada ga je gotovo nemoguće kupiti.

Proizvoditi sir u našim uvjetima sigurno nije lako, a nikada to nije ni bilo. Naše su majke, none i bižinone, kao i brojne marne žene prije njih, u mjesecima mužnje (od ožujka pa čak do lipnja, ako je bilo kiše pa onda i trave) svakoga jutra ustajale prije svitanja i odlazile na mužnju. Isto su činile i svake večeri, po suncu ili kiši, po ljetnim žegama i pod naletima kiše i tuče ljetnih neverina. Suagdan i blugdan.

Uz sve nebrojene poslove koji su ih čekali u kući i oko kuće, u vrijeme mužnje cijelog su dana imale posla oko sira. Proizvod njihovog truda bio je sir koji je predstavljao neizostavnu hranu u dugim zimskim mjesecima. Bokunić sira i baškotane pašamete, dofin frigan na malo ula za vičeru. Fetica sira uvijek se našla na stolu za dragoga gosta.



Taci diferijentih mijer

Sirom se plaćao fit - najam tuđih ograjica na kojima se paslo ovce. U nevolji se sir nosio doktoru pa i popu za oprost grijeha. Njime se plaćao dug ili trošak peritu - geodetu i notaju - bilježniku. Sirom se trgovalo, prodavalo ga se da bi se priskrbio novac za kupovinu šećera, petroleja, šibica. Služio je i pri razmjeni dobara, »baratalo se« sir za litru maslinovog ulja, za barilac slanah sardela. Čak se sa sirom išlo na Susak i mjenjalo ga se za grožđe.

Sir je u domaćinstvu imao uzvišeno mjesto, u kući ga je uvijek moralo biti, žene su znale sakriti po koji kolut sira neka se nađe za potrebu i u nevolji. Čuvalo ga se za »vele blugdane, za smart, za pir« i tada su narezane »feticice sira na pijatu bile debje« da uzvanici ne zamjere, da budu zadovoljni i da uz njega mogu popiti »žmuj vina više«.

Mi starije generacije još uvijek pamtimo onaj nezaboravni miris sira koji je ispunjavao konobu kada bi se podigao poklopac tinjice ili kamenice u kojoj su zriili veliki koluti zlatnožutog sira. Još pamtimo okus tvrdog, štajunuanog sira koji bi se učas topio u ustima, pomiješan s hrskavom prepečenom pašametom.

Uvjereni da se i danas može proizvesti pravi, domaći ovčji sir i sa željom da se ne zaborave te sačuvaju stari načini izrade sira uspjeli smo prikupiti nekoliko svjedočanstava naših Puntarki koje su sir radile onako kako se to na ovim našim prostorima od pamtivjeka radilo.

Na ovaj način, ostat će zapisano kako se radio sir, a ono što je zapisano nikada ne nestaje, pa će ta stara iskustva u proizvodnji ovčjeg sira zasigurno pasti na plodno tlo i potaći neke vrijedne, poduzetne ruke, koje će u ovim novim vremenima ponovo pokrenuti proizvodnju sira i učiniti ga jednim od prepoznatljivih autohtonih proizvoda našega kraja.

### KAKO SE DELAL SIR VAF PUNTE PO STARINSKU (prema kazivanju Norme Lazarić)

Najprije se je mleko klalo blizu ognja da se stepli - stemperua i cijelo vrijeme ga je okurilo vartet zis klatačuon. Mleko se ni smelo klast na oganj. Kada se je mleko stemperalo, onda bi se po-



Starinski žeci

cerilo. Juha za pocerit mleko delala se od serišća ( to je bil želudčić od junačića). Vaf serišće se ja kladalo mleko i serišće bi se posolilo. Pokle nekoliko dni zis serišća bi prišla juha zelenožutoga kolura. Mleko za sir od kila pocerilo bi se zis 2 zlice juhe. Onda bi se mleko pustilo malo daje od ognja da se sjedestvudne. Kada bi se bilo selo, onda se je zis klatačuon zmešalo tako da se sve će više razmarvi. Sada se je vaf vernižu počelo pokupjat sir zis rukami. Vajalo je bit atijenti i pomalo pokupjat da se sve pokupi aš ko bi se delalo žvijelto, marvice sira bi utekle i bi ustale vaf presnice. Sir se je vaf presnice pokupjual vaf balu, a onda bi se još stiskual van presnice. Kada je sir bil pokupjen vaf balu i više presnica ziz njega ni hodila van, zamotual bi se vaf karpicu i klual vaf žeticu. Žetica je bila tuonda, udelana od darva zis dužicami kako kablič. Žetice su bile za sir od kila, kila i puol i dvua kila. Vaf žeticu je okurilo klast tarejić zduola i uzguor sira, na to



Starinska žetica

tak i na tak jedan veli kamik kako bi sir bil pretišnjen. Tarejići su bili tuondi ma su morali puoć vaf žeticu jušto jušto.

Drugo jutro sir bi se znižel zis žetice, znižela bi se karpica i posolilo i opet bi se klual vaf žeticu, ma sada bez karpice. Treto jutro sir bi se znižel zis žetice i klalo bi ga se vaf žetac. Žetac je bil udelan kako i žetice od darva zis dužicama, samo višji, aš se vuanj kladalo šiest siri. Tako se je sir ki se je znižel zis žetice klual na dno, a uzgur njega klalo bi se drugih piet siri. Mej svaki sir kladal bi se tarejić. Svaki duan se je sir obraćal i posolil. Na uov način sir se je vaf žacu daržual šiest dni. Svaki duan uon sir ki je bil najzguornji znižel bi se zis žeca. Sada bi se sir opral i klual na karpu da se osuši, a kada bi bil suh klalo bi ga se na lesicu. Lesica je šolito bila negdere blizu ognjšća da se sir malo odimi. Sir na žetice okurilo je obraćat i pasat po rukah. Kada je sir bil suh, spravjalo ga se je vaf škrinju ol vaf kamenicu. Sada ga je okurilo svako malo obraćat i namazat zis murku o zis ulen. Sir se je tako mogal konšervat i dvua leta.

Najboji sir je delala Kuatica Brako zis Smriječija. Njjevin je sir znutra potezal malo na zelenkasto.

Pokle ner će se je udelal sir, presnica bi se klala vaf lonac od gize i na oganj. Oganj ni smjel bit veli. Kada bi počela delat brunbujici, na skutu se je klalo malo vode. Pustilo bi ju se malo vremena i onda zis penaricu znižel zis lonca i klalo vaf jenu karpu od gaze, vezalo i obesilo da se cijedi do večera. Onda bi se znižela zis karpe i klala vaf terinu.

### KAKO SE DELAL SIR VAF PUNTI KRIŽA NA MODERNEJI MUOD (prema kazivanju Ede Toić)

Ovce treba musti ujutro i navečer. Nakon što se ovce pomuzu navečer, mlijeko se precijedi u lonac. Da se mlijeko ne bi ukiselilo, lonac s mlijekom stavljao se u vodu kako bi se držalo u hladu do drugog dana kada se radio sir. Nakon mužnje ujutro, skupilo bi se mlijeko od večeri i od jutra te se stavilo grijati.

Grijalo bi se dok ne postigne temperaturu od 33 do 34 stupnja C, a onda bi se u mlijeko stavilo sirilo. Sirilo može biti tekuće ili u prahu. Ako je tekuće, onda se na 10 l stavi jedna žličica sirila, a ako je sirilo u prahu onda se stavlja



Eda sa sinom Robertom kako dela sir na Murtovníku

količina koja stoji na vrh žličice. Za sat vremena mlijeko se skruti, tada se sa kuhaćom miješa dok se potpuno ne smrvi. Tako dobro zgrušano mlijeko ponovo se stavi grijati do temperature od 43 do 44 stupnjeva C.

U međuvremenu dok se mlijeko grije, pripremi se kalup za sir i u istoga se stavi bijela krpa - gaza četvrtastog oblika. Sirošte se iz lonca prebaci u kalup. Iznad se stavi drveni poklopac (tarejić) koji ulazi u kalup i na istoga se stavi uteg. Težina utega ovisi o veličini (težini) sira koji se radi. Naime, kalupi su napravljeni tako da njihova veličina (promjer i visina) određuje veličinu sira. Tako za sir od 1 kg kalup ima promjer od 15 cm i visinu od 20 cm, a uteg treba biti težak 3 kg. Tu sir dobije svoj oblik, a surutka koja izlazi iz kalupa skuplja se u lonac. Sir se iz kalupa izvadi 2 do 3 puta, okrene i ponovno stavi u kalup i pritisne utegom, a onda se ostavi pritisnut u kalupu do navečer, kada se sir ponovo izvadi, posoli i ponovo stavi u kalup, sada bez gaze te se pritisne utegom. Drugo jutro sir se izvadi iz kalupa, okrene i posoli te namaže skorubićem (to je skorub koji se napravio na mlijeku koje je stajalo od večeri do jutra) i stavi na dasku sušiti.

Sir na dasci se okreće svaki dan i maže sa skorubićem ili maslinovim uljem. Nakon mjesec dana sir se spremi u škrinju. Tu sir treba povremeno okretati i mazati maslinovim uljem.

Skupljena surutka u loncu stavi se

kuhati na laganu vatru. Kuha se dok se na površini ne počne skupljati skuta. Skuta se pokupi s površine i stavi u rubac od gaze, objesi se i ostavi cijediti par sati.

Nakon što se izvadila skuta, ostala je ožamnica koja se davala svinjama i kozama.

Eda Toić i Marići Badurina (Bene-tova) muzle su na Murtovníku 120 ovaca i dnevno su pravile 7 kg sira (jedan sir od 3,5 kg, jedan od 2,5 kg i jedan od 1 kg). To znači da se od svake ovce u prosjeku dnevno izmuzlo 0,35 l mlijeka. (Ako je za 1 kg sira potrebno 6 l mlijeka, onda je za 7 kg sira potre-



Modijerne žetice

bno 42 l mlijeka, a to znači 0,35 l po ovci dnevno).

## KAKO JE SIR DELALA MARIĆI ZOROVIĆ - FRANKULINJEVA NA PARHUAVCU

Februara, muarča, počneju se kotit parvi juančići. Pokle četardesijet duan more ih se ubit (zaklat).

To vrijeme konbinua kol Vazma i Vazan se feštejua zis mijeson od juanca.

Ja Marići Zorović Frankulinjeva zis Parhuavca sen imela 10 godišć kada sen ubila parvoga juančića. To ni bilo nanke piće lahko aš brižno bluago je bilo mualo i inocijento. Nuož je moral bit dalgi, uski i živo oštar. Okurilo je nuać jušto mesto na garlu za klast nožić, onda počne karv cedit na dole po nožiću. Pokle toga se otvori tarbuh i znamu se ulita. Ko je janjac bil za komijercij, puščual se vaf kožice i na konju ol tovaru bi se bilo parneslo vaf Osuor u Stronje i uon je pak mislel na to. Stronja bi bil šal zis timi juanci vaf Lošinj na bekariju. Kada bi se janjac ubil zuase, onda bi ga se bilo oderalo. Kada bi se odurilo, počinjalo bi se mlijest. To se moralo delat vaf jutro i vaf večer. Ki je imijel više ovuac je užual delat sir vaf jutro i vaf večer, a ki je imijel malo ovuac je pokupil više mleci.

Za udelat jeno kilo sira se oće 8 l mleka kih je okurilo parvo precedit na jenu čistu bijelu karpu i klast vaf jenu meru. Vaf oto mleko okuri klast jenu žlicu likvidoga od serišća kuo je znameto od ulita od juanca. Vaf serišču od mluadoga juanca su balice od mleka. Okuri žuntat vnutar soli i malo mleka i nekoliko kapji blagoslovljene vode za pomoć od Boga. Seriščice se viježe, klade vaf jenu meru i onda pusti vodu zis ku se poceri mleko. Kada se mleko poceri onda se skluati zis klatačićen ki je učinjen od smreke, a na cime je ovit od



Klatuač za sir



Tarejići

šteše smreke. Mleko se sijede, a kada je dosta sejeno, klade se klatačić na sred i ko klatačić stoji drito, mleko je prunto za ga sklatit i onda se ga zis rukami pomalo pokupja na jedan kruaj, dvigne se ga i klade vaf jenu pruaznu meru, žuntua se malo soli i zmiješa se neka suol grije posvuda. Tua inpašt se klade vaf žeticu, a žetica vaja je palna i vada ima malo varšića. Žetica je bila od darva i pres dna, udelana na duge, na dno se klade tarejić. Bilo je diferijentih meri od žetic, od puol kila, od kila i od kila i puol.

Sir okuri malo pretiskat vaf žetice neka pusti čin više presnice. Sir mora pustit če više presnice neka se pokupi i stvarne. Onda se ga zname vanka zis žetice i još se ga na ruke pretišće, opet se tornua vaf žeticu i pretišće i obruaće, dokle sir već ne pušća likvido. Za tin se sir zavije vaf jenu bijelu telu, takozvuani povuoj i onda se ga skupa zis povoujen klade vaf žeticu još jedanput i pretisne ozguora zis drugin tarejićem, a tarejić se pretisne zis tačićen od darva a uzguor se klade kamik od 20 kg.

Ako se sir delal vaf jutro, pretisnuti vaf pouvoju je ustajal sve do večera, a ako se delal vaf večer, ostajal je pretisnuti do jutra. Nakon toga se zname povuoj, sir se posoli i obarne i klade nazad vaf žeticu. Drugo jutro ga se zname, zis žetice, posoli i klade vaf žetac ki je sve jene mere od žetice. Žetac je bil za četire siri, za udelat mesto za novi sir okuri spraznut, prekopičit žetac i sir ki ustuanne zadnji se opere i se ga zavije vaf bijelu karpu. Kada je sir bil vaf karpe puar uri, klade se ga na lesicu.

Lesica je bila obešena pod grijedu vaf kuhinje, neka se sir još na uarije i na teplinje suši. Sir je na lesice bil do 15 duan i svako jutro se obraćal. Kada je bil tvardi za spravit, kladal se vaf kašeticu od darva, vaf maštelac oli tinju, šekondo koliko si imijel sira. Još posal ni

bil finjet, loštešo si moral puoć kol sira svaki duan ol svaki drugi duan za ga obarnut i namazat zis ulen od maslin.

Udelat sir je bila vela fadiga. Okurilo je čuda vremena, vela pulicija i Stuart atijenti. Žene kije su to delale zvuale su se salarice i daržale su do toga da to sve bude alavija i čisto. Cedila i povoji su se pruali vaf više vodah i kladali se sušit na sušilo, a žetice, žetac, klatačić, mere i lata od mleka su se kladali sušit na barkjuač. Barkjuač je bil od smreke, bilo bi se ga ogulilo i pustilo ogujene gruane kije bi se zis maršanon skratile tako da je barkjuač bil kako jedan tanji pual zis rožići sve naokolo za obesit sve to če smo gore već napisali (sve če je bilo od sira).

Okuri reć da je svaka kuća imela i kozu. Kozu bi se loštešo malzlo kada bi se odurilo kozličići. Mleko od koze je služilo za pit i ono če bi bilo vancalo mešalo se zis mlekuon od ovuac za delat sir.



Ma vajua reć da je mleko od koze polovicu tanje (manje grašo) od onoga od ovce. Kada je sir bil učinjen više zis mlekuon od koze, bil je suši aš je bilo manje grašo. Loštešo, zis ovu neizmijernu fadigu i puliciju, bi se bilo kigot put dogodilo da ne bi bil sir dobar, bi se bil nadul (natekal).

Delat sir je bila vela rišuurša za fameju za živet. Bila je vela stvuar klast na stuol nekoliko fetic sira kada bi te ki prišal nuać, bilo je onuor i vesielje klast na stuol neć če si ti udelala zis tvojimi rukami. Zis sirom se i baratevalo. Na Suansig se hodilo zis siron i baratevalo se ga za gruoze. Šetijembra je sir bil štajonuani, a kada je imijel godišće (drugo leto kada se počinjalo opet mlijest) malo je šćipual (bil je pikvanti). Sir se daval i za platit fit od kampanje, koliko se bilo pogojeno.

Sir se mogal jest friški, napol suhi i posve suhi. Na parvi dvua načina jiel se na fete, a na tretji način ostarženi na



paštušutu i manieštru. Prijecji od sira je varjevual. Friški sir je vajual manje od suhoga (štajunuan).

### SKUTA I MASLO KUHANO

Pokle se selo sir ustua je jena voda kua se zove presnica. Presnicu se klade vaf lonac i pusti neka zavre, onda bi se bila dvignula skuta. Skuta se pusti neka malo zakuha i onda se zname lonac z ognja i pusti se neka ustine. Pokle se zis penaricu pokupi skuta i klade na jenu čistu karpu, takozvuano cedilo, viježe se na četire kraji (na cime) i obesi se neka se cijedi do jutra.

Skuta je bila udelana, ma sada okuri zis fadigu puoć napred. Pokupilo bi se bilo više skutu kije se stapaju zis klatačuon od palijente cirka za jenu uru. Meru vaf kije se tapalo napalni se zis studenu vodu, opeda se miješa, a gore pride krema od skute ku se zis penaricu klade vaf lonac od gize, klade se na oganj i svako malo se miješa aš bi skipelo. To na početku bude bijelo, a pomalo kuhajuć diventua žuto i to se zove maslo i služi kako oslaj, na početku je likvido a kada ustine malo se stvarne.

Na dnu lonca kede se kuhalo maslo ustua ne tara kua se zove paća. Paća se užala zmešat zis jenin bokunuon tiješta od kruha, klast malo cukara i udelat kolubicu za decu. To je pak bilo ve lo vesijelje za decu. Voda kede se pokupilo maslo se klala još jedanput kuhat i prišla je klavarna skuta. To ni bilo nanke piće dobro i davalo se kokošuan.



Zis vremenom se sve kambjalo, više žetice nisu bile od darva nego od late ili plaštike sve okolo naokolo zis škuji-cami. Posal je diventual lagji, pratičnej i barži ma ja sen van utela povijet kako su taj posal delale naše none i mate-re i to je bilo teško delo. Još bin imela neč za reć. Mleko kuo je rabilo za udelat sir okurilo je parvo pomlijest i to v jutro i vaf večer, a mestua kede su bile malzice neki put su bile blizu a neki put i do ure hoda od kuće. Latu zis mlekuon se nosilo na glave, a spod late na gluavu se kladal kolačina.

Lata z mlekuon se ni daržala zis rukami. Bilo je i žijen kije su hodeć put dome zis palnu latu mleka na glave još i plele kalcatu.

### KAKO JE DELALA SIR MOJA NONA TONKA

Ovce bi se bile odurile šolito najkasneje do polovice muarča i onda je vajalo počnijet mlijest. Mazlo se je v jutro i večer svaki duan, bluagdan i suagduan. Za mlijest okurilo je imet latu. Lata je bila šolito od aluminije i imela je pokrov i proveslo. Nona Tonka je latu naručila udelat Matiju Moriću vaf Lošinj. Imela je više lati, od piet, deset i petnaest litri, a duperala je onu kua je bila šuficijenta za mleko od broja ovuac kje je mazla. Užala je mlijest i do 35 malzic.

Mleko kuo je večer pomalzla, apena bi prišla doma bi ga precedila vaf verniž, a latu bi šubito oprala tako da bude pruenta za vjutro kada je okurilo opet puoć pomlijest ovce. Pokrila bi verniž zis karpu da neč ne pade vaf mleko i pustila bi ga blizu punijestre da bude više na hladu kako se nebi skisalo. Veći probljem je bilo kada bi za-teplilo, onda je okurilo daržat po noće otvorenu punijestru.

V jutro kada bi prišla z mlekuon doma, šubito bi ga precedila vaf verniž kedeka je bilo mleko od večera. Skuhala bi kafe od jašmika, klala vaf zdelicu zajeno zis malo mleka od kože i vaf to nadrobila pašametu. To bi bila tako pustila na ugnjišču kol ognja a onda bi šla dat kokošuna farmentuna ol žita. I prija ner bi šla okolo sira popila bi kafe.

Najprije bi bila mleko zis verniža spraznula vaf lonac od rama i klala bi ga na oganj da se mleko malo stepli. Parst bi umočila vaf mleko za vit ako se



Lata za mleko za na rame

je dosta steplilo. Kada je bilo dosta teplo, opet bi mleko spraznula vaf verniž. Onda bi mleko pocerila. Dokle ni bilo za kupit cerilo, delala ga je suama doma. Za udelat cerilo duperala je serišće (želučić od juančića, vaf koga bi bila klala mleko, vezala ga i malo posolila. Zis serišća bi cedilo cerilo zis čin bi se pocerilo mleko za sir.

Kada bi mleko vaf vernižu pocerila, pokrila bi ga zis neku debju karpu tako da se mleko ne jacua i tako bi ga pustila neka stoji jenu uru. Kada bi se mleko pokupilo - sruknulo onda bi ga bila sklatila zis klatačuon dokle se ne bi bilo zmarvilo. Onda bi ga vaf vernižu počela pokupijat. To je duralo cirka jenu uru, aš je to vajalo delat pomalo, kako se je suamo sirilo pokupijalo. Pokupjajuć bi se od sirila udelala bala. Presnica kua je prišla vanka stiščuć sir spraznula bi se vaf uon šteši lonac kedeka se je mleko teplilo. Sir ki je sada bil kako jena bala, vajalo je još stiskat sve dokle bi fermala kapat presnica. Onda bi bila tu balu od sira opet zis parsti razmarvila vaf vernižu, klala malo soli i opet bi ga pokupila vaf balu. Kada je sir bil opet pokupjen još bi ga se malo stiskalo a onda bi ga klala vaf karpici bijelu i tako vaf žeticu kua je bila od darva. Najprije bi bila klala tarejić, jedan od uzduol a drugi uz-



Muala latica za mleko



guor sira, a onda na zguornji tarejic bi klala tak. Sada bi žeticu zis siron, zis tarejici položila na daščicu vaf konobe. Na tak bi sada klala jedan veli kamik. Tako bi sir bil pretišnjen do večera, kada bi ga znijela zis žetice, posolila i klala vaf novu karpicu i opet ga pretisnula. Drugo jutro bi to opet udelala a tako i na večer a onda treto jutro bi bila sir znijela zis žetice, oprala ga, opet malo posolila i klala vaf žetac, kede je opet kladala tarejici od šoto i uzguora svakoga sira i na to tak i kamik za daržat sir pretišnjen. Friški sir se je kladal vaf žecu najzduolnji. Vaf žecu je šolito bilo piet, šest siri. Sir ki je bil vaf žecu lošteš je okurilo jedanput na dan obraćat, sve tako tri dni, a onda bi se sir klual na dasku sušit. Sir na daske okurilo je svaki duan obraćat.

Kada je već bil dosta suh i dobil malo žutasti koler, onda bi ga bila klala na lesicu kua je visila visoko spod štuk vaf kuhnje. Sad ga je lošteš svaki drugi ol treto duan obraćala i mazala zis ulen, i to sve dokle ne di bil vas žuti i suhi. A onda bi ga bila klala vaf tinjicu kua je bila vaf konobe. Pokrila bi ga zis pokrovuon i opet svako nekoliko duan obraćala i mazala zis ulen. Ovdeka bi bil počel dobivat čavijenasti koler.

*Franko Kučić*

## KOZJI SIR

Već na samom početku kada se odlučimo raditi sir, moramo paziti na čistoću. Ruke moraju uvijek biti čiste, treba paziti kako se muze, a i sve suđe i pribor koji se koristi kada se radi sir mora biti izuzetno čisto.

Mlijeko se pomuze i procijedi kroz nekoliko slojeva guste gaze. Ako želimo siriti sat ili dva poslije mužnje, moramo ohladiti mlijeko na 15 °C. Ako pak želimo siriti kasnije, mlijeko moramo ohladiti što prije na 4 °C.

Temperaturu mlijeka mjerimo termometrom koji je sličan toplomjeru samo je veći i ima malo drugačije vrijednosti.

Kada započnemo raditi sir, mlijeko prvo zagrijemo i ostavimo pola sata da »zrije«. Nakon toga u mlijeko stavimo sirište. Sirište omogućuje mlijeku da se u kratkom roku usiri, a nabavljamo ga u ljekarnama. Sirište dodajemo u mlijeko tako da ga umiješamo u smjeru gore - dolje. Treba paziti da se stavi točno onoliko sirišta koliko treba, a to



*Kuatica – Kosićeva malze kozu*

ovisi o količini mlijeka. Kozje mlijeko siri se 30-45 minuta. Usireno mlijeko se naziva »gruš«. Ako gruš kada ga diramo termometrom ili rukama puca poput stakla, znači da je kvaliteta dobra. Sirutka koja se tada vidi mora biti zelenkasta i prozirna.

Gruš se reže na kockice 1x1x1 cm tako da se napravi »mreža« od kockica. Budući da se mlijeko odnosno gruš u međuvremenu ohladilo, treba ponovno polako zagrijati u roku od cca 15 minuta na 39 °C. Cijelo to vrijeme laga-

no miješamo. Kada se postigne spomenuta temperatura, nastavimo miješati još 15-tak minuta.

To se zove sušenje sitnog zrna.

Sitna zrnca zatim izlijemo u kalup koji je za to namijenjen i u kojemu mora biti 2 - 6 sati uz povremeno okretanje kako bi sir prošao prirodni proces samoprešanja i stezanja.

Kada izvadimo sir iz kalupa, stavljamo ga u salamuru na temperaturu od 15 °C. Salamura se priprema tako da se na 10 litara vode stavi 3 kilograma soli, razmuti i doda kalcijev klorid do 0,02%. Salamuru treba neprestano kontrolirati i obnavljati (sa solju). Sir uz okretanje ostavimo u salamuri 1-2 dana.

Kada sir izvadimo iz salamure, umotamo ga u čistu krpnu i ostavimo neko vrijeme (nekoliko sati). Kasnije sir namažemo vrhnjem od kozjeg mlijeka i stavimo na drvenu dasku da se suši. Svaki dan se sir mora okretati 1-2 puta. Sir zrije 15 - 30 dana.

U Puntari Križa uglavnom se radio nadaleko poznati ovčji sir. Ja sam ovaj recept za kozji sir pronašla prije nekoliko godina u novinama i njime se koristim, a pokazao se jako dobrim.

*Vesna Toić*

## Arnuazi za delat sir:

- lata vaf kije se je malzlo
- verniž kede se je kladalo mleko precijejeno
- lonac vaf kuon se je mleko teplilo i zakuhalo presnicu za skutu
- cedilo
- žetica
- tarejici
- klatuač za mešat ( mleko kuo se je stvarnulo nakon sirenja)
- bićerin za suol
- tak
- kamik za pretisnut sir
- daščica na kije se je kladala žetica i cedil sir
- žetac
- daska na kije se je sušil sir
- lesica na kije se je sušil sir
- tinjica za spravit sir
- cedilo za skutu
- penarica za znimat skutu zis lonca
- barkijuač za sušit žetice, žetac, tarejici, cedila, karpice



# PUNTARSKI POVIJESNI FOTOPLOV

U posljednjih šest brojeva »Puntarskog foja« objavili smo više serija fotografija nastalih krajem 19. i početkom 20. stoljeća. Na tim foto zapisima mogli smo vidjeti te od zaborava sačuvati sjećanja na velik broj naših predaka.

Objavlivanjem starih fotografija započeli smo u trećem broju kada smo objavili osam fotografija naših baka i prabaka obučenih u staru, danas nažalost zaboravljenu narodnu nošnju.

U četvrtom smo broju objavili fotografije pod naslovom: »Naše none i bižinone zis decami«, potom u petom broju: »Žene i muži«, a slijedile su serije »Puntarske fameje« i »Puntarske divouojke«. Prošli, osmi broj objelodanio je deset fotografija naših puntara koje su nastale tijekom njihovog služenja vojnog roka u austro-ugarskoj vojsci.

U ovom broju nastavljam s našim puntarskim povi-

jesnim fotoplovom, koji je kod naših čitatelja izazvao veliko zanimanje te vam predstavljamo foto zapise nastale u vrijeme između I. i II. svjetskog rata, kada su puntarski mladići služili vojni rok u talijanskoj vojsci. Svi su nažalost doživjeli strahote II. svjetskog rata. Kao i iz svakog rata, neki se nikada nisu vratili. Oni kojima se sreća i sudbina smilovala, uspjeli su se vratiti svojim ognjištima preživjevši bombardiranja, potonuća brodova, strahote bojišnice, zarobljavanja, ranjavanja i bolesti. Svaki ponaosob prošao je svoju vlastitu kalvariju.

Pozivamo sve vas, cijenjene čitatelje, da nam pomognete u daljnjem prikupljanju starih fotografija kojih zasigurno još ima u nekim skrovitim kutovima vaših šufita, baula i škafeta.

Unaprijed vam hvala.



Fotografija snimljena u siječnju 1941.g. na Sardiniji. Slijeva nadesno stoje: Frane Marušić r. 1915, Josip (Osip) Matušan r. 1909. i Mario Marušić r. 1913. Vojnici koji sjede nisu identificirani.



Mihovil Prendivoj r. 1920. u Puntir Križa, snimljen 1941.g. u Trstu u odori talijanske kopnene vojske sa svojom tetom Antoniom Galjanić



Ivan Bajčić r. 1922.g. snimljen u ljetnoj odori talijanske ratne mornarice.



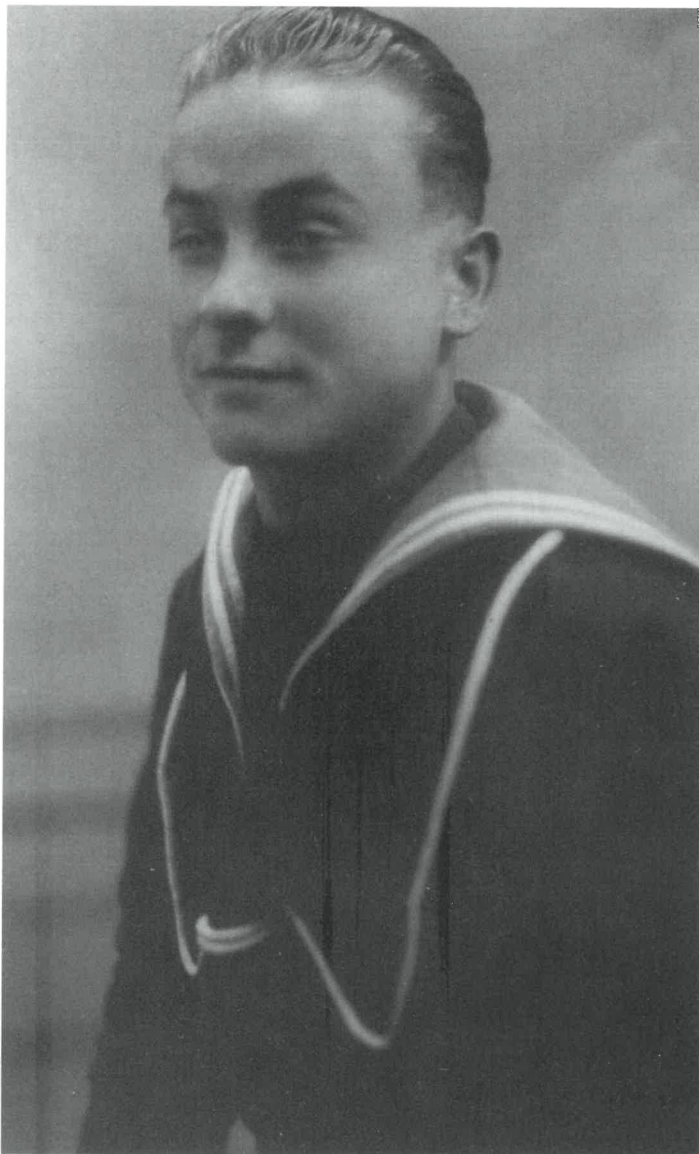
Dinko Rukonić – Mičev r. 1917.g. snimljen u zimskoj odori talijanske ratne mornarice u Tarantu, svibnja 1939.g.



Fotografija snimljena 16.09.1934.g. u talijanskoj ratnoj luci Brindizi.  
Treći slijeva je Ivan Galjanić r.1914. Prva dvojica mornara nisu identificirana osim podatka da su rodom iz Sv. Jakova odn. Nerezina.



Grupa mornara snimljena 1940.g. na palubi krstarice »Bolzano«.  
U sredini se nalazi Dinko Rukonić – Mičev koji je u talijanskoj ratnoj mornarici bio od 20.01.1937. do 08.09.1943. godine.



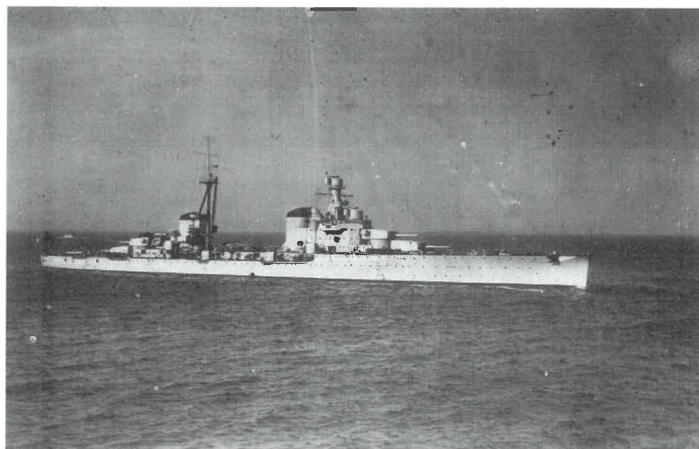
Gavde Brako snimljen u zimskoj odori talijanske ratne mornarice i studenom 1924. g. u luci La Maddalena.



Dinko Rukonić – Mićev snimljen u talijanskoj ratnoj luci La Spezia u travnju 1941.g.



Pomoćni brod talijanske ratne mornarice »Dante de Lutti« u luci Maddalena na kojem je cijeli vojni rok proveo Gavde Brako. Na poledini je 21.11.1924.g. napisao svom bratu Tonu: »Dragi brate, mogu ti javiti moje liepo zdravje u kojem se nalazim. Se nadam da si i ti i svi ot kuće isto. Ne znan će bi reć da mi ne pišeš. Ol ni karte ol se je tinta va vodu obratila. Drugo niš nego pozdravi svih ki pozdravjaju i mene.«



Fotografija krstarice »Bolzano« - Regio Incrociatore »Bolzano« talijanske ratne mornarice, matične luke Taranto, na kojoj je Dinko Rukonić – Mićev bio u službi više od tri godine odn. od 25. 01. 1937. do 30. 06. 1940.g.

# PESTILO

Kada se za nekoga reče da je pestilo, judi ki govore po našen šubito znaju kua ura je. Bez puno čakul znaju kakof je to šlovek. Od parve kape da takof šlovek ni zločest, dišpetuož, da ni spahija, da ni inguordi i niš koristi, da te takof šlovek nijeće prevarit, tradit, zlagat, da ti se nijeće porugat i da ne misli niš slabo. Ne okuri špjegevat kako se komportua šlovek ki je prestilo.

Ma onih ki ne znaju govorit po našu ol naši ki naš z- jik više ne duperaju (aš in se brižnin pari da su furbeji, veći ol moderneji ko govore šćeto harvuaski) vajalo bi nekako špjegevat kakof je to šlovek za koga se reče da je pestilo.

Ko se komu reče - pestilo, to ni za ga ofijendit, uvredit ol za mu se porugat. Za onoga komu se reče da je pestilo ne moreš reć da je bedast, štipido ni da je mona. Prije bi se moglo reć da se pestilu malo više oće dokle kapi, da mu »rodele« malo pomanje delaju a kadagot mu se na momijent i blokaju. Uon kako da je kadagot pomalo smućen, forši i inšempijuan aš svako malo neš slabo i fajeno udela ol kapi. Kada mu neš rečeš više puti krivo kapi pa onda udela ala rovijerša. Reklo bi se da se pesti, nikako da se dečidi će će a će nijeće, sve neš štormentuje pak na finitku puarti, ma onda na kriu buandu.

Pestilo se more reć i mualon detetu kada oće suamo jest, pa mu kada zis žlicu klada vaf usta više hrane bude po brade i po grembjulinu a popada mu i po tloh. Pestilo je i stuari šlovek ki više ne funcionua kako kada je bil mlaji, žgaji i ingamba. Uon bi i postarost utijel da bude od koristi i teško ol nikako ne more kapit i rešenjat se da više ne more kako negdar i onda deboto sve će udela, udela po vražju, zaprašćuari i sve mu bude van škvare. Tako i stuari šlovek više puti bude pestilo kako i mualo detiće.

Ma jeno velo i pruavo pestilo je bil i jedan muoj sed, malo mlaji od mene. Svaki Buožji duan bi bil udelal neku makakadu, bedastoću i falopu, pa bi mu mat indrioman zijala a ja bin bil na našen dvoru habal.

Jeno je jutro moral puoć dignut mreže ma je zaspal i počel iskat škuže da je mat kriva aš da ga ni zbudila, a jidil se je i da mu žvejarin ni zvonil. Na to mu je mat nervuožo rekla da žvejarin ne more zvonit ko ga ni navil. Onda je šal na fugu popit kafe pa mu je ćikarica spalzela z ruke, pala na tloh i razbila se na mijuar bokunići. Vrelo kafe mu se prolelo po bragešah i po tlohu, a uon je skakual kako spućeni juančić aš je sparil koleno. Na fugu je kalual brageše i tekuć šal po druge, a ono prolejeno kafe po tlohu razgazil od kuhinje do kamare.

Mesto start tloh i pomest bokunići razbijene ćikarice, šal ih je pokupjat z rukami i porezal parst. Onda je

zis karvu šporkual košuju i zakarvaril sve će je tikual.

Kada mu je mat videla ki kažin je udelal, počela je blijet: »Vražje pestilo, samo škodu na škodu delaš, hodi almeno vodu zakalt da operen za tobu uof škagac ki si udelal«.

Cito, prez besede, da ne bi dobil još i prasicu, zijel je kotlić, digal pokrof od guštijerne, hitil je kotlić i pestilo kako pestilo pustil da mu se konop shuji z ruke. Kotlić je pual na vodu, napalnil se vode i fundual. Sada mu je mat još gore blijela: »Pestilo, vražje pestilo, će baš niš ne moreš udelat kako Buož zapovijeda, će se fišuješ, hodi po dlakmarić, zakući kotlić i parnes vode«.

Barzo se je uputil a da ni suan ne znua kamo govoreć matere: »Mamo, mamo, kede je dlakmarić«, a mat mu je, jidna i štufa zazijala: »Ma kede bi dlakmarić mogal bit, pestilo, pestilavo, na oltaru vaf crijekve, vražje pestilo i darž konopčić aš ćeš i dlakmarić zgubit«.

I tako je muoj brižni i duobri sused, delajuć falopu za falopun prišal na neka leta kada je i njemu prišlo vrijeme za se oženit, pa mu je mat, onako, više suama za sebe užala bruntulat: »Baš bin otela vit kua će ovoga muoga pestila zijet za muža«, a uon joj je jedan duan odgovoril: »Mamo, Anica će me siguro zijet aš ja ju sila vojnin, vojnin ju toliko da bi ju po vas duan samo jubil«. Mat mu je na to odgovorila: »Pestilo muoj, pestilo, ko ju budeš samo jubil barzo će te uteć, a dijec nijećeš nikada imet«.

*Ljubo Galjanić*

\* \* \*

Na selu se mladost diviertila na svuoj muod. Na ne- deju ol na drugi bluagdan, pokle lunzuarija, po puolne, divuojke bi špašizale »a bracetto« dvua tri puti, od Juga do Varoša i nazad.

Mladići su ih zuad njih na jeno desetak koraci kortejali i čekali okažijuon da im se približiju.

I tako jedan put špašežajuć, zanesene zis čakulami i štuorijami, prišle do kraja sela. Misleć da zuad njih ni nikoga Marica ga je »pustila« (spardela se). Apena onda se obarnula i zuad njih videla Ivića zis prijateljimi. Ivić će: »Če gijedaš kamo je šal?«, a ona rišoltua: »Ne nego gijedan ko si ga ćapual.«

\* \* \*

Ako si cijeli duan vrijedan kako fćela, delaš kako kuonj i na kraju dana si trudan kako pas., konšultuaj se zis vetrinuaron aš je moguće da si - tovuar.

*Ivan Lovrić*

# Tko su bili ti »Garci«?

Još je i danas moguće čuti, naročito od naših starijih otočana, kako govore o jednom starom narodu, koji je nekad davno došao izdaleka i nastanio otoke Cres i Lošinj. O tom su tajanstvenom narodu naši preci raspredali brojne priče, prenoseći ih s koljena na koljeno, nazivajući taj narod - »Garci«, što u našem dijalektu znači Grci, žitelji Grčke. Za njih su tvrdili da su upravo oni sagradili brojne crkvice rasute po pašnjacima naših otoka.

Samo su neki od lokalnih povjesničara, koji su djelovali između 18. i 19. stoljeća, pisali o tim »Grcima« na temelju šturih i nedostatnih znanstvenih izvora, a ponajviše na temelju usmene predaje te obrazlagali njihov iznenađan nestanak iz ovih naših krajeva, obrazlažući to njihovim kriminalnim radnjama koje su činili. Govorilo se da su se povezali s dalmatinskim gusarima te pljačkali brodove i obalne gradove, do te mjere da je grad Osor zajedno s drugim dalmatinskim gradovima morao pozvati upomoć tadašnju novoosnovanu i moćnu venecijansku mornaricu. Kako su prolazila stoljeća, sjećanje na te »Garke« postupno je bljedjelo i postajalo sve nejasnije, pa je svaki pokušaj razjašnjavanja njihovog dolaska, boravka i nestanka i dandanas složena povijesna zadaća.

Bez obzira na izneseno, pokušat ćemo bar malo rasvijetliti te tamne stranice naše otočne povijesti, koja je do sada malo poznata i premalo istražena. Dakle, tko su bili ti »Garci« iz priča naših predaka?

Na temelju naših sadašnjih saznanja na ovo je pitanje gotovo nemoguće odgovoriti na jedan jednostavan i zadovoljavajući način, upravo zato što ne postoje sigurni dokazi. Novija povije-

sno-arheološka istraživanja na kvarnerskim otocima ipak nam, barem djelomično, dopuštaju rasvijetljavanje ovog povijesnog problema. Za valjanost naših tvrdnji neophodno se vratiti više tisuća godina unatrag, u vrijeme kada je na Cresu i Lošnju te u Istri, Dalmaciji, kao i na većem dijelu talijanskog poluotoka započela dominacija bizantskog carstva, carstva koje se proširilo iz njihovog ishodišnog i stolnog grada Istantula.

Bizant je preuzeo u svoje ruke velik dio onoga što je ostalo i bilo napušteno od Rimskog Carstva koje je polagano ali neumitno gubilo tlo pod nogama, ponajviše zbog razarajućih barbarskih naleta u 4. i 5. stoljeću. Upravo je car Justinijan 535.g. započeo seriju ratova s ciljem da osvoji prostrana područja koja su ranije bila u posjedu Rima. Sada su njima vladala razna barbarska kraljevstva koja su se formirala na europskom tlu nakon pada Rimskog Carstva, primjerice, poput nama zemljopisno najbližeg germanskog naroda Gota.

Ratne pobjede protiv njih omogućile su Bizantu relativan povratak mira i stabilnost te oporavak i razvoj trgovine između Jadrana, Balkanskog poluotoka, Male Azije i sredozemne Afrike.

Bizantsko carstvo, kako nam govori ondašnji bizantski povjesničar Procopio iz Cesaree, osvaja i pokorava Istru i Kvarner 539.godine. Tada i na otoke Cres i Lošinj dolaze brodovima i s vojskom te zauzimaju zatečene utvrde i strateške točke, kao primjerice Velu Stražu, utvrdu na punti Svetog Domijana, te na Palacolu i Svetom Petru kod Ilovika. Povjesničarima - istraživačima, kao što su A. Badurina, Z. Gunjača i Ž. Tomičić, dugujemo

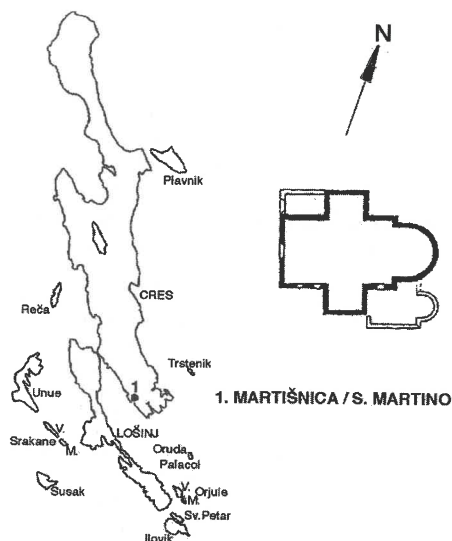
zahvalu za istraživanje tih i mnogih drugih obrambenih točaka koje su, radi kontrole pomorskog prometa na Jadranu, uspostavili Bizantinci. Iz razumljivih strateških razloga najprije su realizirali program opsežne vojne gradnje obnovom starih rimskih kastruma te gradnjom novih utvrda i osmatračnica, a potom je slijedio vrlo značajan i obiman program sakralne izgradnje. Drugim riječima, nakon dolaska vojske uslijedilo je doseljavanje civilnog stanovništva, najprije državnih službenika, trgovaca te novih naseljeničkih obitelji. Ove novodoseljene obitelji ubrzo su se izmiješale sa zatečenim lokalnim stanovništvom koje je do tada obavljalo pastirske i zemljoradničke poslove na velikim starorimskim posjedima.

S istoka su počele dolaziti organizirane grupe redovnika koje su već u 4. i 5. stoljeću bile predvođene od pojedinih kršćanskih isposnika, o čemu nam je zapise ostavio veliki crkveni otac, sveti Jerolim. Najvjerojatnije između 6. i 7. stoljeća te organizirane redovničke skupine počinju se nadahnjivati učinjima svetog Bazilija (329-379) i postaju poznate kao bazilijanski redovnici. Logično je zaključiti da se baš u ovom povijesnom kontekstu može govoriti o samo djelomičnoj točnosti imena »Garci« kako su te redovnike nazvali naši preci. Zašto tvrdimo da je to samo djelomično točno? Zato što se pod nazivom »Garci« podrazumijeva narod koji dolazi iz nama poznate Grčke ali treba reći da su ti redovnici dolazili ne smo iz Grčke nego iz svih krajeva tadašnjeg velikog Bizantskog Carstva pa tako i iz Turske, Armenije, Sirije i Egipta. Karakteristika ovog, kao i ranijih velikih carstava, bila je upravo multietnička jer su te velike države činili brojni, različiti narodi.

Bazilijanski redovnici započeli su na kvarnerskim otocima graditi male jednobrodne crkvice i druga sakralna zdanja podižući ih u čast Gospodina, Bogorodice i ostalih svetaca, osobito onima štovanih od bizantske crkve. Spomenuo bih crkvu Svetog Platona u uvali Sonte i crkvu Svetog Martina u uvali Martinšćica. Ova posljednja je vr-



Današnji izgled ostataka utvrde i crkvice Sv. Dumijana



Tlocrt crkve Sv. Martina u uvali Martinšćica

lo zanimljivo kulturno zdanje, podignuta u 6. stoljeću i ima tlocrt u obliku grčkog križa. Crkva je bila predmetom znanstvene studije Jasminke Ćus-Rukonić, koja je pretpostavila da je ova crkva sagrađena pod utjecajem sirijske arhitekture. Osim toga ova znanstvenica pretpostavlja da su pod istim utjecajem sagrađene crkvice Sveti Vid u blizini Merga, Sveti Lovre kod Loznatog, crkvice kod Zaglavca pored Vranskog jezera, Svetog Andrije u Puntima Križa i ona u Gornjem Selu na obližnjem otoku Susku.

Sa sigurnošću možemo tvrditi da je i crkvice Svetog Ivana na otočiću Orudi, izgrađena u 7. stoljeću također bizantske provenijence. Oko nje se s vremenom razvila redovnička zajednica, o čemu su pisali mjesni povjesničari a isto usmenom predajom prenosili lokalni stanovnici. Ovaj monaški kom-

pleks na Orudi bio je povezan s utvrdom na otočiću Palacolu i s utvrdom na Svetom Petru pored Ilovika. Ova vrlo organizirana redovnička zajednica morala je na određeni način privući i raštrkano lokalno ruralno stanovništvo i potaknuti razvoj nekih, za sada slabo istraženih naseobinskih oblika. Specifičnost bizantske reurbanizacije u 6. i 7. stoljeću je i stvaranje novih središta naseobinskih nukleusa na do tada nenaseljenim lokalitetima, gdje se uz usamljene bizantske utvrde razvijaju nova naselja.

Vrlo se malo zna o prisutnosti istočnih redovnika koji su se u najmanje tri stoljeća naselili i djelovali na području Cresa i Lošinja kao što vrlo malo znamo kako su se postavili prema zapadnom redovništvu koje svoje prve korake počinje činiti početkom 11. stoljeća ili nešto ranije, zahvaljujući radu osorskog biskupa Gaudencija.

Nedostatak povijesnih izvora ne dozvoljava nam točnije precizirati i riješiti ovaj povijesni problem, ali nam ipak danas poznati arheološki nalazi daju naslutiti postojanje istočnih religijskih zajednica koje su na više mjesta, i na našim otocima, podigle svoja kulturna zdanja. Idući tragom istraživača, kao što je primjerice Z. Karač, dolazimo do zaključka da su se te zajednice mogle razvijati zahvaljujući prisutnosti bizantske vojske koja je bila utvrđena na punti Svetog Domijana nedaleko Punte Križa, na otočiću Palacolu i Svetom Petru pored Ilovika. Te su vojne utvrde, pored zaštite i kontrole teritorija, zasigurno podupirale i pomagale novim vjerskim zajednica-

ma kao i doseljenicima koje kao i naši preci, možemo slobodno i mi nazvati općim imenom »Garci«.

Između 8. i 9. stoljeća ovim se zajednicama pridružuju nove grupe doseljenika hrvatskog etnosa koji se naselio i stabilizirao još ranije na području Dalmacije, možda već krajem 8. stoljeća, i koji je pokršten oko 820. godine pod vladavinom kneza Borne.

Neizbježno je zapitati se kakva je sudbina zadesila taj narod nazvan »Garci«, jer su s ovog područja nestali u vrlo kratkom razdoblju. Da li su na neki način asimilirani dolaskom redovnika benediktinaca ili su imali neku drugu sudbinu, možda puno tragičniju?

Neki povijesni izvori možda mogu dati odgovore upravo u ovom pravcu. Naime, lošinjski povjesničar Bonicelli smatra da je grčka zajednica prisutna na Orudi i Svetom Petru kod Ilovika nestala negdje oko 1018. godine na zahtjev osorske biskupije. Motiv nestanka mogao bi se tražiti u činjenici sklapanja saveza između dalmatinskih gusara i naših »Grka«. Povijesne činjenice govore da su postojale dvije velike pomorske akcije ondašnje venecijanske pomorske sile. Prva 1000. godine te druga 1018. godine. Te su pomorske akcije pokrenute s ciljem da se na Jadranu konačno riješi problem piratstva, kao i prisutnost Seracena koji su direktno ugrožavali Veneciju i dalmatinske gradove, koji su od pomorstva i trgovine živjeli i prosperirali.



Bizantika utvrda na otočiću Palacolu



Crkvice Sv. Ivana na otočiću Oruda

Po mom mišljenju, ovo opasno savezništvo nije sklopljeno od strane miroljubive redovničke zajednice već na poticaj bizantske vojske, doseljenika i njihovih obitelji povezanih s vojskom. Naime, kako je Bonicelli napisao, gusari su 838. godine zauzeli obližnji otok Pag kako bi stvorili čvrsto pomorsko uporište za njihove daljnje gusarske pothvate. Gusari, »ponizni istočnoj crkvi«, uspostavili su tim savezom prijateljstvo s »Grcima« s Orude i Svetog Petra, od kojih su zauzvrat dobili podršku za njihove gusarske prepade. Nažalost, naša dosadašnja saznanja ne dopuštaju nam da pobliže definiramo te mračne događaje ali možemo sa sigurnošću reći da se moralo dogoditi nešto vrlo ozbiljno kada je bizantska redovnička zajednica nakon tri stoljeća odjednom nestala.

Ostaje povijesna činjenica da su nakon ovog pomorskog pothvata Venecije, prema zapisima lošinjskog povjesničara, nestali kaluđeri odnosno monasi bizantske vjere, a s njima i naši »Garci«.

Kada su naši preci u godinama između 1500. i 1600. godine počeli naseljavati otoke Cres i Lošinj, mogli su čuti priče o narodu koji su jednostavno i logično nazvali »Garci« pa ih i dandanas naši žitelji, pomalo tajnovito i dalje tako nazivaju.

Nažalost i za naše suvremene povjesničare problem njihove prisutnosti na ovim prostorima još je uvijek daleko od konačnog povijesnog i utemeljenog objašnjenja.

#### Bibliografija:

BONICELLI G., Storia dell'isola dei Lossini, Trieste 1869.

BADURINA A., Bizantska utvrda na otočiću Palacol, AA.VV, Arheološka istraživanja na otocima Cresu i Lošnju, Zagreb 1982. str. 171-177

GUNJAČA Z., Kasnoantička fortifikacijska arhitektura na istočnojadranskom priobalju i otocima, »Materijali«, XXII (1984), str. 124-136.

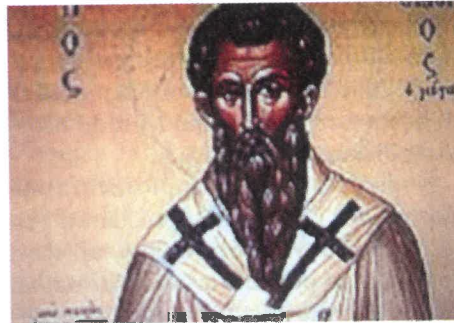
ZUCCHI S., Fonti e studi sul vescovo Gaudenzio di Ossero. Bilancio critico-bibliografico, i »Atti del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno« XX (1989 - 1990), str. 351-380.

TOMIČIĆ Ž., Le tracce della riconquista giustiniana sulla costa dell'Adriatico orientale, in Acta CIAC

(=Acta congressus Internationalis archaeologiae christiana, Citta del Vaticano) XIII (1998), II, str. 1075-1090

KORAČ Z., The problem of the exploration of 6th and 7th c. Urban planning on croatian soil within the context of general byzantine urban studies, in, Acta CIAC, XIII (1998), II, str. 966-967.

ĆUS - RUKONIĆ J., The early christian topography of the archipelago of Cres and Lošinj, in Acta CIAC, XIII (1998), III, str. 209-232; ĆUS - RUKONIĆ J., Eastern influence on the religious architecture of the Cres and Lošinj archipelago, in Acta CIAC, XIV...



#### Sveti Bazilije

Sveti Bazilije, nazvan Veliki, rodio se 329. godine u Cezareji, nedaleko turskog grada Kayseri. Potekao je iz bogate, plemićke obitelji koja je bila duboko kršćanska. Potvrdu izuzetno snažne religioznosti i kršćanskog odgoja u njihovoj obitelji daje činjenica da mu je djed s majčine strane bio zbog svojih kršćanskih uvjerenja mučen, a njegova su dva brata postala biskupi. Njegova je sestra Macrina vodila sveti život te je na obiteljskom imanju sagradila samostan.

Sveti Bazilije se školovao u Konstantinopolu, a kada se vratio u Cezariju osnovao je i vodio školu prava i govornišva. Ubrzo je bio u potpunosti zaukupljen i očaran kršćanskim, asketskim idealima svoje sestre. Ona ga je nagovorila da otputuje u Egipat kako bi bolje upoznao način življenja i djelovanja brojnih kršćanskih pustinjaka, (spomenimo između ostalih svetog Pavla od Tebe i svetog Antona Opata). Pod njihovim utjecajem u njemu je ubrzo sazrela ideja da i sam postane pustinjač te je čak pet godina proveo u samoći učeći i moleći se.

Ubrzo se oko njega okupilo mnogo

sljedbenika koji su odlučili slijediti njegovo učenje te su ga potakli da napiše redovnička pravila. Kako je on u duši bio iskonski redovnik i vrlo školovan čovjek i sam je zaključio da je to neophodno, shvativši da bez zapisanih poučnih vježbi i molitvi ne može biti pravilnog redovničkog života. Iz Egipta se vratio u Cezariju na poziv biskupa Eusebija koji ga je zamolio da napusti svoju omiljenu i dobrovoljnu samoću i život pustinjaka te da preuzme službu u njegovoj biskupiji i provede novi program pomaganja siromašnim ljudima.

Godine 370. i sam postaje biskupom i na tom položaju ostaje sve do smrti koja ga je zadesila 379. godine.

Sveti Bazilije cijeni se kao jedan od četvorice najvećih istočnih svetaca četvrtog stoljeća i smatra se ključnim osnivačem istočnog redovništva, kao što je to bio sveti Benedikt za zapadno. Nadimak Veliki dobio je zato što je uistinu bio velik čovjek, biskup i značajan crkveni učitelj. Osnovao je katolički red koji se služi istočnim obredima, a njihovi sljedbenici nazvani su bazilijancima. Oni su ubrzo postali vrlo aktivni na svim područjima koja su bila pod dominacijom Istočnorimskog carstva - Bizanta.

*Na talijanskom napisao  
Stefano Zucci - »Stepančić«,  
s talijanskog prevela Jabuka  
Zorović - Lalić - Ferdinandova*

#### Ispravak dijela teksta iz prošlog broja

U »Puntarskom foju« broj 8, iz lipnja ove godine, u članku - »Crkva svetog Platona na lokalitetu Suplatunski«, koji je napisao Stefano Zucchi - »Stepančić«, potkrale su se dvije greške koje uz dužnu ispriku autoru želimo ovim putem ispraviti.

1. Na kraju ovog teksta, u posljednjoj rečenici stoji da je crkva svetog Platona na Suplatunskom vrijedan sakralni spomenik iz kasnog srednjeg vijeka, što je netočno, jer se radi o spomeniku kulture iz ranog srednjeg vijeka.

2. Ispod crteža koji prikazuje tlocrt crkve svetog Platona napisano je da je autor crteža arheolog Branko Marušić što nije točno. Autori objavljenog crteža su L. Torelli i S. Zucchi - »Stepančić«.

*Uredništvo*



# Kraj agušta smokvu v'usta



Svi smo ovoga leta, drugu polovicu sarpnja i agušta vaf usta klali almeno desetak friških, duobrih, slatkih i zdravih smokav, onih najboljih, poberenih rano v jutro. Neki su misleli i na zimu pa su osušili malo smokaf za sebe i za ponudit zis bićerinon duobre domuace rakije onomu ki nan pride vaf kuću.

Neki je udelal smokvenjak, forši dvua, neki i karpanac ma sila, sila smokaf je i ovo leto propalo. Pojeli su ih usenci, bumbari, popadale su po tloh za ofce i jelini, škoda.

Da to vide naši stuari siguro bi bili dišperuani, ko ne i jidni aš je za njih smokva bila kako mana kua je pala z neba. Svako je leto smokva dobro rodila, a vaf dalgih zimskih meseci ona ih je othranila. Smokva je uz bokun mijesa od stvarke, palijentu i fetu sira bila gluavna hrana.

Štajun od smokaf je sada pasual, ma drugo leto će barzo prit pa je sada vrijeme da još jedanput rečemo besedudvije od smokve, od cvetki, od naših belic i karpanci, od petrovke, karkinje, zimice i od smokvijenci. Sada je moment za reć da je sramota da na butige kupujemo smokve osušene vaf Turske, Cipru ol Tunisu, a naše propadaju. Če bi bilo tako teško da almeno očistimo ona stuara stabla kua su još živa i još dobro rode. Klali smo se delat okolo

maslin, sadit nove i to je sila dobro i za pohvalit, ma zuać ne bismo posadili i ku smokvu ku je lagje tijendit nego svi drugi fruti a ona siguro rodi svako leto i od smokav se more udelat čuda toga, svega i svačesa.

Šinjora Vera Bonić, kua nuan svaki put neć napiše, ovoga je puta napisala jedan lijepi članak od smokav a vaf parvon broju »Punatrsko fuoja« nuan je barba Ive Lovrić napisual kako se smokva suši i kako se dela smokvenjak i karpanac a mi ćemo vaf ovuon broju napisat samo manji dijel stvuari ke se od smokav moreju udelat. Ufamo se da će česagot od ovoga ustat vaf glave nekoga od nas i da ćemo se latit posla okolo smokav.

Neki će reć da to ne kunvenji udelat, ma baš zato će je danas prišlo vrijeme kada svi govore kako niš ne kunvenji, prišli smo ovde kede smo sada. Siguro da niš ne kunvenji delat ko bi uteli da šubito gvadanjuamo veli šoldi ma od vavek se govorilo: »Zarno po zarno pogača«. Kako svi znuamo da niš ne pada z neba, homo ovu zimu jedan lijepi duan zis fameju, zis decami, da i njin neć za pokle ustuan vaf glave, skosoruajmo ostrugu okolo stuare smokve. Posecimo ku breku, smreku ol lajnstik. Popilimo suhe kite na smokve i na leto, lijepo zaruan, po hladu, homo pobrat zrele smokve. Pojijejmo ih onako friške a one ke ne moremo šubito pojest osušimo a za divijertimijent udelajmo česagot od ovoga će smo napisali da se od smokve more udelat.

## IL FICO

Leggiamo nella Bibbia, Genesi – capitolo 3, come il Signore Dio nel paradiso terrestre creò, tra le altre piante,



Karkinje

anche il fico. Adamo ed Eva dopo il peccato si ritrovarono nudi e, vergognandosi, si coprirono con una foglia di fico. Questo fu per loro il primo vestito.

Il fico è una pianta mediterranea che vuole molto sole. Da noi cresce spontaneamente, senza molte cure. È un albero che d'inverno perde le foglie e comincia a germogliare in primavera, tra marzo e aprile. Il proverbio dice: "Aprile dolce dormire", ma aggiunge anche: "Quando una foglia di fico copre l'occhio di bue, si comincia a fare il posolino pomeridiano".

I primi fichi maturano a luglio e sono detti „fioroni“ („cvetki“), sono grossi, pochi e di breve durata. Le altre varietà sono le „belice“, frutto dalla buccia verde chiaro con la polpa di un rosa-giallo dal sapore dolcissimo, e le „karkinje“, dalla buccia verde brillante e la polpa rossa; poi c'è la „petrovka“, che è di colore marrone violaceo con la polpa rosso scuro, ed infine la „zimnice“, che ha la buccia verde scuro e la polpa di un rosso cupo, ed è un frutto tardivo.

I fichi si raccolgono in piena estate, ad agosto. I primi si mangiano subito, freschi dall'albero che sono squisiti, e quelli successivi si fanno asciugare e seccare per l'inverno. Operazione questa che merita un approfondimento.

Innanzitutto si prepara il „barac“. Con dei paletti si forma una specie di tavolo rettangolare, più o meno lungo, sopra al quale si dispone una sorta di canniccio in modo che l'aria possa circolare meglio. Il tutto va naturalmente posto in un luogo ventilato e soleggiato. Sui due lati più stretti del ripiano vanno poi messi due pali, a loro volta uniti alla sommità da un terzo palo più lungo, sul quale viene stesa dalla poiggia. Ai miei tempi, quando si prevedeva un temporale, si sentiva dire: "Ste pokrili barac", perché i fichi non devono assolutamente bagnarsi.

Una volta raccolti, i fichi si mettono ad asciugare sul barac. Le „belice“ vengono generalmente aperte a metà, ma non separate, e prendono il nome di „polušići“. Le „karkinje“ vanno invece messe intere e in piedi. Anche le



altre due varietà vengono seccate, ma sono indubbiamente meno pregiate.

La raccolta dei fichi comporta lavoro e parecchio impegno. Bisogna raccogliergli uno per uno, metterli a essiccare, rivoltarli continuamente finché non prendono un bel colorito nocciola chiaro e poi metterli tutti assieme su una tela, per asciugarli ancora al punto giusto. Infine si passa alla selezione di quelli belli.

Le „karkinje“ vengono leggermente schiacciate tra due dita e messe in una „škrinjica“ con delle foglie di alloro „javorika“ e dei semi di finocchio „koromač“. I „polušići“, cioè le belice aperte, vengono raggruppati in un blocco unico a forma di cupola, attraverso una preparazione molto particolare.

Per prima, cosa si prende una ciotola o una scodella col fondo tondo, meglio se di legno „čašica“, che deve fungere da stampo. La si inumidisce con della grappa o, al limite, con del vino bianco.



Dopodiché, s' incomincia a foderare l'intero contenitore coi fichi, disponendoli con la buccia verso le pareti dello stampo. Una volta giunti in cima, si deve avere l'accortezza di lasciare pendere una meta del fico aperto oltre il bordo. Fatto questo, si passa a riempire completamente la parte interna, premendo molto forte in modo che i fichi si attacchino bene gli uni con gli altri e il tutto s'indurisca, diventando un unico blocco. L'ultimo strato va disposto con la buccia verso l'interno, perché deve fare da coperchio. Quindi, si prendono le meta lasciate precedentemente pendere oltre il bordo e le si rivoltano all'interno, premendo sempre molto forte, affinché chiudano e sigellino la cupola. Da notare che, per tutta la durata della preparazione, le mani devono essere costantemente bagnate anch'esse di grappa o vino bianco. Alla fine, non resta che levare il composto dallo stampo e adagiarlo, nome di „karpanac“ poiché è fatta di pezzetti „karpe“.

Un altro dolce a base di fichi è il „pan de figo“ „smokvenjak“, che ha il pregio di recuperare gli scarti e farne una prelibatezza. Per la sua preparazione, infatti, bisogna innanzitutto prendere i fichi meno belli o difettosi e macinarli nella macchina con cui si trita la carne assieme a dei semi di finocchio o di anice. Poi, con le mani sempre umide di grappa o vino bianco, s'impasta il

tutto proprio come si fa col pane. Quindi si divide il blocco in tanti pezzi a piacere e ognuno di essi viene lavorato, assottigliandolo ad un'estremità e bloccandolo dall'altra, finché non prende una bella forma a cino della dimensione preferita. Anche questo dolce, che ai miei tempi si faceva per i bambini o veniva regalato alle feste, va disposto su una foglia di fico.

Ci sono poi le collane di fichi, che si compongono semplicemente prendendo uno spago e infilandovi, alternati, un fico e una foglia di alloro. Le collane generalmente si conservano all'asciutto e vengono mangiate d'inverno. Noi le mettevamo in una cassetta „škrinjica“, ed erano un ottimo companatico. Pane e fichi e sempre stata una delle merende più nutrienti, soprattutto quando si andava nei boschi.

Ma anche quando si restava in casa, quale migliore cosa da offrire a un amico che ci veniva a fare visita di un grappino „rakija“, magari fatto di fichi, accompagnato a un Pan de figo, o anche solo due fichi? E cosa c'era di meglio in inverno, nella stagione dei raffreddori e i malanni, di una buona e genuina tisana fatta con due fichi, due prugne, due mandorle, una mela e naturalmente miele? Anche a Natale, tra i regali, i fichi erano immancabili come le noci. E adesso è bello ricordare e, col pensiero, gustare ancora quei sapori che sapevamo con certezza da dove venivano.

Per finire, vorrei concludere con un'osservazione. Quando ci troviamo al cospetto di una cosa di scarso valore, si usa dire: „non vale un fico secco!“ Ma chiedo a voi che li avete assaggiati, uno alla volta o magari in un karpanac o un Pan de figo: „E' davvero così scarso il valore di un fico secco...?“

Vera Bonich

### Marmelada od smokava

Izaberemo zdrave i zrele plodove smokve i oljuštimo im koru. Zatim ih zgnječimo u posudi i smjesu stavimo kuhati. Kada zakuha dodamo šećer. Na 5 kg smokava potrebno je dodati 1 kg šećera. Kuhamo povremene miješajući dok ne dobijemo željenu gustocu. Marmelada je kuhana kada se kaplja na hladnom tanjuru odmah stisne. Još vruću marmeladu izlijemo u staklenu posudu. Posudu radi sterilizaci-



je stavimo u zagrijanu pećnicu 10 minuta na temperaturu od 80°C. Ohladimo i celofanom hermetički zatvorimo posude.

### Kompot od smokava

Potrebno nam je 1 kg svježih smokava, 1/2 litre suhog bijelog vina, 200 gr. šećera, sok od jednog limuna i od dvije naranče.

Smokve oguliti i narezati ih napola. Kuhati vino, šećer, limunov i narančin sok oko pet minuta pa ubaciti smokve, čekati da provrije i onda kuhati još dvije minute te pustiti da se ohladi.

### Smokve u sirupu

Potrebno nam je 1 kg poluzrelih smokava, 2 kg šećera, pola litre vode, pola štapića vanilije, korice cimeta, dva klinčića, naribane korice od pola limuna i sok od jednog limuna.

Najprije se smokve više puta probode pletacom iglom i stavi u hladnu vodu. Kada voda proključa izvaditi smokve, promijeniti vodu i ponovo zakuhati. Ovo treba ponoviti tri puta, a zatim smokvama skinuti kožicu i opet prokuhati tri puta.

Šećer prokuhati u vodi dok ne postane gust pa dodati limunov sok, mirodije i na kraju smokve. Smjesu lagano kuhati dok se sok ne izbistri i ne zgusne te ohladi.

Smokve se izvadi i složi u staklenku te se zaliju sirupom (bez mirodija), čuva se na hladnom i tamnom mjestu i može konzumirati u roku od dva mjeseca.

### Lisnato tijesto sa smokvama

Sastojci: pakiranje zamrznutog lisnatog tijesta, 20 dag. suhих smokava, 2 ki-sele jabuke, 4 dag grožđica, prošek, 2 piškote, šećer, korica limuna, cimet, 1 vrećica vanilin šećera.

Usitnite suhe smokve i grožđice te ih prelijte prošekom. Jabuke naribajte, dvije piškote zdrobite i zajedno sa smokvama pomiješajte s nekoliko žlica šećera (prema ukusu), limunovom koricom, malo cimeta i vrećicom vanilin šećera. Lisnato tijesto razvucite na dva široka komada. Na prvi složite nadjeve, a drugim pokrijete. Pecite u pećnici oko pola sata na 200°C. Na kraju pospite šećerom.

### Smokve sa svježim sirom

Sastojci: 400 ml prošeka, 3 žlice šećera, štapići cimeta, 4 klinčića, 20 suhих smokava, med, limun, svježi sir.

Zakuhajte prošek sa šećerom, cimetom i klinčićima. Dodajte smokve i kuhajte 5 minuta. Izvadite i pustite da se ohladi. Pjenasto izmješajte svježi sir, sok i koricu limuna te dvije žlice meda. Ohlađenim smokvama odrežite gornji dio, a donji napunite sirom te poklopite gornjim dijelom.

### Sladoledni kup s smokvama

Sastojci: suhe smokve, malo likera, 500 g sladoleda od vanilije, crna čokolada.

Smokve narežite na kocke, prelijete likerom i stavite u hladnjak da odstoji 1 sat. U manju posudu stavite pola količine sladoleda, prekrijete smokvama i pospite grubo naribanom čokoladom, a zatim sve prekrijete drugom polovicom sladoleda.

Poslužite sa šlagom i preljevom od čokolade.

### Punjene smokve

Sastojci: svježe smokve (ne previše zrele), 10 dag oraha, 10 dag badema,



3 dag kaka, 2-3 kandirane korice naranči, 0,3 dl konjaka, 15 dag šećera, 1 čaša vode, 4 klinčića, štapić cimeta.

Smokve prerežete napola po dužini od peteljke prema dolje pazeći da na dnu ostanu spojene. Sitno nasjeckajte orahe, bademe, dodajte kakao i koricu naranče narezanu na komadiće. Poprskajte konjakom i dobro promiješajte. U lončiću promiješajte šećer, vodu, klinčiće i cimet te kuhajte na laganoj vatri, neprekidno miješajući dok ne dobijete dosta tekući sirup. Smokve napunite nadjevom od suhog voća i zatim ih lagano pritisnite da se prerezane polovice zatvore. Jednu po jednu punjenu smokvu umočite u sirup i stavite na tanjur za posluživanje i ohladite u hladnjaku.

### Vino od smokava

Sastojci: 1,5 l crnog vina, 10 dag suhих smokava, 10 dag smeđeg šećera, 2 klinčića i rogač.

Crno vino stavimo u posudu za kuhanje te dodamo mljevene suhe smokve, mljeveni rogač, šećer i klinčiće. Na laganoj vatri uz miješanje kuhamo 5 minuta i procijedimo. Ovako pripremljeno vino dobar je lijek protiv kašlja. Uzimamo 3 puta na dan po 1 čašu.

### Rakija od smokava

Od svježih (ali i od suhих) smokava može se napraviti izuzetno ukusna i kvalitetna rakija.

Ubrane svježe smokve stavljaju se u prikladnu posudu u kojoj se izmuljaju i ostave da počne alkoholno vrenje. Duljina vrenja ovisi o temperaturi smjese, prostorije i sadržaja šećera, a može trajati od 4 do 8 dana. Provrela masa izmuljanih smokava zatim se stavlja u kotao i vrši destilacija. Od 100 kg smokava može se dobiti od 12 do 14 litara rakije jačine oko 45% alkohola.

# MURVA - DUD - ZABORAVLJENA VOĆKA

## *Morus nigra i Morus alba*

Murva, ta prekrasna i korisna voćka stablašica koja je danas potpuno zane-marena i gotovo zaboravljena, nekada je imala značajnu ulogu u svim naselje-nim mjestima našeg podneblja. Bilo je tako i u Puntari Križa gdje su je naši pre-ci sadili ponajviše u okućnicama, po-red kuća - »na dvoru« ili kao omanje drvorede uz glavne putove u selu. Uočljivo je to i danas kada staro vele-bno stablo murve možemo vidjeti u dvorištu kuće, jedne od najstarijih obi-telji u Puntari - »na dvoru Mićevih« i murve koje su još uvijek opstale uz put na Varošu uz oštariju i malo južnije od seoske cisterne. Stara murva koja je do izgradnje nove niskonaponske elektri-čne mreže ove godine rasla preko puta »Popove kuće« navodno se morala po-sjeći i uništiti, zbog izgradnje nove tra-fostanice. Ni danas se s tom činjenicom Puntari nisu pomirili i nismo baš uvje-reni da je tako moralo biti. Još smo i sa-da mišljenja da je trafostanica mogla niti izgrađena samo 5-6 metara južnije i da je murva mogla ostati i danas, ta-mo gdje je stoljećima rasla.

Izgleda da je Puntari suđeno da zbog električne opskrbe uvijek mora izgubi-ti dio svog identiteta.

Kada je električna struja prvi puta 1970. godine stigla do Puntari Križa, izgubili smo simbol centra sela, mjesto



okupljanja svih mještana - našu pokri-vicu a sada i murvu, stablo oko koje su se generacije i generacije puntarske djece okupljale, igrale i sladile sočnim plodovima.

Nitko u Puntari ni poblize ne može re-ći kada su te murve posađene, ali iz ka-zivanja naših baka i djedova znamo da su tamo bile i u vrijeme njihova djetinj-stva i da su se i oni oko murve: »baru-nali, na murvu partili, padali i jeli bije-le i čarne murve«. Pamtim i ja dane mog djetinjstva, kada bi zajedno s ro-đacima došli barkom s Lošinja kod no-ne u Puntari, uvijek par dana prije Ivanje. Beskonačno smo se igrali oko murve i neumorno pentrali na nju, po-kušavajući dohvatiti one najkrupnije i najslađe plodove na krajevima dugih i savitljivih grana. Nona je uvijek nego-dovala strahujući da ćemo pasti, ozlije-diti se. Unatoč njenim prigovaranjima, pa čak i zabranama, svakog smo se ju-tra i večeri penjali na murvu. Naše sva-kodneвно: »Homo na murve« trajalo je sve dok ne bi počelo dozrijevati osta-lo voće poput smokava, šljivića, bresa-ka ili grožđa.

Nestašni i nepromišljeni, kao i sva djeca, jednog smo se dana dosjetili ka-ko ćemo našu dobru nonu Viktoriju dodatno uznemiriti pa smo jednom od nas namazali ruke i noge gustim crve-nim sokom crne murve i trčeci pošli kući.

Na dvorištu smo plačljivim glasom počeli dozivati nonu: »Nona, nona pual je z murv, vas je karvav«. Nona je istrčala iz kuće i gotovo se onesvijestila vidjevši »krvave« ruke i dijelove nogu svog najmlađeg unuka. Pribravši se i shvativši našu neslanu šalu, svih nas je ljutito utjerala u kuću, skinula s nas dobrano zaprljanu odjeću, potjerala u sobu i zapovjedila da legnemo u kre-vet gdje smo po kazni ostali do večere. Zabranila nam je da cijeni idući tjedan idemo na Ul na kupanje. Strožu kaznu za nas nije mogla smisliti. Nije ta ka-zna trajala cijeli tjedan, a po murvi smo se uskoro ponovno penjali, samo što smo to sada činili na bijeloj murvi iz-bjegavajući crnu koja je uvijek na na-šim rukama i odjeći ostavljala tragove.



Plodovi murve koristili su se uglav-nom za jelo, u nekim se obiteljima od nje radila marmelada ili sirup, a neki su brali plodove i koristili ih za prehra-nu kokoši i svinja. Danas pod krošnjama ono malo murvi koje su opstale po cijele noći harače jeljeni lopatari hrane-ći se otpalim plodovima i brsteći zele-ne listove sve do visine koju mogu do-stići dok su danju velike krošnje murvi pravi raj za brojne ptice.

Murva - dud, pripada obitelj dudov-ki - *Familiae Moraceae*. Dijele se na dvije najznačajnije vrste, na čarnu murvu - crni dud - *Morus nigra* i bijelu murvu - bijeli dud - *Morus alba*. Engleski naziv za murvu je Black (White) Mulberry, njemački Schwarzer (Weisser) Maul-beerbaum, francuski Noir (Blanc) Murier i talijanski Gelso nero i Gelso comune. Pradomovina crne murve je Perzija a bijele Kina.

Murva je visoka listopadna voćka stablašica koja može narasti i do visine preko osam metara. Ima vrlo bujnu i razgranatu krošnju i vrlo jako korijenje. Odlikuje se kasnim proljetnim li-stanjem, starorimski pjesnik Vegilije, opisao je murvu kao najlukavije drvo koje u proljeće najduže spava ne želeći prolistati jer čeka toplije vrijeme. Kada za murvu dovoljno zatopli, odjednom propupa, gotovo preko jedne noći. Vrlo sporo raste, mlada stabla do plo-

da dolaze tek nakon sedam godina i izuzetno je dugovječna.

Listovi su svijetlozelene boje, široki, jajolikog oblika, na vrhu zašiljeni s blago nazubljenim rubovima. Cvjetovi su samooplodni, jednodomni ili dvodomni s kratkim i gustim resama. Plod se razvija od čitavih ženskih cvjetova. Plodovi su, ovisno o sorti, crni, tamno-ljubičasti, crveni ili bijeli, vrlo ukusni i sočni. Zreli plodovi crne murve su slatkastog ali i pomalo gorkastog okusa dok su bijeli plodovi slađi od crnih a prezreli čak pomalo i bljutavi. Dozrijevaju već u lipnju te postupno u srpnju pa čak i u prvoj polovici kolovoza. Zreli plodovi sami vrlo lako opadaju a tako otpali, naročito oni crne murve, prljaju tlo, privlače ose i muhe pa su mnoge murve zbog toga u našim dvorištima posječene.

Murvi odgovaraju topla podneblja pa vrlo dobro uspijeva u priobalju i na otocima ali uspijeva i u krajevima podalje od obale mora koja imaju umjerenu klimu. Vrlo dobro podnosi velike vrućine i ljetne žege a otporna je i na hladnoću. Crnu i bijelu murvu danas mogu blagovati samo oni koji u okućnici imaju ovu vočku ili znaju gdje raste jer se u maloprodaji uopće ne može naći. Od plodova se mogu pripremati sirupi, bistri sokovi, kompoti i marmelada, a mogu biti i ukusan sastojak voćnih salata. Od murve se rade i želei, vino a može se peći i vrlo ukusna rakija. Za jelo se obično beru direktno sa stabla, a za ostale namjene, kada su nam potrebne veće količine plodova, beru se na način da se ispod stabla prostre pogodna tkanina ili plastična folija. Potrebno je samo malo snažnije protresti grane i zreli plodovi će sami padati.

Plodovi sadrže oko 10% invertnog šećera, oko 2% slobodnih organskih kiselina (najviše limunove i jabučne), ima dosta karotina (provitamina A), te vitamina C, B2, minerala i puno pektinskih tvari.



Ljekovita svojstva murve poznata su od pamtivijeka. U kineskoj narodnoj medicini postoje tisućljeće stari zapisi u kojima su se plod, list i kora koristili za liječenje raznih bolesti.

Za liječenje se najviše koristi sirup a nešto manje ostali dijelovi kao list, kora i korijen. Plod je blagotvoran tonik za bubrege i mokraćne putove. Sirup se koristi kao laksativ za liječenje neredovite stolice, za razne upale grla, usne šupljine, zubnog mesa, jezika i krajnika.

U pučkoj medicini crni dud ima stoljetnu tradiciju u liječenju zatvora crijeva, parazita (trakavice) i kod trovanja hranom, nikotinom, alkoholom i gljivama u obliku čajnog napitka od kore korijena ili kore mladih grana.

Čaj od listova poznat je pučki lijek za smanjivanje i regulaciju šećera u krvi pa je obavezan sastojak u čajnim napicima u dijabetesu.

Koru korijena crne murve koristi se za liječenje astme, kašlja i bronhitisa. Plod bijele murve zapadna pučka medicina ponajviše koristi za liječenje artritisa, bolesti oka, crijeva, čireva u ustima i za relaksaciju živčanog sistema.

Sok bijelog duda prema nekim izvorima liječi čak i tumor grla a koristi se za liječenje afti, bronhijalne astme, epilepsije, nesaniice, kašlja i prehlade.

Danas je gotovo nemoguće u prodaji naći sadnice murve jer je rasadničari najčešće ni ne uzgajaju. Međutim, one se mogu vrlo lako napraviti reznicama, odnosno na način da se sa starog stabla odrežu mladice duljine između 25 i 30 centimetara koje se potom okomito posade u omanju posudu. Reznice se u rahlu zemlju umeću tako da iznad površine zemlje ostavimo dva pupa. Nakon ukorjenjivanja presađujemo ih na odabrano mjesto, ali ne prije mjeseca travnja. Murva prve dvije godine nakon sadnje raste sporo. U slijedećim godinama orezuje se u fazi mirovanja, dakle zimi prije nego krene vegetacija. Orezuje se samo radi pravilnog formiranja krošnje da nam murva u svom rastu previše ne »pobjegne« u visinu. Jednom godišnje stablo je dobro pognojiti kompostom a zemlju oko njega redovito čistiti od korova i rahliti. Zanimljivo je da murva nema nametnika ni bolesti.



Bijela murva

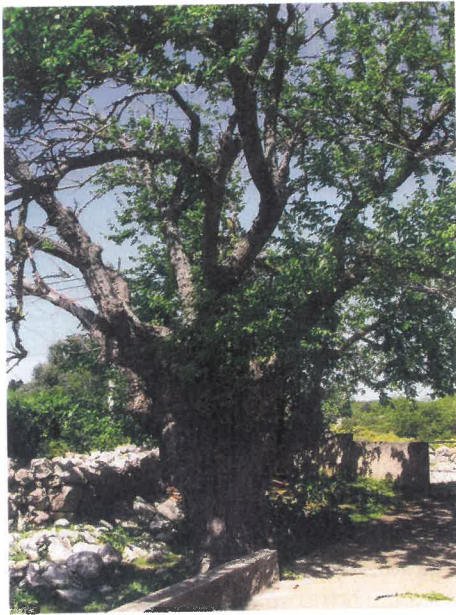
Osim što nam murva daje ukusan i ljekovit plod te možemo u ljekovite svrhe koristiti njen list, koru i korijen, ona nam daje i vrlo kvalitetno drvo. Nekadašnji graditelji naših pasara ili guca izuzetno su cijenili drvo od murve i bili su presretni ako su do njega mogli doći te su od murvinog drva u pravilu radili rebra na čamcima. Znano je također da se od murve, zbog čvrstine njenog drva, vrlo dobre savitljivosti, pa i aromatičnosti, rade najkvalitetnije bačve, naročito one za čuvanje rakije.

### Murva - nezaobilazno drvo u proizvodnji svile

S velikom se sigurnošću može tvrditi da je murva iz njene pradomovine prenesena u Europu radi proizvodnje svile, odnosno dudovog svilca, koji se hrani isključivo listom bijele murve, a ne zato što je ona vrijedna vočka koja daje ukusne plodove.

Malo je poznato da se dudov svilac dugo godina uzgajao i u našim krajevima, sve do prvog svjetskog rata, a njegovu proizvodnju uvelike su poticale vlasti Mletačke Republike i potom Austro-Ugarska monarhija.

Svilena buba potječe iz kineske pokrajine Shantung, gdje se uzgajala već oko 2600 godine prije nove ere. Svilarstvo se u Kini najjače razvilo u 5. stoljeću a njegovi proizvodi (svilene niti i tkanine) bili su daleko najznačajnija trgovačka roba i najveći izvor prihoda tadašnje kineske države. Iznošenje svilene bube izvan granica Kine bilo je zabranjeno i kažnjavalo se smrću. Tajna uzgoja svilene bube dugo je pomno čuvana do 419. godine kada je jedna mlada Kineskinja udajom u susjednu državu Kotan prenijela jaja svilene bube. Ta unosna poljoprivredna grana starog svijeta potom se



Stara murva „na dvoru Mićevih“

ubrzano širila uglavnom u dva pravca. Prema istoku u Japan i prema zapadu u Perziju i Malu Aziju. Tek u 6. stoljeću stiže u Europu. Izvori navode da su 552. godine dva grčka svećenika prenijela u bambusovim štapovima jaja svilene bube iz Perzije u Carigrad, a otprilike u isto vrijeme u Europu je preneseno i sjeme bijele murve.

Na jadranskoj se obali uzgoj svilene bube brzo udomaćio jer su murva i dudov svilac ovdje imali vrlo pogodne klimatske uvjete za razvoj. Postoji pro-

vjereni podatak da je primjerice grad Rab 1018. godine svoj danak Mletačkoj republici plaćao s nekoliko funti čiste svile ili zlata. Kada su naši krajevi početkom 15. stoljeća priključeni Mletačkoj Republici, ona ubrzo počinje uvođiti mnoge mjere i poticaje za sadnju bijele murve i uzgoj dudovog svilca jer je Venecija, tada pomorsko-trgovačka sila vrlo brzo uočila korist od trgovine svilom.

Sljedeći vrlo snažan poticaj sadnji murve i uzgoju dudovog svilca javlja se polovinom 18. stoljeća kada je Venecija uvelike osiromašena dugotrajnim ratom protiv Turaka pa uvodi reformu poljoprivrede uz veliko propagiranje i poticanje sadnje murve.

Dolaskom Francuza u ove krajeve poljoprivreda dobiva novi zamah, podižu se čak i novi rasadnici u kojima je murva jako zastupljena i u nekim se mjestima sade drvoredi murve. Jedan takav drvored murve može se još i danas vidjeti u Makarskoj.

Zlatno doba sadnje murve i uzgoja svilca bilo je u doba austrijske vladavine, naročito između 1850. i 1860. godine, kada ondašnje trgovačko-obrtničke komore potiču svilarstvo pa se ova grana privređivanja proširila od Istre sve do Boke Kotorske. U to se vrijeme u Italiji i Francuskoj pojavila pjegavica, bolest svilene bube. Kako te bolesti u

našim krajevima nije bilo, svilogojstvo je dobilo velik zamah. Koliko je austrijska vlast pridavala pažnju ovoj proizvodnji govori podatak da je 1866. godine formirana Savezna komisija sa zadatkom da snimi stanje svilogojstva i donese mjere za njegov napredak, a 1867. godine u Beču je čak održan prvi svilogojški kongres. Na njemu je između ostalog određena i vrijedna nagrada za onog tko posadi više od 25 stabala murve.

Pokrajinski sabor Istre, kojem su Cres i Lošinj u to vrijeme austro-ugarske vlasti pripadali, iznio je u svom statističkom izvješću o uzgoju svilene bube za 1904. godinu da je na području Istre i istarskih otoka proizvedeno 86 698 kilograma čahura svilene bube. Cijena jednog kilograma bila je 1 kruna i 71 cent. U komentaru se navodi da je uzgoj polučio dobre rezultate i da nije bilo bolesti te da je urod i berba dudovih grana zadovoljila. U izvješću je također navedeno da je jedina šteta bila od tuče u srpnju i kolovozu te godine koja je na nekim područjima uništila polovicu uroda, kao primjerice u Voloskom, Krasu i Novigradu.

Prvi svjetski rat je uvelike uništio i ovu granu privređivanja, a njena konačna propast uslijedila je i zbog sve veće proizvodnje i ponude umjetne svile koja je bila puno jeftinija od dotadašnje prirodne.

Danas postoji vrlo mala vjerojatnost da će se unas murva uzgajati radi proizvodnje dudovog svilca odnosno svile. Moderna tekstilna industrija proizvodi vrlo kvalitetna i relativno jeftina sintetička vlakna i tkanine koje su u potpunosti istisnule proizvodnju prirodne svile. Stoga što se tiče svilarstva, murva sigurno nema budućnosti.

Murva u našem podneblju može opstati ne samo zato što će je pojedinci saditi zbog nostalgije za starim vremenima kada je svojom hladovinom i plodovima dominirala u mnogim seoskim okućnicama, već i zato što su njeni plodovi visokovrijedni u nutritivnom i ljekarničkom smislu. Svjedoci smo da se razvojem turizma dobro mogu plasirati mnogi naši autohtoni proizvodi. Turisti vrlo rado kupuju naše maslinovo ulje, proizvode na bazi maslinovog ulja, marmelade od planike, domaćeg limuna, domaće rakije s aromatičnim biljem, med i njegove proizvode pa zašto ne bi

### KOMPOT OD MURVE

Potrebno je ubrati 1 kg svježih plodova, 400 grama šećera, jedna litra vode i malo korice limuna.

Plodovi se operu i ocijede. U vodu se ukuha šećer te stave plodovi i prokuha još par minuta. Zatim se izvade plodovi te soku doda korica limuna, još se malo prokuha i tom smjesom preliju plodovi murve. Sve se ulije u staklenku, zatvori odgovarajućim poklopcem i sterilizira u pećnici oko 15 minuta na temperaturi od 80°C.

### SIRUP OD MURVE

Za pripremanje sirupa potreban nam je 1 kg plodova murve, 300 g šećera i sok od polovice limuna. Plodovi se kuhaju dok se ne pretvore u kašu. Zatim se ocijede kroz rijetku gazu i dobijemo otprilike pola litre soka. Soku se dodaje šećer i limunov sok te ponovno prokuha 5-6 minuta. Sve se ulije u toplu bocu, odmah začepi i pusti da se ohladi. Bocu se pohranjuje u hladnjak, a pije se razblaženo s vodom ili sokom od limuna.

### ČAJ OD LISTOVA CRNE MURVE

Jednom litrom kipuće vode prelijemo 50 grama suhih listova crne murve zatim poklopimo i pustimo da odstoji najmanje 12 sati uz povremeno miješanje te na kraju procijedimo.

Čaj se pije tijekom cijelog dana (umjesto vode) kod šećerne bolesti radi smanjenja ili regulacije količine šećera u krvi.

sutra kupovali i čajeve, marmelade i džemove od murve. Prerađene i konzervirane plodove murve pakirane u prigodnu ambalažu mogu se pohraniti ili prodavati gostima kao domaći ekološki proizvod koji će on blagovati kada se vrati svojoj kući.

Stara stabla murve koja se često lome zbog prevelike krošnje i zuba vremena mogu se obnoviti. Treba samo odrezati stare grane sistemom »uglavu« ostavljajući staro deblo. Murva će se vrlo brzo obnoviti obilnim rastom mladica. Porezano drvo i danas je jako cijenjeno a može se iskoristiti u mnoge

svrhe: popravak i zamjena dotrajalih rebara na barci, zamjena dotrajalih duga na bačvama i slično. Obnovljena murva rodit će već slijedeće godine a ranije smo opisali kako se vrlo lako mogu napraviti nove sadnice koje će orezane sa starih stabala zadržati i nastaviti njihove osobine i tako ih spasiti od propasti.

Murva zbog svega što je ovom narodu na škoju podarila u prošlosti sigurno zaslužuje da joj pomognemo da opstane i da uz pokrivicu i nadalje bude identitet našeg sela.

Ljubo Galjanić



Crna murva

## TRI KORIZMENE RECETE NORME LAZARIĆ

### SLIJEPI BRUDET

#### OKURI

1. Muke žute za palijentu
2. Škalonje
3. Ule od maslin
4. Malo kiseline, malo vode i malo bijeloga vina
5. Ostarženoga sira

#### PARIĆUJE SE:

Skuhat mehku palijentu i pustit ju vaf loncu, očistit škalonju, narezat, klast vaf jenu scuricu, malo maslinovoga ula i škalonju malo pofrigat ma neka ne zagori. Zmešat kiselinu, vino i vodu i vlijet sve vaf scuricu neka zavre. Klast ol posut malo sira na pijat i štivat na grudice (žličnjaci) palijentu, ozguora još posut malo sira i polijet zis friganim brudetom.

### KORIZMENA VIČERA

#### OKURI

1. Fažuol suhi (cirka puol kila)
2. Mušnjice mluadoga boba
3. Malo blitve
4. Malo koromača (divoga)
5. Maslinovo ule
6. Tri srednja kumpira i soli po guštu

#### PARIĆUJE SE:

Klast skuhat fažuol i kada bude trikvuarti kuhani, klast cijele mušnjice mluadoga boba, blitvu i koromač. Očistit kumpir, narezat ga na puol i sve neka skupa ku-

ha. Kada se kumpir skuha, znijet ga na pijat, zis pirunuon ga razmarvit i tornat opet vaf lonac. Klast ule, malo soli i neka sve skupa malo kuha. Okusit pa, ko fali, more se još krešit i ula i soli.

### BRUOSKVA NA POFRIH

#### OKURI:

1. Jedan bus bruoskve
2. Četire srednja kumpira
3. Dvua-tri zarna luka (češnjaka)
4. Dvije pituje od ligne
5. Ule od maslin
6. Puol žlice vegete
7. Soli po guštu

#### PARIĆUJE SE:

Bruoskvu narezat na fino i pustit ju vaf vode, očistit kumpir, prepolut ga. Klast vaf jenu teću ule i nuanj luk, kada luk požutijeje klast pituje od ligne (svijetla tekućina koja se nalazi u unutrašnjosti na kraju tijela ligne) i šubito kladat bruoskvu, ne živo ocijejenu. Uzguor bruoskve klast kumpir, malo soli i posut vegetu, pokrit, kalat oganj i pokrijeno neka malo kuha - ne mešat! Kada se kumpir skuha, klast ga na pijat i zis pirunuon dobro razmarvit i tornat vaf teću. Pokle toga zis penaricu sve dobro zmešat aš bi se latilo pa bi zagorelo. Pokusit i još posolit ako okuri a more se krešit i dvije tri žlice prijesnoga ula.

ČE JE ČE I KAKO SE ČE ZOVE

## SVEČA NA PETROJO



Sveća na petrojo zis depozitom od rama

Do ne tako puno godišć nazad, kada nismo imeli ovo današnje luče, kuo po modijernu zovemo »električna energija«, kada bi se zaškurilo, navečer, za moć česagot vit po kuće, duperale su se sveće na petrojo.

Sveću na petrojo imela je saka fameja ma špešo, kada ni bilo šoldi za kupit petrojo, ne bi se bilo ni nju važgalo, nego se svetilo zis šteriku, slepicu a kadgot i samo zis luminon. Ko je i bilo šoldi, petrojo se loštešo šparinjalo (aš šparinjat vajua kada šoldi je, kada ih ni, nimaš ni če šparinjat) pa se po vičere barzo hodilo na pusteju za če manje petroja stratit a najveć za počinut, aš je zutra zaruan, prije sunca, vajalo puoć na novu žurnuadu.

Na butige se moglo kupit sveću, tubo, pavijer i petrojo kuo je bilo vaf velikih latah a prodavalo se na litri. Svijeć je bilo više veličin i bile su po brojeh od najmanje kua je bila bruoj jedan do najveće, bruoj devet. One manje daržale su se obešene na puntine na zidu a one veće bile su kako lampaduariji, obešene za grijedu uzguor stola. Bogateje kuće imele su vaf šalotu lampaduariji zis dvije ol tri sveće, ki se je zis jenu tiramuolu mogal dvizat ol kalevat, kako je okurilo. Za imet boje svetlo na stolu, kada je peržempio žena mendevala in-

timele ol rekamevala čentrini, sveće bi se kalala a kada je okurilo da svuda bude svetla onda bi se sveća digla gore, visoko uzguor stola. Muale sveće bile su zakućene na puntine na zidu a kada je okurilo česagot boje vit ol puoć neš zijet vaf neki škuri kantun ol pod skale, onda bi se sveću odvesilo i nosilo vaf ruke onuan kuan je okurilo a pokle bi ju se opeda tornalo na mesto.

Svaka sveća na petrojo ima depozit ki je udelan od debjega stakla ol od tanje late od rama. Više su se duperale

zis petrojon, na uon muali grotić se zavidua tap od železa na kuon je udelan muali konalić po kuon pasuje pavijer koga se more regulat (na gore ol na dole) zis jenu manicu zis kolićen. Kada se ovo montua - zavidua, uzguor se klade klobučić, ki isto ima škujicu skruoz ku pasuje pavijer.

Uzguor svega ovoga se montua tubo udelano od tankoga stakla. Vajua još na depozit inkasat zarcalo uzguor koga je kućica za obesit sveću i posal je finjen - finalmente se sveću more važgat.

Zame se bušticu fulmini, zame jedan fulmin, važge ga se i klade na varh pavijera, ki umočen vaf petrojo, pošne pomalo goret zis mualim plamičićen.

Kada se je siguro da je pavijer dobro latil goret uzguor se klade tubo. Zis kolićen na manice se pavijer i plamik regulua aš ko je pavijer previše dole slabo svetli a ko je previše gore, dobro svetli ma čarni tubo. Onda se sveća obesi na adato mesto, škurinja se razbije i šubito je boje vit.

Svi se mi stariji još dobro spominjemo kako do nosa, kada se sveća važge, pride najparvo jedan opori vuonj od zgorijetih končići pavijera a onda jedan slatkasti, delikuati vuonj zgoreno-ga petroja.

Sveću se palilo večer, kada bi se vaf

**Sveća na petrojo** - petrolejska svijetiljka

**Depozit** - staklena ili metalna posuda za držanje petroleja

**Tube** - stakleni cilindar koji služi da se svjetlost bolje rasipa i da vjetar ne leluja ili ugasi plamen

**Pavijer ili stijenj** - platnena vrpca upletena od pamučnih niti koja natopljena petrolejom gorući služi za rasvjetljavanje

**Zarcalo** - okruglo zrcalo uokvireno metalnim obodom koje služi da se svjetlost bolje reflektira

**Kućica** - metalni držač, kukica, koja služi da se svijetiljka može objesiti na zid

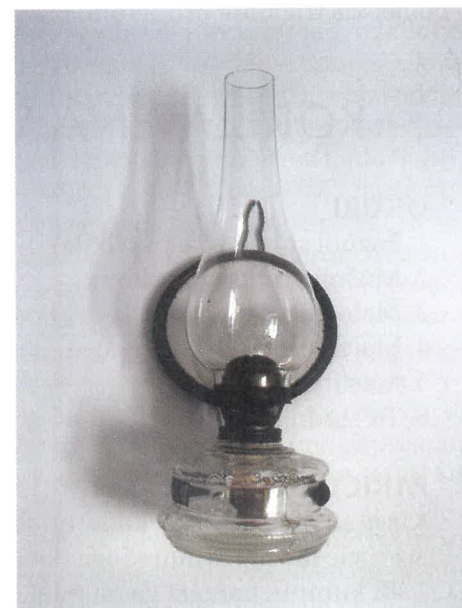
**Klobučić** - metalni poklopac na mehanizmu za zatvaranje spremnika kroz koji prolazi pavijer

**Manica zis kolićen** - tanka metalna šipka s kotačićem za reguliranje jačine plamena

**Petrojo** - petrolej, gorivo za svijetiljku

one od stakla, forši aš se skruoz staklo moglo vavek vit koliko je petroja vaf depozitu ustalo., kada ga okuri nalijet, napalnit a bilo je vit i ko je vaf petrojo šal ki šporkic i ko se pavijer dobro moći.

Na varhu depozita, jušto na sred, je jedan drugi grot zis tapon na vidu po kuon se zis lejićen moglo nalijet petrojo vaf depozit. Kada se depozit napalni



Sveća na petrojo zis depoziton od stakla





Depozit

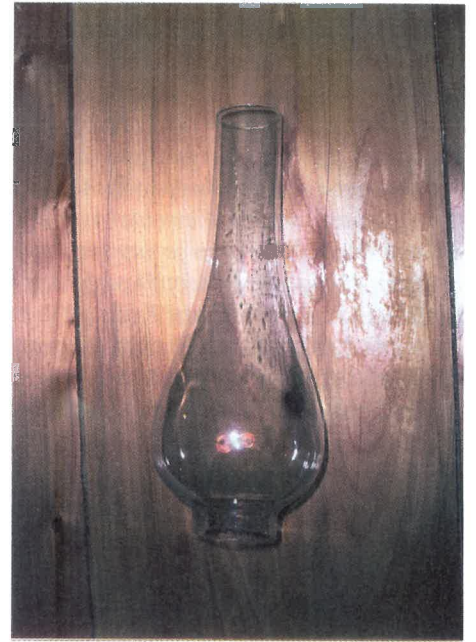
kuće već dobro zaškurilo i kada se deboto više niš ni moglo vit. Vičeralo se uz sveću ma za pošnijet vičerat moralo se čekat gospodara, prez njega se ni moglo pošnijet jest, kako ni prez zlamenat se.

Spat se hodilo barzo po vičere, za če manje petroja stratit ma još više za počinut. Pišuć ovo prišal mi je napamet muoj pokuojni otac ki je još kako dete vavek imijel sila veliku voju za študjat. Kako je zis ocijen delal po vas duan, za libri ni bilo vremena, pak bi čekal večer da mu otac, muoj nono, zusne. Onda bi važgal sveću i učil. Jenu se je večer nono zbudil, ošervuoal da je vaf kamare svetlo, skočil z spusteje i šal vit če se je dogodilo. Kada je videl da muoj brižan Ive štije libri, sila se je raz-

jadil, libri hitil po punijestre i zagasil sveću jidno govoreć: »Zutra ćeš mesto kopat na zarogu zaspat, a mi vaf kuće nimamo šoldi nanke za pavijer kupit«. Nona je, cito, cito, barzo utekla na dvuor pokupit libri, govoreć nonu da se šla vanka popišat aš z nonon se ni kuntreštalo.

Sveću se ni nosilo vaf kamaru, samo kadagot vaf konobu, za neš puoć zijet. Ni se nosila ni van kuće aš juden su oči bile naušne na škuro, hodili su okolo kuće i po selu po noći znajuć napamet saki kamičić po putu. Sveću se ni nosilo ni vaf kundut (ako ga je fameja imela), ni vaf štalu ni kotac. Ko se po vičere ni hodilo šubito spat, sedelo se uz ognjišće, kede je oganj svetil, i povijedajuć štuorije vavek neš delalo - plelo, farmentun mulilo ol javoriku švojevalo.

Svaka žena, kua je daržala do sebe i svoje fameje, svaki je duan čistila tubo aš bi se bilo barzo začarnelo, najveć go-



Tubo

re, pri varhu, pa je to bilo gardo vit a i sveća bi slabeje svetila. Tubo bi se bilo znijelo zis sveće, opralo z vodu zis jenu adatu karpicu i pokle pasalo zis stuarin fuojen. Vajalo je i zarcalo očistit da svetlo boje rifletuje. Kada got bi se dogodilo da sveća slabo svijeti i gori i da sila čarni tubo. To je bil sijenj da vajua pavijer skratit zis škaricami, porezat uon gornji zgorjeti dijel. Više puti je tubo čarnelo aš je bilo slabo petroleja pa bi bili beštimali da su oni lupeži vaf butige klali vodu vaf petrojo.

Kada se tubo čistilo, moralo se stuat sila atijento aš je staklo od tuba tanko i ko ga malo boje stisneš vaf ruke pukne ko niš. Onda moraš kupit novo tubo, ko ga je bilo za kupit na butige i stratit šoldi kih nikada, kako ni duobroga svetla zis sveću na petrojo, vaf kuće ni bilo.



Pavijer



Klobučić zis manicu

PETER IVANUŠA

## ZLATNI LAV S OTOKA

U šestom i sedmom broju »Puntaskog foja« objavili smo dva nastavka knjige »Zlatni lav s otoka« koju je napisao Peter Ivanuša, dugogodišnji redoviti posjetitelj i veliki zaljubljenik u Puntu Križa. Knjiga je tiskana 2000. godine u Mariboru, uredili su je njegova djeca Matejka Kafer i Andrej Ivanuša a izdavač je bio Pro-Andy-Maribor.

Cjelokupna radnja knjige pisane za djecu i mladež smještena je na području Punte Križa, a u njoj su spomenuti brojni Puntari.

U ovom broju »Puntarskog foja« objavljujemo treći nastavak knjige koju je sa slovenskog jezika prevela autorova kćerka Matejka Kofer - Matejka. Prerano preminulom autoru Peteru Ivanuša, u Puntu svima znanom Petar, na ovaj se način barem djelomično odužujemo za njegovu neizmjerenu ljubav i vjernost Puntu Križa.

»Onda idemo ovuda naprijed«, zaključila je Majda. Preskočili su drvenu ogradu tako da lesu nisu morali otvarati i zatvarati i uskoro su bili na rubu šume. Pred njima se ukazala čistina posuta bijelim stijenama, među kojima je na malo crvene zemlje raslo mnoštvo nekakvog bodljikavog bilja. S druge su strane ugledali veliku zgradu na Mikložanu koja je djelomično bila skrivena dvjema omanjim kućama. Po strani je stajala neka okrugla kula.

»Evo, tu smo«, tiho je prozborio Đoni.

Sve je bilo potpuno tiho. Čak nije bilo ni vjetra. Činilo se da je sve zapušteno. Prva je krenula Majda, a ostali su ju slijedili. Približili su se zgradama, prešli preko ravnice uskom stazom. Stigli su do dvorišta prve kuće koja je izgledala potpuno napuštena. U ovo ljetno doba sve je bilo suho, sivozeleno ili čak smeđe, požutjelo od sunca, a tu je odjednom bilo sve zeleno. Usred dvorišta uzdizao se veliki bunar a ispred njega se skrivala velika cisterna s vodom kišnicom. Uz rub dvorišta raslo je puno cvijeća u najljepšem cvatu, a uz rub kuće rastao je ogroman oleandar te s desne strane mimoza. Uza sve to uzdizala se velika, veličanstvena dvokatna kuća Mikložana.

Učinilo im se da se ispod oleandra nešto pomaklo, pažljivije su promatrali i odmah ustanovili da ispod njega sjedi stariji čovjek. Zaključili su da bi to mogao biti vlasnik Mikložana, stari Mario.

Starac je upitao: »Ki je?« i nastavio gledati u njih. Nije im bilo jasno zašto ih to pita kada stalno gleda u njih.

»Dobar dan, šjor Mario«. Mi smo pet ferijalaca iz Bokinića, došli smo malo naokolo«, snašao se Čibe.

»Govoriš pijet, ben dobro, dobro, hote napreda, napreda... Marica, Marica!« zvao je stari Mario, dobili smo goste!«

»Eko me, eko!« čulo se odnekuda da bi se tren potom iza ugla ukazala mala, podeblja žena koja je teško i sporo hodala.

»O, ovi su siguro Slovenci z Bokinića, če ne?«

»Da, mi smo Slovenci, ferijalci iz kampa«, uglas su svi odgovorili.

»Ala, hote ovamo vaf kuću i parnesite banak da se morete posest. Ja bin ga parnesla ma ne moren, jedva i sebe nosin a uon van ne vidi niš.«

Tek im je sada bilo jasna zašto je Mario gledajući ih pitao tko ide. Čovjek je slijep!

Pero je brzo skočio i iz kuće u dvorište dovukao dugačku klupu na kojoj je bilo mjesta za sve njih. U međuvremenu je Marica, Mariova žena iz kuće donijela kruh i sir.

»Čete malo? Ste lašni?«

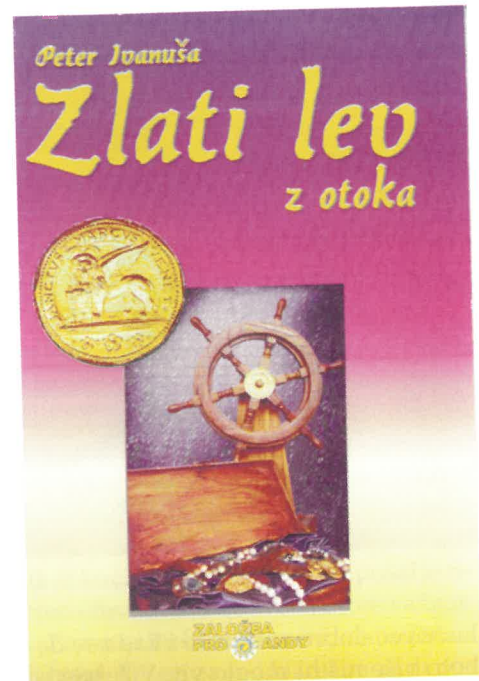
»Ma ne, ne treba«, odgovorili su samo zato jer su željeli biti pristojni. Dobro su znali koliko su domaći kruh i ovčji sir dobra hrana.

Zatim su počeli s razgovorom, za početak kao i uvijek o vremenu, ali Majda nije mogla dugo izdržati a da ne upita: »Šjor Mario, zanima nas vaša kuća i sve o Mikložanu a i ona okrugla kula tamo, pa...«

»Pomalo dete, pomalo, maša pitaš za svoje leta, zuač vas to interesuje, če čete kupit Mikložan?«

»Ma ne, to ne, odakle nam novac«, branila se Majda, »samo smo radoznali i ovdje nas sve zanima.«

Stari se Mario samo nasmješio.



»I ja sen bil takov dokle mi vid ni oslabel. Čujen sve, glava mi dela samo če niš ne vidin, ma dočekal sen dosta godišć pa moren na miru dočekat i smart.«

»Imate vi još vremena do smrti«, rekao je Đoni, »izgledate dobro i zdravo.«

»Malo ti je koristi če si juak kada ne vidiš.«

Još su jedno vrijeme razgovarali, a onda je Marica upozorila Mariju da su djeca radoznala i da bi željela čuti nešto a ne njegovo jadikovanje.

»Ala rijedon, če bite uteli znat?«, rekao je Mario.

»Prvo, od kada je ova vaša kuća tu, na ovom mjestu?«, postavila je pitanje Majda.

»Čekaj da malo promislin, govori se da ima dvijesto liet, ko ne i više. Ni vit ovakove iste kuće drugdere na otoku. Malo je vela za uof kruaj.«

»A zašto su je sagradili baš tu, na ovom mjestu?«

»O tuon ima više štuoriji, jeni govore da je ovde pred forši i više od dvua mjara godišć bil kaštel jenoga bogatuna z Osora ki je bil rodon z Grčke.«

»Moguće, jer je Osor u rimsko doba bio vrlo značajno i veliko mjesto«, opet je bio pametan Čibe.

»Imaš pravo«, nastavio je Mario. »Pokle su taj dvorac srušili. Samo se nutra još vidi da je bil isti.«

»A što govori druga priča?«, bila je radoznala Majda.

»Druga štuorija govori da je ovu kuću zagradil jedan gusar zis Senja ki je bežal od Venecijani.«

»Majda, gusari««, zlobno je šaptao Doni.

»Ne prekidaj«, rekla je Majda, pretvarajući su u uho.

»Produžite, šior Mario«.

»Od ovdeka se lijepo vidi muore na sve buande. Barzo se more vit ko nan ki grije. Ton gusaru je ime bilo Modriša. Govorilo se da je od Venecijani ukrual zluatnoga lava pa su ga oni iskali. Jedan put je uon bežal od njih i skarcual se ovde blizu, na Velon žalu. Pokupil je sve svoje bluago i bežuć put Punte zakopual ga. Uon in je utekal, ma bluago i zluato nikada nisu našli. Pokle toga na Mikožanu puno godišć ni bilo nikoga.«

»Ova je priča stvarno zanimljiva«, bila je oduševljena Majda.

»Da, samo je pitanje koliko u njoj ima istine«, dvoumio se Pero.

»Možda je istina, a možda nije«, javila se Lena

Da Mario nije nastavio pričat, bili bi se posvađali, prepirući se je li to istina ili nije.

»Ma ja van mislin da je najviše istina da je naš nono kupil ovu ruinu i udelal ovu kuću. Bilo je to prija više od stuo godišć, okolo su bili tarsje i masline, a sijali su i žito, gospodari su bili vaf Lošinju, a njihovi težaci su ovde delali«.

»Imate pravo, šior Mario, ova je priča puno bliža istini«, uzvratilo je Čibe.

»Ben, tako ti je to, život nikada ni lahki«, završio je svoju priču Mario.

»A zašto vam služi ona okrugla kula, tamo iza onih kuća, izgleda kao da je dio tvrđave«, zanimao se Pero.

»Imaš pravo, govori se da je to neka da bila kula, samo će su pokle onde talkli žito, to je guvno.«

»Ali zašto je to na visokom, zašto nije dole na ravnoj zemlji?«

»To van je zavol vetra aš kada se talče žito vetar nosi slamu a zarna ustuanu«.

»Kako je to jednostavno, a mi smo mislili Bog zna zbog čega je to«, komentirala je Lena.

»Da, da«, uplela su u razgovor Marica. »Bilo je više njih ki su to pitali. Za vas ki ne živite na Mikožanu sve je interesantno, ma za nas je svaki duan isti.«

»Zar ste vi tu uvijek sami?«, upitala je Lena.

»Po letu da, svako malo nan pride sin zis sela, zis Punte Križa, uon dela na zadruga. Na jesen mi remo vef Puntu aš onde je više judi, a po letu nan je ovde, na Mikložanu lijepo i mirno«, rekla je Marica.

Ne bi li što više doznali još su neko vrijeme razgovarali.

»Možemo li još malo okolo razgledati?«, upitala je Majda

»Morete, morete!«, dozvolio je Mario.

Krenuli su u okolicu i u daljini ugleдали nekoliko krovova.

»Ja mislim da je to selo, Punta Križa«, rekao je Čibe.

»A šta su ovi krovovi s desne strane?«, upitao je Doni.

»Pitat ćemo Marija«, zaključila je Majda.

Kasnije su doznali da je to pastirski stan Lusare, čiji je vlasnik lugar, koji živi u selu.

Oprostili su se od šior Marija i Marice, njegove žene i krenuli natrag, prema obali.

Udruženih glasova zvali su Renata koji je odmah došao po njih i prebacio ih preko zaljeva. Potom su se još na kratko zaustavili na Dragi, kod barba Mira i usput se dogovorili s Renatom da ih barkom povede na izlet u obližnje uvale.

Predvečer kad su se vraćali prema logoru u Bokiniću opet su započeli sa starom pričom.

»Naš je gusar osvojio Mikložan«, rekao je Doni.

»Nadam se da gusar ima pun trbuh i da je Mikložan u jednom komadu.«

»A pazi ovo«, mudro će Pero, »gusar je i ranije bio vlasnik velikog dvorca.«

Pa što se mi onda čudimo ako je našega gusara vuklo da osvoji Mikložan«, rugao se Doni.

»Ti, gusaru naš, da li je gusar Modriša nešto u rodu s tobom?«

»Ma znaš što Doni, nisu oni u rodu po imenu nego po karakteru«, zajedljiv je bio Pero.

»Samo vi brusite jezike«, mirno je odvrtila Majda. »Priznajte da vam se sviđalo na Mikložanu i normalno, žao vam je što vi niste predložili da idemo tamo«.

Doni i Pero su odmah ušutjeli jer Majda je imala pravo, a oni su dobili što su zaslužili.

»Bilo bi još zanimljivije da je neka od

ovih priča stvarno istinita«, komentirao je Čibe.

»Lena može od svega ovoga napisati cijeli roman«, predložio je Doni. »Zamislite, davna prošlost, grčka božanstva, bogatuni, galijske, lijepe djevojke, ljetni dvorci i tko zna što još.«

»Mene najviše zanima Modriša«, reče Majda. »To bi bila najljepša priča.«

»Da, naročito ono o zlatnom lavu«, uzvratilo joj Doni.

»Pa da, negdje između Mikložana i sela gusar Modriša zakopao je blago. Predlažem da počneš nosom rovat po zemlji od Mikložana po Punte i pronaći ćeš blago. Tada ćemo te svi moći gledati kako ideš u šetnju s lavom.«

»Ti bi se živ pojeo da je ta priča istinita«, odgovorila je Majda.

»Stanite malo, treba koristiti glavu i mozak«, pribrao se Čibe. »Čuli smo puno zanimljivog i bilo bi super kada bi Lena sve to zapisala da nešto ne zaboravimo. Hoćeš li Lena?«

»Nema problema, priču samo treba složiti i objaviti je u našim školskim novinama.«

Skoro su zakasnili na večeru u tabor.

Zatim su svi zajedno sjeli na svoje staro mjesto ispod bora i počeli kovati planove za sljedeći dan.

»Samo vi planirajte«, odjednom je uzviknuo Čibe, »zaboravili smo da su tra imamo dežurstvo«.

»Ajme da, a još imamo i nesreću da grinta nosi vodu s nama«, zastenjao je Doni.

Nisu bili baš sretni, pa kome je i inače na odmoru do posla. Bolje je ležat na obali i noge močiti u moru. Kao za inat još su u blizini začuli kako ona grinta Karlek svira gitaru, ovaj put stvarno potpuno raštmano. Doni je rukama začepio uši i uvukao glavu među koljena.

»Držite me, poluuuuudddjeti ćuuu!«, vikao je.

## VIII Mufioni, pličina i kapelica

Konačno je prošao dan dežurstva. Desilo se ono što nisu mogli izbjeći. Morali su nositi vodu čak dva puta od izvora do tabora, a djevojke su pomogle za ručak i večeru. Bili su toliko umorni da im se nije dalo razgovarati.

Sljedeće su jutro bili spremni za krenuti na izlet. Ovog su puta sa sobom pozvali i učitelja. Bio je oduševljen jer

je i on jedva čekao da razgleda okolicu, a sviđalo mu se i njihovo društvo.

Ostalu djecu u kampu prepustio je kolegama učiteljima i požurio s našom družinom do barba Mira na Dragu, gdje ih je već čekao Renato. Predstavili su ga svom učitelju a Renato se odmah pohvalio kako je baš te godine završio osnovnu školu.

Ukricali su se u čamac i krenuli pustolovinama ususret. Krenuli su prema rivi na Pogani, skrenuli prema taboru na Bokiniću, a onda dalje prema Podstenama.

»Gledajte učitelju!«, glasno je vikao Đoni da bi nadglasao buku motora. »Tamo su Majdine krijumčarske špilje, samo do sada nismo dobili potvrdu da su krijumčari tu stvarno imali svoje sklonište.«

»Pitajmo Renata, on sigurno nešto zna«, upleo se u razgovor Čibe. »Renato znaš li nešto o onim rupama.«

»Pa, nono i nona su nam više puta pričali kako su i oni prije rata krijumčarili raznu robu, najviše hranu i skrivali je ovdje. Ljudi iz sela, koji su surađivali s krijumčarima, dolazili su do tih rupa po robu, a onda je prebacivali dalje. Nije to bilo nešto veliko jer nisu ni te rupe u pećinama velike.

»Eto vidiš, imala sam ja pravo«, rugala se sada Majda Đoniju.

»Nemojte se svađati«, rekao im je učitelj. »Ako nešto ne znate, pitajte onog tko zna, pitajte stručnu osobu i ona će vam svaku stvar pojasniti.«

Doplovili su do zaljeva i skrenuli lijevo prema istoku. U daljini su ugledali obrise Velebita, južno se nazirao otočić Palacol, a s desne se strane vidio Lošinj. Uskoro su ugledali malu pješčanu uvalu, krenuli dalje duž obale uz koju se prostirao dugačak kameni zid iza kojeg su rasli borovi. Činilo im se kao da vide nekakav park. Tren iza toga otvorio im se pogled na prekrasan zaljev, na Baldarin.

»Da skrenem u uvalu?«, upitao je Renato.

»Pogledat ćemo ovu uvalu kada se budemo vraćali.«

»Dobro, idemo dalje«, odlučio je Renato, »do rta Svetog Damijana ići ćemo ravno, a natrag iz obalu.«

Plovili su uz nisku obalu, zaraslu malim grmovima i nije bila baš zanimljiva. Prošli su još jedan, pomalo nezanimljiv zaljev te ugledali kraj otoka, rt

Sveti Damijan. Na samom rtu stajala je čudna građevina slična statui.

»Što je to?«, upitao je Pero.

»To je piramida«, spremno je odgovorio Renato.

»Pa valjda nije ovo Egipat?«, podrugljivo je govorio Đoni. »Još ćemo na koncu ovdje pronaći mumije.«

»To nije prava piramida, mi je samo tako zovemo. Tu nešto dalje vidjet ćete još jednu.

»Čemu služe?«, bio je radoznao učitelj.

»Na sjevernom djelu otoka, blizu Plavnika još su ovakve dvije piramide. Sagradili su ih Talijani prije rata. Pomoću njih su mjerili brzinu brodova.

»Brzinu brodova?«, nije mogao vjerovati Pero.

»Brodovi su plovili od jedne piramide do druge. Kada bi im one dvije koje tu vidite došle u istu ravninu, počeli bi mjeriti vrijeme, a završili bi mjeriti kada bi ove dvije druge došle u ravninu. Između piramida je 30 nautičkih milja, pa su tako mogli točno izračunati koliko je brod brz.

»Pa zar su to radili ovdje uz samu granicu s ondašnjom, starom Jugoslavijom?«, čudio se učitelj.

»Pravili su se važni, a možda im i prijтели pokazujući svoje nove brodove«, završio je Renato svoju priču.

Na rtu Svetog Domijana ugledali su još dvije ruševine. Doznali su da je jedna ruševina nekada bila stražarnica, a druga nekadašnja ljetna kuća nekog bogatog Lošinjanina. Kada su doplovili do samog rta vidjeli su da tu obala naglo skreće i gubi se daleko prema sjeveru. Renato je okrenuo timun (kormilo) i počeli su se vraćati.

Nedaleko od rta, na stijenama same obale uz rub šume, ugledali su neke čudne životinje. Imale su dugu dlaku i zavrnutе rogove.

»Što je to, neko čudo?«, upitala je Lena.

»Mufloni«, kratko je uzvratilo Renato.

»Što su mufloni?«, pitala je Lena nezadovoljna odgovorom.

»Kako ne znaš?«, čudio se Čibe. »To su divlje ovce, samo što mufloni nisu naše domaće životinje.«

»Ne, nisu«, potvrdio je Renato. »Ovamo su ih donijeli zbog lovaca koji preko zime dolaze u lov.«

Dugo su promatrali muflone koji se, gledajući čamac koji prolazi kraj njih, nisu ni pomakli. Renato je čamcem uplovio u prvu veću uvalu. Pod čamcem su ugledali kristalno bistru vodu ispod koje se vidjelo bijelo pješčano dno. Motor je odjednom stao i ušutio. Sa strahom su pogledali u Renata, a on se šuteći samo nasmiješio. Barka je lagano klizila morem i stala. Zavladała je potpuna tišina. Bili su daleko od obale, na mjestu gdje se moglo vidjeti da se zaljev dijeli na čak tri manje uvale s pješčanom obalom.

»Ova se uvala zove Mieli«, rekao je Renato učitelju. »Dozvolite da se putnici ohlade i okupaju.«

On je odmah prihvatio prijedlog jer se i sam želio okupati pa su svi utren bili u kupaćim kostimima.

»U more možete samo pod jednim uvjetom«, vrlo ozbiljno rekao je Renato, »a taj je da svi zajedno skočite na noge a nikako na glavu.«

»Zar ti misliš da mi ne znamo skakati na glavu?«, pomalo je uvrijeđeno rekao Đoni.

»Bit će kako je Renato rekao, kapetanova se riječ mora poštovati«, zaključio je učitelj.

»Dobro, onda svi na svoja mjesta, kada nabrojim do tri, uhvatite se za nos i skočite svaki na svoju stranu na noge, da se barka previše ne zaljulja. Jeste li spremni? Jedan, dva... tri!«

Svih pet ulovilo se za nos, skočilo i...! Učitelj Tone i Renato prasnuli su u smijeh gledajući njihova iznenađena lica. Oni su se i dalje držali za nos i to bez potrebe. Stajali su na nogama zabodenim u pijesak kao periske. Nevjerojatno bistro more ih je prevarilo. Mislili su da je more puno dublje, naročito zato što su bili daleko od obale.

»Pa zato ne na glavu«, jaukao je Đoni.

»Da, da i još uhvati se za nos, da nam more ne uđe u njega a u vodi smo samo do koljena«, bila je jako ljuta Majda.

»Ovdje je visina mora jedva za dječji vrtić«, gundao je Pero.

Renato i učitelj sjedili su na barci dok su im niz obraz tekle suze od silnog smijeha. Nešto tako smiješno već dugo nisu vidjeli.

»Sad mi je jasno zašto je Renato ugasio motor«, gundao je Čibe. »Da se

s čamcem ne nasuče i ošteti propeler«.

»Što je, je«, govorio je učitelj još uvijek smijući se. »Morat ćete čučnuti da bi se ohladili«. Zatim je sjeo na rub barke i sam skočio u more. Tek su se sada pomakli i u trenu počeli divljati. Pravili su budalaštine po plićaku, gađali se pijeskom, gnjurili jedan drugog i na kraju umorni legli na vruć pijesak na obali. Pogledom su potražili Renata, već su bili zaboravili na njega. Barka je bila na svom mjestu ali njega nije bilo. Dok su ga pogledom tražili po moru on im se odjednom javio iza njihovih leđa.

»Mene tražite?« - upitao je Renato

Za vrijeme dok su se oni kupali Renato je sišao sa barke i otišao na obalu. Sada je stajao pred njima s vrećicom u rukama i rekao: »Šal sen po mariendu«. Vrećica je bila puna nekakvih malih, žutih šljiva.

»Gdje si to našao?«, upitao je učitelj.

»Zuad onoga garma raste nekoliko stuarih stabal, mi ih zovemo žuborići«, pojasnio je Renato i pozvao ih da kušaju. Nije im trebalo dva puta reći, naveli su na male šljive koje su u tren nestale.

Potom su se ponovo ukrkali na barku i otplovili u susjedni zaljev koji se zvao Baldarin. Kada su se približili kraju zaljeva na uzvisini nad zaljevom ugledali su nekoliko kuća.

»Da li su to Lusare?«, radoznalo je upitao Čibe.

»Da«, kratko je odgovorio Renato.

»Zanimljivo«, komentirala je Majda.

»Pa da«, uzvratilo je Renato.

»Koliko su te kuće udaljene od obale?«, oprezno je upitala Lena.

»Blizu su, forši jeno trist metri«, ocijenio je Renato.

»Da li bi ih mogli razgledati?«, zainteresirala se Majda.

»Da, morete ih puoč vit«, odgovorio je Renato. Složio se i učitelj jer na Lusarama još nikada nije bio.

Renato je spretno okrenuo kormilo i barkom vijugao između štapova koji su bili zabijeni u morsko dno i na taj način označavali put do kopna jer je uokolo bilo plitko. Pristao je uz naslagano veliko kamenje od kojih je bio napravljen mulić. Svi su se brzo iskrkali i krenuli stazom koja je bila dosta široka a uz njen rub bilo je naslagano mnogo pravilno složenih drva.

»Da li tu netko živi?«

»Ne«

»Pa za koga su u ovoj divljini prikupljena sva ova drva?«, upitao je Čibe.

»To je za prodat a nekada su se darva prodavala vaf Veneciju«.

»Ova su drva ista kao ona koja pile dečki u taboru za kuhinju, tvrda su kao kamen«, rekao je Đoni gledajući poslagana drva.

»Tko ti je to rekao?«, upitlala ga je Majda.

»U to sam se sam uvjerio«

»Zar si ti sjekao drva?«

»Zašto ne, pa dobro probao sam ali mi to baš i nije polazilo za rukom pa me je vrlo brzo prošla volja«, priznao je Đoni.

Hodali su uzbrdo stazom i ubrzo došli do naselja koje su činile samo tri kuće i još jedna građevina koja je mogla biti mala crkvice. Na dvije kuće vrata su bila otvorena i napola razbijena. Samo je treća kuća izgledala kao da ju još uvijek netko koristi.

»Čija je ovo kuća?«, upitao je učitelj

»Ovo je kuća od lugara iz Punte i njegovih sinova samo što ju više ne održavaju jer imaju puno drugih poslova«, pojasnio je Renato.

»A ovo je crkva, zar ne?«, upitala je Majda

»U biti ovo je kalepa koja je već dugo vrijeme zapuštena. Teta mi je pričala da su iz ove kapele puno stvari odnijeli u crkvicu na Funtuani a nešto su ljudi odnijeli i doma«.

Majda se nije mogla strpjeti i žurno je ušla u crkvicu. Nije joj to bilo teško jer su vrata bila otvorena. Ušavši odmah se razočarala jer u kapeli nije bilo gotovo ničeg. Samo jedne ljestve i u kutu slomljena stolica. Jedno staro uže visjelo je uz vrata i dosezalo do stropa. Zidovi su bili prazni a podovi puni popadale žbuke. Majda je nehotice dotakla konop i povukla ga. Istog se trena iznad njene glave oglasio snažan zvuk zvona. Skamenila se. Ostali su istog trena uletjeli u crkvicu želeći znati što se desilo.

»Neki je zazvonil«, zaljučio je Renato.

»Pa Majda, tko bi drugi«, oglasio se učitelj vidjevši da ona još uvijek u ruci drži konop.

»Nisam htjela«, ispričala se Majda, »pa tko bi pomislio da u ovoj napuštenoj crkvici još uvijek postoji zvono«.

U kapeli je bilo mračno a kada su im se oči privikle na tamu, iznad ulaznih vrata, uz malu rupu, ugledali su zvono.

»Kako to da je zvono ostalo tu a sve ostalo je odnešeno?«, čudio se Čibe.

»Ja van to ne bin znal reć, vajalo bi pitat lugara«, odgovorio je Renato.

»Zvono mi izgleda dosta staro«, glasno je razmišljao učitelj.

»Možda je na njemu napisana godina kada su ga izradili«, sjetila se Lena da je jednom negdje pročitala da se na zvono kada ga se lijeva, napiše godina izrade.

Već slijedećeg trena Đoni i Pero prislonili su stare ljestve uza zid a Čibe se počeo penjati. Kada se sretno popeo do vrha i stigao do zvona, s njega je izbrišao sloj prašine i ustanovio da na njemu nešto piše.

IX Tajanstveni natpis

»Na zvonu nešto piše«, poručio je Čibe društvu ispod njega i pokušao pročitati natpis.

»Čini mi se da je natpis napisan latinicom«, kao pravi stručnjak zaključio je Čibe.

»Dobro, a što piše«, nestrpljivo je uzviknula Majda, »hajde pročitaj već jednom«.

»Čekaj malo, nije to tako jednostavno«.

Čitao je slovo po slovo, pažljivo i polako a na kraju nitko od njih nije razumio što je Čibe pročitao a nisu zapamtili ni jednu riječ.

»Ima li tko komad papira i olovku«, sjetio se učitelj

»Pa ne nosimo mi takve stvari na izlet«, gotovo uvrijeđeno rekao je Đoni.

»Pogledajte džepove, možda netko ipak ima komadić papira«

»Ja imam nešto« sramežljivo je izustila Lena i iz džepa izvukla komad toaletnog papira,

»Sumnjivog je izgleda«, smijao se Đoni

»Ali je vrlo dragocjen«, branila je Lenu Majda

Učitelj je u svom džepu pronašao olovku i zamolio Čibu da još jednom pročita natpis na zvonu.

On je još jednom prebrisao prašinu sa zvona te upisao pročitati slovo po slovo.

»Croce del nord ha sulla catena un pescatore e un marinaio e l'asilo appare fra le san pietre - 1720«

(nastavak u sljedećem broju)

## TEŽUAK

Na suncu,  
na vetru i  
na dažju,  
delal je naš težuak,  
za žurnuadu zaslužīt,  
i fameju prehranit.

Od škura do škura,  
oral, kopual,  
sekal, štiusual,  
bluaago čuvual.

Zis koru kruha,  
bokun sira i  
dvije smokve,  
cijeli duan delal,  
da bi vičeru  
tieplu pojtel,  
zis fameju se posijel,  
z dečinu se igrual i  
zis ženu se razumiel.

Vavek su neč čakulali  
povedali, škercali, kantali.  
siromašno su živeli,  
a bili su veseli i kuntienti,  
jeni drugin  
su vavek pomagali.

Hodili su jeni u drugih  
vať svaku dobu  
kada su uteli  
pres najavit vižitu.

Danas se je čuda  
toga promenilo.  
judi laaje delaju,  
imaju više šoldi i  
svega drugoga a  
jopet nisu kuntijenti.

Svi delaju, nimaju vremena  
jeni za drugih i  
za z dečinu se igrat.  
Laaje in je auto kupit  
nego z deteton  
svaki duan  
dvije ure zgubit.

Svaki svoje delo dela,  
i nikada se fameja  
ne more pokupit  
za skupa obedvat  
a kamoli počakulat.

Kada malo boje promislimo  
kadagot kunvenji  
z manje se kuntentat  
a više zis fameju uživat  
bit kuntentat  
kako nekada naš težuak.

Marući Toić Badurina

## DIALET

Svako mesto  
svuog dialet ima  
zo tin se ponosimo.

Po dialetu  
smo drugačiji,  
po dialetu se znuamo,  
ki je s kede prišal,  
s koga mesta, kraja.

Svaki najvoji  
svuog dialet.  
najlepči mu je i  
najboje mu grije  
govorit po svoju.

Mi smo malo  
čudni judi,  
lahko učimo  
nove stvuari,  
svi zaici  
smo naučili,  
a naš dialet  
deboto smo zabili.

Če je če,  
kako se zove,  
kako se reče,  
kako se zgovori  
juaje, ftić,  
kaić, šmurić...

Govormo, pošnimo  
mluadih dialet učimo,  
svaki od nas  
još od danas  
aš zutra bi već  
moglo bit kasno.

Govormo, pišimo  
mluadih učimo  
na dialetu se razumet  
pa će naš dialet,  
još čuda godišć živet.

Marući Toić Badurina

## LJUBAV KOJA NE BLIJEDI

Voljela sam šapat vjetra i miris mora  
i trčala uz masline i trešnje kroz zelena polja.

Voljela sam biti djevojčica,  
ali sam to kroz život negdje izgubila.  
U svima nama dijete jednom nestane  
i fali mi ponekad ona djevojčica...gdje li je?

Izgubili smo se u okrutnoj sadašnjosti  
i ne vidimo ništa oko sebe više.

Ne sjećamo se igara ni stare trešnje,  
samo vjetar tužne stihove piše.  
Ljudi se boje biti ono što žele biti,  
boje se i o sreći će samo sniti.

Lakše je zatvoriti oči  
i srce od davnih ljubavi i osmjeha kriti...

Davno se osušila stara trešnja,  
nitko nije ni primijetio.  
Nekad bi za tim drvom mladost plakala,  
ove se dugo nitko nije sjetio.

Davno smo bili djeca, počinjemo sličiti trešnji,  
molimo se samo da se nas netko sjeti.  
Nekada nam je duša bila mlada i spontana,  
sada nam je jedino ljubav prema djetinjstvu  
ostala.

Klara Debelić Ivčić

## NONA

Bila bi mi potpora  
i kroz život bi me vodila,  
bila bi mi utvrda,  
ali sudbina mi te otela,  
a drugu nikad nisam upoznala...

Kažu da je bila dobra žena i majka,  
gledajući njezinu prošlost, život joj nije bio bajka.  
Nedostaju mi nečije mudrosti i tople riječi,  
nekome kome od svijeta mogu pobjeći.

Topao osmijeh pored starog kamina,  
i mirisne ljubičice koje zovu iz starog đardina.  
Kada me stisnu brige u noći, da imam kome poći,  
kad čuješ zvuke starog telefona,  
da znaš da te traži nona...

Nedostaju mi ruke koje znaju što je bol  
i kako se liječi duša ranjena,  
svima si nam trebala,  
prerano si otišla...

Za tobom još sjećanja zaboje,  
iako te nema još te naša srca vole,  
godine brzo lete,  
bila sam još dijete,  
al zaborav te odnio nije,  
moje srce još tvoj smijeh krije...

Klara Debelić Ivčić

*SPOMENIMO SE NAŠIH DRUAGIH  
KI VIŠE NISU S'NAMI*

**Marijarosa Balon r. Muškardin rođena 1943. godine**

**Puntarski fuoj su potpomogli:**

**Ministarstvo turizma Republike Hrvatske**

**Jadranka d.d. Mali Lošinj**

**Turistička zajednica grada - Mali Lošinj**

**Marco Pinezich - New York - SAD**

**Ferucio Brusich - New York - SAD**

**Obitelj Matrljan - Slovenija**

**Obitelj Šikić - Punta Križa**

**Krišta - Visintin Hrončić - Italija**

**Leo - commerce d.o.o. - Rijeka**

**Puntarka nova d.o.o. - Mali Lošinj**

Sve naše cijenjene čitatelje pozivamo da svojim prilogom potpomognu izlaženje »Puntarskog fuoja«. Vaš prilog možete uplatiti na žiro-račun Zavičajnog društva »Puntari« M. Lošinj broj: 240202006-1100410077 uz naznaku - za »Puntarski fuoj«.

Vaš prilog za list kao i godišnju članarinu možete uplatiti u agenciji »Puntarka« Trg Zagazine 1, Mali Lošinj.

Pozivamo Vas da se sukladno Vašim mogućnostima uključite u akciju prikupljanja nužnih financijskih sredstava za obnovu kapele Svetog Antona na Parhavcu pored Punte Križa.

Sredstva možete uplatiti na žiro-račun Zavičajnog društva »Puntari« - Mali Lošinj, na broj: 2402006-1100410077 uz naznaku - za obnovu kapele Sv. Antona na Parhavcu.

**Zavičajno društvo »Puntari« i uredništvo »Puntarskog fuoja«  
Vam se unaprijed zahvaljuje**

Središnja knjižnica Mali Lošinj



1950008653

