

ETNOLOŠKI ODJEL
NARODNOG MUZEJA ZADAR



KULTURA MASLINE
U SJEVERNOJ DALMACIJI

Zadar, Gradska loža, 15. travnja - 3. svibnja 1997.

NARODNI MUZEJ - ZADAR

Čajet DOKUMENTACIJE

Br. B-26

Maslino!
Čaće,
dide moj i pradide,
majo moja.
(Slavko Govorčin,
iz pjesme "Maslina",
zbirka pjesama "Uljenica moje matere")

MASLINA

Olea europaea L.

OSNOVNE ZNAČAJKE MASLINE

RASPROSTRANJENOST I PODRIJETLO MASLINE - Maslina je rasprostranjena u Sredozemlju, a potječe s Bliskog Istoka. Uzgaja se uglavnom na sjevernoj hemisferi između 30 i 45 stupnja zemljopisne širine, a kultivirana je na južnoj hemisferi u Americi, Australiji, Japanu i drugdje.

SISTEMATIKA - Maslina je širokolisno zimzeleno drvo iz porodice maslina Oleaceae. Pitoma maslina (*O.e. sativa*), koja se uzgaja, nastala je selekcijom od divlje masline (*O.e. oleaster*).

DIVLJA MASLINA - *Olea europaea oleaster* U primorju raste na suhim kamenitim mjestima. Odlikuje se manjim listovima, vrlo gorkim okruglastim plodovima, jako trnovitim granama.

PITOMA MASLINA - *Olea europaea sativa* Selekcijom i oplemenjivanjem uzgojeno je širom svijeta preko 300 raznih kulturnih sorti. Odlikuje se većim listovima, znatno većim i dužim plodovima, grane joj nisu jako trnovite.

UPOTREBA MASLINE U LJUDSKOJ PREHRANI. Plod masline je koštunica (SJEMENKA) bogata uljem koja se upotrebljava u ljudskoj prehrani. **ULJE** koje maslina odlaže u plodu, rezervni su lipidi bogati energijom. Sjemenke masline sadrže 40-60 % ulja.

Selekcijom je širom svijeta uzgojeno oko 300 raznih sorti. Svaka se sorta razlikuje po otpornosti na niže temperature, na sušna razdoblja ili na bolesti. Po namjeni masline se dijele na "uljarice" i "stolne" sorte. **ULJARICE** su sitnije sorte maslina koje sadrže više ulja i upotrebljavaju se uglavnom za proizvodnju poznatog maslinova ulja. Krupnije sorte s manjim sadržajem ulja i većim sadržajem "mesa", **STOLNE** su sorte, a one se upotrebljavaju uglavnom u prehrani. Najveći dio sorti maslina unešen je u Hrvatsku iz Italije i Francuske.

Na području sjeverne Dalmacije najčešće se uzgajaju sljedeće sorte:

- **ORKULA** ili **OBLICA**. Najzastupljenija je na zadarskim otocima, u obalnom pojasu i Benkovačkom području (Dugi Otok, Ugljan, Iž, Vrgada, Rava, Silba, Premuda, Olib, Sestrunj, Sukošan, Bibinje, Pridraga, Novigrad, Ljubač, Pakoštane, Benkovačko područje). Orkula čini oko 80% sorti koje se uzgajaju u maslinicima Hrvatske. Otporna je na niže temperature. Prosječna težina ploda je 5,5 g, a količina ulja u plodu je oko 21%. Zbog obilnog sadržaja ulja ubraja se u uljne sorte, ali se upotrebljava i kao stolna sorta. Ostala

imena: velika, orbula, pitoma, naša, domaća, bračka, krupnica

- DROBNICA ili SITNICA. Zastupljena je u starim maslinicima. Ima je dosta na zadarskim otocima. Plod oko 2,5 g s 20% ulja; uljarica. Ostala imena: drobnjača, modrulja, drobinka

- KRAMBUČELA ili GRAMBUČELA. Plod ima oko 23% ulja. Oprašivač. Ostala imena: sitnica

- PULJIZICA ili ULJARICA. Plod preko 3 g s 24% ulja. Odličan je oprašivač. Ostala imena: puljižica, brsečka, zuzorka

- ŠPANJOLKA ili DUŽICA. Vrlo je rijetka. Plod 10-14 g s 18% ulja, izrazito stolna sorta. Ostala imena: krivulja, velika

- MAŠTRINKULA. Najsitnija. Vrlo je rijetka. Plod ima oko 22% ulja. Oprašivač. Ostala imena: mastrinska

- PULJKA. (Sutomišćica, Poljana, Lukoran) Plod je veći nego kod puljizice, ima oko 19% ulja

Druge sorte se rjeđe mogu pojaviti na području sjeverne Dalmacije, a uzgajaju se i u drugim krajevima Hrvatske. To su:

- ISTARSKA BELICA. Najotpornija na zimu, ima oko 20% ulja (belica, zlatna belica, bianchera), PLOMINKA, SIJAMICA, ŽUTICA, BUGA, PICULJA, ISTRANKA (istrijanka), LASTOVKA, LEVANTINKA

Neke sorte koje se u zadnje vrijeme uzgajaju na području oko Zadra, Biograda i Benkovca, unesene su iz Italije, Francuske, Španjolske i nekih drugih zemalja:

- LECINO (Ugljan, Sukošan), CORATINA, FRANTOIO, PENDOLINO, NOCELLARA DEL BELIČE, CAROLEA, PICHOLINE, ASCOLANA TENERA, NOCELLARA MESSINESE, CUCCO, ITRANA ili GEATANA, GROSSA di SPAGNA

MORFOLOGIJA MASLINE

HABITUS. Maslina je zimzeleno drvo koje naraste oko 10 do 20 m visine, ali se najčešće uzgaja na visini od 2 do 5 m. Deblo je vrlo krivo i razgranato. Kora je u početku glatka i sivkasta, a kasnije potamni i ispuca u tamne ljuske. Maslina se ukorjenjuje plitko.

LISTOVI. Maslina se ubraja u "tvrdolisne" biljke jer, poput drugih kserofita, njezini listovi moraju izdržati sušno i vruće podneblje. Zato su duguljasti listovi masline mali, kožasti i siromašni sokom. Tamnozeleni su odozgo, a srebrnastosivi s donje strane. List masline građen je tako da maksimalno sprječava gubitak vode preko površine (TRANSPIRACIJU). Vanjski zaštitni ovoj lista je jednoslojno kožno tkivo (EPIDERMA) koje na više načina zaustavlja gubitak vode. Vanjska stijenka epiderme je zadebljala i presvučena je KUTIKULOM, presvlakom od KUTINA. Kutin je hidrofobna organska tvar i manje je propustan za vodu od celuloze. List izlučuje i VOSAK na površinu kao voštanu prevlaku.

CVIJET. Cvjetovi masline su dvospolni i bijeli. Cvijet se sastoji od 4 listića čaške, četiri latice, jednog tučka (ženski dio cvijeta) i dva prašnika (muški dio cvijeta). Plodnica u tučku sastoji se od 2 sjemena zametka (2 karpalna listića). U cvijetu masline katkad zakržljaju ženski dijelovi (plodnica ili tučak) pa nastaju nepotpuni muški cvjetovi. Cvjetovi rastu u skupinama tvoreći CVAT. Cvat masline je uspravni grozd sastavljen od 8 do 25 cvjetova, koji se naziva "RESA" ili "MACA". Mace rastu iz "cvatnih pupova" pri bazi lista. Samo iz 2-3% cvjetova se razvija plod.

PLOD. Plod masline je jednosjemena okrugla koštunica. Nastaje spajanjem dvaju karpalnih listića u plodnici. Unutrašnji dio ploda sastoji se od tvrde koštice sa sjemenkom (endokarp), a vanjski dio (perikarp) od mesa (mezokarp) i kože. Ulje se stvara i gomila u uljnim stanicama spremišnog tkiva (PARENHIM) koje tvore mezokarp. U prezrelim plodovima ulje se nalazi i u međustaničnom prostoru.

PARTENOKAPIJSKI PLODOVI. Katkad vladaju nepovoljni uvjeti za cvjetanje i oplodnju, pa se plodovi razvijaju bez oplodnje. Takvi su plodovi sitni i otpadaju uglavnom prije berbe. Nazivaju se URODICE.

BIOLOGIJA MASLINE

FENOLOGIJA Zimzeleni listovi masline ostaju na stablu oko dvije godine (1-3) i otpadaju od svibnja do kolovoza. U prvoj godini rasta grančice maslina ne donose plod; u drugoj godini cvjetaju i donose plod; u trećoj godini s grančica otpada lišće i drvo postaje nerodno. Početkom jeseni zelena boja ploda zbog stvaranja ulja prelazi u svijetlocrvenu, a to je početak zrenja. Težina ploda i ulja raste do potpune zriobe u studenom i prosincu.

Maslina rađa na prošlogodišnjim mladica. U istoj godini kada donosi rod, stvara i novu vegetaciju za rod u idućoj godini. Rodne grančice masline su elastične te se pod teretom plodova savijaju. Upravo na luku savijene grančice izbijaju nove mladice, koje će u idućoj godini dati plod.

REZIDBA. Stablo masline na kojem je u prethodnoj godini narastao dovoljan broj mladica, treba malo orezati i prorijediti mladice; naprotiv, stablo koje nema rodnih grančica, treba orezati jače.

RAZMNOŽAVANJE. Maslina se razmnožava sjemenom (sl. 6) (generativno) ili dijelovima biljke (vegetativno).

- **GENERATIVNIM** (spolnim) razmnožavanjem dobiju se masline sa križanim osobinama roditeljskih biljaka.

- **VEGETATIVNIM** (nespolnim) razmnožavanjem dobiju se masline s istim genetskim osobinama roditeljske biljke s koje smo uzeli vegetativni dio (npr. sadnica). Vegetativno se maslina razmnožava na više načina:

- **Izdancima:** Iz starog stabla ili panja masline rastu izbojci koji mogu obnoviti krošnju i čitavo stablo. Izdanci koji rastu iz panja mogu služiti za sadnju

- **Reznicama:** Mladice orezane na 10-15 cm dužine presađuju se kada se same ukorijene

- **Gukama:** Guke su izrasline pri dnu debla, bogate su rezervnom hranom i vrlo su pogodne za razmnožavanje. Guke se odsijecaju od panja i posade

- **Kalemljenjem:** Sijanci masline kaleme se kada postignu potrebnu debljinu. To je najrašireniji način razmnožavanja u industrijskoj proizvodnji sadnica.

CVATNJA I OPLODNJA. Da bi se cvjetni pupovi masline diferencirali u cvjetove, potrebna je od siječnja do ožujka srednja dnevna temperatura ispod 10 C stupnjeva. Ako je temperatura viša, maslina ne cvate. U svibnju i lipnju otvaraju se cvjetovi, koje oprašuje vjetar (ANEMOFILJA).

EKOLOGIJA MASLINE

KLIMA. Maslini odgovaraju staništa s puno svjetla i sunca na južnim ekspozicijama. Uzgaja se u po-

dručjima s ljetnim nedostatkom oborina i s neravnomjernom raspodjelom oborina. Najveći dio svjetske proizvodnje maslina odvija se u Sredozemlju, gdje su zime blage i kišne, a ljeta suha i vruća. Niska temperatura je ograničavajući faktor uzgoja masline. Srednja godišnja temperatura u zoni uzgoja masline kreće se od 15-20 C stupnjeva, maksimalna do 40 stupnjeva C, a temperature niže od -7 C stupnjeva C uzrokuju oštećenja biljke. Zbog osjetljivosti na niske temperature maslina uspijeva samo u uskom obalnom području Hrvatske pod utjecajem mediteranske klime.

TLO. Masline uspijevaju na vapnenim, neutralnim ili slabo kiselim tlima koja su propusna za vodu.

MASLINA JE BILJKA MEDITERANSKOG PODNEBLJA! Zbog osjetljivosti na niske temperature staništa masline u Hrvatskoj su otoci i usko obalno područje pod utjecajem mediteranske klime. Maslina rijetko prodire nešto dublje u kopno, i to samo na pojedinim mjestima gdje utjecaj mediteranske klime prodire s obale dublje u unutrašnjost. U sjevernoj Dalmaciji maslina uspijeva u Ravnim kotarima, koji su pod izravnim utjecajem tople mediteranske klime s mora, ali se prorjeđuje i nestaje u Bukovici zbog nešto hladnije submediteranske klime. Za rasprostranjenost pitome masline odgovoran je čovjek. Na nekim našim otocima nema maslina (Ist, Vir), što je vjerojatno posljedica nepovoljnih ekoloških uvjeta za uzgoj masline (npr. izloženost jakoj buri) ili nerazvijenosti maslinarstva.

VISINSKA RASPROSTRANJENOST MASLINE. Gornja granica rasprostranjenosti masline ovisi o klimatskim faktorima. U sjevernoj Dalmaciji doseže do 100-150 m/nm, u srednjoj 200-250 m/nm, a u južnoj (oko Dubrovnika) do 400 m/nm. U Sredozemlju maslina obično doseže do 800 m nadmorske visine. Na Etni (Sicilija) raste do 1000 m/nm, a u Maroku do 1600-1700 m/nm.

PRODUKTIVNOST MASLINE. U maslinicima plodonošenje počinje 4 do 5 godina nakon sadnje, a vijek rentabilnog plodonošenja maslina traje najmanje 50 godina. Produktivnost maslina mora se održavati racionalnom gnojidbom.

DUGOVJEČNOST. Maslina može živjeti nekoliko stoljeća do više od tisuću godina. Glavni su razlozi za dugi život ove biljke spori rast i mogućnost "pomlađivanja" stare masline iz izdanaka. Na starom drvetu, panju ili iz korijena rastu izdanci, iz kojih se ponovno obnavlja krošnja ili čak čitavo stablo masline.

BOLESTI I NAPADAČI MASLINE

BOLESTI MASLINE. Uzročnici bolesti masline su:

- čadavica (*Capnodium oleae*); čadavicu izaziva *Antenaria oleophila*;
- paunovo oko (*Cycloconium oleaginum*) izaziva na lisnim peteljčkama i plodovima mrke ili sive pjege sa crnim obodom;

- *Septoria oleagina* izaziva pjegavost na plodovima;

- *Septoria oleae* izaziva pjegavost lišća;

- bakterija *Pseudomonas savastanoi* je uzročnik raka drvenastih dijelova masline

ŠTETNI KUKCI

- ličinke maslinine muhe (*Dacus oleae*) žive u plodovima i smanjuju prinos i kvalitetu ulja;

- gusjenice maslininog moljca (*Prays oleae*) napadaju cvjetove, izgrizaju sjemenke i čahure se na lišću; maslinin moljac živi u području gdje se uzgaja maslina, u Dalmaciji uništi preko 46% plodova;

- gusjenice margaronije (*Glyphodes unionalis*) napadaju vrhove mladica;

- gusjenice leptira modrog kestenotočca ili granotočca (*Zeuzera pyrina*) buše drvo;
- štitaste uši maslinin medić (*Saissetia oleae*);
- lisne buhe (*Euphyllura olivina*);
- kukci kornjaši (*Coleoptera*): ličinke kukaca potkornjaka (*Scolytidae/Ipidae*) ubuše se u drvo masline: petnaestak vrsta pipa (*Curculionidae*) izgriza pupove, lišće i cvjetove;
- paunovo oko (*Cycloconium oleae*).

SPECIFIČNI PTIČJI STANOVNIK MASLINIKA - VOLJIĆ MASLINAR (*Hippolais olivetorum*). Voljić maslinar je mala ptica pjevica (15 cm) koja je dobila ime po tome što vrlo često obitava i gnijezdi u maslinicima. Većina svjetskih naziva povezuje tu pticu s maslinama (eng. OLIVE-TREE WARBLER). Gnijezdi se samo u malom dijelu južne Evrope u istočnom Mediteranu. Obitava u maslinicima, ali i u šumarcima hrasta medunca *Quercus pubescens* i badema *Amygdalus*, od južnog Balkana do jugozapadne Turske i južno do sjevernog Izraela. Sjeverna granica rasprostranjenost voljića maslinara u Europi upravo je sjeverna Dalmacija (Murvica). U Hrvatskoj je rasprostranjen u uskom obalnom pojasu Dalmacije. Područje rasprostranjenosti voljića maslinara leži između srpanjskih izoterma 26-32 stupnja C i poklapa se sa zonom u kojoj uspijevaju masline. Voljić maslinar prezimljava u istočnoj i južnoj Africi, a u naše se krajeve vraća od kraja travnja do kolovoza.

Mauricio Stipčević, dipl. ing. biologije

LITERATURA

- Cramp, S. (ed.) (1992): *The Birds of the Western Palearctic*. Vol. 6. Oxford University Press, Oxford.
- Denfer, D., Ziegler, H. (1982): *Botanika. Morfologija i fiziologija*. Školska knjiga, Zagreb.
- Hegi, G. (1966): *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, Band V 3. Teil. Carl Hanser Verlag Munchen.
- Shirihai, H., Christie, D.A. & Harris, A. (1996): Identification of *Hippolais* warblers. *British Birds* 89: 114-138.
- Horvatić, S. (1954): *Ilustrirani bilinar*. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb.
- Kovačević, I. & Perica, S. (1994): *Suvremeno maslinarstvo*. AVIUM, Split.
- Matoničkin, I. (1981): *Beskraljješnjaci*. Biologija viših avertebrata. Školska knjiga, Zagreb.
- Poljoprivredna Enciklopedija, Vol. 2. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb.
- Šilić, Č. (1983): *Atlas drveća i grmlja*. Svjetlost, Sarajevo.

POČECI UZGOJA MASLINA I RAZVOJ MASLINARSTVA

Iako maslina nije izvorno grčka biljka, raširena je i kultivirana na grčkom tlu, čemu je vjerojatno pridonijela i primjena zakonskih mjera. Tako npr. Solon zabranjuje posjednicima imanja sječu više od dva stabla godišnje. Za Pizistratove tiranije u 6. st. prije Krista Atena doživljava kulturni i gospodarski procvat, a uzgoju maslina posvećuje se posebna pozornost, te su u sljedećim stoljećima vino i ulje postali glavni izvozni proizvodi Grčke.

U Grčkoj maslina je posvećena božici Ateni, ona je obilježje mira, plodnosti, očišćenja, snage, pobjede i nagrade. Prva maslina rođena je iz Atenine svađe s Posejdomom, a čuvala se poput blaga na Akropoli iza Erehtejona. Posjeduje one simboličke vrijednosti koje se pripisuju Ateni. O važnosti maslinova ulja govori i podatak da su amfore s uljem darivane pobjednicima panatenejskih igara, koje su se u čast božice Atene održavale svake četiri godine. Pobjednici olimpijskih igara ovjenčani su maslinovom grančicom.

U rimskom panteonu Minerva odgovara grčkoj Ateni a, kao i Ateni jedno od obilježja joj je maslinova grančica (Minerva pacificera).

Po zapadnoj obali Sredozemlja maslinu su proširili Feničani i Grci. Grci maslinu šire i po južnoj Italiji, a zatim širenjem kolonizacije i po istočnoj jadranskoj obali. Iz grčke južne Italije (Magna Graecia) maslina se širi po cijelom poluotoku. U vrijeme vrsnoga poznavatelja antičkog poljodjelstva Katona (234. do 149. g. prije Krista) maslinarstvo je kao poljoprivredna grana tek na četvrtom mjestu, a krajem prvog stoljeća prije Krista već su, po uzgoju maslina, poznata područja Venafr, Sabine, ali i Picena (područje oko današnje Ankone).

Okončanjem punskih ratova Rim postaje stvarni gospodar na Sredozemlju, preuzima kontrolu nad trgovinom, a time i nad proizvodnjom maslinova ulja. Širenjem rimske države širi se i tržište, povećava se i potražnja za tim proizvodom te se maslina počinje gajiti na svim područjima gdje je to klimatski bilo moguće.

Upotreba maslinova ulja znatno se proširila osobito širenjem kršćanstva, i to ne samo u svakodnevnoj upotrebi, već i u vjerskim obredima, osobito onima glavnim: krštenje, potvrda i zadnja pomast, a to je za širenje i poznavanje masline i ulja još značajnije. Maslina je u kršćanstvu simbol mira, jer je Noj golubica donijela maslinovu grančicu kao znak završetka potopa.

I u islamu maslina je blagoslovljeno stablo, os svijeta, simbol univerzalnog čovjeka, proroka. Maslina je i svjetlost jer napaja uljem svjetiljke.

U prapovijesti, od 9. st. prije Krista prostor između rijeka Raše i Krke nastavali su Liburni, u povijesnim vrelima zabilježeni kao vrsni pomorci. Plovili su po cijelom Jadranu, osnivali nova naselja, osobito na susjednoj talijanskoj obali, u Picenu. Uočljiv je vrlo rani utjecaj Liburna na Matetijalnu kulturu Picenjana (najviše nakit), a osobito od 8. st. prije Krista.

Grčkom kolonizacijom Jadrana, od 4. st. prije Krista, Liburni su postupno potiskivani na matično područje, odakle su i nadalje nadgledali morske putove na ovom dijelu Jadrana. Kao vješti brodograditelji i po-

morci trguju po cijelom Jadranu, osobito s nasuprotnom talijanskom obalom, ali i s južnim dijelom Apeninskog poluotoka i nešto manje s Grčkom.

Gospodarstvo Liburna u prapovijesti bilo je ograničeno uglavnom na količine dostatne za život zajednice, višak se prodavao ili upotrebljavao za robnu razmjenu. Bavili su se zemljoradnjom, lovom, ribolovom, brodarstvom i, dakako, pomorstvom. Samo za svoje potrebe uzgajali su vinovu lozu i maslinu, a to potvrđuju i dosta rijetki nalazi amfora iz 4. i 3. st. prije Krista u kojima se prevozilo vino i ulje.

Na značajniji razvoj gospodarstva, a osobito trgovine, na povezanost s prekomorskim zemljama već od 3. st. prije Krista, a posebno u 2. i 1. st. prije Krista, upućuju brojni nalazi uvezenog, najviše srebrnog nakita i luksuznog keramičkog posuda, češća uporaba novca, a također i brojniji nalazi amfora.

Uključivanjem Liburnije i Ilirika u rimski državni, politički i civilizacijski krug krajem 1. st. prije Krista veze i odnosi s Rimskom državom poprimaju nove oblike. Uglednije liburnske obitelji stječu civitet (građansko pravo), a širenjem granica rimske države otvaraju se nova tržišta i mogućnost boljeg plasmana proizvoda. Povećava se broj posjeda, što se osobito opaža u obalnom pojasu od Nina do Pakoštana, gdje se na razmacima od 1,5 do 2 km podiže niz gospodarskih imanja. Slična se gustoća opaža i na nekim većim otocima. Značajna grana antičke poljoprivrede u Liburniji postaje vinogradarstvo i maslinarstvo, a uzgajaju se i smokve, bajami drugo voće, dok se žitarice sade uglavnom za domaće potrebe. Cjelovitu gospodarsku sliku dopunjava stočarstvo, prerada vune i izrada tkanina, proizvodnja sira, ribolov, proizvodnja meda, brodogradnja i trgovina.

Nažalost, još uvijek nam nije ni približno poznat točan broj gospodarskih imanja, nije poznato ni vrijeme njihova trajanja, a također ni proizvodi koji su bili osnova gospodarstva u njima. Samo u Mulinama, na otoku Ugljanu otkriveno je i istraženo rimsko gospodarsko imanje (villa rustica), na nekim položajima izvršena su samo manja istraživanja, dok su kod ostalih uglavnom samo prepoznati na terenu ostaci zidova.

Koji su proizvodi imali znatnijeg udjela u trgovini i robnoj razmjeni, nije moguće sa sigurnosti tvrditi, ali vjerojatno se radi ponajprije o većoj proizvodnji i prodaji sira i vune. Rimski povjesničar Plinije (23/24. do 79. god. poslije Krista) spominje sir (caesus Dalmaticus) i vunenu odjeću. Marcijal (40. do oko 102. godine poslije Krista) spominje liburnski ogrtač s kapuljačom (Liburnici cuculli) koji se nosi u Rimu, vjerojatno sličnog izgleda i načina izrade kao kabani bukovačkih stočara. Taj ogrtač spominje i Stjepan Bizantinac u 6. st. poslije Krista i naziva ga mantellum.

Trgovina i promet poljoprivrednim proizvodima, osobito uljem i vinom, odvijala se i Jadranom prema najznačajnijem trgovačkom središtu - Akvileji, odakle se roba odašiljala u sjeverne dijelove države, u Panoniju i Norik. Promet za Panoniju odvijao se i izravno preko sjeverne Dalmacije na Sisak (Siscia). Trgovinu uljem potvrđuju i nalazi amfora u jadranskom podmorju, na primjer (početkom Carstva) hispanskih od druge polovice 1. stoljeća do druge polovine 2. st. poslije Krista, i sjevernoafričkih iz 3. i 4. stoljeća poslije Krista, koje su se upotrebljavale za transport maslinova ulja ili konzerviranih maslina. Dugotrajnost te trgovine potvrđuju nalazi kasnih grčkih ili ranobizantskih amfora. Trgovina i promet osobito su pojačani u vrijeme izravne opasnosti za Carstvo, kad su na sjevernim granicama brojne vojne trupe koje treba opskrbiti s dovoljnom količinom prehrambenih proizvoda.

Katkad je, prema arheološkim ostacima tijeskova, teško razlikovati radi li se o gospodarskom imanju za preradu maslina ili vinove loze. Tijeskovi su slični, a oni dijelovi koji upućuju na razlike, bili su od drva koje se, dakako, nije sačuvalo.

Gospodarsko imanje u Mulinama sačuvalo je sve elemente potrebne za proizvodnju ulja, od skupljanja maslina do otpremanja. U jednoj prostoriji vile pronađeno je skladište pougljenjenih maslina, mlin za

mljevenje maslina, prostorija u kojoj se nalazio tijesak, bazeni u koje se ulje cijedilo iz tijeska i podrum za pohranu ulja u pitosima. Osim toga sačuvane su i ostale prostorije potrebne u proizvodnji ulja, kao što su npr. bazeni za vodu s podom od mozaičnih kockica ili od opeka i dvije cisterne za vodu, od kojih je jedna velika. Proizvodni proces odvijao se oko središnjeg dvorišta gospodarske zgrade.

Proizvodnja maslinova ulja sastojala se od tri osnovna postupka: mljevenje, tiještenje i prelijevanje. Nakon berbe masline su se prale, zatim spremale u skladište, najčešće u neposrednoj blizini postrojenja za preradu, jer kad odstoje, lakše se tiješte.

Prerada maslina započinje razbijanjem ploda. U tu je svrhu služila naprava (mlin) s kamenim kotačima (mola olearia ili trapetum) koji su se okretali oko osovine u vodoravnom i okomitom pravcu, a prvi iscjedak (amurca) taložio se pri tome u konkavno izdubljenu plitku oveću kamenu posadu (mortarium), promjera preko 1-2 m i sa stjenkama koje su s unutrašnje strane visoke 5 do 30 cm. Zatim se u posebnom tijesku (torcular) cijedilo ulje koje je izravno teklo u bazene podignute u tu svrhu. Masa se ostavljala u vreće od propusne tkanine, tiještila se više puta dok se nije potpuno iscijedila, a pri kraju tog postupka prelijevala se toplom vodom da bi se izvuklo što više ulja. U bazenima se ulje pomiješano s vodom taložilo, a kako je lakše od vode, odvajalo se samo ulje, i to u više navrata da bi se postigla što bolja čistoća gotovog proizvoda. Nakon cijedenja ulje se spremalo u velike keramičke posude (dolia) koje su se ukapale u zemlju, ili odmah u amfore.

Interesantan podatak, osobito za Liburniju, nalazimo u knjizi o kuhanju koja se pripisuje suvremeniku cara Tiberija M. Gaviju Apiciju. Ta knjiga donosi recepte za pripremanje jela, a između ostalih i recept kako se od španjolskog ulja može napraviti liburnsko. Kaže da se u španjolsko ulje stave u prah mljeveni oman, šilj i lovor te pečena i istucana sol; to se ostavi tri dana i duže, uz povremeno pažljivo miješanje. Masa neko vrijeme mora mirovati i nakon toga svi će misliti da je to liburnsko ulje. (Od omana - *Inula helenium* L. upotrebljava se podzemni dio, koji je jakog aromatičnog mirisa. Gomoljasti podanak upotrebljava se i od gomoljastog šilja *Cyperus rotundus* L. koji je gorčikast, aromatičan i sadrži eterična ulja).

Provale barbarskih naroda krajem antike uzrokovale su razaranja antičkih središta, pustošenje zemlje i zapuštanje maslinika. Doseljnjem Hrvata u ove krajeve i smirivanjem dotad nesigurnih prilika, maslinarstvo ponovno oživljava, uređuju se zapušteni maslinici, a maslina se prerađuje na tradicijski način, tehnikom preuzetom od starosjedilaca.

Branka Nedved, arheolog

LITERATURA:

- Z. Mileusnić, Ljudi i masline, katalog izložbe, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, 1994.
M. Suić, Antički grad na istočnom Jadranu, Zagreb, 1976.
M. Suić, Arheološka istraživanja u Mulinama na otoku Ugljanu, Ljetopis JAZU 64, 1957, 1960.
M. Suić, Zadarski otoci u antici, Zadarsko otočje - Zbornik. Narodni muzej Zadar, Zadar, 1974.
M. Zaninović, Neki primjeri smještaja antičkih gospodarskih zgrada u obalno-otočkom području Dalmacije, Arheološki radovi i rasprave 4-5, Zagreb, 1967.
B. Nedved, Biogradski kraj u rimsko doba, Biogradski zbornik I, Zadar 1990.
B. Nedved, Felix Arba, pregled povijesti i spomenika otoka Raba u rano rimsko doba, Rab 1990.

TRADICIJA MASLINARSTVA U SJEVERNOJ DALMACIJI

More, kamen i maslina stoljećima i stoljećima zajedno! Čovjek živi s njima, crpi iz njih život. Maslina, poput roditelja, daje sve što može: hranu, svjetlo, toplinu; liječi, pere odjeću (u kombinaciji s još nekim sastojcima), prožima mnoge običaje, omogućuje razmjenu s drugim proizvodima. Stoga zaslužuje da se o njoj ispriča malo detaljnija priča. Njome je protkana cijela kršćanska kultura. Spominje se u Starom i Novom zavjetu i znak je Božje milosti.

U sjevernoj Dalmaciji, na cijelom Jadranu i na Mediteranu slični su sadržaji vezani uz masline. Tako je ta biljka jedna od karakteristika mediteranske kulture. Njezino prorjeđivanje i nestajanje u kopnenom dijelu sjeverne Dalmacije ujedno je i granica mediteranske kulture i početak dinarske.

Kontinuitet uzgoja i prerade masline u sjevernoj Dalmaciji postoji od davnine, što svjedoče antički ostaci u Mulinama¹, pa sve do naših dana. Kroz različite dokumente iz srednjega vijeka kojima se uređuju odnosi između vlasnika maslinika i onih koji ga obrađuju, iz vremena mletačke uprave kad se spominju mlinovi za preradu masline i maslina kao hrana. 19. st. je također bogato različitim podacima. S konca toga stoljeća su i mnoga usmena kazivanja koja su prepričali, doduše, mladi potomci. Osim pisanih podataka iz 20. st. ovo stoljeće daje nam i obilje usmenih podataka, koji su prikupljeni 1995. i 1996. na svim zadarskim otocima te nekim mjestima kopnenog dijela jadranskog područja i kopnenog zaleda sjeverne Dalmacije. Tako se kroz kulturu masline uočavaju sličnosti jadranske i dinarske kulture i razlike među njima.

U ranom srednjem vijeku na zadarskim je otocima bilo više pašnjaka i šuma pa su oni bili pogodniji za stočarstvo. Na dijelu kopna koji je pripadao zadarskom teritoriju uzgajale su se vinova loza i maslina². Masline su uzgajali težaci koji su imali određene obveze prema vlasniku zemlje. Tako npr. 30. 5. 1384. daje Cosa Benja (de Begna) kao prokurator samostana sv. Dimitrija samostanskom dvorniku ili gastaldu Martinu Vučininom i desetorici ribara iz Bokanjca 600 samostanskih maslina uz uvjet da ih obrađuju "prema statutima" i da daju trećinu masline i ulja³. Davanja težaka vlasniku točno su se određivala ugovorom. Tako je npr. težak mogao dati vlasniku četvrtinu⁴, ili sedmu košaru, ili posudu, kako je to tražio samostan sv. Krševana⁵. Masline su se sadile i uz vinograde. Tako su npr. početkom 14. st. Zadrani odlučili "unijeti u statut i odredbu da uz rub svakog vinograda većeg od 4 gonjaja treba zasaditi masline, i to tako da se na svaka četiri koraka nalazi po jedno drvo masline i jedno murve"⁶.

Za vrijeme mletačke uprave u 15. st. maslinovo ulje nalazi se među proizvodima kojima se tada najviše trgovalo u Zadru i drugim dalmatinskim gradovima⁷. U 16. st. za vrijeme turskih ratova bilo je uništeno dosta

¹ Mate Suić, Zadarski otoci u antici, Zbornik Zadarsko otočje, Zadar, 1974, str. 55.

² Nada Klaić, Ivo Petricioli, Zadar u srednjem vijeku, Zadar, 1976, str. 82.

³ Ibidem, str. 407, bilj. 118, HAZd, Articutus, B. I., fasc. I, fol. 43.

⁴ Ibidem, str. 407, bilj. 117, HAZd, Perenganus, B. I., fasc. VIII, fol. 17, 17'-18.

⁵ Ibidem, str. 391, bilj. 55, CD IV, str. 441.

⁶ Ibidem, str. 394, bilj. 67, Liber III, cap. LXXXIII.

⁷ T. Raukar, I. Petricioli, F. Švelec, Š. Perićić, Zadar pod mletačkom upravom, Zadar, 1987, str. 77.

stabala masline te se tako smanjila i opskrba Mletaka uljem. Zbog toga je senat "1623. naredio svim posjednicima maslinika da u roku od dvije godine racionalno urede preostale masline, a divljake cijepe. Isto tako su vlasnici pogodnih površina bili dužni posaditi po 8 maslina na površini koju se zasije jednim stajem žita". Također je bilo zabranjeno sjeći masline⁸. Tako je u 17. st. maslina bila obnovljena. Zbog velikog broja maslina gotovo svako selo imalo je mlin za mljevenje maslina, u vlasništvu samostana ili feudalaca, koji se onda iznajmljivao. Tako su vlasnici tih mlinova dolazili do ujma⁹, koji se vlasniku mlina davao i u 20. st.

U 18. st. na zadarskim otocima i obalnom pojasu glavna je vočka maslina, dok je u kopnenom području nekoliko jakih zima uništilo dosta stabala masline¹⁰. Maslinovo ulje, uz još neke proizvode (žito, vino, rakija, ocat) prodaju stanovnici otoka i bliže okolice u Zadru ili bi zadarski trgovci odlazili po okolici i nabavljali te proizvode u većim količinama¹¹. I u 20. st., prema riječima kazivača, na isti je način bila organizirana prodaja. Šime Peričić navodi da je u 18. st. na otoku Pašmanu najznačajnija vočka maslina¹², koje najviše ima u Tkonu, a zatim u Banju i Ždreleu. Da bi se dobilo što više ploda, neki, poput npr. Valentina i Marca Petricioli u 18. st., nastojali su unaprijediti uzgoj maslina te su svoja opažanja i prijedloge i zapisali. Tako je ostao sačuvan spis "Metoda uzgoja maslina u Dalmaciji"¹³. Oni navode da se u Dalmaciji najviše uzgajaju dvije glavne vrste: velike, tzv. orkule, koje su dobre za jelo, i sitne, koje daju veću količinu ulja. I u 20. st. na zadarskom otočju najviše se uzgajaju orkule i sitnice, i jednako se upotrebljavaju.

Maslina je i u 18. st. bila cijenjena kao hrana, o čemu govori podatak da je bogatiji sloj kao predjelo imao dimljeni pršut, kuhane masline, soljene srdele i drugu ribu¹⁴.

Maslina je, kako kažu kazivači u 20. st., rijetko bila uzgajana sama. Uvijek se tlo oko nje nastojalo iskoristiti za uzgoj sočivica ili žitarica. Stijepo Obad navodi da su npr. na otoku Pašmanu u 19. st. maslinjaci bili s oranicom ili s vinogradom¹⁵. Isto je tako bilo i na kopnu u okolici Biograda¹⁶. Međutim, maslinarstvu se, unatoč pojedinačnim nastojanjima, nije pridavala posebna pozornost. Tako je maslinarstvo počelo npr. naglo propadati u 2. polovici 19. st., kada je u Dalmaciji došlo do preorijentacije na vinogradarstvo i na izvoz vina u Italiju, Mađarsku i Francusku. Naime, filoksera je u tim zemljama uništila vinograde, pa se zbog toga u Dalmaciji krče maslinici i sade vinogradi. Međutim, kada se filoksera pojavila i u Dalmaciji, stanje je bilo prilično teško. Situacija se poboljšala tek kada je za pokrajinskoga poljoprivrednog nadzornika imenovan Ivan pl. Zotti, koji je izradio "Nacrt osnove djelovanja za promicanje gospodarstva u Dalmaciji 1897."¹⁷ Da bi se primjenjivale sve spoznaje vezane za uzgoj maslina, odabrani su pojedini "uzorni maslinici". Tako je npr. Novljanac Ivan Radošević Vincencov dao jednu svoju parcelu za uzgoj maslina¹⁸. 1898. u Arbanasima je osnovan rasadnik za proizvodnju sadnica maslina. Uvidjela se potreba organiziranja proizvođača za zajedničku proizvodnju i prodaju ulja. Zadruga u Velom Ižu, Preku, Kalima, Žmanu, ujedinile su se u Centralni ured,

⁸ Ibidem, str. 378, bilj. 133, HAZd, Štampe, svez. I, br. 7.

⁹ Ibidem, str. 387.

¹⁰ Ibidem, str. 474.

¹¹ Ibidem, str. 523.

¹² Šime Peričić, Prilog poznavanju gospodarskog života na otoku Pašmanu u 18. st., Pašmanski zbornik, Zadar, 1987, bilj. 26; HAZd, Spisi zadarskog kneza Zorzija Bemba (1744-1746), knj. II, 1.292, str. 189.

¹³ Petricioli Valentino e Marco fratelli, Metodo della coltura degli ulivi nella Dalmazia, Državni arhiv Zadar, Miscellanea 11, poz. 9, l. 1-4.

¹⁴ T. Raukar, I. Petricioli, F. Švelec, Š. Peričić, Zadar pod mletačkom upravom, Zadar, 1987, str. 525.

¹⁵ Stijepo Obad, Struktura gospodarstva na otoku Pašmanu u 19. st., Pašmanski zbornik, Zadar, 1987, str. 269-281.

¹⁶ Stijepo Obad, Prilike u Biogradu i okolici u prvoj polovici 19. st., Biogradski zbornik, Zadar, 1990, str. 465-476.

¹⁷ Stanko Ožanić, Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti, Split, 1955.

¹⁸ Ivna Anzulović, Bilješka o djelovanju Stanka Ožanića u Novigradu, Zbornik Ožanić, Zadarska smotra 1-2, 1994, str. 225.

koji se zvao i Uljarski odsjek Zemaljskoga gospodarskog vijeća sa centralnim skladištem na Brodarici. Kapacitet skladišta iznosio je 50 vagona ulja. Djelovanjem toga ureda poboljšana je kvaliteta ulja i osnovane su mnoge uljarske zadruge. Tako su do Prvoga svjetskog rata osnovane sljedeće uljarske zadruge: u Žmanu i Preku 1905., u Kalima 1907., u Velom Ižu 1910. i u Banju 1911¹⁹. Nakon Prvoga svjetskog rata osnovane su uljarske zadruge u sljedećim mjestima: Zaglavu 1926., Ždrelecu 1928., Pašmanu 1931., Tkonu 1932. i Dobropoljani 1935.

BRANJE I PRERADA MASLINA

Branje maslina svakako je jedan od važnijih jesenskih, a i zimskih poslova, u koji je uključena cijela obitelj. Ljudi bi već u ranu jesen obišli masline i pokupili bi one koje su pale na tlo, tzv. *kupljenice* u nekim mjestima, npr. u Sutomišćici, ili npr. *beranice* u Mrljanama na otoku Pašmanu. Tim bi se maslinama trebao *obamliti* mlin, tj. njima se mlin očistio prije nego dođu masline. "Mrtvi dan, skale van" - to je uzrečica koju su spomenuli kazivači iz Velog Lukorana (o. Ugljan) i Tkona (o. Pašman), a označuje početak branja maslina. I u jadranskom i u dinarskom području različiti su pojmovi za skidanje masline sa stabla i kupljenje po tlu. Na stablo se penju muškarci, služeći se *skalama* (ljestvama) i privlačeći granu *kljukom*. Žene i djeca skupljaju masline na tlu. Najčešća riječ za skidanje masline sa stabla na čitavom je zadarskom otočju *češati*, no javlja se još nekoliko sinonima: *čupati* (Preko, Poljana na Ugljanu, Banj, Dobropoljana i Nevidane na otoku Pašmanu, te na otoku Vrgadi); *brati* (Ugljan na otoku Ugljanu, Silba, Sestrunj, Rivanj, Molat); *targati* (Premuda); *zbirati* (Olib); *pulevkati* (Savar na Dugom otoku). U najvećem broju sela za skupljanje maslina po tlu reklo bi se *brati*. Drugi vrlo čest naziv je *kupiti* (Ugljan, Poljana, Preko, Kali na otoku Ugljanu, Verunić na Dugom otoku, Žverinac, Sestrunj, Rivanj i Molat). Na Premudi se kaže *zbirati*, na Olibu *podobirati*, a u Luci na Dugom otoku *podabirati*. U kopnenom dijelu jadranskog područja, npr. u Bibinjama, Sukošanu, Pakoštanima, *češati* znači skidati sa stabla, a a *kupiti* skupljati s tla. U Novigradu se kaže *brati* sa stabla i *kupiti* sa tla. Tako se kaže i u dinarskom području, npr. u Pidrasi i Nuniću.

Maslina se skupljala u malu košaricu od pruća s ručkom, tzv. *sprtu*, *konestru* (npr. na Molatu), ili bi je žena skupljala u pregaču (*traveslu*). Maslina je padala ili izravno na zemlju ili na spojene jutene *vriće*, a u novije doba i na plastične *tende*: *Staguc* (peteljka) se odvajao od ploda još u masliniku ili bi se kod kuće *vijalo*, tj. masline bi se stavile na lopatu, zamahnulo bi se prema vjetru te bi se odvojio plod od stabljike. Neki to rade pomoću *tende*. No danas se masline od stabljike najčešće odvajaju kod kuće za stolom.

Iz *sprte*, *travesle* (*travesle*) maslina se stavljala u jutene vreće (*vriće*). Muškarci su *vriće* nosili na ramenu, žene na glavi, ili bi ih uprtili na magarca ili pak stavili u *kar* (dinarsko područje). Kad bi se došlo kući, masline bi se u jadranskom području stavljale u velike drvene sudove, npr. *maštel*, *badanj*, koji bi se napunili morem, a zatim bi se iz njih *sprtvom* grabile, procijedile i stavljale u druge drvene sudove. Prelile bi se čistim morem. Masline bi tu stajale sve dok se ne ide *mliti*. U dinarskom području masline bi stavili u konobi izravno na pod, odvojivši gdjgdje samo zelene od zrelijih. Sljedeći postupak bilo je gnječenje maslina ručno, nožno, ili u mlinu. Kad bi bilo malo maslina, ili kad bi ljudi htjeli smanjiti davanje ulja državi, npr. nakon Drugoga svjetskog rata, gnječili bi masline drvenim batom ili kamenom. Prvo bi se masline stavile u *vriću* i polile vrućim

¹⁹ Privredni informator zadruga na Primorju, Split, 1938.

morem. Zatim se *vrića* stavila na drvenu dasku koso položenu na drveno korito ili *kamenicu*. Masline u *vrići* pritiskale bi se drvenim batom "tučkom", drvenim valjkom *vaganelom* ili *kamenom*. Gdje gdje u jadranskom području, npr. u Novigradu i u Posedarju, masline su se gnječile nogama ili (ako je bila veća količina) odnosile u mlin. To gnječenje nogama bilo je vrlo težak posao, koji su obavljali isključivo muškarci, a žena je samo donosila vruću vodu kojom je polijevala *vriću* s maslinama. Obično je to bila suknena *vrića*, zvana npr. u Novigradu *brsa*. *Vrića* se stavljala na *tralje*, koje su bile na *maštelu*. Nekoliko puta žena je polijevala vrućom vodom, a muškarac bi nakon svakog polijevanja gazio bosim nogama dok se rukama morao držati za grede. Voda bi istekla kroz otvor na *maštelu*, a ulje bi ostalo. Skupljalo se *potićem*, *kacijolom*, a pri dnu se skupilo trstikom ili perom (kokošjim).

Mnoga mjesta na otocima imala su mlinove, bilo u privatnom vlasništvu ili kasnije i u zadružnom. Najviše mlinova, prema kazivanju kazivača, imao je Kali, Ugljan, Veli Iž. Kali danas ima najmoderniju uljarnu. U tim otočnim sredinama gdje je bilo dosta maslina, a nije bilo mlinova, ljudi bi odlazili *mliti* u druga mjesta. Tako su npr. iz Dragova na Dugom otoku odlazili *mliti* u Božavu i u Soline na Dugom otoku, u Žverinac, ali i u Muline (otok Ugljan), Iž. Iz Verunića bi odlazili u prvom redu u druga mjesta na otoku Ugljanu gdje je bilo mlinova (Božava, Soline, Žman, Brbinj), ali i na obližnji otok Žverinac, pa čak i u Kali i Preko na otoku Ugljanu. S benkovačkog područja ljudi su odlazili *mliti* u Pirovac, Vodice, Sukošan, Bibinje, a na otok nisu išli. Sedamdesetih godina, nakon uspostavljanja trajektne linije Preko - Zadar, dolaze *mliti* u Kali i Preko i iz mnogih kopnenih mjesta.

Dosta kazivača sjeća se izgleda starih mlinova, pokretanih životinjskom (obično konjskom) ili ljudskom snagom, ali se ne sjećaju točnog broja ljudi koji su radili. Postupak dobivanja ulja sastojao se od dvije faze: gnječnja maslina u *kruzima* i *istiskivanja* ulja u *torkulu*. *Kruzi* su dva osovljena kružna kamena u kamenom kružnom koritu. U Ždreleu (o. Pašman) i Pakoštanima kazivači su se sjetili da se taj donji kamen zvao *skaljenica*. Jedan kazivač iz Brbinja na Dugom otoku dao je detaljniji opis. Između dva okomita kamena bio je drveni koš u koji su se stavljale masline. Na dnu drvenoga koša bila je rupa *purtela* koja se podizala pomoću željezne šipke, i masline su padale na okruglu kamenu podlogu na kojoj su se okretala dva kamena i koš. Pokretali su ih ljudi gurajući grede povezane s kamenima. *Testo* je padalo u *skaljenicu*. Lopatom se vadilo u drveni *kaba* i nosilo u niski *maštel*. Odavde se drvenim *paljem* grabilo i stavljalo u torbe od koka. One bi se stavljale u *torkul*. Obično je bilo 10-12 *torbi* na *presi*. Između *torbi* bili su željezni *pijati*, a na vrhu drveni *taci* (okrugle drvene ploče). Da bi torba išla *drito* (ravno), u starim su se mlinovima upotrebljavale drvene poluge *ašpe* (*ašpa*). Time bi se torbe *dricilale* da se ne krive. Stiskalo se pomoću *mulinela*, vertikalnog vretena koje je namatanjem jakog užeta stiskalo torbe. *Mulinel* je pokretalo 8-10 jakih muškaraca. Nakon *torkula* iz *torbi* se vadilo *testo*, zvano sada *koštica* (Brbinj), i mrvilo se između ruku. U novije vrijeme prave se sita od željezne žice pa bi se na njima mrvile *koštice*. Tada se ponovno pune torbe. U svaku se ulijeva kuhano more limenim *siglom* te se ponovno stišće. Ulje se cijedi u kamenicu. Iz kamenice se grabi *dižom* i ulijeva u *umnu* (drveni visoki sud koji je zapremao 60 ili 100 l).

Onaj tko je *mlio*, morao je obvezatno osigurati hranu za težake koji su radili, a uz to i drva za peć. Za ručak ili večeru obvezatno je bio brodet od bakalara ili suhe ribe, a fritâ, suhih smokava, rakije i sl. bilo je cijeli dan. Mesa je bilo vrlo rijetko. U dinarskom području, npr. Lišanima Ostrovičkim, jelo se gulaš, jaja. Onaj tko je *mlio*, davao je vlasniku mlina određenu količinu ulja. Kazivači uglavnom nisu bili posve sigurni kako su se takva davanja zvala i koliko su točno iznosila. Tako kazivači u Sutomišćici, Pašmanu, Velom Ižu te Solinama, Luci i Brbinju na Dugom otoku misle da se takvo davanje zvalo *ujam*. Neki, npr. u Sutomišćici, Velom Ižu,

misle da se davao 1 *starić* vlasniku, tj. 2,5-3 l ulja na 1 *torkul*. U Luci misle da se ujam davao na 1 kvintal maslina 1,80-2 kg ulja, a u Pašmanu misle da se na 1 kvintal dalo 2 kg ili 2,20 kg ulja. U drugim mjestima spominju nazive *ušur* i *minela*. U Bibinjama su spomenuli da je *ušur* bio po presi, tj. na 300-350 kg, 3,4 kvartuča. U Zaglavu je *ušur* iznosio 2,5 kg ulja po kvintalu maslina. Spomenuli smo da se naziv *minela* upotrebljava u Pakoštanima, Sestrungu i Salima na Dugom otoku. U Pakoštanima kazivači misle da je to bilo 5 l na 90 l ulja, u Sestrungu 9 l na 100 l, a u Salima 2,5-3 kg ulja na 100 kg.

Ulje se nosilo kući iz mlina u velikim drvenim sudovima, tzv. *urnama* ili *urnelama*, koje su obično bile vlasništvo mlina. Urna je imala uši kroz koje se provukao konop i svezao za letvu koju su nosila dva muškarca. Međutim, u nekim mjestima, npr. Sukošanu, Bibinjama, Velom Lukoranu (otok Ugljan), u Malom Pašmanu, Mrljanama, Barotulu na otoku Pašmanu, Rivnju, Sestrungu te Zaglavu na Dugom otoku, nosilo se u kozjim mješinama (*mih*). U Velom Lukoranu kazivači su spomenuli da se nosilo i u *umi*. Kada se ulje donijelo kući, pretilo bi se u drugi veliki drveni sud. Tu bi ostajalo sve dok murka padne na dno, tj. kad se ulje *uštanga*, kako npr. kažu u Banju (otok Pašman). Tada se *prigrabi* u kamenicu. Na otocima i obalnom pojasu gdje je bilo mnogo ulja, ono se najviše držalo u kamenicama od 100, 200-600 l i više, te u glaziranim zemljanim ćupovima *žarama*, obično od 20 do 100 l. Međutim, u jadranskom području, gdje nije bilo maslina pa se ulje kupovalo, držalo se u tikvama, npr. na otoku Viru ili u staklenim bocunima. U dinarskom području bilo je manjih kamenica ili staklenih bocuna.

UPORABA MASLINOVA ULJA

Maslinovo ulje upotrebljavalo se najviše kao začin, a to je i karakteristika dalmatinske kuhinje. Same masline (uglavnom orkule) stavljale bi se obično u krušnu peć, u kojoj se ispekao kruh, posolile bi se i jele. Često se jeo i kruh umočen u maslinovo ulje. Masline su ljudi znali i konzervirati. Tako se u *Zori dalmatinskoj* od 1844. donosi recept za konzerviranje maslina: "saberu masline dok nisu posve sazrile, pak ji metni u jedan sud, te nalij vode, koju ches prominit sva dva dana. U dnu suda ima biti jedna rupica kud istaka se voda, a u masline ne diraj niti zdermni sudom. Kašnje desetak, dvanajst danah razmuti sol i vode pa nalij i još ulij malo kvasine. Kad bude pri koncu veljače, nalij druge salamure. Tako mogu masline durat dvi tri godine, nadoliva-jući kad je potreba vode i salamure²⁰."

Kad se svježi sir izvadio iz *luba*, stavljao se na *gimjak* dok se ne osuši, a onda se konzervirao u ulju u kamenici ili u *mužaru*²¹.

U mnogim mjestima sjeverne Dalmacije gotovo sve do Drugoga svjetskog rata upotrebljavala se za rasvjetu uljenica iako ju je "petroljka" istiskivala. Zbog slabog svjetla koje je davala, zvali su je i *slipica*, npr. u Dragovama na Dugom otoku, ili *sopoljivka*, npr. u Luci na Dugom otoku, jer je iz nje uvijek pomalo kapalo ulje. Uljenica je bila od lima s tankom duljom žicom svinutom na vrhu poput kuke, tako da se mogla objesiti, a *stinj* joj je bio od pamuka. Bogatiji su imali mjedenu uljenicu na povisoku stalku, s više stijenja, tzv. *lumetu*. Takav tip rasvjete bio je tradicija u cijelom Sredozemlju.

²⁰ Maslina, Zora dalmatinska, 1, 1844, str. 277.

²¹ Alfonso Cvitanović, Otok Iž, Mjesna zajednica Veli Iž, 1989, bilj. 284, str. 100.

Druga vrsta svjetla, ali simboličnog, bio je *lumin*. Maslinovo ulje stavilo bi se u stakleni *žmul* (čašu). Dio *žmula* bila bi voda, na njoj je bilo ulje, na koje se stavio *stinj*. Najbolji smisao lumina izrekla je jedna starica iz Žverinca: "Na *žežin* (uoči) Uskrsa reklo bi se: 'Naminjivam za naši martvi ki su pošli od našega stanja čigovo dobro uživamo, da im bude za čast duše njihove, da im *svitlost Božja svitli na onom svitu*.'" Ili u Velom Ižu za "Sisvete": "Bog ih pomilova, Bog im se duši smilova, svima ki su pošli od ovoga stana, do devetoga kolina, do devete kapi krvi. Bog im se duši smilova. Počivali u miru."

Talag maslinova ulja, tzv. *murka*, upotrebljavao se za pravljenje sapuna (s vodom i kaušnikom), za "pravljenje bonace" u ribolovu, ili bi se davala Kotarcima za mazanje kola.

Posebno značenje imalo je ulje koje nije prošlo *torkul*, tj. nije bilo polijeivano morem. Ono se držalo najboljim lijekom.

U jadranskom području susreće se nekoliko naziva za to ulje: *ulje od stope*, npr. u Kalima, *ulje ispod stope*, npr. u Kukljici, *cidenjak*, npr. u Pakoštanima, otoku Pašmanu, *cid* u Sukošanu i Bibinjama; *noćnjak* npr. u Preku, Rivnju, Sestrunju, Velom Ižu, Maloj i Veloj Ravi, Luci na Dugom otoku; *virđino* ulje na Silbi, *virjeno* ulje na Premudi. U Salima na Dugom otoku spominje se naziv *cidenjak* i *noćnjak*. To je ulje liječilo različite bolesti, npr. bubrežne bolesti, uhobolju, posjekotine itd. Najčešće se u ulje stavljalo cvijeće sv. Ivana, npr. u Novigradu, Banju (otok Pašman), ili sv. Antuna (Dobropoljana). u Kraju (otok Pašman) u ulje se stavljala Gospina trava. Često se maslinovo ulje znalo kombinirati s više sastojaka. Tako su npr. u Pridrazi za rane imali sljedeću kombinaciju: maslinovo ulje, kozji loj, pčelinji vosak i paklinu (borovu smolu). U Kukljici su znali čistiti rane blitvom na koju su stavljali malo mlakog ulja. Osim ulja upotrebljavala se kao lijek blagoslovljenja maslinova grančica. Tako bi npr. u Žverincu dijete koje nešto boli, stavili iznad dima koji je nastao kad su se u vatru stavile blagoslovljene maslinove grančice i cvijeće sv. Antona. U Preku su, kad bi boljelo koljeno, uzeli list blagoslovljene masline, blagoslovljene uskrsne soli, kore od jaja, blagoslovljene pogače. Sve bi to stavili u žar i nad tim bi se kadilo koljeno. Protiv visokog tlaka ranije su ljudi u Kraju (otok Pašman) upotrebljavali lišće masline drobnice (gorče je) te ga stavljali u vodu s još nekim travama. Kad bi žena rodila, spomenuli su u Velom Lukoranu, "supali" bi suhi okrugli kolač u levandu i maslinovo ulje. Kazivačica iz Kraja na otoku Pašmanu čula je od svojih starih da su u maslinovo ulje stavljali malog miša i takvo ulje rabili kao lijek.

OBIČAJI I VJEROVANJA

Stablo masline, list masline, ulje, dosta su nazočni u običajima. Uz samu preradu masline također ima običaja. Na Badnjak navečer domaćin je donosio na komin panj (*hreb*) ili granu hrasta ili kojega drugog drveta kojeg u određenom kraju imaju najviše. Panj badnjak gorio je na ognjištu kroz božićne blagdane. Tako npr. *Zora dalmatinska* u godini 1844. donosi ovaj podatak: "Badnjaci su kod nas obično od hrastova ili grabova drveta, a gdi nema ga (kao po primorju) i od masline²²." Znači da se u jadranskom području kao badnjak upotrebljavala maslina. Kazivači uglavnom spominju da se to drvo zvalo *did*. Kazivač iz Barotula ispričao je da je na Badnjak navečer domaćin unio badnjak u kuću i rekao: "Dobra večer, Badnjače!" Ukućani bi odgovorili: "Dobra večer!" Did bi ga stavio na vatru na kominu i "krstio" (prekrižio i polio blagoslovljenom vodom). Kad se razgori, domaćin je uzimao kupu na koju je stavio žar od badnjaka i tamjan te bi time pokadio cijelu kuću i

²² Badnjak, *Zora dalmatinska*, 1, 1844, str. 277.

štale. Ukućani su u Mrljanama išli spavati kad bi *did progorio* na sredini i odvojio se. Na Tri kralja pepeo badnjaka odnio bi se po *intradi*. U Kukljici bi na Tri kralja sasjekli panj od *trešćice* i odnijeli pod što više maslina govoreći: "Koliko *trešćic*, toliko *vrićic*."

Listić masline, tj. grančica masline, glavno je obilježje *Maslinske nedilje*, *Cvitnice*, nedjelje prije Uskrsa. U jadranskom području križanjem listića masline plela se tzv. *palma*. Obično bi je netko od ukućana ispleo djeci. Biral se grana koja se pri vrhu dijeli na tri grančice. *Palma* je mogla biti ravna, a mogla je imati i oblik srca. Na vrh se znalo staviti i svježe proljetno cvijeće te kakva mala sveta sličica. U dinarskom području, npr. nije se plela palma, a u nekim mjestima jadranskoga primorja, npr. u Novigradu, palma je bila rijetkost. Jedino mi je kazivačica iz Lišana Ostrovičkih (dinarsko područje) rekla da su prije Drugog svjetskog rata djevojke *križale* listiće masline. Ako nije bilo dovoljno listića, umetale bi tzv. *dule*, tj. pravile bi ruže od papira, crvene, žute, zelene i bijele boje. Znali bi popržiti i zrna kukuruza, nanizati na konac, pa kao ukras objesiti na ispletenu grančicu. Momci bi djevojkama nastojali otkinuti kukuruz. Odrasli, u dinarskom području žene, a u jadranskom je bilo bitno da je to netko odrasli, nosili bi granu masline ili nekoliko grana *kite* na blagoslov u crkvu. Negdje, npr. u Novigradu, muškarci bi za vrijeme mise "deljali križiće od grančice". Blagoslovljena maslinova grančica stajala je u kuhinji, kod bogatijih u "tinelu", a mogla je biti i u sobi. Ako je bilo više blagoslovljenih grančica, ostavili bi ih u konobi. Maslinova grančica nosila se poslije Uskrsa u polje - *inradu*. Blagoslovljena maslinova grančica, koja je gotovo cijelu godinu ostala u kući, a tako je to i danas, mogla se baciti jedino u vatru.

Ljudi su držali da blagoslovljena maslinova grančica ima posebnu moć. Tako su npr. djeca nosila oko vrata tzv. *moći*, koje su ih štitile od *štriga* (vještica). Moći su, npr. u Sutomiščici, bili u komad platna sašiveni, blagoslovljeni, češnjak, maslina, malo tamjana, kora kruha. U Kukljici bi umjesto kruha bila sol. To je moglo djetetu biti i ispod jastuka. Inače, blagoslovljena ili uopće samo maslinova grančica i blagoslovljena voda bile su uvijek u kući i na brodu. Kod pokojnikove glave stajali su *lumini*, obično nekoliko, a kod nogu blagoslovljena voda i maslinova grančica. Broj lumina i vrijeme njihova gorenja ovisili su o vlasnikovim zalihama ulja i običaju mjesta. Lumin je, za razliku od svijeće, uvijek palila žena. Palio se i kada je gôd pokojnika, na "Sisvete", Mrtvi dan i "Veli petak".

O značenju masline govori i podatak don Vlade Cvitanovića s konca 19. st.²³: "Katkada su svi svati posljednji dan s barjakom odlazili na *teg*, tj. na zemlju mladoženje i tamo su *dubli* (krčili za *trsje* (vinograd), ili *kopali* masline (okopavali oko masline), a svadbeni barjak usadili su u *mocinu* (zid oko zemlje)." Poneki kazivač je spomenuo da je momak prije ženidbe morao posaditi određeni broj maslina.

Branje maslina valjalo je započeti s blagoslovom. Tako bi npr. u Veloj Ravi na početku branja rekli:

*"Da Bog da masline rodile i plodile
I dogodine urodile."*

Branje i mljevenje maslina bilo je, kako navodi Olinko Delorko, i prilika da se pjevaju pjesme²⁴. Tako je npr. Anđelka Zorić iz Božave kazala 1954. da je najveći broj pjesama naučila dok je kao dijete kupila masline.

²³ Vladislav Cvitanović, Nekadanji svadbeni običaji na otoku Ižu, Zbornik za narodni život i običaje, 42, Zagreb, 1964, str. 60.

²⁴ Olinko Delorko, Rad kao pratilac i poticatelj narodne poezije u Dalmaciji, Narodna umjetnost, 5, Zagreb, 1967/68, str. 65-71.

Naime, majka joj je tada kazivala pjesme kako bi je zabavila²⁵. Drugi jedan kazivač iz Tkona dao je podatak Olinku Delorku da se u Tkonu najviše pjevalo kad bi se pravilo ulje²⁶.

Prema J. Marčeliću u Preku je početkom stoljeća bio stari običaj da se *mlivo* počelo odmah iza ponoći²⁷. Zanimljiv je podatak kazivačice iz Lišana Ostrovičkih da se uvijek masline gnječilo noću i nije bio nitko drugi osim muškarca koji gnječi i žene koja polijeva vrućom vodom. To je bilo zbog toga da se drugi "ne učudu ulju".

Kako je maslina bila vrlo važna za stanovništvo, tako je ušla i u pjesme. U Velom Ižu spomenuli su npr. dvije pjesme:

*"Krambučele urodile lani
Kupile smo četiri fuštani.
Vo godišće urodile nisu
I zato ga nećemo na misu."*

*"Korinjaku gora si visoka,
U tebi je sva iška lipota.
U tebi su masline zelene,
A divojke lipe i rumene."*

Neki kazivači spomenuli su i neke zanimljive uzrečice. Tako bi npr. u Bibinjama za lijenčinu rekli da je *lin ka donja žma*. U Kalima bi za čovjeka koji ne misli puno što govori, rekli da je kao *ulje od jakoše*. *Jakoša* je naziv za zadnju presu kad se već istisnulo gotovo sve ulje.

Maslina je otočanima omogućivala razmjenu za druge proizvode. Kazivači su spomenuli kako se, prema njihovu sjećanju, mijenjalo ulje za druge proizvode. To je bilo u vremenu između Prvoga i Drugog svjetskog rata. Tako su npr. Sukošanci za 1 l ulja dobili 4,5 kg kukuruza, Prečani bi od Pažana dobili 1 kg sira, a u Veloj Ravi dobili bi od trgovca 2,5 kg manestre. Išćani bi za 1 l ulja dali 1 kg suhe ribe. Za 3 l ulja Kaljanima bi Kortarci dali 1 kar dubra. Privlačani bi za 3 l ulja dali 1 kubik pijeska, a Zatonjani 3-4 kg graha. Za 4-5 l ulja Pašmanci bi dobili tuku od 4-5 kg. Za 10 l ulja Kaljani bi dobili *vriću* brašna.

Obrada masline, tj. postupak dobivanja ulja u 20. je stoljeću doživio znatne promjene. Od upotrebe ljudske ili životinjske snage prešlo se na motor. Time se ubrzao proces dobivanja ulja i smanjio broj ljudi zaposlenih u uljarni.

Iako se danas maslinarstvom ljudi ne bave u onoj mjeri kako je to bilo prije, jer je smanjen i broj seoskog stanovništva, ipak se danas sve više uočuje smisao maslinarstva.

Mr. Jasenka Lulić Štorić, etnolog

²⁵ Olinko Delorko, Rukopisna zbirka Instituta za narodnu umjetnost, Zagreb, br. 166, str. 66.

²⁶ Olinko Delorko, 15 hrvatskih narodnih pjesama s otoka Ugljana i Pašmana, Rukopisna zbirka Instituta za narodnu umjetnost, Zagreb, 1958, br. 300, str. 6.

²⁷ J. Marčelić, Preko, Dubrovnik, 1924.

LITERATURA

- Ivna Anzulović, Bilješke o djelovanju Stanka Ožanića u Novigradu, *Zbornik Ožanić*, Matica Hrvatska, Zadar, 1994.
- Šime Batović, Olga Oštrić, *Tragovi ilirske kulturne baštine u narodnoj kulturi našeg primorskog područja*, Centar za balkanološka ispitivanja, Sarajevo, 1969.
- Marinko Bubica, *Narodni običaji Lučana*, Župa Luka na Dugom otoku, Zagreb, 1988.
- Alfonso Cvitanović, *Otok Iž*, Mjesna zajednica Veli Iž, 1989.
- Vladislav Cvitanović, Nekadanji svadbeni običaji na otoku Ižu, *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, 42, Zagreb, 1964.
- Dalmacija iz djela *Austro-Ugarska monarhija*, Spljet, 1892.
- Olinko Delorko, Rad kao pratilac i poticatelj narodne poezije u Dalmaciji, *Narodna umjetnost*, 5, Zagreb, 1967-1968.
- Branko Đaković, Gospodarstvo, *Katalog Izložbe "Iz narodne baštine Jadrana"*, Zagreb, 1981.
- Aleksandar Freudenberg, *Narod gradi na ogoljenom krasu*, Zagreb-Beograd, 1962.
- Milovan Gavazzi, *Baština hrvatskog sela*, Zagreb, Otvoreno sveučilište, 1993.
- Milovan Gavazzi, Pjesma uz žrvanj i mlin za masline uz istočni Jadran, *Vrulje*, Narodni muzej, Zadar, 1972.
- Jubilarni broj Narodnog lista iz 1912. god.*, Zadar
- Nada Klaić, Ivo Petricioli, *Zadar u srednjem vijeku*, Zadar, 1976.
- Ivica Kovačević, Slavko Perica, *Suvremeno maslinarstvo*, Split, 1994.
- J. M., *Preko*, Dubrovnik, 1924.
- Ante Medini, Voćarstvo u doba Stanka Ožanića, *Zadarska smotra* 1-2, 1994.
- Stijepo Obad, Struktura gospodarstva na otoku Pašmanu u 19. st., *Pašmanski zbornik*, Zadar, 1987.
- Stijepo Obad, Prilike u Biogradu i okolici u prvoj polovici 19. st., *Biogradski zbornik*, Zadar, 1990.
- Stanko Ožanić, *Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti*, Split, 1955.
- Šime Peričić, Prilog poznavanju gospodarskog života na otoku Pašmanu u 18. st., *Pašmanski zbornik*, Zadar, 1987.
- Šime Peričić, Prilog poznavanju gospodarstva biogradskog kraja u 2. polovici 19. st., *Biogradski zbornik*, Zadar, 1990.
- Prilog Jadransko-dinarskom kulturnom profilu zadarskog područja*, Etnološki seminar, Zagreb, 1957.
- Privredni informator zadruga na Primorju*, Split, 1938.
- Tomislav Raukar, Ivo Petricioli, Franjo Švelec, *Zadar pod mletačkom upravom*, Zadar, 1987.
- Petar Starešina, *Pomorstvo Silbe*, Zadar, 1971.
- Mate Suić, *Zadarski otoci u antici*, Zadar, 1974.
- Ivica Šestan, Masline, ulika, uljika, ulilna, *Katalog izložbe "Ljudi i masline"*, Etnografski muzej, Zagreb, 1994.
- Marko Vrsalović, *Maslinarstvo i uljarstvo*, Zadar, 1901.
- Zora dalmatinska*, Maslina, 1/1844; Badnjak 1/1844.
- Petricioli Valentino e Marco fratelli, *Metodo pella coltura degli ulivi nella Dalmazia*, (rukopis), Državni arhiv, Zadar, Miscellanea 11, poz 9, l. 1-4.

KATALOG IZLOŽAKA:

Prirodoslovni dio

1. Rasprostranjenost masline u Sredozemlju (HEGI)
2. Divlja maslina: Grana i list (HEGI)
3. Pitoma maslina: Grančica sa plodovima (HEGI)
4. Cvijet masline: Grančica sa rascvalim cvjetovima skupljenim u rese ili mace; cvijet masline; uzdužni presjek kroz vijenčić s prašnicima; uzdužni presjek kroz tučak (plodnicu) (HEGI)
5. a. Plod masline: Uzdužni presjeci kroz sjemenku; uzdužni presjek kroz plod; plod masline - jednosjemena koštunica (HEGI)
5. b. Plod masline: Grančica sa zrelim plodovima; poprečni presjeci kroz mladi plod - postepeno stvaranje i gomilanje ulja u stanicama spremišnog tkiva; uljne stanice spremišnog tkiva stvaraju i gomilaju ulje u citoplazmi
6. Klica masline (klijanac) (HEGI)
7. Rak masline uzrokuje bakterija *Pseudomonas savastanoi* (HEGI)
8. Voljić maslinar *Hippolais olivetorum* (Alan Harris)

Arheološki dio

9. Nepoznato nalazište, amfora, 3-4. st. poslije Krista, Arheološki muzej Zadar
10. Muline, tloris gospodarskog imanja
11. Muline, gospodarsko imanje
12. Muline, bazeni za taloženje ulja
13. Muline, rekonstrukcija mlina
14. Zadar, brončani strigil, 2. st. poslije Krista
15. Nin, brončani strigil, 2. st. poslije Krista
16. Nin, dvije brončane posudice za ulje, 2. st. poslije Krista
17. Zadar, tri uljanice sa žigom proizvađača: Fortis i STROBILI, 1-2. st. poslije Krista
18. Nin, tri uljanice ukrašene uzorkom ruže, magarca u skoku i gladijatora, 1-2. st.
19. Nin, uljanica ukrašena vijencem od masline, 2. st. poslije Krista
20. Nepoznato nalazište, uljanica ukrašena amforom, 2. st. poslije Krista
21. Nepoznato nalazište, tri staklene boce, 1-2. st. poslije Krista
22. Nepoznato nalazište, dvije staklene bočice s ručkom, 1-2. st. poslije Krista
23. Nepoznato nalazište, ranokršćanska uljanica

Etnološki dio

24. RAŠKETA za čišćenje stabla masline, Ždrelac, izradena 1996., Etnološki odjel (u daljnjem tekstu EO) 2974.
25. KLJUKA za dohvaćanje grana masline, otok Pašman, izradena 1996., EO 2976.
26. SPRTA, košarica od pruča za branje maslina, otok Pašman, izradena, 1996., EO 2978
27. DASKA na koju se stavlja vreća s maslinama, Novigrad, 1. pol. 20. st., EO 1001
28. VREĆA "BRSA" za gnječenje maslina, Novigrad, 1. pol. 20. st. EO 1002
29. MAKETA uljarne, izradio Filip Španjol, Brbinj, priv. vl.
30. TORBA za istiskivanje ulja u torkulu, Bibinje, 20. st., vl EO
31. STARIC od late, mjera za ulje, Ždrelac, otok Pašman, izradena 1996., EO 2973.
32. URNA, drvena, za prijenos ulja i uljarne kući, Novigrad, konac 19. st., EO 1942.

33. MIH, kozji, za prijenos ulja iz uljarne kući, otok Sestrunj, 20. st., vl. EO
34. KAMENICA, zadarsko otočje, konac 19. st., vl. EO
35. ŽARA, Čeprljanda, o. Ugljan, konac 19. st., EO, 1476
36. ŽARA, otok Olib, konac 19. st., vl. EO
37. ŽARA, otok Olib, konac 19. st. vl. EO
38. ULJENICA s jednim "stinjom", otok Pašman, izradena 1996., vl. EO
39. ULJENICA s dva "stinja", otok Pašman, izradena 1996., vl. EO
40. FIORENTINKA, mjedena svjetiljka, početak 19. st., MG2 222
41. DOMAĆI SAPUN od taloga ulja i "kauštike"
42. "PUALMA" za CVITNICU, ispletena križanjem listića maslina, izradio Slavko Ivoš, Kali 1997.
43. POSUDICE, srebrne, za sveto ulje, s glagoljskim natpisom, 17. st., vl. Župni ured Silba

Fotografije:

- 44, 45. Masline, Sali, 1956., snimio Ante Brkan, Galerija umjetnina, reg. 108 i 109.
- 46-48. Stablo masline, snimio Ante Jaša, Kukljica
49. Masline uništene od leda, Kali 1958., snimio Ante Brkan, Galerija umjetnina
50. Obnova maslina, Pašman 1958., snimio Ante Brkan, Galerija umjetnina
51. Maslinik, otok Pašman, color, snimio Branislav Madarić, Pašman, o. Pašman, priv. vl.
52. Branje maslina, otok Pašman, color, snimio B. Madarić, priv. vl.
53. Stari mlin, Muline, o. Ugljan, EO 4964
54. Stari torkul, Muline, o. Ugljan, EO 4965
55. Uljarna, Preko 1996., EO
- 56-69. Odvoženje maslina u uljarnu i proces dobivanja ulja, Nevidane, o. Pašman, EO
- 70-72. Izrada torbe za istiskivanje ulja u torkulu, Krsto Dešpoja, Dobropoljana, otok Pašman, 1996., EO
73. Suvremena uljarna, Kali, otok Ugljan 1996., EO
74. Mlini na obali, Mala Rava, 1996., EO
75. Zaštita masline od mušice, Sutomišćica, 1996, EO

Fotokopije:

I. Arhivska grada

76. HAZd, Spisi zadarskoga kneza Lodovica Morosinija (1754.-1756.), knjiga jedina, 1. 227-229
- HAZd, Articutus, B. I, fasc. I, fol. 43
- HAZd, Articutus, B. I, fasc. I, fol. 181
- HAZd, Spisi zadarskoga kneza Zorzija Bemba (1774.-1746.), knj. II, 1.292
- HAZd, Spisi samostana sv. Dominika, kut. 13, br. 484
- HAZd, Spisi zadarskoga kneza Emanuela Michelea Veniera (1750.-1852), 382, 384
- HAZd, SZK A. A. Marcello (1653.-1655.), knj. I, 1, 33-34

Petricioli Valentino e Marco fratelli, *Metodo pella coltura degli ulivi nella Dalmazia*, Državni arhiv, Zadar, Miscellanea 11, poz. 9, l. 1-4

II. Pjesme

77. Robert Bacalja, "Uljarna", iz zbirke "I sve pasivo", Zagreb, 1995, str. 36, 37.
- Slavko Govorčin, "Maslino" (4 stiha), iz "Uljenica moje matere", Zadar, 1985, str. 17; "Uljenica moje matere", str. 19.
- Tomislav Maričić, "Ulje maslinovo", iz "Kamičići ditiinjstva", Zadar, 1991., str. 38.
- Milena Rakvin Mišlov, "Maslina", iz zbirke "Mene moja baba", Zagreb, 1992., str. 93.

The Culture of Olive in Northern Dalmatia

Olive is one of the characteristic Mediterranean cultures. Its thinning and disappearance in the continental part of Dalmatia represents the limit of the Mediterranean and the beginning of the Dinaric culture.

The cultivation and production of olive in the area of Northern Dalmatia (Zadar islands) existed continually even in the ancient times.

Olive gives oil which, except as a spice, was, from time to time, used for lighting, women would apply it to their hair to avoid tousling, it served as a cure and was used for making soap.

Consecrated olive branch was a blessing in the home and in the field. A tree-stump or a thicker olive branch used to burn in the fireplace in the Adriatic area during Christmas holidays. Oil (called "dušica") burned for the soul of the deceased (e.g. in posthumous customs or some annual ones, e.g. Christmas Eve).

In addition, the inhabitants of the Adriatic area, especially those of the islands, used oil as a means of exchange for those products that they lacked.

Regardless all the contemporary engagement in the country traditions and culture of Northern Dalmatia, olive still remains an important part of that culture, particularly as a spice and a symbol of blessing.



Kat. br. 2



Kat. br. 3



Kat. br. 4



Kat. br. 5





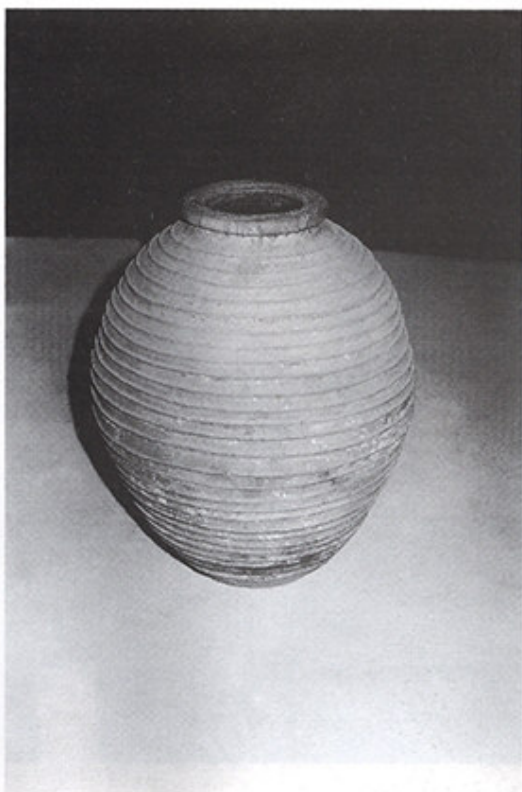
Kat. br. 11



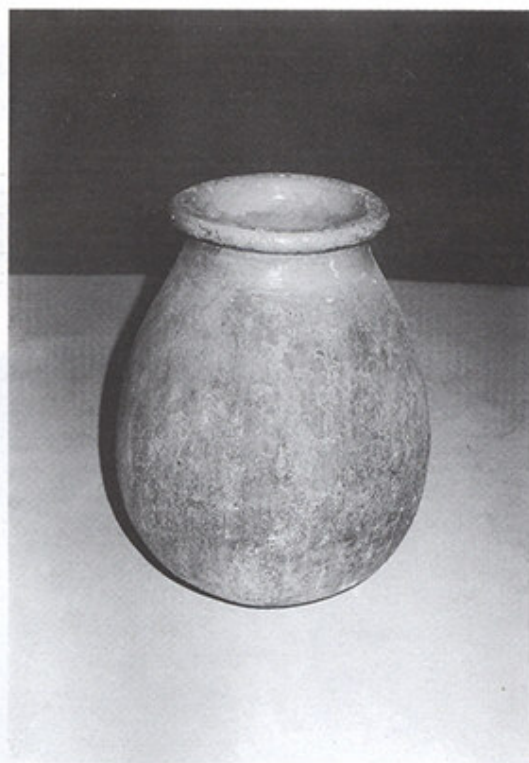
Kat. br. 12

Kat. br. 18.

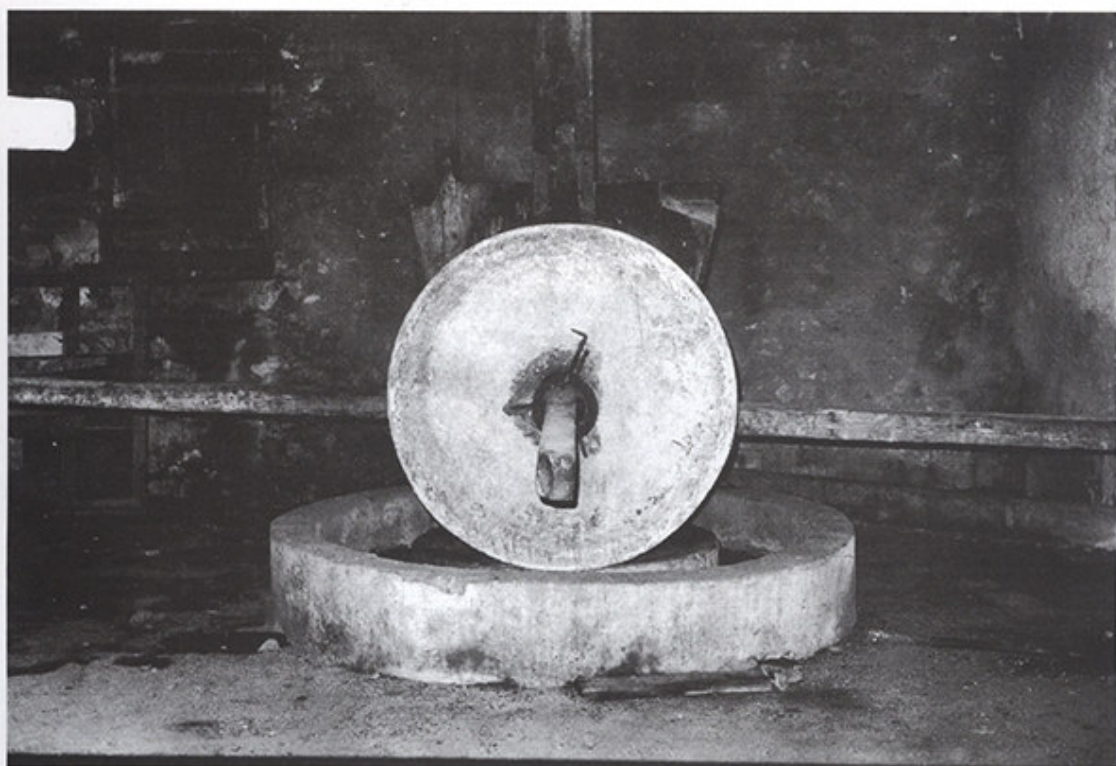




Kat. br. 35



Kat. br. 36



Kat. br. 53



Kat. br. 56-69



OBRADA TEME, POSTAVA I KATALOG
Jasenka Lulić Štorić, Branka Nedved, Mauricio Stipčević

LEKTOR
Zlata Derossi

PRIJEVOD NA ENGLISKI
Ines Jelovčić

POSTAVA IZLOŽBE
Branka Nedved, Olga Oštrić, Hrvoje Perica, Mauricio Stipčević

FOTOGRAFIJE
Ante Brkan, Ante Jaša, Jasenka Lulić Štorić, Branislav Mađarić,
Franjo Nedved, Antun Travirka

POVEĆANJA
Antun Travirka, Branislav Mađarić, Franjo Nedved

TEHNIČKI SURADNIK NA IZLOŽBI
Ivo Mrkić

IZDAVAČ
Narodni muzej Zadar

NAKLADA
500 primjeraka

TISAK
Zadarska tiskara d.d., 1997.

IZLOŽBU I KATALOG FINANCIRALA JE
ŽUPANIJA ZADARSKA

