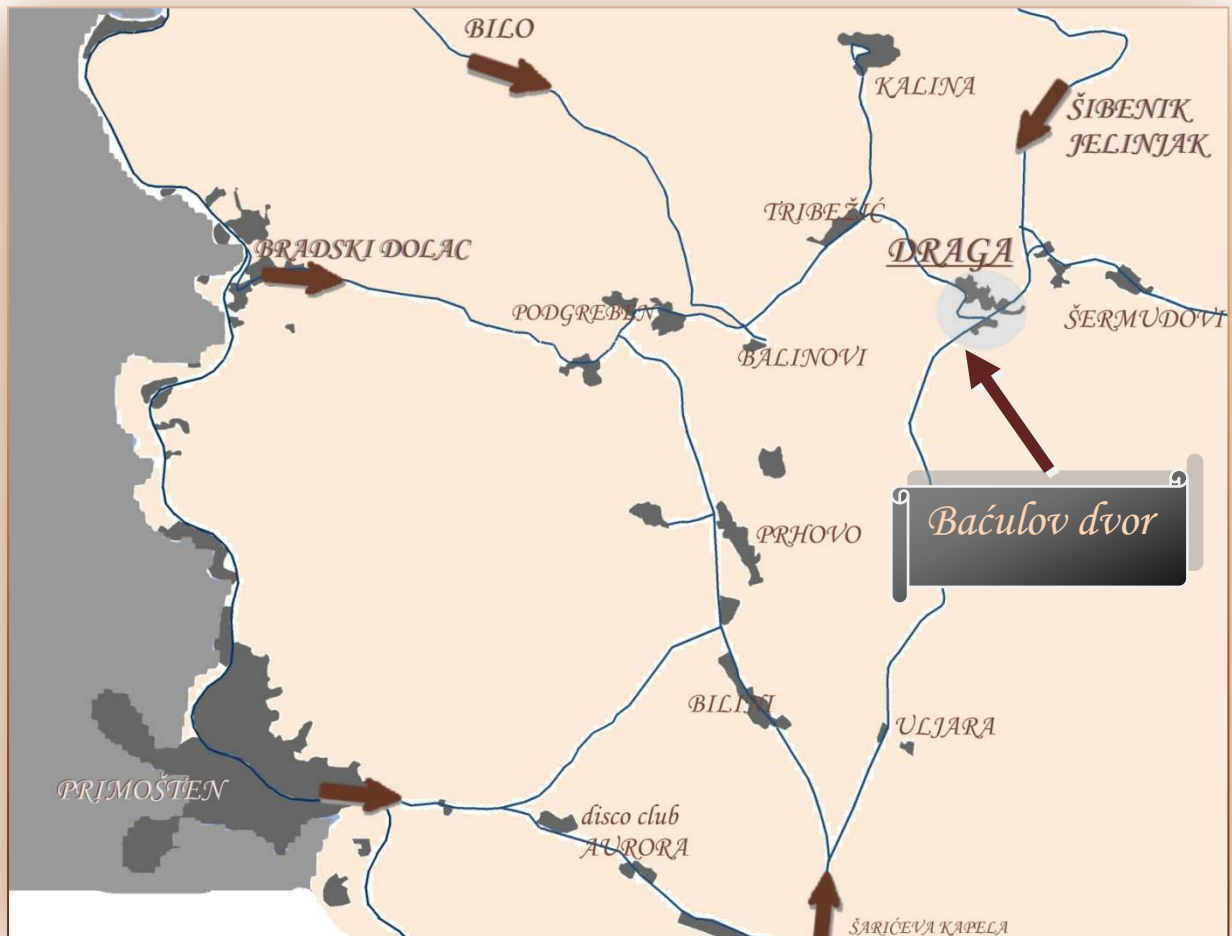




www.baculov-dvor.com
info@baculov-dvor.com
kontakt broj; 00385 911504989

Seosko gospodarstvo

Baculov dvor



*Draga - Primošten Burnji
Croatia*

Burnji Primošten nalazi se u srednjoj Dalmaciji nedaleko od Šibenika. Proteže se od morske obale na zapadu i seže desetak kilometara u unutrašnjost prema istoku na površini od 50km², dok se cijelo primoštensko područje prostire na 120km². Burnjoprimoštensko područje uglavnom je brežuljkasta visoravan nadmorske visine oko 200m.

U prisojima, zaštićenim od hladnog vjetra bure i okrenutim suncu, smjestilo se 16 zaselaka što se prosuše po primoštenskom kamenjaru kao zrna srebrne kolajne.

U njihovoj sredini stoji vječna voda, životni zdenac ovoga kraja – voda Bojana, koja je razlog naseljavanja Burnjeg Primoštena. Ona je bila izvor života za sve spomenute zaseoke.

Uz Rt Ploču, Primošten je najuronjenija točka u Jadransko more na dalmatinskoj kopnenoj obali što osobito pogoduje obitavanju i uzgoju mediteranskih poljoprivrednih kultura kao što su loza, smokva, višnja i maslina oblica s vrhunskom kvalitetom.

Prepoznatljiv je primoštenski krajolik u kojem dominiraju maslinici i vinogradi što su umjetnička djela od kamena u kamenu.

Primoštenski vinogradi **sorte Babić** isklesani u kamenu, kilometri suhozida, oda su ljudskom radu i upornosti. Vinova loza na ovom području uzgaja se od 8. st. prije Krista, kada su vinograde sadili Iliri i Liburni, a tradiciju su nastavili Grci i Rimljani, te od 7 st. Hrvati. Da bi se napravili ti silni kilometri suhozida, prof. Vinko Tadijević je izračunao da bi jednom klesaru, odnosno primoštenskom težaku, na 50 hektara površine vinograda da radi svaki dan po sedam sati trebalo 12 stoljeća.

Njihova slika nalazi se u predvorju zgrade **Ujedinjenih naroda u New Yorku.**

Na velikoj svjetskoj izložbi »Japan, Flora 2000« na otoku Awaji pokraj Koebea, to je

izložba upriličena kao svojevrsni eho svjetske izložbe Expo održane u Hannoveru. Izložba je održana od 17. ožujka do 18. rujna 2000. Na toj izložbi Hrvatska je nastupila s vrtom koji je na simboličan način objedinio hrvatske prirodne vrijednosti: primoštenske vinograde znane i kao »primoštenska kamena čipka«, velebitski kamenjarski krajolik i elemente - detalje jadranskog žala. U toj je prigodi usprkos izuzetno jake konkurencije **osvojena zlatna medalja, te najviše priznanje - Excellent Prize.** Takvo visoko priznanje od stranih zemalja osvojila je jedino još Kina. Uspješan nastup Hrvatske, kao i spoznaja o svjetskim vrijednostima primoštenskih vinograda u smislu održivog razvoja i novostvorene ljepote krajolika bili su glavni razlog za pokretanje inicijative oko **prijedloga za upis tih vinograda u registar UNESCO-ove baštine**, kao zaštićenog kulturnog krajolika. Primoštenski su se vinogradi, jedini među svim hrvatskim kamenitim antropogenim pejzažima, skrasili na estetski dojmljivoj **poštanskoj marci.**

Po mjesecini tvrdi kamen kao da postaje mek, poput bijelog runa, a suhozidi, bunje, potleušice, zbijene kamene kućice u zaseocima doimlju se poput bajke. Pokojni šibenski biskup Josip Arnerić, nekadašnji dugogodišnji primoštenski župnik, taj je kraj od milja zvao – Betlehemom.

NAZIV

U vrijeme turskih osvajačkih ratova (od 15.st. do 18.st) žitelji Prhova i drugih primoštenskih zaselaka sklonili su se na obližnje otoke, neki su pobjegli i preko mora u Italiju, dok se većina nastanila na pustom otoku zvanom Caput cista (gola glava) današnjem Primoštenu. Tu su izgradili novo naselje, pogodno za obranu od Turaka pošto je sa svih strana bilo opkoljeno morem.

Naziv Primošten dolazi od riječi „primostiti“. Mještani su 1542. godine, podigli most od kopna prema otoku, tj. Premostili more. Kasnije, u 19. st. primoštensko područje se dijeli na tri cjeline: Burnji primošten (burnja tj. Sjeverna strana), Južni Primošten (južna strana primoštenskog područja) i Primošten Selo (mjesto na moru, poluotoku Goloj glavi).

DRAGA

Jedan od primoštenskih zaselaka, do sredine prošloga stoljeća zvala se Marinčića Draga, valjda zato što su Dragari u vrijeme turskih progona došli na imanje šibenskoga plemića Marinčića koji je držao posjed u Dragi.

POVIJEST

Tragovi ljudske nazočnosti ovdje, kao i u drugim područjima šibenske županije, npr pećine u kanjonu rijeke Čikole, sežu i do 18 tisuća godina u prošlost.

Prema onome što se zna na temelju iskapanja i proučavanja burnjoprimoštenska je povijest počela oko 13.st. prije Krista.

Pokraj crkve Sv. Jurja u Prhovu (13.st.) pronađen je ulomak rimske tegule(cigle)s pečatom radionice pansiana, što upućuje na to da je tu bila rimska *villa rustica*. Pretpostavlja se da je preko ovog kraja prolazila rimska cesta, koja se djelomično sačuvala do danas iako se preko nje dograđivala i proširivala Napoleonova, potom austrijska te na kraju stara turistička cesta (1935).

U Burnjem Primoštenu u njegovoj dugoj povijesti izmjenjivale su se strane vlasti: mletačka,turska, austrijska, francuska, talijanska pa jugoslavenska,a doživio je i preživio dva svjetska rata.

Njegovi stanovnici tijekom povijesti bili su Hili, Iliri, a bliže moru Rimljani, Grci i potom od 7.st. Hrvati. Burnjoprimoštenci su se bavili isključivo stočarstvom i zemljoradnjom, i to na način kako su radili njihovi preci u srednjem vijeku a i prije.

Samo uporni i tvrdoglavo marljivi primoštenski težak mogao je ukrotiti i pripitomiti divljinu primoštenskog tvrdog krša. Jedini izvir zarade i hrane bili su plodovi škrte, kamenite primoštenske zemlje.

U poljima (Tribeškom i Prhovskom) u škrtoj zemlji sijalo se žito, mahunarke čega je danas sve manje. Na proplancima živopisnih brežuljaka krčili su se vinogradi. Čitava brda i brežuljci bili su prekriveni vinovom lozom što se sadila u malim vlačicama omeđenim kamenim prizidima, što posjeća na bijelu kamenu čipku.

Agronom Davorin Pamić u vodiću *Vinski put Šibensko-kninske županije* napisao je: *tu, u primoštenskom kraju, gdje peče „Božji zvizdan“ koji u „rogato podne“ odapinje svoje ubojite strijele na kamen i lozu, gdje čovjek i biljke vape za kapljicom vode, loza daje najslađi plod, grozd pun životnih sokova od kojih se proizvodi vrhunsko crno vino primoštenski babić....*

Maslinovo ulje čuvalo se u kamenicama i prema njemu se odnosilo kao prema svetinji. Tko je imao dovoljno ulja, smatrao se imućnim čovjekom, u njegovoj kući nije bilo gladi.

U Primoštenu se s pravom kaže da je maslina sveto stablo i da se od nje ništa ne baca jer sve vrijedi: ulje (za prehranu), drvo (za grijanje), koštice (za svinje), zelene grane (za ovce ili koze), a maslinovu listu pripisuju i ljekovita svojstva, pa se sve više koristi u medicini i kozmetici.

Da bi se mladić mogao oženiti, morao je prije posaditi 25 stabala maslina. Računalo se da će one njega i njegovu buduću obitelj doživotno hraniti. Kvalitetu primoštenskom ulju daju osobita kamenita podloga, nadmorska visina te vrsta masline zvana oblica. Na kvalitetu ulja još utječe vrijeme branja maslina,skladištenje, prerada na hladno i čuvanje ulja u tamnom, hladnom i čistom prostoru, kao i u odgovarajućim posudama. Ako bi se ulje kojim slučajem prolilo , navještalo je neku nesreću, tako se vjerovalo,međutim kad bi se prolilo vino , bio bi to znak veselja.

U Dragi danas svako domaćinstvo uzgaja loze i masline tako da i današnji Dragari posjeduju oko 20 000 čokota loze i oko 3000 stabala maslina.

KULTURA I PRIMOŠTENSKE UŽANCE

Usprkos općoj nepismenosti, zahvaljujući velikoj kulturi duha, primoštenska župa iznjedrila je velike i poznate ljude poput slavnog franjevca jezikoslovca iz 18.st. Josipa Jurina. Pjesnik fra. Andrija Kačić Miočič u *Razgovoru ugodnom naroda Slovinskog* uz 95. je pjesmu zapisao: *U Primoštenu se nalazi pleme Jurića(Jurin), veliko i gospodsko od starine, od kojega se porodiše u stara vremena vojvode, koloneli, đenerali, još i maršali u vojsci francuskoj...*

VJERA, PUČKA POBOŽNOST I PRAZNOVJERJE

Primoštenci su bili jako vezani uz svoju župu, tj. župnu crkvu gdje su se često nalazili pa se tako stvaralo župno zajedništvo. Zajedno su se nalazili u crkvisvake nedjelje, na veće i manje blagdane, zaštitnike svojih crkava i iz tih crkvenih slavija proizašle su „fešte“, narodne svečanosti u njihovu mjestu. Primoštenci su osobito pobožni prema Blaženoj Djevici Mariji, koju slave pod nazivom **Gospa od Loreta**.

Mještanin, pomorac Marko Prgin donio je 1835 sliku Gospe Loretske iz Marijina svetišta u Loretu i ne sluteći da će ta slika za sve Primoštence postati znakom najuže povezanosti i privrženosti Gospi, Isusuovoj majci, osobito iza njezine čudotovorne pomoći u vrijeme epidemije kolerekad ih je oslobodila od sigurne smrti. Blagdani Gospe od Loreta (10.5. i 10.12.) u Primoštenu se slave na najsvčaniji način .

GRADITELJSTVO

Što se tiče same kuće, to su tzv. **Dvori**. Čini ga skupina priprostih kamenih kućica prizemnica u čijem se zatvorenom središtu nalazi dvorište. Sve

su kuće od kamena i kamenih ploča kojih je u ovome kraju napretek.

Baćulov dvor

Kao već gore navedenim opisom, može se reći i za Baćulov dvor, smješten na padini brda Jagleš u donjem dijelu sela Draga.

Zanimljivost ovog dvora je prilagodba samoj topografiji, stvaranjem atrijske odnosno dvora, oko kojeg su orijentirane sve prostorije, svaka svoje funkcije.

Zasigurno najveću važnost imala je tzv **kužina**, prostorija s ognjištem. Često upotrebljen naziv je *crna kužina*, zbog dima koji s godinama daje tamnu patinu kamenim zidovima. Ognjište, vatra je mjesto okupljanja , posebice u vrijeme hladnih zimskih dana. Tu se kuhalo, blagovalo, grijalo, do kasno u noć pričalo i prenosilo tradiciju s koljena na koljeno.

Tineja je bila svečanija prostorija,(nisu je imali siromašniji dvori) u kojoj je obitelj obitovala u vrijeme božićnih i uskrasnih blagdana te na dan dragarskih fešta. Baćulova se obitelj može pohvaliti takvom prostorijom koju je imala u sklopu svog dvora. Tu su se primali svećenici, doktori, a i biskup. Sadržavala je samo stol s bancima, vjerska obilježja na zidovima i „kredencu“ s posuđem. Međutim, povećanjem broja članova u obitelji, s vremenom je postala spavaća soba.

Spavaćih soba je bilo nekoliko, često im se mijenjala namjena. Danas je jedna takva soba opremljena starinskim namještajem: bračnim krevetom, zipkom, kredencom, konistrom. Posteljina na krevetima je od slame.

Često je služila kao sprema svih plodova ubranih s polja, a kad bi radnici došli na imanje iz dalekih krajeva raditi, tu su prenočili.

Konoba je podzemna prostorija u kojoj se čuvaju vino, ulje, pršuti, sir i suhe smokve. U konobu nije mogao ulaziti bilo tko, ona je bila pod strogim nadzorom glave obitelji , što je i razumljivo jer su se u njoj čuvale najvrijednije namirnice za prehranjivanje obitelji.Baćulov dvor može se pohvaliti s dvije konobe u donjem dvoru i jednoj konobi na gornjem dvoru. Dvije donje konobe,

koja je jedna od njih dvije prenamijenjena za dolazak gostiju, u pravom smislu riječi su konobe. Odlikuje ih niska temperatura, sasvim taman prostor, čemu pogoduje smještaj uz živi zid zbog kaskadne gradnje i prilagodbe topografiji terena.

Štala se nalazi neposredno uz dvor. Ljudi i domaće životinje činili su svojevrsno zajedništvo s članovima obitelji.

Kotlarica je prostorija u sklopu Baćulova dvora gdje je smješten mlin za masline s pratećim elementima, a to su presa za gnječenje, peč gdje se grijala voda i gusterina (čatrnja) za upotrebu vode u svrhu prerade i za napoj životinja. Sam mlin postavljen 1867 godine, svjedok je kako su mještani radili maslinovo ulje bez ikakve mehanizacije i elek. struje. Uljara je bila u funkciji točno sto godina, kada je u ove kraje 1960-tih stigla el. struja, i prekinula rad ove uljare.

Napravila se moderna uljara, a ova je postala sasvim zanemarena.

Bitno je naglasiti da je to jedina uljara takve vrste na ovom području i koristila je svim mještanima ovoga kraja. Prerada se plaćala u novcu, ulju ili u nekim drugim proizvodima poput tkanine.

Sada uljara služi kao muzejski eksponat, svjedok življenja u ovom kraju u 19. st., čeka je kompletna restauracija kako bi zasjala u svom punom sjaju.

Gusterna, smještena u centralnom dijelu Baćulova dvora. U nju se sljevala kišnica po posebno napravljenim kanalima na krovovima, negdje i s posebno uzidanih naplova od kamena i kamenih ploča.

TURIZAM

Turizam na ovom području započeo je 1984. godine i to baš u Baćulovu dvoru, međutim tada je to bilo drukčije nego danas.

Gosti su dolazili na organizirane izlete kao i sada, putem raznih velikih agencija. Ta turistička ponuda trajala je do Domovinskog rata i do prerane smrti pok. Roka Perkova koji je sa svojom suprugom Nedom tada primao goste. U tom poslu

pomogle su im njezine 3 kćerke, tada veoma mlade, a danas posao preuzima skupa uz svoju majku najstarija kćer sa svojom obitelji.

Draga, zaselak obiluje mnogim drugim starinama uz naš dvor, a to su stare gusterne s kamenim naplovima, balce na kojima se suše smokve, gumna, zavjetne kapelice, kamene uličice. Stare predmete i izvornost pramoštenskog dvora možete vidjeti i detaljno razgledati u Jurlinovi mdvorima.

Za osvježanje i okrjepu eko-hranom i pićem u ekoselu Dragi preporučujemo ovčji sir, domaći pršut ili slanu srdelu i inčun, a ako želite više onda je to meso ispod peke, hobotnica ispod peke ili sočivo (varivo od ječma i mahunarki), naravno, uvijek zaliveno domaćim babićem.

NAŠA SPOMENIČKA BAŠTINA

ROMANIČKA CRKVA SV. JURJA - iz 13. st. u Prhovu prvi put se spominje 1298. Pri osnutku šibenske biskupije. Vjeruje se da je ispod te romaničke crkve starohrvatska crkva. Longitudinalnog je oblika, ojentirana u pravcu istok-zapad. Svod joj je polubačvast, a u apsidi ima oblik nepravilne kalote. Dogradnjom 1936. godine stara crkva preuzima ulogu prezbiterija. Gotičko svetohranište crkve sv. Jurja u Prhovu, naknadno je ugrađeno u sjeveroistočni zid u podnožju početka romaničkog luka iza glavnog oltara, veličine 56x33cm.

LOKVA BOJANA – (promjer 35-40m, dubina 8m) prirodni je fenomen dorađen ljudskom rukom, tako da u svakom vodostaju stoka može pristupiti vodi. Sadrži toliko vode da može pojit 3000 grla stoke tijekom tri ljetna mjeseca, a da kap kiše ne padne. Na Bojanu nisu ljudi išli samo po vodu. Kraj te mitološke vode ljudi su se sretali, sklapana su prijateljstva, igrale su se viteške igre, pastiri i pastirice su se zaljublivali i kasnije na tim poznanstvima zasnivali brakove. Oko Bojane nalaze se tri velika tumula, još neistražena, a jedan je uništen. Najvjerojatnije je da naziv Bojana dolazi od riječi boj: tukli su se za vodu jer tko je imao lokvu, bio je moćniji gospodar cijelog kraja.

TLOCRT GORNJEG DVORA I PRIPADAJUĆIH PROSTORIJA

1. U ovom kraju vjera je bila svetinja, živjelo se u skladu prema kršćanskim običajima, štovali su se blagdani, a posebno Sv. Antu kao zaštitnika ovog mjesta. Često se mogu vidjeti male kapelice u i oko sela, pa takoi ova koja je dio Baćulova dvora, kapela obitelji ove kuć, nedavno je i obnovljena.

2. Tzv "stari pod" , često je mjenjao svoju namjenu. U vrijeme kada su se obavljali veliki poslovi na poljima, dolazila je radna snaga iz dalm. zagore, tada se taj prostor koristio kao spavaonica, a u ostalo vrijeme kao ostava svih plodova ubranih s polja.

3. Tzv Kužina koja je služila za pripremu hrane i to na kominu, kao centralnom dijelu ove prostorije. Zimi se ujedno koristila za ogrjev.

4. Svako domaćinstvo imalo je staje za životinje , jer su im one služile kao izvor hrane, a i ispomoć u polju. Ovaj dvor je bio iznimno bogat, a bogatstvo se nije mjerilo u količini zlata i dukata već u hektarima polja i "blagu" odnosno životinjama. Imali su mazge koje su im služile umjesto sadašnjih automobila , koze, ovce, perad, prasci...

5. Prije diobe imanja između dvojice braće, Paška i Antiše, ova prostorija je služila za primanje uglednih gostiju, popova, biskupa, doktora , tzv Tineja

6. Prozor koji je nakon nekog vremena djelovao bezpotrebim, pa se zatvorio nalazi se točno iznad "bunkera" koji je za vrijeme Drugog Svj. rata cijeloj obitelji Ante pok. Paška spasio život. Želja mu je bila da se tu napravi niša sa kipom Gospe od Loreta, koju Primoštenci slave već stotinu godina

7. Dio prostorija (kuhinja i dvije sobe) koje danas imaju istu svrhu i koriste ih domaćini ovog dvora.

8. Stara krušna peč. Često su se nalazili van dvora .Trenutno nije u funkciji, međutim priprema se i njezina restauracija.



TLOCRT DONJEG DVORA I PRIPADAJUĆIH PROSTORIJA

1. Tzv konoba, danas se ova prostorija koristi za goste, međutim prije je služila kao hladnjak kojeg nisu imali. Tomu pogoduje ukopan teren i jako taman prostor, vrlo blagih temperatura. Čuvalo se od povrća, mesnih prerađevina (pršuta, panceta...) vina i maslinovog ulja.

2. Konoba je služila za kompletnu preradu grožđa, te uskladištavanja vina u bačvama. Vino se zbog potrebne niže temperature spremalo u ovakve prostore. Sad a u toj konobi, osim vina, čuvamo žitarice s njiva, maslinovo ulje, pršute te buteljirano vino za goste.

3. Tzv kužina u kojoj su se pripremala tradicionalna primoštenska jela

4. Stara uljara, sagrađena 1867 godine, sam mlin dovezen je iz Napullja i jedini je o ovom kraju. Prestao je s radom 1962. godine kada je primoštenska zadruga napravila uljaru na električni pogon. "kamenno kolo" okretao je magarac ili ljudi. Mljevena kaša koja se dobijala ispod tog kola, stavljala se u krpene vreće, koje su se slagale jedna na drugu u presu i pritiskom mehanizma odozgo, u posudi urezanoj u pod, slijevalo se ulje. Stanovnici iz ovog kraja tu su dolazili prerađivati svoje masline. Plaćalo se u novcu ili u drugim kulturama (vinu, ulju, tkanini i sl.)

5. Gusterna, izvor vode svih mještana donedavno, jer je voda stigla u ove krajeve prije par godina. Voda kišnica skupljana s krovova slijevala se kanalima do gusterne. Ova gusterna u sklopu uljare koristila se za životinje i za pranje rublja, dok ona u "dvoru" služila je za kućanske potrebe.

