

## Hrapoćuša – kamen i život

**Sanja Nejašmić, prof. i dipl. knjižničarka**

Srednja škola Bol, Bol

OŠ Vladimira Nazora, Postira

sanjanejasmic@gmail.com

### Sažetak

U radu je predstavljena hrapoćuša, torta koja je spoj prirode u kojoj čovjek pronalazi život i života u skladu s prirodom. Torta se priprema jedino u mjestu Dolu na otoku Braču, a svojim izgledom podsjeća na kamen po kojemu je dobila ime.

Tradicija spravljanja jedinstvene dolske torte zaštićena je kao nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske pod imenom „hrapoćuša“ kako bi se razlikovala od imena kamena „hrapaćuša“.

Ukratko je opisan položaj Dola sa specifičnom strukturom tla koja je uvjetovala smještaj između dviju crkava. Naporima mještana, a prema kazivanju Dolki, zapisan je recept koji je sastavni dio izlaganja.

**Ključne riječi:** kamen, hrapoćuša, breča, torta.

### Hrapoćuša, hrapaćuša ili hrapoćuša? Kamen ili dolska torta?

To su pitanja koja su se počela postavljati odnedavno, otkad je dolska torta proglašena nematerijalnim kulturnim dobrom i otkada su nastale razne varijante tog imena<sup>1</sup>.

Hrapoćuša je vrsta vapnenca crvenkaste boje, kojemu su vodeni tokovi i bure tijekom stoljeća formirali hrapavu površinu.

Taj je kamen, težak za obradu, izgradio selo i način život, te je postao inspiracija za najslađu tortu otoka Brača. Gornji sloj torte čine komadi oraha ukuhani u šećeru i bjelanjcima, sjedinjeni u jedinstvenu masu, a svojom površinom i

---

<sup>1</sup> Petar Šimunović u Rječniku bračkih čakavskih govora spominje samo jedan „hrapaćuša“, i to kao vrstu torte s orasima (str. 172)

narančastom bojom podsjeća na kamen.

Dol je mjesto na otoku Braču, zaklonjeno od pogleda s morske strane, uvučeno dva kilometra u prodol južno od Postira. To je mjesto koje čuva tajnu tihog života s prirodom i poštovanje onog najbližeg: čovjeka, blaga i kamena. Čuvajući tradiciju, Dol svojim naslijeđem stvara put u budućnost. Upravo zbog sačuvanog ambijenta i duha tradicije, proglašen je eko-etno selom, a život i tradicija prepoznati su i zaštićeni potvrdom službenih institucija. Godine 2006. ruralna cjelina naselja Dol upisana je u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske na Listi zaštićenih kulturnih dobara.

Dol se prvi put spominje 1337. u ugovoru između Splitske nadbiskupije i Doljana. U blizini se nalaze izvori pitke vode. Selo se razvilo uz potok, pa su naplavine potoka i prirodne formacije breče formirale, na obje strane pristanaka, niz špilja na kojima su temeljene kuće. Istočni dio, gdje je stepenasto formiran veći dio naselja, nazvan je Spile.



Lokalni je kamen, hrapaćuša, korišten u gradnji podzida, suhozida, kuća i gospodarskih sklopova, pa su specifičan kolorit materijala i način gradnje, prilagođen slojevitom terenu, pridonijeli skladu između prirodne stijene i ljudske gradnje. Stvorena je jedinstvena cjelina naselja koja se proteže između stare župne crkve sv. Petra na brijegu na jugu i nove na sjevernom izlazu iz sela posvećene Očišćenju Blažene Djevice Marije, izgrađene u stilu dalmatinskoga baroka.

Dol je okružen visokim brdima na čijim su vrhuncima srednjovjekovne crkvice: predromanička sv. Mihovila, ranoromanička crkvice sv. Petra s preslicom na kojoj je raritetno zvono iz 14. st. i ostaci ranoromaničke crkvice sv. Vida.

Način života, koji je priroda određivala svojom neukrotivom postojanošću, ali i nepredvidljivim promjenama, formirao je strpljive i radišne ljude spremne da za gradnju kuća obrađuju tvrdi kamen, da „spile“, koje je kiša na tom istom kamenu oblikovala, koriste kao prirodne zaklone za sebe i stoku, a u prodolima obrađuju i najmanje komade plodne zemlje. Za najvažnije svečanosti, kao što su krštenja, vjenčanja i veliki blagdani, pripremala se dolska torta. Torte su se pekle u krušnoj peći, a priprema je trajala do dva i pol sata.

Tradicija spravljanja prenosila se iz generacije u generaciju, i to tako da je svaka Dolka prije vjenčanja od svoje majke naučila recept i pripremu. Prema sjećanjima najstarijih živućih stanovnika Dola, ova se torta počela pripremati u 19. st., a kako nema pisanog traga, pretpostavlja se da je to bilo i ranije. Stoga danas ima nekoliko varijanti i gotovo svaka dolska obitelj ima svoju malu tajnu koju će prenijeti samo svojim kćerima, jer se takve upute teško mogu zapisati.

Godine 2011. priprema tradicijskog jela *Dolska torta hrapočusa* proglašena je zaštićenim nematerijalnim kulturnim dobrom Republike Hrvatske<sup>2</sup>. Torta se priprema samo na Braču, i to samo u Dolu, a učenici Osnovne škole Vladimira Nazora iz Postira – članovi Učeničke zadruge, slastičarske sekcije, naučili su je pripremati prema uputama Barbare Matulić.

Dolska Udruga za zaštitu starina, kulture i starih običaja te ekologije *Hrapočusa* dokazala je izvrsnost i autentičnost ove slastice, te tijekom pune četiri godine u kolovozu svake godine organizira manifestaciju *Noć hrapočuse*. Zapisali su recepte, snimili kratke videomaterijale o pripremi te su tako ovaj jedinstven kolač hrapava i rustikalna izgleda podijelili sa svima nama.

No, na Braču postoji još jedna poveznica između prirodne baštine i kolača, samo je ovdje prirodna baština dobila ime po pecivu. Stijena Kolač je desetak metara visok prirodni slavoluk u blizini Nerežišća, na otoku Braču. Naziv je dobio po svojem obliku koji podsjeća na pecivo prstenasta oblika. Stijena Kolač proglašena je 1986. zaštićenim spomenikom prirode.

Često se za otok Brač kaže da je to otok kamena, ali pri tome se ne misli samo na najviši vrh na Jadranu, ni na brojne kamenolome koji su dali materijal za izgradnju velikih i znamenitih građevina, nego prije svega na ritam života koji kamen udara, na dodir i toplinu koju ognjištima daje strpljiv ljudski rad i sigurnost zaklona mirnom življenju.

## Recept za pripremu hrapoćuše

### *Biskvit*

- 12 žumanjaka i 30 dag šećera miksati dok se ne pojave mjehurići. Dodati vanilin-šećer, malo maraskina, nekoliko kapi ekstrakta ruže, limunov sok i nastruganu narančinu koricu.
- Dodati 26 dag brašna (novija receptura – umjesto brašna, 30 dag mljevenih badema), jedan prašak za pecivo, te uz lagano miješanje dodati snijeg od četiri bjelanjka.
- Biskvit uliti u kalup obložen aluminijskom folijom.
- Peći 10 minuta na 200 °C, potom 30 minuta na 170 °C uz nadzor. Po potrebi pokriti papirom da ne izgori.

### *Nadjev*

- 70 dag oraha, 70 dag šećera i 8 bjelanjaka žlicom izmiješati i staviti na vatru. Uz neprekidno miješanje držati na jačoj vatri dok ne zakuha. Kad zakuha, smanjiti vatru te kuhati još tri do pet minuta do boje zlata. Pred kraj dodati limunovu i narančinu koricu, sok pola limuna i dobro promiješati.
- Pripremljene orahe polako stavljati na biskvit od krajeva prema sredini. Kad je nadjev složen, zapéći na 180 °C da porumeni.



## Literatura

- Kečkemet, Duško. Brač-vodič kroz povijest i kulturnu baštinu. Supetar : Brački zbornik doo, 1998.
- Lista zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara. URL: <http://www.min-kulture.hr>
- Postira: spomenica u povodu 400. obljetnice osnutka župe (1581-1981) / uredio Eugen Bižaca. Postira : Župni ured, 1981.
- Prirodne znamenitosti. URL: <http://www.supetar.hr>
- Rješenje Ministarstva kulture RH o proglašavanju Pripreme tradicijskog jela dolska torta hrpačuša zaštićenim nematerijalnim kulturnim dobrom RH. Zagreb, 2012. (Oznaka dobra Z-5690)
- Šimunović, Petar. Brač : vodič po otoku. Zagreb : Golden marketing, 1997.
- Šimunović, Petar. Rječnik bračkih čakavskih govora. Supetar : Brevijar, 2006.

**Nejašmić, Sanja** profesorica je francuskog jezika i književnosti, diplomirana povjesničarka umjetnosti i diplomirana knjižničarka. Zaposlena je u Srednjoj školi *Bol* u Bolu, gdje predaje likovnu umjetnost i povijest hrvatske kulturne baštine, te u OŠ Vladimira Nazora u Postirima kao stručna suradnica, školska knjižničarka. Sudjelovala je u pripremi i provedbi ispita državne mature za likovnu umjetnost. Uključena je u projekte *Samovrednovanja srednjih škola*, *Turistička kultura*, *Čitajmo mi, u obitelji svi*. U slobodnom vremenu radi s mladima u projektima zaštite i očuvanja.