

Maceljskomu mučeniku fra Metodu Puljiću u spomen

Godinama smo dijelili zajedničku sudbinu u gimnaziji na Širokome Brijegu i u bogosloviji u Mostaru. On je po naravi bio iskreno otvoren prema svima, posebno prema sjemeništarcima i bogoslovima. Marljivošću i upornošću stjecao je potrebno znanje i u društvu bio ugodan sugovornik. Volio je šport i zabavu kao dio dnevne dokolice poslije napornih satova školske pripreve za sljedeći dan nastave.

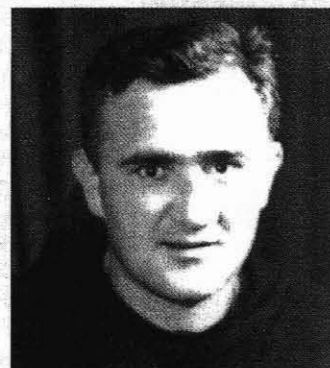
Fra Metod je slika rijeke Trebižata koja protječe njegovim selom usporenim tijekom i obilnim vodama natapa nahijska naselja dok od izvora u Peći krči sebi put brzicama kroz gola hercegovačka brda i u sebi nosi teški udes prohujalih stoljeća opterećenih jaromom ropstva našega naroda pod hegemonizmom tuđih vladara. A mnogobrojne žalosne vrbe u njegovu rodnom mjestu spuštaju svoje grane iznad vodenih kanala kao da na njima visi teški teret naše narodne prošlosti. Danas tim prostorima prolaze turisti u luksuznim vozilima na asfaltiranim cestama kroz obrađene livade koje potsjećaju na plodna polja Kalifornije.

Andrija (fra Metod) ugledao je svjetlo dana u nizinskim ravninama sela Vašarovića 24. studenoga 1912. Djetinjstvo je proveo u rodnome selu obasjanom žarkim suncem i oplakivanom vodama Trebižata, koji se u ovome kraju naziva Mladima koji se gube u Neretvi i izljevaju u Jadransko more. U susjednome selu Grabu svršio je četiri razreda osnovne škole. Nakon toga pošao je u gimnaziju na Široki Brijeg i 1925. godine bio primljen u sjemenište, gdje je uz prekid novicijata (1931. – 1932.) proveo punih osam godina s dovršenom velikom maturom. Bogoslovje je studirao u Mostaru gdje je 23. svibnja 1937. ređen za svećenika. Posljednje dvije godine bogoslovlja dovršio je u gradu Lillu, u Francuskoj, i u ljeto 1939. vratio se u Domočinu. Po jednu je godinu služio u pastvi kao duhovni pomoćnik na Humcu i u Mostaru da u ratnoj 1941. godini preuzme župu svetoga Josipa Radnika u Izbičnu, ispod šumovite planine rakitskoga Gvozda, sjeverno od Širokoga Brijega.

U ovoj brdovitoj i nekada stočarstvom bogatoj župi proveo

je kao župnik četiri plodne godine (1941. – 1944.) i uživao se u novu sredinu ponosnih gorštaka i snažnih brđana koji su bili navikli na skroman život i otporni na klimatske nepogode života. Župljani su bili praktični katolici produhovljeni evanđeoskim naukom i moralnim zasadama života u čemu ih je odgajao njihov prvi župnik fra Jozo Bencun, koji je u Izbičnu proveo dvadeset dvije godine (1917. – 1939.) i u narodu ostavio uspomenu sveta svećenika i vrsna propovjednika. Završio je ovozemni život kao mučenik, bačen od komunista u hladne vode Neretve.

Kada se hercegovačko nebo zamračilo ratnim zločinima i fra Metod se osjećao ugroženim. Kao svjesni rodoljub bio je na udaru partizanskih zločinaca pa je poslije Božića 1944. godine napustio Izbičnu i uputio se u užu Hrvatsku, nadajući se sigurnijemu boravištu. Probio se kroz bosanska bespuća i konačno se sklonio u franjevački samostan u Krapini. Njemu su se pridružila dvojica hercegovačkih franjevaca: mladi svećenik fra Darinko Mikulić i jednostavno zavjetovani klerik fra



Julijan Petrović. Ali komunisti su ih brzo pronašli i odveli iz samostana u noći između 4. i 5. lipnja 1945. prema Macelju. Na putu su ih ubili ili su ih žive bacili u maceljsku jamu.

Kosti su im izmiješane s tisućama umorenih žrtava u istoj jami – jasnom svjedoku groznih vremena komunističkoga jednodomlja. Poginuli su posve nevini u rascvjetalome mjesecu lipnju plodnoga i gostoljubivoga Zagorja. Njihov izbjeglički put pretvorio se u životnu tragediju koja ih je napokon odvela iz mračne jame u prostore neugasiva svjetla koje u sebi krije vječni mir neba.

dr. fra Častimir Majić

Ova knjiga dokazuje upravo suprotno: to što nam se dogodilo 1990-ih, izravna je posljedica 1980-ih i svih ranijih desetljeća jugoslavenskoga socijalizma. Korištenjem autentičnih dokumenata, osobito onih označenih "najvišim stupnjem tajnosti", autor se pretresanjem i analizom političko-sigurnosne situacije prošloga sustava probija do društvene i političke zbilje 1980-ih koja se čitatelju pokazuje u sasvim drukčijem izdanju: riječ je o vremenima već duboke i sveopće unutarnje krize, o fazi trulosti i raspada ondanjega sustava, koji kao nedemokratski i autoritarni sustav nije bio u stanju ni na kojemu području na prikladan način reagirati na nadolazeće novo doba globalnih promjena.

Knjiga uvjerljivo dokazuje da su devedesete samo nastavak i posljedica osamdesetih i ranijih godina, da je u devedesetima došlo do erupcije višestrukih i dubokih kriza koje je kontinuirano proizvodio, gomilao i svojim djelovanjem u uvjetima jednopartijske diktature za potpalu pripremio jugoslavenski komunistički režim. Nakon prva dva dijela, u kojima obrađuje ono što se stvarno događalo 1980-ih, autor se u trećemu i završnome dijelu bavi onim što se nije dogodilo, pa imamo zanimljivu situaciju da povjesničar dokazuje da nečega nije ni bilo, da se nije ni dogodilo. Riječ je dakako o političko-medij-ski razvikanoj temi, sada već mitu, navodno dogovorene podjele Bosne i Hercegovine na sastanku Franje Tuđmana i Slobodana Miloševića u Karadorđevu u ožujku 1991. Propitujući sve napisano i izneseno o ovome, autor pokazuje da je riječ o nelogičnome i neuvjerljivo konstruiranome političkom mitu.

Za knjige poput ove jedno je sigurno: one (p)ostaju nezabilaznom literaturom u suvremenoj historiografiji.

dr. Ivica Šarac

BILJE I ZDRAVLJE

Crna riža

Oryza nigra sativa L.

Crna riža je vrlo stari, poznati prehrambeni proizvod carskih obitelji i njihovih prijatelja. Tek kada je moderna znanost otkrila jednostavniji i uspješniji način uzgoja crna riža postaje dostupnija i drugima. U Kini se drži kako je ovo vrlo cijenjen proizvod za starije i bolesne jer je bogat proteini-ma, mineralnim solima kao što su željezo, magnezij, cink. Njezin klas je crn i nezamjenjiv, kako po izgledu, mirisu, a i okusu. Reče mi prijatelj: "Crna riža je za djecu, bolesnike i starce, ali vjeruj mi, ona je i lijep tanjur za drage goste da ih iznenadiš i počasti." Tek je dvadesetak godina kako su Filipini, Luisiana i Vercelli u Italiji uspjeli ovaj proizvod uzgajati i u novim uvjetima, i to posve uspješno.

Zrno crne riže je mirisno i razlikuje se od bijele ili žute riže. Miriše na tek pečeni kruh. Svojim pigmentom koji daje ovu posebnu boju je izraziti antioksidant kao mažuran ili ružmarin. Bogata je vitaminom E, celuloznom vlaknima, manje kalorična i ima manje šećera. Pogodna je za sve one koji imaju smetnje s probavom, za djecu i starije, odnosno bolesne. Preporučljiva je kao dijeta športašima. Jedino joj je malo veća mana da se kuha dvostruko duže od bijele ili žute riže. Bijela i žuta se kuhaju na idealnome oko 17 minuta, a crnoj riži treba najmanje 35 minuta, ako ne i 45. Za običnu žutu ili bijelu rižu kažemo da je uvijek važno

propirjati je prije kuhanja, odnosno dobro zagrijati ili ugrijati. Crnu rižu ne smijemo nikako to-stirati ili grijati, ona se najprije skuha oko 40 minuta i sljedećih se osam do deset minuta uravnava s ostalim dodatcima, umacima i začinima.

Vrano Blagin

