

**SVEUČILIŠTE U ZAGREBU**

**FILOZOFSKI FAKULTET**

**Odsjek za informacijske i komunikacijske znanosti**

**Katedra za muzeologiju**

**Petra Korbus**

**HRANA KAO BAŠTINA NA PRIMJERU MEDITERANSKE  
PREHRANE HRVATSKOG DIJELA JADRANA**

**Diplomski rad**

**Mentorica: dr.sc. **Helena Stubić****

**Zagreb, **siječanj**, 2017.**

# SADRŽAJ

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| SAŽETAK.....                                                                   | 3  |
| ABSTRACT .....                                                                 | 4  |
| UVOD .....                                                                     | 5  |
| POLOŽAJ HRANE U DRUŠTVU - NEKAD I SAD.....                                     | 7  |
| HRANA KAO NEMATERIJALNA BAŠTINA ČOVJEČANSTVA .....                             | 9  |
| PROIZVODNJA BAŠTINE.....                                                       | 12 |
| HRANA KAO KULTURA .....                                                        | 15 |
| MEDITERAN - POVIJEST I OBILJEŽJA.....                                          | 17 |
| ISTOČNA OBALA JADRANA - POVIJEST I OBILJEŽJA.....                              | 19 |
| MEDITERANSKI JELOVNIK KROZ POVIJEST - arheološki nalazi i knjižni zapisi ..... | 21 |
| Žitarice.....                                                                  | 24 |
| Vinova loza.....                                                               | 25 |
| Masline .....                                                                  | 26 |
| Ribarstvo .....                                                                | 28 |
| Mlijeko, mliječni proizvodi i meso .....                                       | 31 |
| KONOBA - od podruma do ugostiteljskog objekta .....                            | 32 |
| TRADICIONALNA JELA HRVATSKOG DIJELA MEDITERANSKOG PODNEBLJA .....              | 34 |
| Istra i Kvarner.....                                                           | 34 |
| Dalmacija .....                                                                | 37 |
| GASTRONOMSKE MANIFESTACIJE .....                                               | 40 |
| Istra i Kvarner.....                                                           | 41 |
| Dalmacija .....                                                                | 43 |
| ZAKLJUČAK .....                                                                | 46 |
| POPIS KORIŠTENE LITERATURE .....                                               | 48 |
| POPIS SLIKOVNIH PRILOGA .....                                                  | 51 |

## SAŽETAK

Cilj diplomskog rada je sagledati hranu iz perspektive baštine, odnosno opisati promjenu u percepciji hrane između prijašnjih razdoblja i sadašnjosti. Dokaz o postojanju i važnosti baštinskog aspekta hrane dao je i UNESCO 2013. godine uvrstivši mediteransku prehranu na Popis nematerijalne baštine čovječanstva. Mediteransku prehranu kao baštinu dijeli više zemalja - Hrvatska, Cipar, Španjolska, Portugal, Grčka, Italija i Maroko. Svaka od tih zemalja ima brojne posebnosti u prehrani u odnosu na druge, ali temeljne namirnice i poljoprivredne kulture su vrlo slične. Glavne kategorije obuhvaćene temom mediteranske prehrane su ribarstvo, maslinarstvo i maslinovo ulje, vinogradarstvo i vino te stočarstvo.

Hrvatska obala Jadrana također ima svoje posebnosti. To su konobe, prostorije koje su prije služile čuvanju namirnica, a danas više kao ugostiteljski objekti. Zatim tradicionalni recepti poput istarske maneštre, dubrovačke pašticide ili kroštula, ali i gastronomske manifestacije kao „Slatka Istra“ ili „Festival soparnika“ koji služe promoviranju i slavljenju baštine, u ovom slučaju tradicionalnih i autohtonih prehrambenih proizvoda.

Ključne riječi: Mediteran, Jadran, hrana, baština, mediteranska prehrana

## ABSTRACT

The goal of this paper is to observe the food from the perspective of heritage and to describe the change in perception of the food in previous periods and present. The proof of existence and importance of heritage aspect of the food is given by UNESCO too, in 2013., by including mediterranean diet on the List of intangible heritage of humanity. Mediterranean diet as heritage is shared by multiple countries - Croatia, Cyprus, Spain Portugal, Greece, Italy and Morocco. Each of those countries has many specificities in diet compared to others, but basic foods and crops are very similar. Main categories covered within the subject of the mediterranean diet are olive cultivation and olives, wine growing and wine, fishing and livestock breeding.

Croatian coast of Adriatic has its particularities too. Those are special type of taverns, before used as rooms for food storage and today more like „traditional“ restaurants. Then traditional recipes like Istrian maneštra, Dubrovnik beef stew or kroštule. In addition, gastronomic events too, as „Sweet Istria“ or „Festival of Soparnik“ which promote and celebrate heritage, in this case traditional and indigenous food products.

Key words: Mediterranean, Adriatic, food, heritage, mediterranean diet

## UVOD

*Hrana kao baština na primjeru mediteranske prehrane hrvatskog dijela Jadrana* naziv je ovog rada kojim se pokušava hranu, temeljni dio života svakog bića, sagledati iz ponešto drugačije perspektive. Naime, hrani je do prije nekoliko desetljeća bila dana mnogo manja pažnja i važnost nego što je kao neizostavan dio ljudske svakodnevnice trebala imati. To se razmišljanje s vremenom promijenilo i unazad tridesetak godina nastale su brojne studije o prehrani i analize hrane sa sociološkog, antropološkog, etnološkog i brojnih drugih stajališta. Ovaj rad doprinos je sagledavanju hrane kao baštine iz muzeološke perspektive. Cilj je objasniti zašto se hrana može promatrati kao baština, kako je došlo do takvog razmišljanja i koji čimbenici povezuju hranu i baštinu na način da se ona može promatrati kao dio identiteta neke zajednice.

Na početku opisan je stav prema hrani, odnosno relativno nedavna promjena tog stava. Sve što je ljudima važno i čemu pripisuju određenu vrijednost može biti dio baštine, hrana ne bi trebala biti izuzetak. Upravo je to krucijalno razmišljanje prema kojem hrana može postati dio baštine i to njen vrijedan baštinski element. Iz razloga što je prehrana čovjeka nešto nestalno, promjenjivo i stalno stvarano iznova, smatra se nematerijalnom baštinom. Upravo odliku hrane kao neizostavnog djela ljudskog života, koji se stvara na brojne načine u različitim zajednicama pod utjecajem raznih elemenata, obično svojstvenih tim zajednicama, prepoznao je i UNESCO. Potvrda vrijednosti dana je 2013. godine kada je mediteranska prehrana uvrštena u nematerijalnu baštinu čovječanstva. Iako je češće naglasak bio na baštini kao nečemu materijalnom, važno je imati na umu da i bilo što nematerijalno može u istoj mjeri graditi sliku o nekom narodu kao i fizički spomenik.

Mediterranski prostor je doista jedinstven u svijetu. Svaki element, od povijesti, klime, sociokulturnih prilika do običaja ljudi sudjelovali su u izgradnji heterogenosti Mediterana. Međusobno prožimanje različitih kultura i utjecaja s elementima uvjetovanim prostorom i „starosjediocima“, stvorilo je sliku mediteranskog prostora. Istočna, hrvatska obala Jadrana dio je tog podneblja na temelju kojeg je sagledana šira slika, odnosno žarišta koja su cijelom Mediteranu zajednička, kao i ona specifična za istočnojadranski prostor.

Iako je mediteranska prehrana nematerijalna baština koju dijeli nekoliko zemalja, točnije Hrvatska, Cipar, Španjolska, Portugal, Grčka, Italija i Maroko, svaka od tih zemalja je dio za sebe. Sve imaju zajedničke temelje, ali i svoje posebnosti, specifične interpretacije i

malo drugačiju kulturu i navike. Neke od najvažnijih kategorija, obuhvaćenih temom mediteranske prehrane, zasigurno su ribarstvo, uzgoj i prerada maslina i maslinovo ulje, vinogradarstvo i proizvodnja vina, stočarstvo (uglavnom uzgoj stoke sitnog zuba, koza i ovaca). Svaka od tih kategorija ustvari je uvjetovana djelovanjem različitih elemenata i postala je specifična za istočnu jadransku obalu. Isto tako, svaki dio postao je nerazdruživ od pojmova kulture i identiteta.

Neke od posebnosti hrvatske obale Jadrana su, primjerice, konobe, kulna i specifična mjesta hrvatskog područja koja su se s vremenom oblikovala pod utjecajem određenog načina života, uz druga, prirodna obilježja. Također svaka zemlja ima svoje tradicionalne recepte koji su povezani s određenim gradovima ili regijama, pa tako i Hrvatska. Samo za istočnu jadransku obalu su karakteristična jela poput dalmatinske pašticide, istarske maneštre, dubrovačke rožate, dalmatinskog paradizota, kroštula i brojnih drugih gastronomskih specijaliteta. Kako su se s vremenom ispoljila posebna jela i poslastice u određenim mjestima, stanovnici tih područja osjećaju ponos i još više žele istaknuti svoju važnost. Prepoznaju „svoju“ hranu kao nešto bitno, žele je proslaviti i uveličati. Tako su nastale brojne manifestacije i događanja koja su povezana isključivo uz gastronomiju. Općenito se na obali priređuju *ribarske večeri* obilježene obiljem ribljih specijaliteta, maslinova ulja i vina, ali i dobrom atmosferom koju stvaraju nastupi klapa. Lokalne gastronomske manifestacije su izrazito brojne, a za potrebe rada obrađeno ih je nekoliko - *Slatka Istra* u Vižinadi, *Fešta od kužine* u Fažani, *Dani mladog maslinovog ulja* u Vodnjanu, *Festival soparnika* koji se održava ljeti u Dugom Ratu, festival vina *FestiWine* u Dubrovniku te *Festival smokava* u Zadru.

## POLOŽAJ HRANE U DRUŠTVU - NEKAD I SAD

Za vrijeme prijašnjih razdoblja hrana je smatrana previše trivijalnom da bi se promatrala u kontekstu baštine. Bila je sporedni interes, nedovoljno važan i dostojan za ozbiljnije rasprave i istraživanja. Jedan je od neizostavnih dijelova života, a istovremeno nije bila smatrana dovoljno važnom da joj se posveti veća pažnja. Hranom su se bavili antropolozi u svojim istraživanjima, ali svejedno dugo nije promatrana u kontekstu dijela kulture. Mali doprinos dali su i etnolozi, no oni usmjeravaju istraživanja koja se tiču narodne kulture, po pitanjima hrane, na njeno pripremanje, sastav i konzumiranje. Opisuju tradicionalni način uzgoja, kuhanja i konzumiranja hrane kroz prošlost (Mennell et al., 1998:36). No, na taj način se usmjeravaju na hranu kao neophodno sredstvo za čovjekovo preživljavanje i snalaženje, ne idu u dubinu značenja određene prehrane i ne promatraju je na druge načine.

Tek razvojem antropoloških, etnoloških i povijesnih misli koji se događa u drugoj polovici 20. stoljeća, prehrana dobiva na važnosti i biva uključena u društvene i kulturne teme ljudske zajednice. Tako kasno uključivanje u istraživanja bilo je uvjetovano njenom „običnošću“ kao svakodnevne potrebe čovjeka (Randić, Rittig-Beljak, 2006:5) U novije vrijeme (posljednjih tridesetak godina), hrana se promatra i istražuje na nove načine. Istraživači su uvidjeli važnost hrane u društvu, odnosno promijenila se cijela percepcija tog dijela života. Započelo je novo razdoblje u povijesti proučavanja ljudske prehrane - sagledana je kao jedan od temelja koji mnogo toga govori o određenoj zajednici. Može čak pomoći, kao što kaže Levi-Strauss, u razumijevanju kulture i društva jer „način pripremanja jela u određenom društvu predstavlja jezik na koji društvo nesvjesno prevodi svoje strukture“ (prema: Mennell et al., 1998:15). To bi pak značilo da prehrana neke zajednice ima mnogo veći značaj nego što se to prije smatralo - hrana, na određeni način, nudi podatke, opise i odgovore o zajednici, a da društvo toga možda nije niti svjesno.

Danas je tema prehrane detaljno obrađena, od proizvodnje, pripreme i konzumacije do pozicioniranja hrane u psihološki i sociološki kontekst. Povezuje se sa životnim ciklusom i strukturom društvenih grupa (Ivanišević, 2014:9). Antropološka istraživanja sagledavaju načine na koje se hrana oblikuje, konzumira, ali i povezuje s kulturnim normama i konvencijama u životu pojedinca ili grupe. Sociološki, prehrana se istražuje iz perspektive sredstva za istraživanje identiteta, biološke nužnosti, ali i povezanosti sa svim drugim aspektima života (Ivanišević, 2014:19). Unazad desetak godina istraživanje prehrane jedno je

od najnaprednijih i najbrže rastućih područja. Od sasvim marginalne teme, hrana je postala značajan novi znanstveni interes.

Svaka gastronomija je izraz određenog podneblja, prostora, vremena i povijesnih okolnosti. Jednako je značajna kao bilo koji drugi aspekt identiteta. Uostalom, danas je mediteranska prehrana koja obiluje povrćem, ribom i maslinovim uljem izuzetno popularna i brojni znanstvenici i nutricionisti je preporučaju kao blagotvornu i izuzetno zdravu. Mediteranska prehrana je prilagodljiva raznim podnebljima, a dobra strana je i jednostavnost pripreme. U današnje vrijeme ima globalni identitet - neka jela smatraju se simbolima mediteranske prehrane, kao što su pizza ili paella, a ustvari su regionalna i specifična za neka područja Mediterana, iako su se znatno proširila. Iako se na prvi pogled čini tako, ona uopće nije jednostavna, ne može se smjestiti u jedan kalup koji će predstavljati cijelo mediteransko područje. Mediteranska kuhinja jedinstvena je u svojim temeljima i izvorima, ali ima nepregledno mnoštvo izvedbenih varijacija.

# HRANA KAO NEMATERIJALNA BAŠTINA ČOVJEČANSTVA

Kao što piše na stranicama hrvatskog Ministarstva kulture „kulturna baština, materijalna i nematerijalna, zajedničko je bogatstvo [...], a njena zaštita jedan je od važnih čimbenika za prepoznavanje, definiranje i afirmaciju kulturnog identiteta“.<sup>1</sup>

Maroević (2004:33) prenosi definiciju baštine koju je konstruirao Webster (1986) govoreći kako je to „nešto što su ostavili ili namrijeli nečiji preci ili ostatak prošlosti, poput značajke, kulture, tradicije i sl.“. O baštini se ovdje govori kao o nematerijalnom konceptu, odnosno baština se može iskazivati na materijalan i nematerijalan način, no srž značenja, njena bit, nalazi se u onom što je nematerijalno u materijalnom. Primjerice, zvuk u glazbi, gesta u plesu, kulinarsko umijeće ili neki drugi element, poput specifičnosti podneblja u hrani (Maroević, 2004:33).

Prema definiciji L. Smith iz 2007. godine baština je „kulturni proces ili izvedba koja se bavi vrstama proizvodnje i pregovaranjem o kulturnom identitetu, individualnom i kolektivnom memorijom te društvenim i kulturnim vrijednostima“ (Desvallées, Mairesse, 2010:41) Dakle, također je naglasak na nematerijalnosti, odnosno baštini koja ima neko značenje za čovjeka. Nematerijalno i neopipljivo, kada se govori o baštini, karakteristika je gotovo svih definicija o baštini u novije vrijeme.

Materijalna baština se dijeli na pokretnu i nepokretnu. Nepokretnu baštinu čine dobra vezana za mjesto, poput pojedinačnih građevina, kompleksa građevina, kulturno - povijesnih cjelina i krajolika. U te kategorije mogu biti uvršteni čitavi gradovi i sela ili njihov dio, arheološka nalazišta, crkve, dvorci, vrtovi i slično. Pokretna baština, za razliku od nepokretne, nije fizički vezana uz neko mjesto i može se pomicati ili transportirati. U tu kategoriju mogu biti svrstani crkveni inventari, arhivi i knjižnice, slike, skulptura, odjeća itd.

U prijašnjim razdobljima svugdje, a u nekim (zapadnjačkim) područjima i danas, češće je naglasak na baštini kao materijalnoj, u obliku fizičkog spomenika, iako i nematerijalno može biti u istoj mjeri važno i graditi sliku o nekom narodu. Nematerijalna baština, prema definiciji UNESCO-a (2003.), obuhvaća:

„prakse, predstave, izraze, znanja, vještine, kao i instrumente, predmete, rukotvorine i kulturne prostore koji su povezani s tim, koje zajednice, skupine i u nekim slučajevima pojedinci

---

<sup>1</sup> Ministarstvo kulture R. URL: <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=6> (10. studeni 2016.)

prihvaćaju kao dio svoje kulturne baštine. Takvu nematerijalnu kulturnu baštinu, koja se prenosi iz generacije u generaciju, zajednice i skupine stalno iznova stvaraju kao reakciju na svoje okruženje, svoje uzajamno djelovanje s prirodom i svoju povijest. Ona im pruža osjećaj identiteta i kontinuiteta te tako promiče poštovanje za kulturnu raznolikost i ljudsku kreativnost“.<sup>2</sup>

Dakle, ako je nešto izuzetno vrijedno i važno društvu, grupi ljudi ili čak nekim pojedincima, može postati baštinom. Ljudi su ti koji odabiru i formiraju baštinu pripisujući nekim aspektima života ili predmetima određenu posebnu vrijednost. S obzirom na takva shvaćanja i odnos prema baštini hrana, kao jedan od velikih segmenata života čovjeka, ne bi trebala biti izuzetak. Razlika je samo u podnebljima koja su definirana različitim uvjetima i time nude različite mogućnosti. Čovjek uzima što mu priroda daje, ali sam oblikuje način na koji će iskoristiti ponuđeno. Upravo je tu neizmjernu vrijednost hrane kao odraza identiteta i surađivanja čovjeka i prirode prepoznao i UNESCO kada stavlja mediteransku prehranu na listu nematerijalne baštine čovječanstva.

Mediteranska prehrana upisana je na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva 2013. godine kao trinaesta stavka nematerijalne baštine u Hrvatskoj pod punim nazivom „Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njevoj obali, otocima i dijelu zaleđa“.<sup>3</sup> To je ujedno i baština koju Hrvatska dijeli s nekoliko drugih zemalja Mediterana - Ciprom, Španjolskom, Grčkom, Italijom, Marokom i Portugalom.

Osim mediteranske prehrane, još se sedam primjera nematerijalne baštine hrvatskog mediteranskog podneblja nalazi na UNESCO-ovoj Listi nematerijalne svjetske baštine. To su dvoglasje tjesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja, procesija Za križen na otoku Hvaru, Čipkarstvo u Hrvatskoj (Pag i Hvar), Festa sv. Vlaha - zaštitnika Dubrovnika, sinjska alka – viteški turnir u Sinju, dalmatinsko klapsko pjevanje te projekt zajednice za očuvanje živuće kulture grada Rovinja: ekomuzej batana. Među njima mediteranska prehrana je jedina koju Hrvatska dijeli s drugim zemljama.

Meditersku prehranu možemo smatrati jednim elementom identiteta jer je ona zajednička karakteristika određene zajednice, u ovom slučaju naroda koji žive na području Mediterana. Identitet je ona karika koja povezuje mnoštvo ljudi u jednu cjelinu i zajednicu. Mediteranski narodi povezani su kulturom življenja i kulturom prostora, zajednički im je

---

<sup>2</sup> Ministarstvo kulture RH. URL: <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3639> (10. studeni 2016.)

<sup>3</sup> Ministarstvo kulture RH. URL: <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=9706> (10. studeni 2016.)

odnos između čovjeka i prostora koji ga okružuje. Prema Maroeviću „kulturni spomenici koji čine kulturnu baštinu neke sredine i naroda, upravo su oni korijeni koji čine najdublju vezu s tlom, koji govore da je prisutnost ljudi na tom području, njihove spoznaje da tu žive i da su njihovi preci stvarali prostor u kome oni žive zajedno s njima, nešto što je nazamjenjivo u određivanju kulturnog i nacionalnog identiteta“ (Maroević, 1986:53). Kulturni spomenici ne moraju nužno biti materijalni, a hrana kao nematerijalna baština je jedan od primjera koji potvrđuje istinitost ovih riječi. Prehrana povezuje suvremeno stanovništvo mediteranskih predjela s njihovim precima, spona je između prošlosti i sadašnjosti, pa i budućnosti. Taj baštinski segment hrane sadrži brojne podatke o kulturnim, gospodarskim i ostalim društvenim uvjetima. Govori o karakteru sredine te kulturi naroda koja obuhvaća sve ono što je u nju ušlo, što je preostalo i sačuvalo se na teritoriju na kojem neki narod ili zajednica živi. Tradicije i kulturni identitet jedne zajednice ili naroda rezultati su i posljedice različitih interakcija u prošlosti (Maroević, 1986:58).



Slika 1. Logo UNESCO-a i logo nepokretne kulturne baštine

## PROIZVODNJA BAŠTINE

Što se događa kada ljudi svoju „svakodnevnicu“ ili dijelove svoga života počnu gledati kao baštinu? Takvo razmišljanje prenosi se s generacije na generaciju i formira se jedna zajednica istomišljenika tj. ljudi koji imaju poseban odnos prema tom dijelu svog života. Takav odnos prema baštini prepoznat je isprva lokalno, kada potraje nekoliko generacija prepoznat je i nacionalno, a može se dogoditi da bude prepoznat i priznat i globalno, od institucija koje s tom određenom baštinom nemaju direktnu povezanost. Ovaj proces može utjecati na percepciju ostatka društva prema baštini i pomoći u njenom razumijevanju i prihvatanju. Povećava svijest o njenoj važnosti, a ujedno i nužnosti zaštite.

Svijest o nematerijalnoj kulturnoj baštini se podigla prvenstveno jer su je institucije, poput UNECO-a, pogurnule u tom smjeru. *Konvenciju o zaštiti nematerijalne kulturne baštine* je opća skupina UNESCO-a usvojila u listopadu 2003. godine, a ratificirana je i stupila je na snagu 20. travnja 2006. godine. Zato se i u javnosti promijenila percepcija nematerijalne baštine te je dospjela u središte pozornosti. UNESCO-ve liste i programi nematerijalne kulturne baštine u javnosti kreiraju sliku folklora, baštine i tradicije (Hemeršak, Pleše, Vukušić, 2013:17). Liste su najjeftiniji i najjednostavniji način da se nešto učini, barem simbolički, za zanemarene zajednice i tradicije (Kirschenblatt - Gimblett, 2013:78). Danas se mnogo truda ulaže u oživljavanje i unapređenje elemenata koji su prepoznati kao najvažniji predstavnici nekadašnje (i sadašnje, u nekim slučajevima) tradicijske kulture. To je međusobno zalaganje zajednice koja želi očuvati svoju baštinu, države u kojoj se nalazi, ali i ljudi koji se bave baštinom na međunarodnoj razini, baštinom cijelog svijeta, kao što su UNESCO i podružnice te organizacije. Važan je kontinuitet zajednica, ali i reinterpretacija baštine. Staro u novom ruhu, iz drugog kuta gledanja. Baština je konstanta i promjena. Folklor po svojoj definiciji nije jedinstvena tvorevina pojedinca nego postoji u različitim inačicama, a ne u jednom, originalnom i mjerodavnom obliku (Kirschenblatt - Gimblett, 2013:70).

Zbog svih ovih razloga, baština može postati bilo što. Najvažnija komponenta stvaranja baštine su ljudi. Oni određuju što im je bitno i zašto. Turisti koji posjećuju strane zemlje uvijek žele posjetiti i doživjeti baštinu zemlje kako bi spoznali kakva je ona uistinu, što nudi, po čemu se razlikuje od drugih, a po čemu je slična. Hrana, kao dodirna točka cijelog svijeta, je nešto specifično. Posjetitelji je mogu kušati, uživati u njoj, usporediti s nečim njima poznatim. Bez obzira koliko se razlikuje od njihove tradicionalne prehrane, uvijek postoje i zajedničke karakteristike, iako se većina usredotoči na razlike. Važno je da je mogu povezati s

nečim njima poznatim i možda se na taj način osjećati kao dio cjelokupne svjetske zajednice. Hrana kao općeniti pojam, zajednička je svim ljudima na globalnoj razini. Mediteranska prehrana jest vezana za određeno područje, no to je široko područje na kojem postoje brojne varijacije takve prehrane, odnosno iste namirnice se pripremaju na različite načine. Tako specifično jelo postaje svojstveno određenoj regiji mediteranskog podneblja, iako šire to jelo ima oznaku „mediteranske kuhinje“.

Može se koristiti u svrhu turizma i obogaćenje ponude za posjetitelje, uvijek i iznova. Hrana kao baština je doista posebna. Ne možemo je definirati kao obnovljivi izvor, iako su obnovljive njene osnovne sastavnice - biljke i životinje koje sadrži i na taj način su zalihe ipak obnovljive. Iako se neprestano koristi i troši, nikada ne mora doći do potpune potrošenosti, naravno, ako je se prekomjerno ne eksploatira. To je baština koju se može lako komodificirati, a da je se pritom ne oštećuje. Čak i uz povećanu potražnju uzrokovanu popularizacijom mediteranske prehrane (jer je propagirana kao zdrava i poželjna), a pogotovo njenih temeljnih namirnica, teško se može u pravom smislu riječi, potrošiti do kraja, ali može se izmijeniti.

Osim brojnih pozitivnih postoje i negativne strane hrane kao baštine. Primjerice, pri zaštiti baštine raznih zemalja, ona se bilježe na UNESCO-ovu listu zaštićene baštine. Kako bi bila svima dostupna, Lista je objavljena na web stranicama UNESCO-a. Proučavanjem Liste, uočljivo je da nazivi mogu biti problematični, odnosno prijevod s jednog jezika na drugi (engleski ili francuski, u ovom slučaju). U mnogim slučajevima neki pojam je jedinstven, odnosno specifičan za određeni jezik te se vrlo teško može, ili uopće ne može, odgovarajuće prevesti na drugi jezik. Tako da se dio značenja može izgubiti u prijevodu. No, to nije jedini problem s nazivljem. Postoje poteškoće vezane uz zaštitu korištenja pojedinih naziva, kao što je to, recimo, slučaj s teranom, poznatim istarskim vinom. Slovenija, koja je članicom EU postala prije Hrvatske, zaštitila je svoj naziv teran. Od kada je Hrvatska postala članicom EU, Slovenci smatraju da više ne smiju na bocama vina isticati taj naziv, iako je teran vino koje se proizvodi u cijeloj Istri već dugi niz godina. Rasprava u Europskoj komisiji još uvijek traje, no odluka bi trebala biti uskoro donesena (Spor oko vina teran, 2017). U nekim slučajevima nematerijalne baštine sporan može biti i problem vlasništva. Nekad je teško povući čvrstu granicu i pripisati određenu baštinu jednoj određenoj zajednici, kao što je to slučaj i u prethodnom primjeru. Kod mediteranske prehrane taj problem je riješen samim geografskim područjem, tako da je to baština nekoliko zemalja. Kod mediteranske prehrane problem može biti i elitizacija nekih proizvoda. Danas je mediteranska hrana izrazito cijenjena i preporučivana, pogotovo onima koji se žele hraniti zdravije. Povećalo se korištenje namirnica

mediteranskog podneblja u velikom opsegu. U takvim situacijama se često događa veliki porast cijene (zbog povećane potražnje), a i etiketa „zdravo“ često sa sobom povlači i veću cijenu, iako za to nema opravdanja. Isto tako naglim porastom proizvodnje vrlo često se gubi na kvaliteti samog proizvoda. U želji da proizvedu i zarade što više, proizvođači često gube izvorne dobre osobine proizvoda. Iz tih razloga baština se može izmijeniti. Održavanje izvornosti proizvoda vrlo je kompleksna tema. S jedne strane, povećanje profita je ono što potiče proizvođače da u manje vremena proizvedu više proizvoda, čime je pad kvalitete gotovo neizbježan. No, s vremenom, na taj način dolazi i do sve manje kupnje i konzumiranja proizvoda jer potrošači uočavaju razliku. S druge strane, ako proizvodnja ostane jednaka, vjerojatno će i zarada ostati jednaka, ali kontinuirana i stalna, bez opadanja. Na žalost, društvo se često okreće zaradi na brzinu pa tako brojni proizvodi gube svoju originalnu vrijednost.

Na neki način možemo reći da je takva vrsta prehrane već izmijenjena. Prije je takva prehrana bila vrlo jednostavna i najvećim se dijelom temeljila na proizvodima domaćeg poljodjelstva, a samo se mali udio namirnica nabavljao kupnjom ili razmjenom. Stoga je i bila „prijepis“ vlastitih resursa (Muraj, 2001:295). Zajednička karakteristika prehrane hrvatskog dijela Mediterana jest laganija hrana, većinom jela od povrća i ribe, za koja je korišteno povrće iz vlastitog vrta i samoniklo bilje te riba koju su ljudi sami ulovili. To je bila ljudska svakodnevica, nešto uobičajeno. Iz toga proizlazi zaključak da je to bila hrana siromašnih, ljudi koji su radili na polju i u vrtu, lovili ribu i brali bilje u prirodi. Danas je situacija ponešto drugačija, baš iz razloga već spomenutog populariziranja mediteranske prehrane. Sada je to hrana višeg društvenog sloja koji si može priuštiti skupo (i kvalitetno) maslinovo ulje, vrhunsko vino, svježu ribu iz jadranskog mora te nešpricano, ekološki uzgojeno povrće. Promjene u svijetu, uzgoju biljaka, naprednim tehnologijama i slično, uzrokovale su i promjene okolnosti vezanih za hranu, pa u krajnjem slučaju i za baštinu. Primjerice, danas za litru pravog kvalitetnog domaćeg maslinovog ulja treba izdvojiti oko osamdeset kuna, ako netko ima privatnu proizvodnju i proizvodi na malo. Ako je riječ o OPG-u, tada zbog certifikata većinom cijena raste, a može se narasti i do preko dvjesto kuna. Naravno, u trgovinama se mogu pronaći i ona po dvadesetak kuna, no ta su većinom uvozna, niske kvalitete i upitnog sastava odnosno, udjela samog maslinovog ulja. U oba slučaja, cijena je visoka, pogotovo u današnjim okolnostima.

## HRANA KAO KULTURA

Sociološki i antropološki, kultura se može definirati kao sve ono što se u grupama ljudskih bića uči, dijeli s ostalima i prenosi iz generacije u generaciju. Za zajednice koje povezuje način prehrane možemo reći da dijele *kulinarску kulturu*. Sintagma *kulinarска kultura* kratak je naziv za skup stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom (Mennell et al., 1998:27). Zemlje koje geografski smještamo na mediteransko područje, takvu vrstu kulture zasigurno dijele, barem u temeljnim namirnicama.

Veze kulinarskih sklonosti, gena, prehrane predaka i područja na kojima ljudi obitavaju kroz duži vremenski period su neraskidive. Splet takvih okolnosti stvara na određenim područjima ono što se naziva baštinom, što se prenosi nadalje i nadograđuje kroz generacije. Glavni sastojci prevladavajuće prehrane nikad nisu nasumični. Uvijek imaju čvrste temelje u načinu života stanovnika i kulturi formiranoj kroz dugi period vremena, oni su ustvari unaprijed zadani.

Hrana postaje kultura prilikom pripreme. Nakon što nabavi sve sastojke, čovjek ih transformira vatrom i razrađenim kulinarским postupcima. Hrana postaje kultura i prilikom konzumacije. Od svega što može jesti, čovjek bira ono što će pojesti. Odluka je uvjetovana kriterijima povezanim s ekonomskim i prehrambenim elementima, simboličkim vrijednostima hrane, odnosno pripremljenog jela (Montanari, 2011:7). Na taj način hrana postaje bitan čimbenik ljudskog identiteta.

Meditersku prehranu možemo, na neki način, sagledati i iz perspektive „kolektivnog pamćenja“ (Brkljačić, Prlenda, 2006:12). Narodi Mediterana dijele zajedničke prakse, običaje i tradicije, barem u širem smislu, koje su oblikovane prema zadanim značajkama okoliša, prirode i klime. Spoj je prirode i kulture, predstavlja prirodni, organski tijek prošlosti koja, u još uvijek relativno neizmijenjenom obliku, traje do današnjeg dana.

Svaka etnička kuhinja slika je povijesti određene ljudske populacije koja reagira na elemente pronađene u svom okruženju - jestive biljke, životinje i uvjete koji određuju njihove mogućnosti opstanka, poput klime (Nabhan, 2007:9). Hrana je dio svakodnevnog života u kojem se odražava kulturna raznolikost svih naroda. Mediteranska prehrana je prilagodba na određeni kopneni i morski krajolik. Nosi brojne specifičnosti podneblja u kojem je nastala te biljnih i životinjskih vrsta dovoljno otpornih za opstanak u uvjetima određenim

mediteranskom klimom. Cjelovita prehrana stvorena je iz skupine namirnica koje zajednički pružaju tlo i more.

Takva prehrana kroz povijest pa do danas, isprepletena je sa svim sferama života - duhovnom, materijalnom i društvenom. Postala je temelj identiteta ljudi koji žive na tom prostoru. Ishod je miješanja različitih utjecaja i kultura koje te prostore dijele, a prenosi se s koljena na koljeno već generacijama. Unatoč tome, svaki dio ima svoje posebnosti, male izuzetke od velike cjeline, tako i obala i otoci hrvatskog dijela Jadrana. Te posebnosti se najviše očituju u običajima, obredima i govoru, odnosno nazivima. Jedna od glavnih karakteristika ove prehrane je njena vezanost uz prirodu i prirodne izvore hrane. Njeni temelji su poljoprivreda, ribarstvo i stočarstvo iz kojih onda izvire i neka uža područja poput vinogradarstva ili proizvodnja sireva. Kontinuirana naseljenost područja (uglavnom od razdoblja grčke kolonizacije odnosno početka 4. stoljeća prije nove ere, iako ponegdje i od prapovijesti), povijesna, trgovačka i kulturna povezanost s cijelim područjem Sredozemlja vidljiva je u tradicijskoj kulturi, ali se manifestira i u aktualnoj kulturi tih predjela. Prehrana se može podijeliti na ribarsku i težačku (ovisno čime se više bave stanovnici) ili na njihovu kombinaciju, što je često slučaj na otocima. Važni aspekti prehrane su korištenje određenih namirnica, način pripreme te konzumacija u svakodnevnici ili na blagdane.

## MEDITERAN - POVIJEST I OBILJEŽJA

Prostor Mediterana je specifično podneblje uvjetovano ekološkim, klimatskim, povijesnim i kulturnim značajkama. Kroz povijest, Mediteran je bio od izuzetnog značaja, bio je „srce staroga svijeta“ (Lopašić, 1994:1). Mediteranski prostor spaja tri kontinenta, Europu, Aziju i Afriku. Na tom prostoru različite kulture su se razvijale i utjecale jedna na drugu. Zato je mediteranski bazen jedinstvena mješavina različitih čimbenika koje su različite kulture prilagodile svom lokalnom folkloru, a koji opet odgovaraju zajedničkom, univerzalnom sustavu.

Još prije Rimskog carstva vladala je podjela na more (otoke) i kopno, a na kopnu na nizinski i planinski dio, odnosno seoski i pastirski način života. Za vrijeme Rimskog carstva Mediteran je ujedinjen na temelju agrikulture. Takva agrikulturna civilizacija je očuvana do današnjeg dana (seoski i pastirski način života). Posljedica toga je i razvoj dvije glavne ekonomije - prva zasnovana na proizvodnji maslina, voća i vina, a druga sira, mlijeka i mesa. Ribarstvo je također jedna od glavnih odlika mediteranskog prostora, koji je naravno, koncentriran na obalu. Planinski dio je ostao poprilično izoliran, osim u slučaju opasnosti (od gusara ili bolesti) kada je stanovništvo tamo tražilo zaklon. Uz more je bila povezana trgovina i pomorstvo (Lopašić, 1994:2).

Stanovništvo je bilo podijeljeno u manje zajednice, često izolirane jedne od drugih, pa su se na taj način očuvali običaji i identitet. S vremenom, pod utjecajem osvajanja od drugih naroda, pokušaja za očuvanjem svoje kulture i nametanjem ili prihvaćanjem tuđih zakona, formirali su se brojni različiti regionalizmi, odnosno lokalni identiteti. Osim iznimaka, poput Rima i Konstantinopola, mediteranski gradovi bili su većinom manji, od nekoliko stotina do nekoliko tisuća stanovnika. Za razliku od sela, formirali su se u administrativna i trgovačka središta. Do kraja srednjeg vijeka neki od njih su prosperirali i proslavili se (Ragusa tj. Dubrovnik, Firenca, Venecija) te postali središta bogatstva i moći, za razliku od skromnih seoskih predjela. Otada nadalje razvijaju se ceste, veliki trgovi i vile (Lopašić, 1994:3).

Na cijelom području formirale su se i istaknule dvije glavne religije - kršćanstvo i islam, koje oblikuju duhovni razvoj pojedinih zajednica, ovisno na koji način i gdje su se očitovale. One islamske u srcu grada su imale džamiju te veliki bazar s brojnim trgovinama. S druge strane, kršćanske su se usko povezivale s Bogorodicom ili svecem kojeg su odabrale kao svog zaštitnika.

Dakle, mediteranski prostor jedna je velika mješavina različitih utjecaja, jezika, religija, načina života (selo - grad), autonomnih zajednica s vlastitom upravom i očuvanim identitetom i onih kojima je vlast nametnuta, kopnenih i morskih predjela. Od poslova prevladavaju trgovina i pomorstvo.



Slika 2. Karta zemalja Mediterana

## ISTOČNA OBALA JADRANA - POVIJEST I OBILJEŽJA

Istočna obala Jadranskog mora jedna je od najrazvedenijih obala na svijetu i u svojim brojnim uvalama, dragama i otocima krije brojna bogatstva. Jednako bogata kao prirodna baština je i kulturna tradicija koja se razvijala i oblikovala kroz dugi niz godina. Izmijenili su se na tom području mnogi narodi i brojne tuđe vlasti, a svaka od njih ostavila je svoj pečat. Tako je kultura bivala sve slojevitija i bogatija.

Za početak, utjecaj je ostavilo starosjedilačko ilirsko stanovništvo. Nakon njih dolaze antički narodi, najprije Grci (otprilike od 7. stoljeća prije nove ere), a potom Rimljani (oko 3. stoljeća prije nove ere), koji su ostavili još uvijek vidne tragove u načinu života primorskog stanovništva. Postepeno su ih romanizirali i naučili pomorstvu i korištenju blagodati koje nudi more.

U 6. stoljeću područje zauzimaju Slaveni te, kao i narodi prije njih, donose etničke i kulturne promjene. Slaveni su bili pretežito poljodjelci pa dolaskom na Jadran od romaniziranih starosjedioca uče o pomorstvu i moru. Na taj način se upoznaju sa stranim zemljama, pogotovo na području Mediterana. Upravo plovidbom, odnosno dolaskom stranaca brodovima, ali i odlaskom ljudi u strane zemlje, događa se najveće miješanje utjecaja različitih kultura i običaja.

Kasnije jadransko područje pada pod vlast Venecije (početkom 11. stoljeća) koja je dugo gospodarila istočnom obalom. Osim Mlečana, česti su i upadi Turaka pred kojima stanovništvo kontinentalnog dijela bježi i sklanja se na obali i otocima (Benc, 1981:5). Obje kulture su ostavile traga u religijskom i materijalnom aspektu života stanovništva. Kada se već spomenutim narodima pribroji i vladavina ugarsko - hrvatski vladara (12. - 15. stoljeća), istočna obala Jadrana dobiva specifičnu i izuzetno raznoliku mješavinu najrazličitijih utjecaja koji su, barem jednim dijelom, utjecali na oblikovanje današnje kulturne slike.

Od davnina kuće su građene na sličan način. Jednostavnije su imale dvije prostorije - jednu za spavanje i dnevni život, a drugu za kuhanje - „komin“. U kominu se nalazilo nisko ognjište na kojem se pripremala hrana i pekao kruh. Kuće malo većih dimenzija imale su više prostorija različite namjene - za spavanje, dnevni boravak, prostoriju za slavlja, kuhinju... Prostorija za kuhanje uvijek je smještena u prizemlju (Benc, 1981:7). Osim komina, u prizemlju ili podrumu bila je smještena i konoba. Tamo su se nalazili alati za tiješnjenje

grožđa, vinske bačve i kamene posude za maslinovo ulje, ali i čuvale namirnice - ulje, vino, riba, sir i sl.

Posude i ostali inventar za jelo izrađivali su lokalni lončari i stolari. To su, primjerice, zemljane pekve i posude za kuhanje na otvorenom ognjištu. Još i danas postoje poznati lončarski centri u Velikom Ižu i Raklju u Istri. (Benc, 1981: 8). Od 19. stoljeća u kućanstvu se sve češće nalaze predmeti od talijanske majolike i engleskog porculana - vrčevi, tanjuri, zdjele, koji su tamo dospjeli pomorskom trgovinom.



Slika 3. Tradicionalna dalmatinska kuhinja s ognjištem

## **MEDITERANSKI JELOVNIK KROZ POVIJEST - arheološki nalazi i knjižni zapisi**

Jadransko područje ima specifične geomorfološke karakteristike (struktura tla), geografski položaj (čine ga more, otoci, priobalje i zaleđe) i klimatske uvjete (blaga mediteranska klima sa ljetnim sušnim periodima, ali i utjecajima oštrije kontinentalne klime u zaleđu). Ove odrednice čine jadransko područje karakterističnim i sadržajno bogatim. Važno je ponovno naglasiti međusobno miješanje i prožimanje različitih kultura. Svi elementi sudjelovali su (i još sudjeluju) u formiranju specifične zajednice u kojoj su se kao gospodarski najzastupljenije grane ispoljile poljoprivreda, stočarstvo i ribarstvo. Temelj privređivanja stanovništva bila je poljoprivreda koja je ovisila o krševitim terenima i teško obradivoj zemlji. Veće obradive površine su rijetke, a nalaze se u Istri, na sjevernom dijelu Krka, srednjoj Dalmaciji i donjem toku Neretve (Benc, 1981:15).

Istraživanjem i analizom ostataka pronađenih u pećinama i nataloženih slojeva na tlu, utvrđeno je da je već od prapovijesti, točnije brončanog doba (2000. - 1600. prije nove ere) temelj prehrane pračovjeka na tlu Istre mladunčad ovaca i koza, životinja koje su se najbolje mogle prilagoditi klimi. Iz istog razloga su se bavili pretežito stočarstvom. Osim ovaca i koza, prehrana se temeljila na školjkama (što je uvjetovala blizina Limskog kanala) te žitaricama (Buršić - Matijašić, 2009:21). Kroz brončano doba počele su se formirati prve gradine - naselja izgrađena na dobrim strateškim položajima i zaštićena zidovima. Tada je stanovništvo svoje svakodnevne aktivnosti u najvećoj mjeri usmjerilo prema nabavi hrane koja se onda pripremala kod kuće. Ljudi su se sve više bavili poljoprivredom (pronađeni ostaci vinove loze, zobi i grahorica) te uzgojem sve većeg broja domaćih životinja, prvenstveno ovaca i koza, a potom svinja i goveda (Buršić - Matijašić, 2009:23). Neke od namirnica koje su konzumirali ostale su zabilježene u prikazima na keramici - osim već spomenutih životinja, postoje prikazi školjaka i puževa te vinove loze, čije sjemenje je i pronađeno pri analizama tla. Neke poljoprivredne kulture su se toliko istaknule kao dominantne, da već Plinije Stariji u svom djelu „*Historia Naturalis*“ hvali istarske kamenice i maslinovo ulje, a maslinarstvo i vinogradarstvo su bile dvije temeljne kulture antičkog gospodarstva (Buršić - Matijašić, 2009:31).

U razdoblju antike (otprilike od 800 godina prije nove ere pa do polovice 5. stoljeća) se već formiralo takozvano „sredozemno trojstvo“ što se tiče prehrane - žitarice, maslinovo ulje i vino (Matijašić, 2009:37). Prehrambeno trojstvo Sredozemlja ostalo je aktualno do

današnjeg dana. Kroz čitavu povijest činilo je samu jezgru prehrane, nešto široko prepoznato i povezivano s područjem Mediterana.

Najvažnije žitarice u antičko doba bile su pšenica, raž, ječam, zob, proso, heljda i riža. Postoje zapisi poznatih rimskih pisaca koji govore o njihovoj obradi. Masline su uzgajane svugdje gdje su uspijevale jer su ograničene samo na pojas sredozemne klime. Vinova loza bila je jednako rasprostranjena cijelom rimskom državom, uključujući i pokrajinu Dalmaciju. Vino je bilo važan izvor prihoda, ali koristilo se i u svakodnevnom životu, i to vrlo često. O tome svjedoče srednjovjekovni zapisi u statutu Dubrovnika, gdje je propisan način brige o lozi, berba, čuvanje vina i sve ostale s vinom povezane pojedinosti.

Bratovštine, česte na otocima i uz obalu, imale su običaj zajedničkog blagovanja - gozbe. O bratovštinama postoji mnogo materijala, opširnog i pouzdanog, pa je tako poznato da je prva bratovština u Zadru osnovana u 12. stoljeću (Randić, Rittig - Beljak, 2006:20). Gozbe su na takav način priređivane otprilike do Drugog svjetskog rata. Osim toga, postoje i zapisi o hrani koja se konzumirala pri takvim okupljanjima. Neizostavan dio bilo je meso ovce ili koze, žito, sir, vino i začini (Randić, Rittig - Beljak, 2006:22).

Mnogobrojni podaci izvučeni iz knjiga protokola porečkih bilježnika pomažu u konstruiranju prehrambenih navika stanovnika Poreča 17. i 18. stoljeća. Primjerice, postoje razni ugovori čiji su predmet prehrambeni proizvodi poput žitarica za brašno, stoke za meso i mesne proizvode, vinogradi za vino, masline za ulje i slično. No, svejedno nisu pronađeni recepti koji bi svjedočili o konkretnim jelima pripremanim u porečkom kraju. U 17. stoljeću broj ljudi se povećava, razvija se luka i djelatnosti poput ribarstva, trgovine i pomorstva, a poljoprivreda je bila tek iza toga po zastupljenosti.

Posebice o ribolovu su napisani brojni povijesni tekstovi iz perioda 17. i 18. stoljeća, iz čega je evidentno da se ribolov razvio i značajno porastao u 18. stoljeću, iako je utjecaj i važnost djelatnosti ostala ista kao i u 15. i 16. stoljeću (Uljačić - Vekić, 2009:85). Najstariji dokument u kojem se prvi put spominje ribarstvo Dalmacije datira iz 995. godine. To je darovnica kojom zadarsko plemstvo daje samostanu sv. Krševana u Zadru svoja lovišta ribe. Brojni zapisi i putopisi svjedoče o Jadranskom moru bogatom ribom i velikom udjelu ribarskog stanovništva koje se bavi ribolovom i od toga preživljava. Takve informacije daju, primjerice, Fortis u svom putopisu „Viaggio in Dalmazia“ iz 1773. godine i prirodoslovac i liječnik Stjepan Barbieri u dopisu upućenom Gospodskom društvu u Splitu 1782. godine (Županović, 1993:11). U zapisima se ponajviše spominju srdele, skuše, lokarde, incuni i

ponegdje neke manje zastupljene vrste ribe. Doznajemo i da su se ribe konzervirale soljenjem te da su za taj posao postojale posebne prostorije, iz čega se pak izrodila cijela kućna industrija soljenja ribe. Osim riba, spominju se i goveda, ovce i koze, mlijeko i sirevi, koji su se također čuvali u salamuri te usoljeno svinjsko meso, odnosno friško posoljena slanina (Uljačić - Vekić, 2009:88). Žitarice su ipak bile temelj prehrane. U knjigama se često spominje žetva i vršenje žitarica, od kojih u najvećoj mjeri ječam, pšenica, proso, raž i zob. Spominju se i uskršnji kolači - slatki kruh i zašećerene pletenice, što su preteče, odnosno neke vrste pince. Od mahunarki spominje se grah, leća i slanutak, od zeljastog povrća najviše kelj, a od voća kruška, dunja i smokva (Uljačić - Vekić, 2009:91). Masline su često spominju u zapisima. Sađene su u izdvojenim maslinicima ograđenim suhozidima, a ponekad i u vinogradima. Većina kuća je imala svoju tjesku za proizvodnju ulja, a također ja postojala i gradska uljara. Dakako, spominju se i vinogradi te način njihova obrađivanja. Izvan gradskih zidina i u okolini bili su uređeni vrtovi. U njima se, osim mirisnog cvijeća, uzgajalo i začinsko bilje, najčešće lovor i ružmarin (Uljačić - Vekić, 2009:94). Dugo kroz povijest, a i danas, u velikoj se mjeri konzumiraju mlijeko i mliječni proizvodi, pogotovo od ovčjeg i kozjeg mlijeka.

Krajem 19. stoljeća pojavila se svijest o tradicijskoj važnosti određenih vrsta namirnica, njihovom načinu pripreme i konzumiranju. Smatra se da mogu mnogo reći o kulturi neke sredine. Kao što kažu autorice Randić i Rittig - Beljak (2006:25): „Kultura prehrane [...] dokazuje osnovno svojstvo kulture kao procesa, u kojem neki elementi opstaju dulje vrijeme, dok se drugi mijenjaju ili iščezavaju, a neki novi prihvaćaju“. Dakle, u kontekstu mediteranske prehrane, temeljne namirnice ostaju uvijek iste, ali se način pripreme mijenja i ovisno o razdobljima kroz povijest i ovisno o mjestu (recimo španjolska i hrvatska mediteranska kuhinja poznate su po različitim specijalitetima, iako imaju iste temelje). Svijest o vrijednosti vlastitog kulturnog nasljeđa više ne zanemaruje domaću, tradicionalnu hranu, koja se sve više popularizira i vraća iz zaborava. Mijenjaju se vrijednosti, druge stvari dolaze u fokus zanimanja i baštine, pa tako je danas „prehrambeni identitet jedan od bitnih uporišta nacionalnog identiteta“ (Randić, Rittig - Beljak, 2006:101).

S vremenom se neki običaji mijenjaju ili preoblikuju, ovisno o prilikama. Recimo, prije se meso većinom konzumiralo samo jednom tjedno, obično nedjeljom, a u današnje vrijeme mnogo češće. Isto tako, kruh se pekao u domaćinstvima, od domaće uzgojenih žitarica, što se promijenilo zbog dostupnosti industrijskih proizvoda. Što je vrijeme odmicalo dalje u 20. stoljeće, tijesna povezanost prehrane s okolišem i prirodnim sezonskim ritmom

bivala je sve manje prisutna. Ipak, u današnje vrijeme raste svijest o tradicionalnim vrijednostima, pokušavaju se obnoviti zapuštene kulture (masline, vinova loza) te ponovo aktualizirati stari, zaboravljeni recepti.



Slika 4. Primjeri mediteranske prehrane

## Žitarice

Najvažnije „domaće“ žitarice od antičkog doba bile su pšenica, raž, ječam i zob. Potom proso, heljda i riža koje su azijskog podrijetla, a kasnije postaje neizostavan i kukuruz, nakon što je dospio na ova područja iz Amerike u 15. stoljeću. Ostalo je vrlo malo fizičkih odnosno arheoloških tragova koji svjedoče o uzgoju i preradi žitarica, ali zato postoji ona teorijska razina - antički pisci o agronomiji. Rimski pisci poput Katona, Varona i Plinija Starijeg opisali su brojne detalje u postupanju sa žitom. Pisali su o zemlji na kojoj žitarice rastu, kalendarima radova i načinu čuvanja. Obzirom da je hrvatska obala u antičko vrijeme bila pod rimskom upravom i bila romanizirana, vjerojatno su prevladavale iste poljoprivredne navike (Matijašić, 2009:40). Razlika je jedino u količini uzgojenih kultura, naime na hrvatskom priobalju žitarice su se uzgajale u manjim količinama potrebnim lokalnom stanovništvu, nisu bile namijenjene izvozu i ostvarivanju zarade. Za potrebe trgovine uzgajale su se masline i vinova loza, mnogo profitabilnije od žitarica (Matijašić, 2009:44).

Iako su se neke prehrambene navike mijenjale s godinama, one glavne su ostale iste. Recimo, danas je žito također jedna od glavnih prehrambenih namirnica (pšenica, ječam, kukuruz).

## **Vinova loza**

Vinova loza se od antike uzgajala na cijelom području rimske države, pa tako i na hrvatskoj obali Jadrana. Iako je otpornija od, recimo, maslina i može rasti i u hladnijoj klimi, ipak se ponajviše povezuje s mediteranskim područjem jer je „civilizacija vina dio klasične dionizijske kulture Sredozemlja“ (Matijašić, 2009:45).

Kao i o žitaricama, rimski pisci ostavili su svoje zapise o vinu i vinovoj lozi, i to u nešto većem opsegu. Pisali su o tehnologiji uzgoja i prerade vinove loze, opisali su predmete korištene za preradu grožđa, vrenje mošta, spremanje i prijevoz vina. Veliki broj takvih predmeta, zajedno s bazenima i skladištima za vino, ostali su u velikoj mjeri sačuvani diljem Istre (u Dalmaciji također, ali nešto manje) uz brojne rimske vile.

Koliko je vinova loza, odnosno vino, bilo značajno kroz srednji vijek vidljivo je u Dubrovniku tog doba. Stavkom u dubrovačkom Statutu navedeno je da se vinograd mora okopavati dva puta godišnje. Čak su postojali i državni službenici koji su brinuli o poštivanju odredaba povezanih s obrađivanjem vinograda. Sam knez je određivao točan datum početka berbe (bilo je zabranjeno početi ranije), a tada bi počeli i praznici na području cijele Dubrovačke Republike koji bi trajali do kraja berbe (Ravančić, 2009:108). Statutom je također propisano i da se vino smije držati samo u konobama kamenih kuća jer se samo na taj način moglo pravilno uskladištiti. To su mjere opreza nakon velikog požara 1296. godine nakon kojeg su se i gradile samo kamene kuće, koje su onda i imale kamene podrumne odnosno konobe (Ravančić, 2009:109). Vino je bilo odličan izvor zarade za široki sloj ljudi. Osim što se konzumiralo kod kuće, najčešće se prodavalo i konzumiralo u krčmama kojih je tada bio iznimno velik broj, tridesetak, ako se uzme u obzir da je u Dubrovniku 14. stoljeća živjelo svega 3 500 ljudi. Krčme su mogli posjedovati svi - plemići, pučanstvo pa i općina, tako da su bile potencijalna zarada širokom sloju ljudi, a radile su svaki dan, bez obzira na nedjelje i blagdane.

Loza se uzgajala u obliku grmića sve do polovice 17. stoljeća, kada se pojavljuju nasadi loze poduprti kolcima (sličnije današnjem načinu sadnje), što je olakšalo brigu o lozi, štedilo vrijeme obrađivanja i stvorilo više mjesta među redovima (Uljačić - Vekić, 2009:93).

## Masline

Stablu masline odgovara stanište s puno svjetla i sunca, a osjetljiva je na niske temperature. Rasprostranjena je diljem Sredozemlja, a potječe s Bliskog istoka. Plodovi bogati uljem već se dugi niz godina koriste u ljudskoj prehrani. Maslina je vrlo stara kultura. Masline su neupitno zaštitni znak Mediterana jer uspijevaju samo u pojasu sredozemne klime. Najstariji dokument o njenom kultiviranju govori o izvozu maslinovog ulja iz Sirije u Egipat, a datira u otprilike 2600 godinu prije nove ere (Mileusnić, Šestan, 1994:7). Iako nije izvorno grčka biljka, Grci su ti koji su je proširili i kultivirali. Donose je u Italiju, a kolonizacijom dopijeva i na istočnu jadransku obalu. Prikazi maslina, poslova oko proizvodnje, prerade i čuvanja česti su na grčkoj keramici, a često su spominjani i u grčkim mitovima. Godine 146. prije nove ere, razaranjem Kartage, Rim preuzima vodstvo u proizvodnji i trgovini maslinama i maslinovim uljem. Zbog sve veće potrebe za maslinama Rim s vremenom širi kulturu maslina i na svoje provincije, među kojima i Dalmaciju i Istru, kojoj maslinovo ulje postaje najpoznatiji i najcjenjeniji izvozni proizvod. O preradi maslina u antičko doba svjedoči veliki broj arheoloških lokaliteta, što u Istri, što u Dalmaciji. Veliki broj sprava za istiskivanje ulja iz maslina, a i popratna tehnologija, je očuvana i govori o proizvodnji jako velikih količina maslinovog ulja, za lokalne potrebe, ali i za izvoz (Matijašić, 2009:49). Krajem 4. stoljeća prilike se mijenjaju i do 9. stoljeća proizvodnja namirnica, uključujući žitarice, vino i ulje, se smanjuju i prilagođavaju samo lokalnim potrebama. Provalom Gota, Avara i Slavena cijelo područje je opustošeno, opljačkano i uništeno pa proizvodnja ulja, kao i sve ostalo, prestaje. Proizvodnja opet započinje osnivanjem benediktinskih samostana duž obale, od 9. stoljeća (Mileusnić, Šestan, 1994:26).

Kroz srednji vijek maslinarstvo ostaje jedna od najvažnijih grana poljoprivrede. Zadrani čak unose u statut odredbu o maslinama - „uz rub svakog vinograda većeg od četiri gonjaja<sup>4</sup> treba zasaditi masline, i to tako da se na svaka četiri koraka nalazi po jedno drvo masline i jedno murve“ (Lulić Štorić, 1997:9). Stvoreni su razni propisi i mjere za proizvodnju u brojnim gradovima, a postojali su i kontrolori kvalitete ulja. Ulje se moralo izložiti na javnom mjestu, obično gradskom trgu, te se tamo kontroliralo. Zanimljiv je podatak da su kroz 15., 16. i 17. stoljeće stabla masline ili mjerice ulja bili oporučno ostavljani rodbini ili crkvama, (Mileusnić, Šestan, 1994:33) što svjedoči o važnosti te kulture.

---

<sup>4</sup> Zemljišna mjerna jedinica koja se koristila u srednjevjekovnoj Dalmaciji i Hrvatskoj. Jedan gonjaj iznosi 2370 m<sup>2</sup>.



Slika 5. Istarski maslinici

Za vladavine Venecije u 15. stoljeću, maslinovo ulje je bilo proizvod kojim se najviše trgovalo u Zadru, ali i brojnim drugim dalmatinskim gradovima. Tijekom idućeg stoljeća, zbog turskih ratova, dosta stabala masline je uništeno. Kako bi obnovili maslinarstvo, Senat početkom 17. stoljeća objavljuje odredbu kako „po osam maslina mora biti posađeno na površini koju se zasije jednim stajem žita“ (Lulić Štorić, 1997:9). Također je bilo zabranjeno sjeći masline. Maslina je rijetko bila uzgajana sama, većinom je sađena u kombinaciji s vinogradom ili oranicom. Na taj način maslinarstvo je u 17. stoljeću obnovljeno, a u 18. je opet najjača grana proizvodnje. U 18. stoljeću maslina je bila cijenjena kao hrana (ne samo maslinovo ulje) o čemu svjedoči i podatak da je bogatiji sloj za predjelo konzumirao dimljeni pršut, kuhane masline i usoljene srdele ili drugu ribu.

Procvat maslinarstva u Italiji tijekom 18. stoljeća počinje se osjećati na istočnoj obali Jadrana početkom 19. stoljeća. Tada su otvoreni brojni pogoni za preradu maslina od kojih će neki u 20. stoljeću postati jezgra budućih industrijskih središta za proizvodnju maslinova ulja (Mileusnić, Šestan, 1994:36). U drugoj polovici 19. stoljeća maslinarstvo kao djelatnost počinje opadati jer u Dalmaciji dolazi do preorijentacije na vinogradarstvo i izvoz vina. Mnogi maslinici bili su iskrčeni. No, dolaskom i širenjem filoksere (bolesti vinove loze) na samom kraju stoljeća, ljudi se ipak sve više vraćaju maslinarstvu. Godine 1898. je u Arbanasima osnovan rasadnik za proizvodnju sadnica masline, a proizvođači su se ujedinili u

zadruga zbog lakše organizacije oko proizvodnje i prodaje ulja (Lulić Štorić, 1997:9). Brojne zadruge osnivane su kroz prvu polovicu 20. stoljeća.

Branje maslina još uvijek je jedan od važnih jesenskih i zimskih poslova. Maslinovo ulje najviše se koristi kao začim i kao takav je temelj mediteranske kuhinje. Često su se pekle i jele posoljene, a konzumirao se i kruh umočen u maslinovo ulje. Masline su se i konzervirale, u slanoj vodi i octu, kako bi mogle što duže biti dobre za jelo. Osim što se koriste u prehrani, masline imaju važnu ulogu i u kršćanskim vjerskim običajima. Primjerice, za Cvjetnicu se grančica masline nosi u crkvu na posvetu, a maslinova grančica je i motiv koji se često spominje u biblijskim pričama.

## **Ribarstvo**

Ovisnost o moru, kao i zemlji mediteranskih krajeva, krajnje je nepredvidiva. Nema garancija da će ribari uloviti dovoljnu količinu ribe za prehranjivanje obitelji i prodaju. Ovisnost o moru neizbježna je, a ujedno je i moguća propast. Kako je ribarstvo važan dio, ustvari sastavni dio, života stanovnika mediteranskog podneblja, tako je i morska riba sastavni dio ljudske prehrane. Isto tako je i roba koja utječe na gospodarstvo i trgovinu, i to glavna i osnovna roba u nekim mjestima. Zbog lake kvarljivosti smišljeni su načini za produljenje trajnosti ribe. Obično je to konzerviranje soljenjem, način koji se koristi od davnina.

Arheološka iskapanja naselja iz doba neolitika uzduž hrvatske jadranske obale pokazuju da su već tada ljudi bili izrazito vezani uz more. Nalazi iz Markove špilje na otoku Hvaru potvrđuju tu činjenicu - tamo je pronađeno mnoštvo olupina školjaka i puževa, a vrlo malo životinjskih kostiju (Županović, 1997:39). Slični primjeri postoje i kroz kasnija razdoblja i samo dodatno potvrđuju povezanost čovjeka s morem od najranijih dana.

Dolazak Grka, njihova okupacija i širenje ovim prostorima (6. stoljeće prije nove ere) također je obilježeno iskorištavanjem morskih resursa i trgovinom. Za sobom ostavljaju brojne kolonije na istočnoj obali Jadrana (Županović, 1997:40). Nakon Grka dolaze Rimljani, koji koloniziraju obalu, ali i unutrašnjost. Rimljani nisu bili ribari (dugo im je trebalo da tu aktivnost nauče od Grka), ali zato su plemena koja su živjela na tom području, Delmati i Liburni, lovili ribu još prije dolaska Hrvata. Nakon dolaska, Slaveni preuzimaju ribarska znanja od lokalnog stanovništva (Rittig - Beljak, 2006:17). Propašću Rimskog carstva u 5. stoljeću i na Jadranu dolazi do promjena. Započeo je proces ponovne uspostave vlasti na moru. Pobjedu je odnio Bizant koji jadranskim područjem vlada do 11. stoljeća. U 9. stoljeću

Zadar postaje glavni grad bizantske teme Dalmacije i najbogatiji grad istočne obale Jadrana (Županović, 1997:42). Upravo se u Zadru spominje, po prvi puta u povijesti, hrvatsko ribarstvo. To je darovnica kojom zadarski plemići ustupaju samostanu svetog Krševana u Zadru svoje pravo ribarenja na nekoliko lovišta na otoku Molatu i Dugom otoku (Telašćica, Citorij i Magrovica). Iako nije točno datirana, vrijeme nastanka se može odrediti prema imenima tadašnjih zadarskih dužnosnika. Darovnica je izuzetno važan povijesni, gospodarski i nacionalni dokument (Finka, 1997:22). Bitna je i zato što svjedoči o životu Hrvata na otocima zadarskog arhipelaga, ali i o tome da su se ranije bavili ribolovom, iako ne postoje raniji pisani izvori ribolovne tematike.

Hrvatska ribarska terminologija (i samo ribarstvo), bila je po dolasku Hrvata na ova područja, pod utjecajem grčko - romanskog svijeta, koji je već do tada asimilirao terminologiju još starijih mediteranskih naroda. Saznanja o ribarstvu i moru prenose se s generacije na generaciju - starosjedioci, Grci, dalmatinski Rimljani, Hrvati. Svi narodi koji su došli na jadransko područje preuzimaju znanja o pomorstvu, ribarstvu i ribarsku terminologiju od onih koji su tu došli prije (Županović, 1997:44). Ustvari, bili su primorani na to jer je zemlja bila škrtá i samo od njene obrade se nije moglo živjeti.

U 11. stoljeću kralj Petar Krešimir IV ujedinjuje jadransku obalu i otoke s ostatkom hrvatske zemlje te je otada nadalje to jedinstveni teritorij. No, Dalmaciju u 15. stoljeću otkupljuje Venecija od ugarske dinastije Arpadovića i vlada njome idućih četriristo godina (1420.-1797.). Svi gradovi, osim Dubrovnika, bili su tada pod mletačkom vlašću (Županović, 1997:46). Za ribarstvo je to bio težak udarac jer se sav ulov morao izvoziti isključivo u Veneciju. U suprotnom, ljudi su morali plaćati izrazito visoke carine i poreze. Zato trgovina ribom ubrzano (pro)pada. S godinama se nameću još dodatni porezi i od ribara i trgovaca ribom traži se sve više, što doprinosi postepenom uništavanju ribarske djelatnosti (Županović, 1997:48). Nakon stoljeća mletačke uprave, Dalmacija je pripojena Austrijskoj monarhiji, no prilike su ostale nepromijenjene po pitanju ribarstva.

Tijekom kratke francuske vlasti u Dalmaciji (1806. -1813. godine) situacija se uvelike popravila. Generalni providur Vicko Dandolo pokušao je u što kraće vrijeme sanirati štetu u što većem opsegu. Smatrao je ribarstvo obilatim izvorom bogatstva za Dalmaciju pa se usmjerio na izmjenu dalmatinskog ribarskog zakonodavstva, čiji su dijelovi zadržani u zakonu čak do prije tridesetak godine (Županović, 1997:55). Nakon kratkotrajne francuske vlasti, Austrougarska obnavlja svoju. Tijekom druge polovice 19. stoljeća ipak je posvećeno više

pažnje ribarstvu i njegovu zakonskom uređenju jer se uviđa bogatstvo i potencijal mora. Čak se, zbog unapređenja i praćenja ribarske proizvodnje, publiciraju statistički podaci o ulovu ribe i drugih morskih plodova istočne jadranske obale, sa posebnim statističko - ekonomskim osvrtom (Županović, 1997:56).

No, bez obzira na brojne izmjene vlasti, Venecija je od početaka svoje vladavine Dalmacijom zadržala svoj privilegirani položaj ribolova na istočnoj jadranskoj obali, što je oštećivalo hrvatske ribare. Tek od mirovnog ugovora u Parizu 1947. godine ribolovni odnosi su točno uspostavljeni, bez većih privilegija danih Italiji (osim prava ribolova oko Palagruže). Kasnije se isto dogodilo i za vrijeme trajanja Jugoslavije, kada je „beogradska oligarhija prodavala hrvatsko more Italiji“ (Županović, 1997: 46). Iako su oduvijek postojale svađe oko područja ribolova i na sve načine se zakonskim odredbama različitih vlasti kroz povijest pokušalo što više ograničiti, pa i spriječiti, stanovništvo u ribolovu, nikada to nije u potpunosti uspjelo. Postoji veći broj rukopisnih knjiga i isprava koje svjedoče o postojanju ribolova. No, iako su Hrvati jedan od najstarijih europskih naroda, gotovo nikada u povijesti Hrvatska nije bila gospodarica svog mora.

Najveći dio, oko 80%, ulovljene ribe je kroz prijašnja razdoblja (prije zamrzivača) konzerviran soljenjem i na taj način je riba prodavana ili čuvana. Na taj način osigurana je trajnost ribe koja je služila kao jedan od sigurnih izvora hrane tijekom zimskih mjeseci, a bila je i pogodna za izvoz u udaljene zemlje (Vuković, 2014:111). Jela od ribe su veoma važan dio prehrane stanovništva koje živi na obali i otocima. Meso se jelo u manjim količinama, većinom nedjeljom i blagdanom, a ostalim danima temelj prehrane bila su riblja i biljna jela. Najčešće spremna jela od ribe su brudet, ribe pržene na tavi prethodno uvaljane u brašno i ribe pečene na gradelama, začinjene peršinom, češnjakom i maslinovim uljem. Slane srdele su ipak bile najčešće konzumirane, pogotovo u vrijeme korizme (Vuković, 2014:115).

Iako ribolov na istočnoj obali Jadrana nikada nije uspio uznapredovati do razvijene industrijske grane zbog različitih povijesnih okolnosti, to su svejedno prostori na kojima obitava jedan od najstarijih ribarskih naroda u Europi. Ljudi koji su živjeli na otocima i obali (i koji danas tamo žive), oduvijek su živjeli u suodnosu s morem, bez obzira na brojne zakone i druga ograničenja s kojima su bili suočeni (dakle, brojne zabrane ribolova ili izvoz u druge zemlje osim Italije i slično). Taj suživot je bio neminovan jer se samo na plodove zemlje i uzgoj domaćih životinja nije moglo potpuno osloniti. Zato je more uvelike obilježilo život

ljudi kroz bezbrojne generacije. Zato su riba i morski plodovi uvelike prisutni u prehrani stanovništva i simbol mediteranskog podneblja.

### **Mlijeko, mliječni proizvodi i meso**

Kroz cijelu povijest, a i danas, u velikoj mjeri u prehrani se koriste mlijeko i mliječni proizvodi. Specifično za ovo područje je kozje i ovčje mlijeko od kojeg su se radili i sirevi, od kojih su danas neki vrlo poznati (primjerice paški sir). Prije su se sirevi čuvali u kamenim posudama, potpuno prekriveni uljem, kako bi im se produžio rok trajanja. Svježi sirevi bili su namijenjeni konzumaciji odmah nakon proizvodnje (Randić, 2006:32).

Što se tiče mesa, kao i prije, još uvijek se najviše uzgajaju ovce i koze, koje su se prije većinom uzgajale zbog mlijeka, a kasnije, i danas, sve više zbog mesa. Potom svinje i kokoši, također prije uzgajane iz drugih razloga, odnosno primarno zbog jaja, a danas se u velikoj mjeri konzumira i meso.

## KONOBA - od podruma do ugostiteljskog objekta

Kada su ljudi počeli uzgajati lozu i raditi vino, pojavila se i potreba za skladištenjem i čuvanjem vina, a i drugih prehrambenih proizvoda. Prve posude u kojima je vino čuvano bile su od kamena i gline, a kasnije se pojavljuju drvene bačve. U moderno doba pojavljuju se i bačve od stakla, plastike, lima i drugih modernijih materijala (Bratanić, 2010:16). Za razliku od bačve i njene evolucije, prostorija (konoba) u kojoj se vino čuvalo nije se promijenila od svojih početaka. Uvjeti u kojima se treba čuvati vino ostali su, naravno, isti - hladna, suha i prozračna prostorija, pa su tako i nekada i sada prostorije za takve potrebe građene na sličan način. Prostorija je trebala biti ukopana u zemlju i po mogućnosti okrenuta prema sjeveru. Na zidovima su se namjerno ostavljali otvori kako bi prostorija uvijek bila prozračna (pogotovo ako se u njoj čuvalo meso ili sir). U konobi se obično nalazio i „muškadur“, zidna spremnica, preteča današnjim hladnjacima (Bratanić, 2010:29).

Osim vina, u konobi su se čuvali i drugi proizvodi - u velikoj mjeri maslinovo ulje, prošek, rakija i ocat, ali i prehrambene namirnice. Maslinovo ulje čuvalo se u „kamenicama“, posebnim kamenim posudama četvrtastog oblika s debelim kamenim stjenkama i drvenim poklopcem. Prošek, slatko piće koje se dobiva od prosušenog grožđa, držao se u malim bačvicama i obično ga se proizvodilo u malim količinama. Dosta je važan u kulinarstvu jer je sastojak mnogih domaćih jela, kao aroma. Rakija se proizvodila od ostataka grožđa, a konzumirala se najčešće u zimskim mjesecima, za okrepu. Vinski ocat je neizostavan začim mnogim jelima, a posebice salatama. Držao se u konobama u malim bačvama te se obično svake godine nalijevalo novo vino na stari talog. Osim bačvi sa tekućim proizvodima, svaka je konoba u pravilu imala i bačvicu sa slanim srdelama, koje su bile najčešća užina težacima.

Dakle, konoba je odavno već bila kultno mjesto gdje su se okupljali radnici nakon posla te se tamo okrijepili hranom i pićem. To je na neki način bilo središte dalmatinske kuće, mjesto gdje su se ljudi družili uz hranu, piće i pjesmu (Bratanić, 2010:101). Danas je poimanje konobe nešto drugačije, namjene su im nešto preoblikovane. Otvorene su javnosti te turistima i ostalim posjetiteljima nude tradicionalna jela i pića, a prostor je uređen u skladu s njenom tradicionalnom ulogom. Prostorije, barem djelomice ukopane u zemlju, kamenih zidova i drvenih greda, stolova i klupa, ispunjene mirisima tradicionalne kuhinje. Više nisu rezervirane za obiteljsko okruženje i prijatelje, već je prva asocijacija na konobu ugostiteljski objekt koji nudi nešto autentično i domaće. Možemo reći da su značajke uglavnom ostale iste,

samo je djelovanje prošireno na širu publiku. Danas su još uvijek kulturna mjesta koja odišu dalmatinskom tradicijom i gastronomijom.



Slika 6. Primjerci tradicionalnog alata i posuđa koje se koristilo u konobi

# TRADICIONALNA JELA HRVATSKOG DIJELA MEDITERANSKOG PODNEBLJA

## Istra i Kvarner

Sredozemni gastronomski pojas na sjeveru hrvatske obale Jadrana obilježavaju Istra i Kvarner. Istarska i kvarnerska kuhinja su posebna vrsta hrvatske kuhinje jer predstavljaju spoj mediteranske i kontinentalne kuhinje. Kuhinja je bogata raznim vrstama ribe i morskih plodova, od kojih su najviše vrednovani škampi, lignje i školjke iz Limskog kanala.

Dio tradicije su istarske guste juhe odnosno maneštre, nastale pod mletačkim utjecajima, no istarsko podneblje ih je preoblikovalo u nešto svoje (Barbieri, 2007:976). To su juhe bogate mesom i raznim vrstama povrća. Posebna karakteristika jela je „pešt“ kojim se juha začini. To je ustvari nasitno nasjeckana panceta, češnjak i list peršina koji se zajedno pomiješaju u pastastu smjesu i dodaju u maneštru na samom početku kuhanja. Još jedna od karakteristika maneštre je da se točno zna kakvo meso se mora staviti u kakvu maneštru, recimo u jotu, maneštru od kiselog kupusa ili repe, stavljala se sušena panceta, u slanac, maneštru od slanutka, stavljala su se suha svinjska rebra i slično.

Među jelima koja se ističu na tom području je jastog s tartufima. Potom istarski brodet, za čiju pripremu je potrebno nekoliko vrsta ribe, maslinovo ulje, luk i češnjak, bijelo vino i začini lovor i peršin. Recept ujedinjuje brojne karakteristične namirnice mediteranskog područja. Isto tako, važno je spomenuti jela poput zubatca iz pećnice i škarpine u bijelom vinu, koja se prvo prži i potom dokuhava u luku, češnjaku, peršinu i rajčicama, podlijevana ribljim temeljcem i vinom. Znamenite su i pazinske purice, bakalar na bijelo, obično za blagdane, odnosno za Badnjak. Jedan od tradicionalnih specijaliteta je i dimljeni ombolo (Barbieri, 2007:976). Ombolo, u nekim dijelovima Istre zvan još i zarebnjak ili žlomprt, je mesni dio svinjskog kotleta. Meso je odvojeno od kosti u komadu i natrljano solju, paprom i lovorom te se tako suši dva do tri tjedna. Nakon toga jelo je spremno za serviranje, samo narezano, a može se i peći na gradelama ili na tavi, na malo maslinovog ulja.

No, najčuvenija namirnica svakako je istarski bijeli tartuf, najcjenjeniji u Europi. „Tartufska zona“ proteže se od motovunske šume do Lanišća na sjeveru, pa rijekom Rašom prema jugoistoku na Labinštini, a na jugu do Pazina (Istarska kuhinja i gastronomija, 2013). Za tartufe se obično kaže da su vrhunac gastronomskog užitka i koristi se kao začim uz

različita jela jer su snažnog i specifičnog mirisa. Istra je podneblje u kojem tartufi odlično uspijevaju i zato su čest dodatak brojnim poznatijim istarskim jelima. Osim bijelih tartufa na istarskom području uspijevaju i crni tartufi, ali i ostale podvrste bijelog tartufa.

Pod utjecajem Italije na istarskom području udomaćio se velik broj vrsta tjestenine. Iako je tjestenina nastala po uzoru na talijansku, način izrade, oblika pa i okusa je drugačiji, oblikovan u nešto domaće i tradicionalno istarsko. Istarske „lazanje“ se, za razliku oda talijanskog naziva, odnose na rezance, šire ili uže rezane, koji se mogu primjenjivati u brojnim jelima, od onoga što doista nazivamo lasanje, do maneštra i juha. Poznati su i ravioli, tijesto koje može biti punjeno različitim nadjevima. Među raviolima najpoznatiji su „labinski krafi“, napunjeni smjesom od sira, jaja, oraha i groždica, koji se najprije kuhaju, a onda prže u slatkom umaku. Najčešći oblik tjestenine koji se koristio prilikom posta bile su pasutice ili posutice, odnosno tijesto izrezano u kvadratiće. Takvo tijesto prelijevalo se vrućim maslinovim uljem i srdelama ili se jelo uz bakalara na bijelo (Istarska kuhinja i gastronomija, 2013). Sve češće se koriste makaruni ili pljukanci, a najčešći su tj. najpoznatiji istarski fuži. Fuži su mali i tanki komadi tjestenine, smotani u cjevčice, napravljeni od brašna, soli, jaja i vode. Mogu se koristiti u brojnim jelima, ali najčešće se poslužuju uz žgvacet, istarski gulaš u obliku komadića mesa u vrlo gustom umaku.

Važnu ulogu među tradicionalnim jelima imaju i slastice. Poznatiji je bucolaj, tradicionalni istarski kolač koji se prije pekao samo za proslave. Zatim pinca, slatki kolač (kruh) bez kojeg je nezamisliv uskršnji doručak u Dalmaciji, Istri i Hrvatskom primorju. Paštini ili biškoti jednostavni su domaći suhi kolačići, odnosno keksi. Najpopularniji su bili sredinom 20. stoljeća, a također su se najčešće pripremali za vjenčanja ili veće svetkovine, kao i bucolaj. U posebnim metalnim kutijama mogli su se čuvati i do mjesec dana (Kako su se delali biškoti, 2011). Fritule, tradicionalne slastice pržene u dubokom ulju, često su se radile za blagdane ili u dane posta. To su slastice od dizanog tijesta s dodatkom groždica i likera, oblikovane u kuglice veličine šljive i potom pržene. Povetice ili povitice su kolači od dizanog tijesta, slični orahnjači u kontinentalnoj Hrvatskoj, razlika je jedino što se u punjenje stavljaju i dinstane jabuke za sočnost i puniji okus. Česte su i kroštule, keksići prženi u ulju i posipani vanilin šećerom. Tradicionalna slastica je i pandišpanj ili španjolski kruh, jednostavan kolač od jaja, šećera, brašna, proška i korice limuna.



Slika 7. Uskršnja pinca

Maslinovo ulje, kao što je poznato, simbol je Mediterana, zdravlja, ali i gastronomskog užitka. Diljem Istre postoje brojne ceste maslinovog ulja. Začin je gotovo svih istarskih jela te zdrava i vrijedna masnoća u ljudskoj prehrani. Osim u prehrani, koristi se i za njegu tijela, kao lijek te za proizvodnju drugih proizvoda. Istarskim cestama maslinova ulja promovira se bogata maslinarska djelatnost područja i ističu se bolji maslinari, podrumi i konobe, kako bi se posjetitelji upoznali sa autohtonim istarskim proizvodima.

Najvažnije piće istarskog kraja je, dakako, vino. Kao i ceste maslinovog ulja, vinske ceste su u izuzetno velikom broju rasprostranjene istarskim područjem. Najznačajnije istarsko vino je istarska malvazija, bijela sorta koja zauzima gotovo dvije trećine nasada loze na tom području (Istarska kuhinja i gastronomija, 2013). Posebna je i stoga što ne raste nigdje drugdje, samo u Istri. Uz malvaziju, najpoznatiji je teran - crna sorta vina tipična za ovo područje. Mladi teran koristi se i u pripremi supe, tradicionalnog jela od pečenog kruha u bukaleti<sup>5</sup> crnog vina.

---

<sup>5</sup> Tradicionalni istarski vrč ili pehar izrađen od pečene gline

Od ostalih tradicionalnih jela karakterističnih za Istru važno je spomenuti istarski pršut, čripnju, odnosno istarsku peku, istarske kobasice, škampe na buzaru i rižot od sipe.

## **Dalmacija**

Južniji dio istočne obale Jadrana zauzima Dalmacija, također prostor bogate gastronomije. Glavne namirnice dalmatinske kuhinje su ribe i plodovi mora, obilje maslinova ulja, povrća te začinskih biljaka i trava.

Zelene menestre specijalitet je dubrovačkog kraja, a autohtono je konavosko jelo. Menestra je gusta juha koja se kuha s nekoliko vrsta mesa - panceta, kobasice, suha govedina i slično. U vodi u kojoj se kuhalo meso, skuha se više vrsta zelenog kupusa i krumpir. Juha s povrćem se servira u dubokoj zdjelici, a meso na plitkoj tacni. Obično se naribani hren koristi kao začim. Osim menestre, česte su dalmatinske riblje juhe, juhe od rajčice, slanutka...

Postoji nekoliko osnovnih načina na koje se priprema riba u Dalmaciji - na gradelama, na lešo i kao brodet. Riba pripremana na gradelama (na roštilju) premazana je maslinovim uljem prije pečenja, a za vrijeme pečenja se premazuje ružmarinovom grančicom natopljenom maslinovim uljem. Riba na lešo je kuhana u vodi sa dodacima poput octa, ulja, luka, lovora, soli i papra, a obično se poslužuje s krumpirom i blitvom. Brodet se kuha s više vrsta ribe narezane na komade, u rajčici sa začimima, a poslužuje se obično uz palentu. Tradicionalno jelo su i u Dalmaciji škampi ili školjke na buzaru, koji se nakon pirjanja na nagloj vatri poslužuju u svom umaku s kruhom ili palentom. Često se kuhaju i jela od janjećih tripica, pogače od slane ribe, ribe, hobotnice, sipe i lignje na brojne načine. Čuveno jelo je dalmatinska paštica, koja se nalazi na Popisu gastronomske baštine Hrvatske. To je jelo od goveđeg mesa, sa začimima i vinom te njokima kao prilog. Podjednako je obilježilo i mletačku i grčku kuhinju, seže u rimsko i bizantsko razdoblje, ali mu je tek Dalmacija podarila pravi okus koji se očuvao do danas (Barbieri, 2007:976). Znameniti su i riblji složenci, od kojih mnoga mjesta imaju svoje posebne varijacije, poput hvarske gregade ili korčulanske popare ili lešade. Gregada je složenac od ribe, krumpira, maslinova ulja, vina i začina, a popara je vrlo slično jelo, samo još upotpunjena rajčicom. Sinjski arambašići također su prepoznati kao tradicionalno dalmatinsko jelo i nalaze se na listi Ministarstva kulture kao nematerijalno kulturno dobro. Gastronomska su kombinacija istoka i sjevera Europe jer kiseljenje kupusa sjevernjački je običaj, a omatanje mesa u sarme je istočnjački. Arambašići, kao meso omotano listovima kiselog kupusa, spoj je obje kuhinje.

Dalmatinsko podneblje također obiluje mnogim tradicionalnim slasticama. Tipični dalmatinski recepti gotovo uvijek su vrlo jednostavni. Najuočajeniji sastojci su mediteransko voće poput smokava, grožđica i badema. Neke dijeli s Istrom i Kvarnerom, poput pince ili fritula, ali mnoge su specifične za pojedine dijelove Dalmacije ili samo dalmatinsko područje. Dubrovačka rožata jedna je od tih slastica, koja je uspjela zadržati izvorni recept od srednjeg vijeka, kroz mletačke i turske nasrtaje. Vjerojatno zbog jednostavnosti recepta, odnosno skromnog sastava namirnica. Mlijeko, jaja i šećer može se pronaći u gotovo svakoj kući, a ako se tim sastojcima pridodaju limunova korica i liker od ruže, dobivene su sve potrebne namirnice za rožatu. Smokvenjak je vrlo poznata, i isto toliko jednostavna i zdrava, karakteristična dalmatinska poslastica za čiju izradu nije potrebno ništa drugo osim smokava i malo rakije, iako se obično koriste i pečeni bademi i arancini ili limun. Isto tako tradicionalan i jednostavan je i mandulat, odnosno bademovac, slatki specijalitet od badema, meda i bjelanjaka. Starogradski (hvarski) paprenjak još je jedna slastica koja se nalazi na Listi zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske (Starogrojski paprenjok, 2016). To je tradicionalna slastica s medom koja se danas priprema još samo u Starom gradu na Hvaru.



Slika 8. Starogrojski paprenjok

Mnoga od dalmatinskih vina, poznatih još od antike, rade se od autohtonih sorti grožđa. Svaki veći otok ima svoja vina i vinare. Neka od poznatijih vina sjeverne Dalmacije su Babić i Merlot, potom Opol rose sa šibenskog područja, Postup i Dingač s Pelješca te Pošip s Korčule (Okusi i mirisi Dalmacije, 2011). Osim nabrojanih vina, svakako treba spomenuti i prošek, slatko desertno vino izražajne arome koji se često koristi u dalmatinskim receptima. Kao i u Istri, i vino i maslinovo ulje su u Dalmaciji izuzetno prisutni. Uspijevaju različite vrste vinove loze, no obje regije imaju svoja značajna vina i sorte vinove loze. Maslinarstvo je izrazito zastupljena djelatnost i na dalmatinskom području.

## GASTRONOMSKE MANIFESTACIJE

Gastronomija je riječ grčkog podrijetla, stvorena od riječi „gaster“, što znači želudac i riječi „nomos“, koja označava zakon, pravilo (Gastronomija, 2016). Možemo je definirati kao kuharsku vještinu, odnosno vještinu pripremanja dobrih i ukusnih jela. Neki gastronomiju ne smatraju samo vještinom, već i pravom umjetnošću i pravom znanošću o prehrani. Na početku je spomenuto da se stav o hrani promijenio i u današnje vrijeme se stavlja na novo, visoko mjesto ljudskog interesa. Prisutna je želja za isticanjem posebnosti određenih krajeva, veličanje hrane karakteristične za određeno podneblje, upoznavanje ljudi s baštinom zajednice.

U današnje vrijeme, kada je cjelokupna ponuda i proizvodnja okrenuta privlačenju posjetitelja i kupaca, pokazivanju svojih proizvoda javnosti i to što većem krugu ljudi, osmišljena su i brojna događanja koja bi to pospješila. Veliki broj različitih manifestacija nastao je kako bi se pokazali autohtoni proizvodi, pritom i prehrambene namirnice. Osim cilja privlačenja kupaca, takva događanja imaju i svoju drugu stranu, a to je slavljenje i veličanje hrane koja je tim ljudima bliska, hrana njihovih predaka pa tako isto i njihova. Prepoznatljiva je crta ponosa pri izlaganju jela koja su karakteristična samo za određenu zajednicu, koja su baština jedne zajednice. Pojedinci, članovi te zajednice, daju sve od sebe kako bi svoju zajednicu i njenu baštinu predstavili kako treba, u punom sjaju. Također je cilj upoznati druge sa malim znamenitostima pojedinih krajeva i njihovim malim posebnostima.

Takve baštinske manifestacije uvijek su podržane od strane lokalne zajednice jer je ta zajednica i njihov tvorac, organizator i izvođač. Samo članovi zajednice mogu je izvoditi i biti izravno u nju uključeni jer samo na taj način imaju značenje. Važnost baštinske manifestacije je prepoznata i duboko ukorijenjena u ljudima koji se trude održati je na životu. Manifestacija samo njima ima toliku posebnost koju onda pokušavaju prikazati i objasniti svijetu na najbolji način. To su prigode posebnog značenja koje opisuju njihov način života, jedan dio kojim se ponose, koji ih karika koja ih povezuje s precima, a isto tako i s budućim naraštajima.

Na taj način nastaje mnoštvo događanja koja su potpuno usmjerena na veličanje i slavljenje hrane nekog podneblja. Obično se prolaznicima, odnosno posjetiteljima, nude već gotova jela kako bi ih mogli probati i u njima uživati. Na taj način „vlasnici baštine“ dijele okuse svog zavičaja, oni ga veličaju i slave, ali i naglašavaju svoju ulogu u njihovu stvaranju.

Hrvatska ima vrlo bogatu i raznovrsnu kuhinju koja obiluje tradicionalnim specijalitetima. Svaki njen dio nudi nešto svojstveno i trudi se očuvati i zaštititi određene proizvode i napraviti od njih brend. Gastronomske manifestacije jedan su od načina na koji se to može lakše ostvariti. Takve manifestacije podrazumijevaju okupljanje većeg broja ljudi na jednom mjestu, kako bi degustirali hranu i piće te promatrali i sudjelovali u pripremi hrane, zabavi i razonodi.

Možda su najpoznatije manifestacije, koje se često organiziraju duž cijele obale, ribarske večeri. Spoj su tradicije i gastronomije. Organizirane su na rivi, uz more, u poslijepodnevnim i večernjim satima, a nude se brojne riblje delicije i vina. Večeri su obilježene i glazbom, obično tradicionalnim klapskim pjevanjem. Osim hrane, pića i pjesme, postavljeni su i štandovi na kojima se prodaju domaće rukotvorine i suveniri. Obično je veliki odaziv turista, ali i domaćeg stanovništva. Druženje uz ukusnu gastronomsku ponudu, maslinovo ulje, vino i pjesmu, dok more šumi u pozadini, većinom potraje do dugo u noć.

## **Istra i Kvarner**

Manifestacija koja nije specifična za cijelu obalu, već za istarsko područje je „Slatka Istra“. Kao što naziv i nagoviješta, u glavnoj ulozi ove manifestacije su upravo slastice. Na starom gradskom trgu općine Vižinade, uoči blagdana Velike Gospe, svake se godine organizira ovakvo slatko događanje. Ove godine, 2016., održana je dvadeseta takva manifestacija. Proizašla je iz „Kroštulijade“, manifestacije vezane uz susrete čakavskih pjesnika. Domaćin je želio pogostiti pjesnike i obogatiti pjesničko okupljanje te su odabrane kroštule, kao jedne od najpoznatijih istarskih slastica. Kroštulijada je tako dobro prihvaćena da je 1997. godine prerasla u samostalno zbivanje i postala prvi festival kolača koji se svake godine održava za blagdan Velike Gospe. Na jednom mjestu najspretniji slastičari profesionalci i amateri ispeku cijelu lepezu svježih slastica hrvatskog, slovenskog i talijanskog dijela Istre (Slatka Istra, 2014). Kolači su napravljeni prema izvornim receptima, a komisija koja ocjenjuje natjecatelje pazi da ne dođe do odstupanja od izvornosti ni u okusu ni izgledu. Ocjenjuju se tradicionalne istarske slastice, najbolje fritule, kroštule, paštini, pandešpanji, bucolaji, pince, povetice, a posebno izbor domaćih kolača pod nazivom „istarske užance“ (Slatka Istra, 2014). Iako se ocjenjuju samo kolači napravljeni prema staroj recepturi, inovacije i male izmjene tradicionalnih recepata uvijek su dobrodošle. Istra je poznata po velikom broju slastica, pogotovo onih suhih pa je bilo samo pitanje vremena kada će se i na kojem mjestu će biti stvorena manifestacija posvećena upravo toj istarskoj posebnosti. „Slatka

Istra“ je događanje koje ujedinjuje cijelu Istru (pa čak i šire područje), a slastice karakteristika zajednička cijelom tom području, dio istarskog identiteta kojeg cijela zajednica slavi zajedno. Na taj način se javno ponose, ali ujedno i čuvaju svoju baštinu. Dijelevi je s drugima, ustvari je štite i njeguju svoje običaje. Na takav način bi trebalo funkcionirati očuvanje narodnih običaja, njegovanjem tradicije, aktivnim sudjelovanjem. Jer baština je nešto aktivno, nikada nije u potpunosti ista, uvijek se mijenja i nadograđuje.

Zanimljiva istarska manifestacije je i „Fešta od kužine“ koja se odvija u Fažani, na rivi. Turistička zajednica Fažane organizira je zajedno s lokalnim ugostiteljima. Fešta je ustvari natjecanje u pripremi tradicionalnog istarskog jela - maneštre, ali i predstavljanje starih zanata vezanih uz istarsku kuhinju. Kuhaju se sve vrste maneštre, jačmik, jota, maneštra od bobići, a na kraju posjetitelji degustiraju skuhanu. Uz ovaj festival održavaju se i sajmovi na kojima se nude tradicionalni istarski proizvodi, suveniri i gastro proizvodi poput maslinovog ulja, vina, rakije, sira, pršuta, tartufa, tjestenine, meda i istarskih kolača. Od starinskih zanata, na licu mjesta se pokazuje kako se nekada pralo i peglalo rublje i pekao kruh te kako se izrađuju bukaletе i lonci od gline na lončarskom stolu (Fešta od kužine, 2009). Izloženo je tradicionalno istarsko ognjište, kakvo su imala sva kućanstva do unatrag pedesetak godina, te alati koji su se u njemu koristili. Cijela fešta završava desertom, odnosno natjecanjem u pečenju što boljih i slađih palačinki. U ovom slučaju veliki je broj istarskih karakteristika (i nekih dalmatinskih) isprepleten oko – maneštre, jednog od najpoznatijih simbola Istre što se tiče prehrane. Uvijek je bitna prezentacija baštine, dakle poslovi pranja i peglanja odjeće te pečenja kruha koji su dio manifestacije prikazani su na najzanimljiviji način – obavljanjem fizičke radnje na licu mjesta. Osim što je interesantno gledateljima i turistima i što se nešto novo može naučiti, to je pravi način za održavanje baštine živom, njenim izvođenjem u praksi te se na taj način prenosi novim naraštajima.

Kako bi Istrani istaknuli svoje vrhunsko maslinovo ulje po kojem su nadaleko i naširoko poznati, već dvanaest godina za redom se održava manifestacija „Dani mladog maslinovog ulja“. Prepoznata je važnost očuvanja maslinovog ulja kao autohtonog brenda. Održavaju se u Vodnjanu kroz nekoliko dana u studenom. Moguće je degustirati veliki broj maslinovih ulja te poslušati razna predavanja na tu temu. Manifestacija okuplja sve kvalitetne uljare i maslinare iz cijele jadranske regije. Uz sve to organiziran je i cjelodnevni gastro show uz pomoć lokalnih hotelijera i restoratera (Vitasović, 2016). Vodnjan je važan za maslinarstvo jer se izdvaja po kvaliteti maslinovog ulja, tradiciji njegove proizvodnje i razvijenih tehnologija. Važno je kod ove manifestacije što, osim degustiranja više vrsta maslinovog ulja,

nudi stručne i informativne edukacije te stručno vodstvo profesionalnih kušača maslinova ulja. Ova manifestacija primjer je osuvremenjivanja baštine. Maslinarstvo i proizvodnja maslinovog ulja nije samo grana poljoprivrede iz prošlosti koja se pokušava oživjeti već djelatnost suvremenog doba, i to vrlo raširena i zastupljena. Grana poljoprivrede kojom se stanovništvo mediteranskog područja bavi već stoljećima u današnje vrijeme je osuvremenjena novim tehnologijama, načinima proizvodnje, pakiranjem i čuvanjem maslinovog ulja. No, u svojoj glavnini ona je ostala ista, tu je veza sa precima još uvijek vrlo snažna jer je baština održana živom te je neizostavni dio života.

Osim ovih nekoliko navedenih, Istra obiluje različitim festivalima i događanjima koja veličaju i ističu gastronomsku baštinu. U većem ili manjem opsegu, većina je tradicionalnih proizvoda zastupljena u proslavi, odnosno postoji poseban dan koji je za njega rezerviran. Tako postoje „Dani švoja“<sup>6</sup>, „Dani momjanskog muškata i tartufa“, „Festival od palente“, „Dani jadranskih lignji“, „FESS: Fešta smokve i smokvenjaka“, razne smotre vina, pršuta i brojnih drugih autohtonih proizvoda.

## **Dalmacija**

Dalmacija također ne skriva čari svoje baštine i mnogim je manifestacijama i događanjima promovira. Recimo, vinogradarstvo je među najzastupljenijim gospodarskim granama Dalmacije, stoga ne treba čuditi što su vinski festivali u velikom opsegu prisutni duž cijele obale. Jadan od njih je FestiWine koji se odvija u Dubrovniku kroz nekoliko dana mjeseca travnja. FestiWine je regionalni festival na kojem postoji mogućnost kušanja lokalnih vina, upoznavanje okusa dalmatinskih crnih i bijelih vina od grožđa uzgojenog na padinama Pelješca i konavoskim vinogradima. Na festivalu sudjeluje stotinjak regionalnih vinara, koji na ovaj način imaju mogućnost predstaviti svoja vina posjetiteljima i profesionalcima, a ocjenjuje ih međunarodni vinarski sud. Također postoje i stručne radionice na kojima onda profesionalci prenose svoja znanja i iskustva u cilju što većeg i uspješnijeg uključivanja vina u turističku i ugostiteljsku ponudu (Dubrovnik FestiWine, 2016). Kao i kod maslinovog ulja u Istri, ovakva događanja također možemo nazvati osuvremenjivanjem baštine, odnosno njenim uključivanjem u svakodnevni život današnjice. Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina jedna je od najstarijih djelatnosti ovog područja, a intenzivna djelatnost je i danas. Iako ne postoji „kultura vina“ u onom smislu kojem je postojala prije (kada je to bilo glavno piće), još uvijek

---

<sup>6</sup> Proizvodi od ribe list

se konzumira u velikim količinama. To je jedna od temeljnih djelatnosti koja se održala do današnjeg dana, povezujući prošlost i sadašnjost.

„Festival soparnika“ gastronomska je manifestacija koja se održava u kolovozu u Dugom Ratu. Soparnik je pita od blitve, stari dalmatinski specijalitet koji datira još iz doba Turaka, a uvršten je i na popis zaštićenih kulturnih dobara. Jelo je vrlo jednostavno i zahtijeva minimalni broj sastojaka - blitvu, češnjak, mladi luk i tanko tijesto. To je starinska delicija koju obožavaju i cijene ljudi poljičkog kraja pa su joj stoga posvetili i cijeli festival. Peče se veliki broj soparnika te izlaže na rivi, a veliki broj posjetitelja može u njima uživati, naravno, uz dobro domaće vino i pjesmu. Soparnik je jedan od regionalnih specijaliteta koji se popularizirao u zadnje vrijeme. Toliko jednostavno jelo, a toliko svojstveno kraju u kojem je nastalo. Baština ne mora nužno biti manifestirana u kompliciranim oblicima, već je naglasak na svim onim slojevima značenja, važnosti i podataka koji se manifestiraju.



Slika 9. Festival soparnika

U Zadru se, u rujnu, devetu godinu za redom, održao „Festival smokava“. Pod ovogodišnjim motom „U se, na se...“, kao i svake prethodne godine promovira smokvu u svim njenim oblicima. Manifestacija se održava na Trgu pet bunara, a cijeli dan proizvođači i prerađivači smokava izlažu svoje najbolje i najkvalitetnije proizvode. Osim izlaganja proizvoda, prilikom festivala organizirana su i predavanja koja će educirati djecu i odrasle o važnosti smokve te radionice na kojima posjetitelji mogu, uz pomoć stručnjaka, naučiti kako pripremiti marmeladu od smokve, a potom i izraditi razne slastice od te iste marmelade (Perinčić, 2016). Posjetitelji mogu uživati u mirisima i okusima brojnih proizvoda i jela koja su napravljena uz pomoć smokve jer u festivalu sudjeluju i lokalni restorani koji smokvu uključuju u svoj meni na brojne načine. Tako posjetitelji za vrijeme trajanja festivala mogu uživati u raviolima sa škampima i smokvama, okruglicama od kozjeg sira sa smokvama, carpacciu od brancina i suhih smokava, tortiljama i burgerima od smokava, pečenim srdelama sa smokvama, paštetama, kolačima i muffinima. No, također i jednostavnijim proizvodima od smokve poput marmelade, smokvenjaka, ali i svježim i suhim smokvama (Pejković, 2015). Vrlo je široka primjena smokava u mediteranskim receptima, što je i očekivano jer je to jedna od vrlo čestih namirnica, prilagođena mediteranskoj klimi i vrlo dobro uspijeva. Toliko je karakteristična za jadransko priobalje da je jedan od neizostavnih elemenata dalmatinske kuhinje.

U Dalmaciji postoji veliki broj festivala posvećenih dobroj, staroj, tradicionalnoj hrani. Cilj svakog od njih je podsjećanje ljudi na stare recepte i tradicije, a i predstavljanje svoje baštine ostalima kojima je ona nepoznata. Postoji još mnogo manifestacija poput „Festivala soparnika“. Primjerice, „Dani blitve i boba“ na Braču gdje je u cilju promocija hrane čiji su glavni sastojci blitva i bob, „Fešta od boba“ u Kaštel Kambelovcu sa sličnim ciljem, „Festival lavande“ na Hvaru, Blagdan sv. Lovre (Ribarska fešta) u Splitu i brojni drugi.

Sve su češći primjeri zajednica koje se pokušavaju istaknuti naglašavanjem nekog jela, zanatom, običajem i slično. To je zadnjih desetljeća (a možda i manje) sve prisutniji „trend“. Zbog utjecaja globalizacije svaka zajednica teži pronalaženjem svog mjesta i formiranjem čvrstog identiteta po kojem će biti prepoznata i priznata. Naravno, baština je postojala i prije, uvijek je bila prisutna, no današnjim mogućnostima, dostupnosti pomoću medija, marketinga i velikog broja načina oglašavanja, na promociji se intenzivno radi. Čini se kao da niču ubrzanim tempom jer to je u prirodi zajednice – učvrstiti svoj identitet i zaštititi svoju tradiciju i običaje.

## ZAKLJUČAK

Zaključna misao rada jest da je percepcija hrane i njeno vrednovanje prošlo veliku prekretnicu, i to relativno nedavno, prije svega nekoliko desetljeća. Smatrala se uobičajenom pojavom koja, naravno, služi čovjeku, ali joj ne treba pridavati nikakvu veću pažnju. U suvremenom svijetu hrana postaje običaj, dio tradicije, baština, dio kulture, uz ostale doživljava i promišljanja.

Kada se koncept materijalne baštine dovoljno razvio, mnogi čimbenici, odnosno kategorije svakodnevnog života, pribrojeni su listama baštine čovječanstva. Naposljetku, samo je čovjek taj koji odlučuje što je za njega doista bitno i što želi istaknuti, zaštititi i očuvati za budućnost. U tom kontekstu, hrana je ubrzo došla na red i dobila javno i službeno priznanje vrijednosti - uvrštenje na UNESCO-ovu Listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva. Upisivanje mediteranske prehrane na Listu dogodilo se 2013. godine, deset godina nakon što je donesena Konvencija o nematerijalnoj baštini.

Mediteranska prehrana pomaže u izgradnji, barem jednog dijela slike identiteta cijele jedne regije. Važno je istaknuti da je zajednička baština mediteranskih zemalja onaj temelj na kojem su izrasle, klima, more i obala, sunce, tlo, životinje i biljke koje žive i uspijevaju opstati na tom teritoriju i sve ostale zajedničke karakteristike. Još je važnije istaknuti ono što ih diferencira jedne od drugih jer to je ono što doista reflektira srž neke zemlje, njenih običaja i identiteta. Dakle, svaka zemlja je dobila jedan dio istog temelja i napravila od njega nešto različito. Poput više nastavaka istog romana - temelji se na istim likovima, ali se radnja razlikuje od nastavka do nastavka.

Značajne točke identiteta, odnosno obilježja života istočne jadranske obale su definitivno bavljenje maslinarstvom i proizvodnja maslinovog ulja, vinogradarstvo i proizvodnja vina, ribarstvo i stočarstvo. Sve su to djelatnosti poznate i prisutne na istočno-jadranskom prostoru od antike, a neke i još duže. Danas su prepoznate kao baština i dosta se radi na njihovoj promociji i zaštiti. Gotovo svaki grad ili općina povezuje neki prehrambeni proizvod, namirnicu ili specifično jelo, sa svojim identitetom ili povijesti. Sve su to mali momenti u nepreglednosti naizgled jednostavne, ali ustvari veoma široke i raznolike mediteranske kuhinje, iako su oni veliki za samu zajednicu. Većina tih mjesta je stvorila i neku manifestaciju, proslavu kojom će odati počast gastronomskom dijelu svoje baštine.

Mediterranska prehrana s pravom je uvrštena u baštinu čovječanstva. Toliko je rasprostranjena i široko prepoznata i zastupljena, povezivana sa zdravljem, preporučivana od velikog broja nutricionista, liječnika i drugih stručnjaka kao način prehrana koji bi izuzetno blagotvorno djelovao na ljudski organizam. Ima toliku pozornost cijeloga svijeta da se doista može smatrati baštinom cijeloga čovječanstva.

## POPIS KORIŠTENE LITERATURE

- Barbieri, V. (2007.) „Hrvatska gastronomija“, u: Budak, N. (ur.) *Croatica: hrvatski udio u svjetskoj baštini*, sv. 2, Zagreb: Profil International
- Benc, K. (1981.) *Iz narodne baštine Jadrana*, Zagreb: Etnografski muzej
- Bratanić, M. (2010.) *Konoba*, Split: Književni krug Split
- Brkljačić, M., Prlenda, S. (2006.) *Kultura pamćenja i historija*, Zagreb: Golden marketing
- Buršić - Matijašić, K. (2009.) „Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području“, u: Mogorović Crljenko, M., Uljačić - Vekić, E. (ur.) *Cerealia, oleum, vinum...kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 21 - 31.
- *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of Best Safeguarding Practices* (2016.) UNESCO Intangible cultural heritage <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists?display=default&text=&inscription=0&country=0&multinational=3&type=0&domain=0&display1=countryIDs#tabs> (12. siječnja 2017.)
- *Dalmatinski gastronomski specijaliteti: okusi i mirisi Dalmacije* (2011.) Villa Ibis Kozino, [http://villaibis.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=68&Itemid=78&lang=hr](http://villaibis.com/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=78&lang=hr) (10. studenog 2016.)
- Deranja Crnokić, A. (2016.) *Što je nematerijalna kulturna baština? Definicije i dokumentacija o nematerijalnoj kulturnoj baštini*, Ministarstvo kulture Republike Hrvatske, <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3639>, (datum pristupa stranici: 18.10.2016.)
- Desvallées, A., Mairesse, F. (2010.) *Key concepts of museology*, Pariz: Armand Collin
- *Dubrovnik FestiWine* (2016.) Hrvatska turistička zajednica, <http://croatia.hr/hr-HR/Aktivnosti-i-atrakcije/Dogadanja/NewEvents/Dubrovnik-FestiWine-0> (10. studenog 2016.)
- *Fešta od kužine* (2009.) Turistička zajednica Općine Fažana, <http://www.infofazana.hr/hr/m/1003/95/> (10. studenog 2016.)
- Finka, B. (1997.) „Pozdravna riječ na otvaranju znanstvenog skupa „Tisuću godina prvog spomena ribarstva u Hrvata““, u: Finka, B. (ur.) *Tisuću godina prvog spomena ribarstva u Hrvata: zbornik radova istoimenog znanstvenog skupa održanog u*

*Zagrebu, Zadru - Salima i Splitu od 10. do 18. listopada 1995. godine*, Zagreb: Split: Hrvatska Akademija znanosti i umjetnosti: Odbor za obilježavanje tisuću godina prvoga spomena ribarstva u Hrvata: Institut za oceanografiju i ribarstvo, 5 - 22

- Hemeršak, M., Pleše I., Vukušić A. M. (2013.) „Uvod“, u: Hemeršak M., Pleše I., Vukušić A. M., (ur.) *Proizvodnja baštine: kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*, Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 9 - 17
- *Istarska kuhinja i gastronomija* (2013.) Istria Sun, <http://www.istriasun.com/istra/gastronomija.php> (09. studenog 2016.)
- Ivanišević, J. (2014.) „Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarski i gastronomski narativi“, diplomski rad, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu: Zagreb
- *Kako su se delali biškoti* (2011.) Glas Istre, <http://www.glasistre.hr/vijesti/print/kako-su-se-delali-biskoti-342326> (09. studenog 2016.)
- Kirshenblatt - Gimblett, B. (2013.) „Svjetska baština i kulturna ekonomija“, u: Hemeršek, M., Pleše I., Vukušić, A. M., (ur.) *Proizvodnja baštine: kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*, Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 70 - 87
- Lopašić, A. (1994.) „Introduction“, u: Lopašić, A. (ur.) *Mediterranean societies: tradition and change*, Zagreb: Croatian anthropological society, 1 - 4
- Lulić - Štorić, J. (1997.) „Tradicija maslinarstva u sjevernoj Dalmaciji“, u: Nedved, B. (ur.) *Kultura masline u sjevernoj Dalmaciji*, Zadar: Narodni muzej Zadar
- Maroević, I. (2004.) „Kulturna baština između globalnog i nacionalnog (umjetnička djela kao povezujući čimbenik)“, u: Salopek, D. (ur.) *Baštinom u svijet: muzeološke teme, zaštita spomenika, arhitektura*, Petrinja: Matica Hrvatska: Ogranak, 33 – 37
- Maroević, I. (1986.) *Sadašnjost baštine*, Zagreb: Društvo povjesničara umjetnosti SR Hrvatske
- Matijašić, R. (2009.) „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu“, u: Mogorović Crljenko, M., Uljačić - Vekić, E. (ur.) *Cerealia, oleum, vinum... kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 37 - 53
- Montanari, M. (2011.) *Hrana kao kultura*, Zagreb: Sandorf
- Muraj, A. (2001.) „Prehrambene tradicije“, u: Vitez, Z., Muraj, A. (ur.) *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, Zagreb: Barbat: Klovićevi dvori: Institut za etnologiju i folkloristiku, 295 - 309

- Nedved, B. (1997.) „Počeci uzgoja maslina i razvoj maslinarstva“, u: Nedved, B. (ur.) *Kultura masline u sjevernoj Dalmaciji*, Zadar: Narodni muzej Zadar
- Mennell, S., Murcott, A., van Otterloo, A. (1998.) *Prehrana i kultura: sociologija hrane*, Zagreb: Hrvatsko sociološko društvo
- Mileusnić, Z., Šestan, I. (1994.) *Ljudi i masline: izložba Etnografskog muzeja*, Zagreb: Etnografski muzej
- Nabhan, G. P. (2007.) *Neki to vole ljuće: hrana, geni i kulturna raznolikost*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk
- Novak, G. (1952.) *Dokumenti za povijest ribarstva na istočnoj obali jadranskoga mora*, Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Randić, M., Rittig - Beljak, N. (2006.) *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Zagreb: Etnografski muzej
- Randić, M. (2006.) „Traditional aspects of nutrition of the Adriatic islands“ u: Lysaght, P, Rittig - Beljak, N. (ur.) *Mediterranean food: concepts and trends*, Zagreb: Institut za etnološka i folklorna istraživanja u Zagrebu: Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa, 30 -32
- Ravančić, G. (2009.) „Imago vini: predodžba o vinu u srednjovjekovnom Dubrovniku“, u: Mogorović Crljenko, M., Uljačić - Vekić, E. (ur.) *Cerealia, oleum, vinum... kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 108 - 110
- Rittig - Beljak, N. (2006.) „The experience of poverty on the Adriatic coastal region of Croatia“ u: Lysaght, P, Rittig - Beljak, N. (ur.) *Mediterranean food: concepts and trends*, Zagreb: Institut za etnološka i folklorna istraživanja u Zagrebu: Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa, 16 - 17
- Slatka Istra (2014.) Općina Vižinada - Visinada, <http://www.vizinada.hr/Manifestacije-Slatka-Istra.aspx> (10. studenog 2016.)
- *Spor oko vina teran: Kompromis koji predlaže EK ne sviđa se Sloveniji* (2016.) Večernji list, <http://www.vecernji.hr/svijet/spor-oko-vina-teran-kompromis-koji-predlaze-ek-ne-svida-se-sloveniji-1137283> (17. siječnja 2017.)
- *Starogrojski paprenjok* (2016.) Hrvatska agencija za hranu, <http://www.hah.hr/potrosacki-kutak/jela-hrvatske-bastine/starogrojski-paprenjok/> (10. studenog 2016.)

- Uljačić - Vekić, E. (2009.) „Buoni bocconi? - trpeza Porečana u 17. i 18. stoljeću“, u: Mogorović Crljenko, M., Uljačić - Vekić, E. (ur.) *Cerealia, oleum, vinum... kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru*, Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 85 – 94
- Vuković, I. et al. (2014.) *Čovjek i more: ribarstvo: predmeti skupine ribarstva iz fundusa Etnografskog muzeja Split*, Split: Etnografski muzej Split
- Županović, Š. (1997.) „Hrvati i more: pregled povijesti ribarstva u Hrvata (995. - 1995.)“, u: Finka, B. (ur.) *Tisuću godina prvog spomena ribarstva u Hrvata: zbornik radova istoimenog znanstvenog skupa održanog u Zagrebu, Zadru - Salima i Splitu od 10. do 18. listopada 1995. godine*, Zagreb: Split: Hrvatska Akademija znanosti i umjetnosti: Odbor za obilježavanje tisuću godina prvoga spomena ribarstva u Hrvata: Institut za oceanografiju i ribarstvo, 39 - 64
- Županović, Š. (1993.) *Ribarstvo Dalmacije u 18. stoljeću: s posebnim osvrtom na rezultate suvremenih istraživanja*, Split: Književni krug: Zavod za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta sveučilišta u Zagrebu

## POPIS SLIKOVNIH PRILOGA

- Slika 1. Logo UNESCO-a i logo nematerijalne kulturne baštine (preuzeto sa: <http://www.unesco.org/culture/ich/en/emblem> 21.studen 2016.)
- Slika 2. Karta zemalja Mediterana (preuzeto sa: <http://www.njuskalo.hr/auto-navigacija-gps/original-nauticka-meditranska-karta-micro-sd-kartici-oglas-5464774> 21. studen 2016.)
- Slika 3. Tradicionalna dalmatinska kuhinja s ognjištem (fotografija autorice, izložak u Tvrdalju, ljetnikovcu Petra Hektorovića na Hvaru, 30. srpnja 2016.)
- Slika 4. Primjeri mediteranske prehrane (preuzeto sa: <http://www.laudato.hr/Gastro-kutak/Jesti-zdravo/Zasto-je-meditranska-prehrana-najzdravija-prehran.aspx> 21. studen 2016.)
- Slika 5. Istarski maslinici (preuzeto sa: <http://www.olistria.com.hr/nasi-maslinici/> 21. studen 2016.)

- Slika 6. Primjerci tradicionalnog alata i posuđa koje se koristilo u konobi (slika autorice, izložak u Tvrdalju, ljetnikovcu Petra Hektorovića na Hvaru, 30. srpanj 2016.)
- Slika 7. Uskršnja pinca (preuzeto sa: <http://recipeci.com/uskrsna-pinca/14522/> 21. studeni 2016.)
- Slika 8. Starogrojski paprenjok (preuzeto sa: <http://www.hah.hr/potrosacki-kutak/jela-hrvatske-bastine/starogrojski-paprenjok/> 21. studeni 2016.)
- Slika 9. Festival soparnika (preuzeto sa: <http://www.slobodnadalmacija.hr/scena/mozaik/clanak/id/174758/kraljica-soparnika-je-anita-tomic-iz-trnbusa> 21. studeni 2016.)