

Tradicijska kultura Mediterana – proučavanje i prezentacija

*“Makaruni, boga ti, makaruni...!
Hrana, kakva hrana, to je raj, to su nebesa ...!
(Segedin 1946:101)*

Tradicijska kultura Mediterana neizostavno, uz mnoge druge pojavnosti, uključuje i hranu – njen uzgoj, obradu, pripremu i konzumaciju. Hrana je kao svakodnevna potreba usko povezana s mnogim ljudskim djelatnostima. Posebno dinamične procese znala je potaknuti u godinama nestašice. Različiti povijesni kulturni slojevi koji su ostavljali tragove na mediteranskom tlu mogu se, pažljivijim praćenjem, uočiti i danas, u tradicijskim, još uvijek prisutnim prehrambenim navikama njegovih stanovnika. Rad tematizira rezultate terenskog istraživanja ograničenog na područje otoka Korčule, s osvrtom na posebnosti i razlike ruralnih naselja i jedinog urbanog središta – grada Korčule. Ujedno se preispituju najnoviji trendovi promoviranja “autentičnih kuhinja”. Nedostatna istraženost ovog segmenta življenja djelomično se proteklih godina nadoknađuje povećanim pritiskom na predstavljanje prehrambene otočke tradicije koji je motiviran turističko-gospodarskim potrebama, no upravo ta motivacija nalaže i dodatni oprez. Različite manifestacije u našim turističkim odredištima u kojima hrana, uglavnom tradicijska, ima dominantnu ulogu sve su učestalije i brojnije. Dobra komunikacija struke i gospodarsko-turističke prakse svakako bi doprinijela poboljšanju kako proučavanja, tako i predstavljanja.

Ključne riječi: tradicijska prehrana, turističko-gastronomski potencijali, Korčula (otok)

Povijesne okolnosti

Glad, kao bolna opreka sitosti, otočkog je čovjeka poticala na mnoge pothvate i domišljatosti. Stalno prijeteća ekonomska nesigurnost i trajan osjećaj gladovanja nadvijali su se nad prohujalim stoljećima kao mračna sjena, a gozba u neprekinutom slijedu jela i pića

bila je povlastica tek vrlo rijetkih. Stanje je to gospodarske nesigurnosti za ukupno stanovništvo, kakvu, unatoč današnjem trenutku, teško možemo zamisliti. Mada se najveći dio stanovništva bavio upravo poljoprivredom, biti sit, nahranjen, mnogima je ondašnjim Europljanima bila tek neostvorena želja. Stoga su dalmatinske srednjovjekovne komune pridavale veliku važnost svrhovitom upravljanju resursima, posebice vodom i hranom. Brojne su odredbe Statuta grada i otoka Korčule¹ koje reguliraju relativnu sigurnost u opskrbi hranom. Kao najvažnija prehrambena namirnica izdvaja se žito, kojim komune uvijek oskudijevahu. Stoga se odredbe o nastojanjima zabrane njegova izvoza, kao i pomno reguliranim pravilima uvoza i cijena brojnošću izdvajaju. Ekonomski izrazito važna namirnica jest vino, kojeg na otoku ima u izobilju, te se njegovom prodajom mogu uprihoditi znatna sredstva i porezi. Otuda i potreba nadzora lokalne prodaje, ali i poticanje izvoza, kao i ograničavanje uvoza vina. Sol je u prošlosti bila glavni konzervans, pa se trgovina ovoga sveprisutnog začina života regulira posebnom odredbom koju izravno donosi knez i većina Malog vijeća. Uz ove odredbe, važno je upozoriti i na one koje ukazuju na veliku pažnju koja se pridaje čuvanju vinograda, trsja, posebno u vrijeme jematve. Ostale namirnice, koje su našle svoje mjesto unutar odredbi Statuta grada i otoka Korčule, uglavnom su dostupne na otoku, ali se ukazuje potreba za nadzorom trgovine, bilo njihovom količinom ili cijenom, te mjestom prodaje, pa čak i zaradom trgovaca. Važno je izdvojiti i odredbu kojom se regulira točnost mjera.² Komuna je nastojala osigurati stanovništvu izvjesnu socijalno-ekonomsku stabilnost, svjesna kako može napredovati tek ako se otkloni sjena stalno prijeteeće gladi i velikih društvenih nejednakosti, koje su se najvidljivije ogledale u onome što svakodnevno „imamo u pijatu“!

Današnji odrazi tradicijskih prehrambenih navika

U kojoj mjeri do nas, u današnjem trenutku, dopiru odrazi tradicijskih prehrambenih navika? U svijesti otočana svakako se zadržalo mišljenje kako je najsigurnija hrana koja je proizvedena vlastitim snagama ili bar uzgojena u blizini mjesta stanovanja.³ Velikih gladi sjećaju se stariji stanovnici otoka, a među posljednjima bila je ona u razdoblju neposredno nakon Drugoga svjetskog rata: “E da se je bilo najist! Kaše, najviše smo jili kaše i kupusa!”⁴ No, danas više ne možemo govoriti o toj vrsti nestašice hrane, a u tom smislu niti ne možemo razumjeti fenomene poput obrednog žrtvovanja životinje, vola, činom kojim je okončavao mačevalački ples Moštra ili Kumpanija⁵ koji se od davnih vremena *bati* u selima otoka Korčule. Iako se danas uglavnom bez velikih priprema izvodi na dan sveca zaštitnika mjesta i turistički prigodno, u prošlosti, zahtjevni, štoviše obredni postupci za

¹ Statut grada i otoka Korčule, preveo i priredio Antun Cvitanić, uredio Miljenko Foretić, izdavač Grad Korčula, 2002. (treće izdanje). Temeljna knjiga zakona koja je uređivala ukupni život Korčulanske komune, najstariji je pisani pravni spomenik u ovom dijelu Europe (1214.-1265.), i starošću prednjači među statutima dalmatinskih komuna.

² Odredbe Statuta koje reguliraju odnose u vezi hrane i vina su u Prilogu 2 ovog rada.

³ Terensko istraživanje provedeno je na širem području Grada Korčule, uključujući i pripadajuća sela, u proljeće 2012. U daljnjem tekstu navedena su imena te mjesto rođenja ili stanovanja kazivača, ovisno o životnom razdoblju o kojem govori, slijedom navođenja njihovih iskaza.

⁴ Kazivačica Davenka Skokandić rod. Matić (rod. 1934.), Račišće.

⁵ Više o “Moštri” i “Kumpaniji” u radovima autora Ivana Ivančana i Elsi Ivančić Dunin.

njeno izvođenje započinjali su na blagdan Sveta tri kralja, Vodokršća, a sama Moštra tradicionalno završavala zadnji dan Poklada, čime je započinjalo korizmeno razdoblje:

*“Prijatelju sad ću zapjevati
Vodokršća danak spominjati
Krasnog. Dana još boljega sklada
Kunpanija kadaje izašla*

...

*Prijatelju nije ovo šala
Vrat volovski posjeć jednog maha
Osam hiljad očihje gledalo
Kad je volu glavu odsjekao”⁶*

Bila je to rijetka prigoda da se cijela seoska zajednica najede mesa – do sitosti!⁷

Prema uvidu u recentne prehrambene navike otočana,⁸ i dalje se najviše cijeni izbor hrane koji popularno nazivamo – dalmatinskom kuhinjom. Ona pripada korpusu mediteranske kuhinje, no, ipak, kako nas upozorava Patricia Lysaght,⁹ to je širok i relativno suvremeni pojam. Lako je uočiti razliku između siromaškog i bolje stojećeg objeda, no osnovica je uglavnom ista. Dakle, što više svježih sezonskih namirnica, povrća, voća, nešto sira, pa ribe, naročito plave, sitne, *i freške i slane*, zatim razna sočiva i kupusnjače, a oborita bijela riba i meso, *boji bokuni*, rijetko i o kakvoj zgoti. Slatkiša malo i umjereno, uglavnom za svečane dane. Dominantno je maslinovo ulje te pokoji decilitar, uglavnom crnog vina. Za žed *bevanda*, zatim voda, voda s malom količinom *kvazine* ili nezaslađeni biljni čajevi, metvica, *mažurana*. Priprava na lešo, kuhanjem u blago posoljenoj vodi, uglavnom takozvane *false juhe*, odnosno bezmesne, povrtne s ukuhanom tjesteninom i “ako je žlica stala inpjanto (uspravno) bi si sit, a ako je bila padena, bi bi gladan ...”.¹⁰ Omiljene gradele vrlo rijetko i prigodno. Mesna juha, jelo *od nedije*, u koju se ukuhavalu riža smatrala se izvrsnim i poželjnim objedom. Riža je donedavno bila vrlo skupocjena namirnica pa, prema sjećanju Ivana Skokandića (rođ. 1947.) na njegovo rano djetinjstvo, otac je za kilogram-dva riže trebao odraditi cijelu *žrnatu*, odnosno jednodnevni težački rad. “Juha je bila glavna i svaki dan je potriba izist pijat dobre juhe”.¹¹ Od drugih načina pripreve jela, spomenimo još pirjanje *voltaj štogod na kapuli*,¹² ne prečesto, i to uglavnom o blagdanima ili posebnim obiteljskim prigodama kada se tradicionalno pripravlja gusti, tamni šug od govedine, uz ručno rađenu tjesteninu, *makarune*, a u gradu Korčuli i na obližnjem

⁶ Izvornu pjesmu u cijelosti vidjeti u radu: Sani Sardelić, *Pjesma od Kunpanije koja je bila u Žrnovu 1928. g.*, Godišnjak grada Korčule 9, izdavač Gradski muzej Korčula 2004.

⁷ Posljednje odsijecanje volovske glave, izvršeno 1996. u selu Pupnatu, izazvalo je oštre reakcije i zgražanje šire javnosti pa se i u tom smislu može iščitati potpuna promjena stava i svjetonazora suvremenog čovjeka spram životinjske žrtve, no to otvara potpuno novu temu antropološkog istraživanja. Danas nas, naprotiv, uglavnom ne smeta široka svakodnevna dostupnost raskomadnog, uredno zapakiranog životinjskog mesa, štoviše, podrazumijevamo je.

⁸ Kazivači su uglavnom bili starije i srednje životne dobi.

⁹ Patricia Lysaght, *Mediterranean Food, Concepts and Trends, Introduction*, izdavači Institut za etnologiju i folklor i Etnografski muzej Zagreb, Zagreb 2006.

¹⁰ Kazivačica Merica Bakarić (rođ. 1956.), Žrnovo.

¹¹ Kazivačica Viktorija Črljen Filipi (rođ. 1957.), Korčula.

¹² “Voltaj štogod na kapulu, izist će ti i prsuru” – tako glase stihovi šaljive popularne pjesmice glazbene skupine *Gorgonzola* s Korčule koja opisuje osobine turističkih posjetitelja.

Vrniku,¹³ češće uz *njoke* od krumpirovog tijesta. U selima u unutrašnjosti otoka stočarstvo je vjerojatno bilo razvijeno do maksimuma prirodnih kapaciteta pa je svježe meso bilo relativno dostupno: „Bili bismo ubili brava i svarili u kotlu na kominu. To se je ondas puno gojilo, a sad više ne.“¹⁴ Grad i sela uz morsku obalu više su bila okrenuta ribolovu, iako i svako selo u unutrašnjosti otoka ima *svojuvalu*, a vještinu ribarenja u ranoj životnoj dobi brzo bi savladali svi otočki dječaci. Dostupnost namirnica, sasvim prirodno, određivala je i svakodnevni jelovnik. Bio bi to vrlo kratki prikaz onoga što Korčulani opisuju kao dalmatinsku, svoju kuhinju, koju doživljavaju kao “*zdravu i najbolju*”.¹⁵ Prema uvidu u svima dostupna i popularno predstavljena istraživanja, ovakav način prehrane, kako nas savjetuju nutricionisti, uistinu utječe na zdravlje i dugovječnost. Ali ipak, masovna potrošnja i dostupnost najrazličitijih vrsta namirnica, kao i sveprisutni nedostatak vremena koje je možda “glavni sastojak” u tradicijskim recepturama, stubokom mijenjaju prehranbene navike svih, pa i otočana. “I neka je bilo manje, prije je bilo bolje!”¹⁶ zaključna je misao većine kazivača u ovome terenskom istraživanju.

Prehrambeni vremeplov

Način pripreme hrane i vještine vezane uz nj, jedan je od segmenata nematerijalne baštine koji se dugo generacijski prenosi, pa se i seli zajedno s članovima zajednice koji život započnu na udaljenim stranama svijeta. Poznati je to fenomen imigracijskih kuhinja. No kao što se način pripremanja hrane može pratiti u prostornim gibanjima, još je zanimljivije uočavati njena vremenska “putovanja”. Tako u jednostavnom, gotovo primitivnom, ali upravo zato vrhunskom dosegu kulinarstva – *škopac*¹⁷ ili mLado kozle na gradelama, začinjeno tek s nekoliko zrna krupne morske soli i nešto maslinova ulja koje se pri pečenju nanosi priručnom metlicom sačinjenom od grančica s obližnjeg grma ružmarina, prepoznajemo arhaiski način pripreme, lišen svega suvišnoga. Miris koji se pri takvom spravljanju mesa širi, kako je spjevao Homer u *Ilijadi*, ugodan je i bogovima, a nastavimo li u poetičnom tonu – širi se svim vjetrovima mediteranskih obala. Naročito je *škopac* pogodan za jelo u vrijeme jematve pa se stoga i priprema kako bi se proslavio dobar urod grožđa i kušalo mLado vino i slačica, što nas u simboličkom značenju dovodi do Dionizijevog kulta. Svakako, pripada korpusu jela koje se u potpunosti uklapa u “level of unitty, suggest the existence of a homogenous food landscape and dietary pattern in the countries bordering on the Mediterranean Sea”¹⁸ Vrlo omiljeni način utaživanja žeđi, ali i gladi bio je napitak *vina i mlika*.¹⁹ Spravlja se od tek

¹⁴ Kazivačica Jakica Šain rođ. Farac (rođ. 1941.), Pupnat.

¹⁵ Ovakvo mišljenje temelji se na rezultatima terenskog istraživanja, otok Korčula, svibanj-lipanj 2012.

¹⁶ Kazivačica Kata Gatti (rođ. 1938.), Korčula, lipanj 2012.

¹⁷ Nešto starije kastrirano kozle čije je meso, uslijed kastracije, osobito mekano i aromatično, a naročito pogodno za jelo u vrijeme jematve.

¹⁸ Patricia Lysaght, Mediterranean Food, Concepts and Trends, Introduction, izdavači Institut za etnologiju i folklor i Etnografski muzej Zagreb, Zagreb 2006.

¹⁹ Ovaj je napitak u Dalmatinskoj Zagori poznat pod imenom “bikla”. Unatoč nastojanjima da tijekom terenskog istraživanja saznam kako su ga, osim opisno (“vina i mlika”) nazivali stanovnici korčulanskih sela, potraga za njegovim imenom bila je bezuspješna, iako su se svi kazivači odmah s užitkom prisjećali njegovog okusa.

pomuzenog, još toplog kozjeg mlijeka dodavanjem manje ili veće količine crnog vina, ovisno o uzrastu konzumenta,²⁰ kako bi se mlijeko lagano zgrušalo. Predstavljalo je vrhunsku poslasticu, naročito ženama i djeci i smatralo ga se vrlo ljekovitim i okrepljujućim. “Nakapat to na bokun kruha, to mi je materi bilo najdraže. Posli tega nisi bi ni žedan ni gladan!”²¹ I u ovom načinu pripreme možemo uočiti vrlo stare, arhajske prehrabene običaje. “Bili bismo raskunjili kruha u peč, pa natopili su tin i izili, to je bio lipo.”²² Osim toga, u ovom su napitku upravo sljubljena dva osnovna gospodarska zanimanja stanovnika otočkoga sela – stočarstvo i vinogradarstvo. Terenskim istraživanjem na području Žrnova bilježim svega nekoliko stanovnika koji ga još uvijek konzumiraju.²³ Sakupljanje samonikloga jestivog bilja, kao oblik potrage za hranom, seže još dublje u prošlost, i možemo ga pratiti od najstarijih, prapovijesnih vremena. Danas je još uvijek vrlo popularno²⁴ među lokalnim stanovnicima. U rano proljeće, kada se samoniklo jestivo bilje tek polako probija iz zemlje, “svak se rado s njim sladi”²⁵ a zanimljivo je što ga se još uvijek može kupiti i na lokalnim tržnicama. Prema istraživanjima J. Bakića „u Blatu na otoku Korčuli u takvu mješavinu ulazi čak 30 vrsta divljeg povrća“.²⁶ Danas su kazivači znali nabrojati i opisati oko dvadesetak vrsta. (sl. prilog 3.01) Lov oskudnim, gotovo primitivnim sredstvima i načinom, *pod pločicu*, malih šumskih životinja, puhova, ali i ptica, *kosića i cula*,²⁷ nerijetko je osiguravao jedino meso za obitelj. I dandanas spominjanje jela *makaruni na kosiće* izaziva uzbudljivo prisjećanje. Prikupljale su se i mnoge druge jestive biljne vrste, pa i gljive, kojima bujne korčulanske šume²⁸ i danas obiluju u kišnim razdobljima. O tome govori pjesmica, zaziv za pomoć u branju gljiva, koje se sjećaju stariji stanovnici Žrnova:

*“Daj mi bože gnjivu i gnjivara
Da napunim obadva rukava”.*

Razne vrste grahorica, koje su se nalazile na tržnicama staroga Rima, poput boba, *sikirice*, slanutka,²⁹ od kojih se pripravljalo jelo pod nazivom *sočivo* ili *vara* – „potriba ga je večer otprvo dobro nakišat pa sutradan svarit na ognju i lipo poulit“,³⁰ i danas se mogu naći u otočkim vrtovima iako znatno rjeđe. Uglavnom se konzumira mladi bob kuhan s *moracem*, komoračem. Vara je naročito popularna u kasnu jesen i zimi, a uz sočivice često se ukuhavala i pšenica i orzo: „Sveta Barbara varu vari, u kotliću devet stvari.“ No, danas se suhe sočivice uglavnom kupuju, te se jelu pridodaju i razne druge, primjerice, brojne vrste graha, zatim leća i sl., za koje se nitko od kazivača nije mogao sjetiti da su ih uzgajali. (sl. prilog 3.02) Ova vrsta jela i razne kaše, ručno, na *žrnjima* samljevene žitarice skuhanе u osoljenoj vodi i začinjene maslinovim uljem, često su bile na tanjurima otočana, i bile prave

²⁰ U napitku su uživali i stariji i djeca, pa se pazilo na količinu vina.

²¹ Kazivačica Merica Bakarić (rod. 1956.), Žrnovo.

²² Kazivačica Jakuša Didović (rod. 1928.), Žrnovo, Postrana.

²³ Na pomoći pri prikupljanju podataka o broju današnjih konzumenata zahvaljujem Merici Bakarić.

²⁴ Vidjeti članak S. Sardelić: Samoniklo jestivo bilje, mišanca, gruda, parapač, Etnološka istraživanja 12/13, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, 2007/2008.

²⁵ Kazivačica Mara Jeričević (rod. 1929.), Žrnovo, svibanj 2012.

²⁶ Ljubiša Grlić, Enciklopedija samoniklog jestivog bilja, August Cesarec Zagreb, 1986.

²⁷ Ovaj način lova, naravno, danas je zabranjen zakonom, no načina lova sjećaju se a znaju i postupak čak i mladi kazivači. Postupak je sasvim primitivan a vrlo efikasan. Potrebna je jedna veća i jedna manja kamena ploča, „pločica“, dvije ili tri grančice te malo korito s vodom.

²⁸ Otok Korčula, smatra se, dobio je ime upravo po dojmu koji je gusta tamna šuma dalmatinskog hrasta česvine i crnog bora ostavila na prve kolonizatore, Grke. Oni ga nazvaše Korkyra Melaina – Crna Korčula.

²⁹ Kazivačica Marija Skokandić (rod. 1938.), Žrnovo, svibanj 2012.

³⁰ Kazivačica Marija Skokandić (rod. 1938.), Žrnovo, svibanj 2012.

hraniteljice brojnih pučkih obitelji. Danas je ova vrsta hrane, posebno kaše, gotovo iščezla. (sl. prilog 3.03). No, uzmemo li u obzir preporuke suvremenih nutricionista, ona je predstavljala iznimno bogati izvor lako probavljivih visokovrijednih sastojaka i danas se, kao i mnoga druga starinska jela, čak i u pomodarskim trendovima prepoznaje kao “zdrava hrana”. Već spomenuti mesni šug, svečarsko i nesvakodnevno jelo, obavezno se namiriše *garofalićima* i *rozon muštardom*, začинима kojima su nas obdaru velika zemljopisna otkrića početkom 15. stoljeća. Pa iako je dostupnost u prošlosti skupocjenih začina danas uvelike olakšana, oni se i dalje vrlo štedljivo koriste, i to uglavnom, kako je već navedeno, za svečarska jela. “Mali pemedori, lumbarajski”³¹ i jela pripravljena s njima, naročito lagane, rukom rađene tjestenine, isto tako predstavljaju vrhunski gurmanski doživljaj. Izvornost i svojevrsna neuglednost malenih, poludivljih, zagasito crvenih plodova te stare sorte rajčice, koju su mimoišle genetske i hibridne obrade, svjedoči o prvim susretima Staroga i Novoga kontinenta. Obavezno ljetno jelo, *zeje na tabak na male pamidore* svojataju kao svoje sva otočka naselja.³² Uzrečica „Na prvi od agusta va izist kupusa!“ potvrđuje kako je ova kupusnjača, u drugim krajevima Dalmacije poznata pod nazivom *raštika*, a na otoku Korčuli jednostavno kupus ili *zeje*, vrlo otporna na dugotrajne ljetne suše i stoga dosta pouzdan izvor hrane. O tome svjedoče i uzrečice s oba kraja otoka:

„Dva peruna zeja i dvi slane i napit se - nisi gladan!”³³
 „Pijat gera, pijat zeja, pr'la baba od vese'ja.”³⁴

Otočanin, posebno stanovnik otočkih sela, uglavnom se opskrbljivao hranom iz najbliže okolice, proizvođači je vlastitim snagama. (sl. prilog 4) Stanovnici grada Korčule, usmjereni na obrtnička zanimanja, posebice brodogradnju i kamenoklesarstvo, a najčešće ne posjedujući vlastitih obradivih površina, svježu su hranu većim dijelom nabavljali iz Korčuli najbližih sela – Žrnova, Pupnata, Lumbarde, Račišća. Otud dijelom i izvor trajnih napetosti između stanovnika sela i grada. Prema pričanju Nikole Skokandića,³⁵ jednom su njegovu baku, tada još djevojčicu, poslali da u vrijeme jematve odnese u grad *krtolić* pun grožđa. Djevojčica, nakon duga pješaćenja, predala je grožđe i stojeći na vratima pričekala da preuzme prazan *krtolić*. Gospodarica, željna svježega primamljivog voća, stala ga je halapljivo gutati iza poluzatvorenih vrata. Kada se zasitila, preostale bobice odvojila je od peteljki i nabola ih na srebrnu iglu te položila na fini porculanski tanjur. Otvorila je širom vrata i upitala djevojčicu jedu li i oni ovako posluženo grožđe, a malena je odgovorila: “Ne tako, nego onako kako vin prin!” Kako je kazivač završio svoju priču, baku više nisu slali da nosi grožđe u grad. Trajna napetost u vezi dostupnosti hrane posebno je bila izražena za vrijeme Prvoga i Drugoga svjetskog rata, pojačana općom životnom nesigurnošću, otežanom komunikacijom s kopnom i nestašicom, no to je ujedno i vrijeme koje je pojačavalo i učvršćivalo ljudske pozitivne odnose. (sl. prilog 3.05) Stariji stanovnici grada prisjećaju se kako je u njihovu djetinjstvu nabava, primjerice, mlijeka, bila delikatna i zahtjevna. Kako nam navodi Kata Gatti iz Korčule:

“Najprin bi ujutro složi drva što su ih Pupnajke donile na mazgi, pa bi još našće pošla po mliko, nama ga je donosila Milka, a bila je i jedna druga, ona je prodavala ispod Tri sulara,

³¹ Kazivačica Sanda Hančević rođ. Šestanović (rod. 1973.), Lumbarde, lipanj 2012. Za promociju lumbarajskih pemedori i tikvica naročito je zaslužna Udruga Baščina iz Lumbarde i članica udruge Milka Batistić.

³² Kazivači iz svih mjesta smatrali su kako je zeje ili kupus na tabak na pamidore upravo njihovo izvorno jelo.

³³ Kazivačica Mara Jeričević (rod. 1929.), Žrnovo, svibanj 2012.

³⁴ Kazivač Tonko Barčot (rod. 1979.), Vela Luka, lipanj 2012.

³⁵ Kazivač Nikola Skokandić (rod. 1947.), Žrnovo, svibanj 2012. Nikola Skokandić, akademski grafičar, spomenimo i to, autor je vrsne grafičke mape “Sreća” motivirane istoimenom Šegedinovom pripovjetkom.

*Fana. Donile bi desetak boca od stakla začepanih listom od kupusa. Onda bi doma doni mliko i tek tad pošla štogod izist. Užalo mi je i doć slabo dok bi čekala red za mliko ...*³⁶

Obitelji bi imale i “svoje” mljekarice koje bi im dostavljale, uglavnom kozje mlijeko, ranom zorom pješačeći iz sela udaljenih i po nekoliko kilometara. I danas u sjećanju živi lik posljednjeg žrnovskog pastira, Nikole Grbina, poznatijeg kao Miko Pastir (rođen 14. I. 1877. u Žrnovu, umro 6. IV. 1963. na Lastovu), koji se, iako nepismen, o svemu izražavao u stihovima. Njegov život predstavlja izuzetno plodan sadržaj za etnološka, antropološka pa i sociološka istraživanja.³⁷ Pastirov osebujan lik motivirao je književnika Petra Šegedina u književnom stvaralaštvu, a posebno se ističu pripovijetke “Sreća” i “Sveti vrag”.³⁸ Jedna od njegovih prigodničarskih pjesmica glasi ovako:

*“Žene iz grada, hote u vraga,
Evo van Miko, nosi van mliko!”*³⁹

Zanimljiva je i pjesmica rugalica kojom Miko opisuje događaj kada su zbog dolijevanja vode u mljeko mljekarice, Mikotove direktne poslovne konkurentice, završile u gradskoj tavnici:

*“Čekaj, pobro, sad ćeš se nasmiijat
Jednu ću ti feštu pripovidat
Od Postrane maloga pajiza
Kako plaću bidne mljekarice
A najviše tri sestre Čurice
Iza svega glasa zavijale
Što su u vodu mliko ulivale.
Ni se ovega dogodilo nigda
U tavnici Anica i Liza
Puna ih u tavnici barka
S njima Mara pokojnoga Marka
A iz sela ne zna in se broja
Da bi bog da da ne dojdu doma...”*⁴⁰

Zahtjevan posao bila je dostava drva potrebnog za kuhanje, za koji posao su seoske žene koristile magarce i mazge, ali i same, kilometrima *uprćene*, noseći teret na vlastitim ledima. Kako se i u gradu uglavnom kuhalo na otvorenom ognjištu u kuhinjama smještenim na najvišem katu zgrade, pod krovnim pločama, održavanje kućanstva bilo je vrlo zahtjevan posao. Danas se jedna takva starinska kuhinja može vidjeti u stalnom postavu Etnografske zbirke Gradskog muzeja Korčula.⁴¹ U tom prostoru, koji zbog svoje autentičnosti ostavlja dubok dojam na sve posjetitelje, može se istinski doživjeti povijest svakodnevice i uvidjeti kako je mukotr

³⁶ Kazivačica Kata Gatti (rod. 1938.), Korčula, lipanj 2012.

³⁷ Vidjeti više u: Zbornik otoka Korčule 1, uredio Marinko Gjiivoje, Zagreb 1970. (str. 264-269).

³⁸ Petar Šegedin, *Sreća, Sveti vrag*, Na istom putu, Naprijed, Zagreb, 1963. Zanimljivo tumačenje ovog pripovjednog teksta donosi Luko Paljetak u: *Arhetijska simbolika i ezoterijska značenja u noveli “Sreća” Petra Šegedina*, Zbornik Dani Petra Šegedina 4, izdavači Grad Korčula i Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Korčula 2012. (zbornik u tisku).

³⁹ Po sjećanju kazivača Dinka Jeričevića Civeta (rod. 1922.) iz Žrnova.

⁴⁰ Zbornik otoka Korčule 1, uredio Marinko Gjiivoje, Zagreb 1970. (str. 264-269).

⁴¹ Više u članku Marije Hajdić: *U kuhinji i za stolom korčulanske gradanske obitelji – poticaj za istraživanje i njegovanje običaja vezanih uz prehranu u svrhu edukacije i promidžbe*, Etnološka istraživanja 12/13, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, 2007/2008.

pna bila priprema hrane, kao i dostava svih ostalih kuhinjskih potrepština u gradskim ili plemićkim kućama (sl. prilog 3.06)

Nadalje, terensko istraživanje otkriva kako se za jelo nastojalo iskoristiti sve, od crijeva, iznutrica, pa čak i krvi životinje, koja bi se jednostavnim postupkom iz tekućeg pretvorila u kruće stanje⁴² pogodno za daljnju obradu i kuhanje (sl. prilog 3.07). Tako je *naduvence*, kobasice od ječmene i kukuruzne krupice, začinjene svinjskom krvlju i salom, grožđicama i cimedom te *kulin*, jelo od kozjih iznutrica s nasjeckanom ugrušanom krvi danas suvremenom potrošaču teško zamisliti kao prihvatljivo jelo, iako u gastronomskoj ponudi, kontekstualizirane povijesnim mjestom same degustacije, one svakako imaju svoju ulogu kao jela s poželjnom turističkom pričom. Starinska dječja rugalica „Mali, kulin ti se vari, trči doma da se ne privari!“ tome govori u prilog a, isto tako, i odgovor kazivača Tonča Baždarića iz Korčule na upit koje je jelo Korčulanima najdraže:

*„Korčulanima je najdraže jelo ... kulin, čipi-čap ili tripa. To je ji više ko ni ima boje bokune mesa ili ribe za gradele, ali isto svi volu tripu, ili, na primjer lešo janjetina sa salson od malih pamidori, to je lipo izist liti. A tripa se jila i liti i zimi.“*⁴³

Nekada hrana najsiromašnijih, kojima su nabrojani dijelovi životinje najčešće bili jedino dostupno meso, danas je iznimna delicija! Zanimljive su i anegdote kojima možemo posvjedočiti susret prehranbenih navika otočana i ljudi iz udaljenijih kopnenih krajeva. Kada je, prema pričanju pok. Slavke Skokandić rod. Šale iz Žrnova, na službu u gradsku kuću stigla sluškinja iz unutrašnjosti, za večeru je bila popara od sitne morske ribe. Nenaikla na ribu i sitne kosti, sluga je ostala gladna. Pitala je gospodaricu što su to večerali, a ona je odgovorila „milost Božju“. Sutradan su za jelo bile lazanje (jelo od širokih rezanaca ugusto ukuhanih u povrtnoj juhi uz dodatak sočivica). Sluga se ovog puta najela i opet pitala gospodaricu što su to danas jeli. Kada je ova odgovorila da su to bile lazanje, sluškinja je odmah spjevala pjesmicu:

*“Lazanje plazanje, plovile, brodile,
a milost Božja u našu kuću nikad ne ušla!”*⁴⁴

Već je navedeno kako se razlika između bogatije i siromašnije tradicijske trpeze, bilo seoske ili gradske, više odnosila na količinu nego li na izbor namirnica. Isto tako, primjetno je kako se razlika između sela i grada na otoku ne ogleda toliko u načinu pripreme jela, već više u tome što su stanovnici sela uglavnom jeli onu hranu koju bi sami uzgojili, a stanovnici grada bi kupovali istu tu hranu, dostupnu na gradskim tržnicama: „Kupovali smo na Rotundi zelen, parapač od Lumbarajki i Žrnovki ...“⁴⁵ pripovijeda nam kazivačica iz grada Kata Gatti, a djetinjstva na selu prisjeća se Merica Bakarić: „Jili smo meso kad bi kogo ubi brava, pa bi jedanput ubili mi, a pa onda drugi put susid, pa bi podilili i vratili što su dali, a bili bi prodali i mesaru.“⁴⁶ Novotarije u prehrani stizale su jednako brzo do bogatijih stanovnika grada, kao i sela. To se ponajprije odnosilo na slastice za djecu, bombone, razne salame... (sl. prilog 3.08) Otočke žene

⁴² “Večer kad ubiješ brava oli kozu, oli kozlića, obisiš ga i staviš ispod pot da kapa krv, pa u to uspeš malo soli, kućarin, ne vele i do ujutro se to usiri.” Kazivačica Marija Skokandić (rod. 1938.), Žrnovo, svibanj 2012.

⁴³ Kazivač Tonči Baždarić, Korčula (rod. 1956.).

⁴⁴ Priču i pjesmicu donosim prema pričanju pok. Slavke Skokandić rod. Šale iz Žrnova.

⁴⁵ Kazivačica Kata Gatti (rod. 1938.), Korčula.

⁴⁶ Kazivačica Merica Bakarić (rod. 1956.), Žrnovo.

sa sela, koje su pomagale u gradskim kućama ili gostionicama, mogle su lako od svojih “gazdarica” naučiti modernije recepte. Isto tako, donosile su još uvijek jestive ostatke, *kantune*, te “gospodske” hrane, pa je glavno dječje pitanje kada bi se mati vratila s posla iz grada bilo: “*Jesi li bila rabotat u sirače i salamače?*”⁴⁷ No, ne iznenađuje što je popis tradicijskih kolača i na selima i u gradu jednak: cukarini, klašuni, prikle, hrstule, bruštulani mindeli, sirnice, lumblije i lojenice.⁴⁸

Tradicijska hrana na suvremeni način

Do sada nabrojana hrana – *škopac na gradele*, *makaruni*, *makaruni na pamidore*, *njoki*, *para-pač*, *sočivo*, *naduvenice*, *kulin*, *čipi-čap*, *tripa*, *lazanje*, *popara*, *zeje na tabak*, *zeje na pamidore*, *lešo janjetina i salsa* te slastice (sl. prilog 3.09 i 3.10) i napici predstavljaju vrlo zanimljiv turističko- gastronomski potencijal. Neke od njih možemo naći i u dnevnim ponudama otočkih restorana i konoba. No ipak, mišljenja smo kako se još uvijek nije u dovoljnoj mjeri prepoznala vrijednost tradicijske gastronomske ponude te kako ona nije niti sustavno niti u dovoljnoj mjeri autentično prezentirana. Svojevrzne napore za poboljšanje situacije na ukupnoj razini Republike Hrvatske ulaže Ministarstvo turizma. Ujedno, neka su jela na području Republike Hrvatske prepoznata iznimno vrijednim te uvrštena kao nematerijalna baština u Registar kulturnih dobara Ministarstva kulture, primjerice „starogrojski paprenjok“ s otoka Hvara i „brački vitalac“. U rješenju za upis u Registar, za „vitalac“ se, uz ostalo, ističe: „Ovo karakteristično jelo od janjećih ili kozlećih iznutrica, predstavlja živu poveznicu s vremenom prvih kontakata grčke civilizacije i stanovnika Brača“⁴⁹ u čemu prepoznajemo i elemente za već spomenuto jelo korčulanskih sela sačinjeno od kozjih iznutrica i krvi – takozvani kulin,⁵⁰ a za korčulansku priču još je zanimljivija poveznica „poprenjak“:

*„Paprenjaci su tradicijska slastica s medom koja se pripravljala na prostoru dalmatinskog priobalja i otoka, dok se danas priprema samo u Starom Gradu na otoku Hvaru. Na Korčuli se spominju veliki i mali paprenjaci koji su se spravljali od brašna, meda i šafrana, a već 1503. godine u bačvicama su ih slali izvan Korčule.“*⁵¹

Sasvim je razvidno kako je u ova dva bisera naše nematerijalne baštine sadržana kulturna i geografska, mogli bismo reći, povijesna bremenitost otočkih prostora no, isto tako, da korčulanske tradicionalne gurmanske delicije, iako iznimno vrijedne, čeka još dug put do regi-

⁴⁷ Podatak prema pričanju pok. Slavke Skokandić rod. Šale iz Žrnova.

⁴⁸ Zaključak temeljen na iskazima kazivača grada Korčule i okolnih sela tijekom spomenutog terenskog istraživanja. Naglašavam razliku između lumblije i lojenice, iako je osnovica gotovo ista, kvasni kruh bez jaja, za razliku od sirnice u kojoj jaja dominiraju. No, uz tipične začine, u lojenicu se stavlja, kako joj i ime govori loj od nadbubrežnjaka m. Ladog kozlića ili škopca, posebno obraden i vrlo aromatičan. Isto tako, iako se u prošlosti lojenica jela „o svećanim zgodama“, danas se priprema za blagdan sv. Martina, i to u gradu Korčuli i njemu najbližim selima, a lumblija se peče u Blatu i Veloj Luci za blagdan Svih Svetih.

⁴⁹ *Pripremanje tradicijskog jela brački vitalac*. Tekst iz Rješenja Ministarstva kulture za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra, Klasa: UP-Io 612-08/07-06/0339, Urbroj: 532-04-02-02/1-07-1, Zagreb, 19. listopada 2007.

⁵⁰ Vitalac i kulin razlikuju se u načinu pripreme, prvo se jelo priprema na izravnoj žeravi, a drugo se kuha u kotliću, ali je osnovica ista – iznutrice, želudac i crijeva kozlića.

⁵¹ *Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok*. Tekst iz Rješenja Ministarstva kulture za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra, Klasa: UP-Io 612-08/07-06/0411, Urbroj: 532-04-02-02/1-08-2, Zagreb, 12. svibnja 2008.

stracije. Svakako, o kvaliteti prezentacije autohtonih kuhinja ovisi i stupanj osposobljenosti ugostiteljskih djelatnika, stoga kao dobre primjere ističemo Ugostiteljski praktikum Srednje škole Petra Šegedina u Korčuli i Hrvatski zavod za zapošljavanje- Područna služba Dubrovnik koji u suradnji s obrazovnim institucijama Dubrovačko-neretvanske i Splitsko-dalmatinske županije, prema riječima pročelnika Dasena Jasprice, ulaže napore kako bi u ponudene prekvalifikacije za nezaposlene otočane redovito uključio i osposobljavanje u pripremi tradicijskih jela, na njihovi se programi naslanjaju na izražene potrebe gospodarstvenika.⁵²

Žrnovska makarunada

Pokušaj za što boljom promocijom jednoga takvog autohtonog jela otoka Korčule, *žrnovskih makarunih*, ručno rađene tjestenine u umaku, šugu od goveđeg mesa i začina, bila je seoska fešta pod nazivom „Makarunada“ koja se već nekoliko godina, po zamisli autorice ovog rada, održava ljeti između 16. kolovoza, sv. Roka, zaštitnika zaseoka Postrane i 8. rujna, Male Gospe, zaštitnice zaseoka Prvo selo u korčulanskom selu Žrnovu (sl. prilog 3.11 i 3.12). To je, prema osobnoj procjeni, jelo s vrlo visokim potencijalom za upis u Registar kulturnih dobara RH, a u prilog tome govori i činjenica da su svi do sada spomenuti kazivači naveli *makarune* kao iznimno svečano i omiljeno jelo „koje se ni činilo svakin dan“.⁵³ Da je tome tako, govori i pjesmica koju donosim po sjećanju na pripovijedanje pok. Slavke Skokandić iz Žrnova:

*“ Tri djevojke igrale su tanca
U jednoga sidilega starca
Dobivale po peharac muke
Činile su tanke makarune
Ki ste lipi, jijte makarune,
Ki ste grubi, hote pod lancune!”*

Stoga je ovaj rad i motiviran, pa i naslovljen citatom iz romana „Djeca božja“ Petra Šegedina, u kojemu se ogleda sva blagodat uživanja u hrani i obilju, kao i strah od njenog nedostatka:⁵⁴ *“Makaruni, boga ti, makaruni ...! Hrana, kakva hrana, to je raj, to su nebesa ...!”* (sl. prilog 3.13) Makarune, žrnovske makarune rado spominju i stanovnici grada Korčule pa se u “Rječku govora grada Korčule”⁵⁵ riječ makarun kontekstualizira sljedećom rečenicom:

⁵² HZZ –PO Dubrovnik i Veleučilište u Splitu po okončanim tečajevima prekvalifikacije u Korčuli priređuju svečanost dodjele diploma na kojoj polaznici pripremaju jela za koja su osposobljeni, a među njima i tradicijska, te ona suvremenija, ali temeljena na tradicijskim namirnicama. S obzirom na vlastito iskustvo praćenja ovih prezentacija, misljenja sam kako tradicijski način prehrane, iako na dobrom tragu, još uvijek nije iskorišten u dovoljnoj mjeri, odnosno još uvijek nije u potpunosti prepoznat od strane gospodarskih subjekata.

⁵³ Kazivačica Marija Skokandić (rod. 1938.), Žrnovo, svibanj 2012.

⁵⁴ Petar Šegedin, *Djeca božja*, MH, Zagreb 1946.

⁵⁵ Rječnik govora grada Korčule, Damir Kalogjera, Mirjana Fattorini Svoboda, Višnja Josipović, Novi Liber, Zagreb, 2008.

Makarun – vrsta tjestenine

Na Malu Gospu Kuneji činu domaće makarune s lipin točon.

Kuneji je, treba pojasniti, zbirno ime za stanovnike Žrnova koje su im dodijelili Korčulani, a dolazi od toga što su Žrnovci tijekom povijesti jeli, što iz ljubavi, a što uslijed nedostatka druge hrane puno različitih kupusnjača (*najboi je žrnovski kupus*), a naročito samoniklog jestivog bilja, kao da su kuneji, kunići; za razliku od Bonkulovića, zbirnog imena za Korčulane koje su im dodijelili Žrnovci zato što vole *dobre bokune* mesa i ribe (*štogod dobro svrć u kulin*). I iz ovog igranja nadimcima može se iščitati koliko je slojevita tradicija kuhanja i širi kontekst življenja s kojim je povezana. Zanimljivo je i to da, iako prvotno s konotativnim značenjima ruganja i ismijavanja, i Žrnovci i Korčulani sada i sami sebe rado nazivaju Kunejima, odnosno Bonkulovićima. No vratimo se suvremenijim predstavljanjima starinske hrane. Manifestaciju su predstavili razni javni mediji. Primjerice, u prilogu emisiji Hrvatskoga radija “Tisuću bisera”, koji je snimala urednica Adriana Tomašić, navodi se, među ostalim, kako su mnogi skloni tvrdnji da nikada jedna zabava u Žrnovu nije privukla veći broj posjetitelja. A o četvrtoj po redu *Makarunadi Dubrovački vjesnik* izvijestio je ovako:

„Dubrovački vjesnik, 16. kolovoza 2011. Uspjela Makarunada: U organizaciji OŠ “Ante Curać-Pinjac” i ugostiteljskog obrta „Žrnovski dvori” i „Atrij” čiji su pokrovitelji bili: Grad i TZ Korčule, Županija dubrovačko-neretvanska, uz sponzore NPKL Vodovod i Lučku upravu Korčula održana je u nedjelju (14. kolovoza 2011.) navečer ispred Doma kulture tradicionalna Makarunada koja je okupila veliki broj domaćih i stranih posjetitelja željnih kušanja žrnovskih makaruna koji se svrstavaju u poznati gastro uradak domaćica iz Žrnova. “Prošle smo godine učinili i prodali 70 kg makaruna”, kaže ravnatelj OŠ i voditelj Makarunade prof. Ante Radovanović Bjondo. Bilo je nedovoljno, pa se za ovogodišnju četvrtu makarunadu učinilo 100 kg makaruna. Iako je recept tajnovit, potrošeno je oko 90 kg brašna i mesa, uz 20 kg malih rajčica pomidora, i što je posebno atraktivno ali i teško, vrtjelo se je preko 34 tisuće makaruna. Znatželjnima je bilo dozvoljeno da prvi put u životu mijese tijesto na dasci, a potom ga brašnjavim dlanovima i drvenom iglom pretvarali u šupljikavu tjesteninu. Uz specijalitet domaćica Žrnova i dobro vino, ova je kulinarska večer nastavljena uz ples i glazbenu grupu *Andrija i prijatelji*. Tekst: Nikola Perić“

Dakle, iako općeprihvaćena i, čini se, po svemu turistički uspješna manifestacija, „Makarunada“ se našla na razmeđi želje organizatora da udovolji velikom broju konzumenata i molbe autorice idejne zamisli da se poštuje tradicionalni način pripravljanja jela. Naime, umjesto da se organizatori i nadasve vrijedne kuharice, odnosno tjestarice drže starinske pripreme *makaruna*, te delikatne svježe ručno radene tjestenine, koju tako i medijski predstavljaju, one većinu *makaruna* danima prije manifestacije naprosto smrznu u zamrzivačima. Na upit čemu ta promjena, njihov je odgovor jednostavan: „Ovako je lakše! Tako činimo i doma.“ Na taj se način, nažalost, čini i u većini restorana koji po vrlo visokoj cijeni nude makarune kao autentično, autohtono jelo. No, ipak, jesu li tako pripremljeni i dalje autentični i bi li se takvi mogli naći na popisu jela upisanih u Registar kulturnih dobara RH? Možda je dvojba autorice ovog teksta u vezi tog pitanja potaknuta promišljanima o granicama do kojih možemo intervenirati u pripremi i čuvanju hrane suvremenim dostignućima a da tu hranu i dalje smatramo izvornom i tako je reklamiramo. Ili je to pitanje suvišno i vjerojatno ima i lošijih primjera predstavljanja autentične hrane u turističko-komercijalne svrhe od ovog? Osebujan pogled na zamrzavanje hrane nudi Igor Mandić u pogovoru knjizi „Jela iz

leda⁵⁶ smatrajući kako je zamrzivač više no obično kućno pomagalo, ono je – jedan pogled na svijet! Pa iako je od pisanja Mandićevog teksta prošlo skoro trideset godina, ono što autor sugerira kao svojevrsnu viziju, zamrzivač je potpuno ostvario:

“Više nego neka teorijska ili filozofijsko-ideološka novost on već dugo utječe na promjene u mentalitetu neizmjernog pučanstva i to na razinama od puko gastronomske, do ekonomske, od organizacije obiteljskog do ustrojstva kolektivnog života. Vidimo da je riječ o nečemu krupnome. Čovjekov bitni, pa dakle i revolucionarni zahvat u prirodu stvari – naime, prelamanje tog prirodnog toka, intervencijom u samu suštinu prirodnih procesa – ne može nikako ostati bez dubokih posljedica. Jednostavno (!) ... hladenjem, pothladivanjem, smrzavanjem i dubokim zamrzavanjem svih mogućih stvari i namirnica čovjek je prirodi oduzeo njenu privilegiju kvarenja, truljenja, uništavanja i isčezavanja svega mogućega – što je zahvat i preokret milenijskih dimenzija. Čovjek se umiješao u lanac života, prekinuo jednu kariku i na to mjesto uklopio ideju zamrzavanja. ... Najprije je jedan ludi i smioni legendarni genij bogovima ukrao Vatru ... a onda su se našli izumitelji koji su smislili Princip Leda da bi moderna bića, u posve novom ambijentu, imali one rezerve koje su izgubili otudivši se od prirode.”⁵⁷

U ovom citatu sadržana su osnovna promišljanja o tome da li, nudeći autentičnu, autohtonu hranu, podrazumijevamo i njenu autentičnu pripremu ili samim činom smrzavanja dokidamo njenu autentičnost? Svoje sam mišljenje već iznijela, a vjerujem kako će ipak pobijediti zamrzivač.

Gozbe u kući Marka Pola

„Gozbe u kući Marka Pola“ naslov je izložbe otvorene u Gradskom muzeju Korčula u prosincu 2011. Izložba je temeljena na arheološkim nalazima s lokaliteta „Kuća Marka Pola“ u staroj korčulanskoj gradskoj jezgri. (sl. prilog 3.14)

Iz teksta Sande Hančević i Valerije Jurjević izdvajamo:

“Kroz postav, javnosti su bili predstavljeni rezultati arheoloških iskopavanja koja su se 2007. i 2008. godine odvijala na lokalitetu Kuća Marka Pola u Korčuli. Istražne je radove vodila arheologinja Sanda Hančević, a dokumentaciju povjesničarka umjetnosti Valerija Jurjević. Zajedno potpisuju autorstvo ove izložbe, uz suradnju s djelatnicama Gradskog muzeja Korčula, kustosicom Sani Sardelić i ravnateljicom Marijom Hajdić.”⁵⁸

S obzirom na to da su veći dio nalaza, preko 500 komada, uglavnom ulomci keramičkog posuđa te ponešto ostataka prehrambenih namirnica, koštica, kostiju, školjaka ... ideja vodilja bila je potaknuti promišljanje o tome što se u tim keramičkim posudama kuhalo i što se na lijepo oslikanim tanjurima nudilo na stolovima gradskih kuća i palača. (sl. prilog 3.15)

Kako dalje navode autorice:

“riječ je većinom o primjercima luksuznih keramičkih vrsta koje su na Korčulu dopremane iz radioničkih centara Italije, Španjolske i Engleske, u razdoblju od 13. do 20.

⁵⁶ Ivanka Biluš, Ivanka Božić, Cirila Rode, „Jela iz leda“, August Cesarec, Zagreb 1985.

⁵⁷ Igor Mandić, Pogovor u knjizi „Jela iz leda“, August Cesarec, Zagreb 1985.

⁵⁸ Sanda Hančević, Valerija Jurjević: *Gozbe u kući Marka Pola*, Godišnjak grada Korčule 14, izdavač Gradski muzej Korčula, zbornik u pripremi, citat objavljen uz dopuštenje autorica.

stoljeća. Oslanjajući se na pronađene predmete, izložbom je djelomično rekonstruiran jedan aspekt života stare Korčule, nekadašnje prehrambene navike njezinih stanovnika te izgled tradicionalnog stola i kuhinje. Postav je bio obogaćen mirisima korčulanske tržnice i zvukovima sa starog komina, autora Ivana Sardelića. Ova izložba nastala je, dakle, kao rezultat interdisciplinarnog pristupa problematici ožvljavanja i reinterpretacije jednog gradskog lokaliteta.”⁵⁹

Izložbu je sufinancirala Hrvatska turistička zajednica, a zbog velikog broja zainteresiranih posjetitelja i organiziranih posjeta školske djece, od planirana dva, ostala je otvorena čak četiri mjeseca. Uz ostalo, pokazala je koliko je veliko zanimanje za ovakvim sadržajima koji nam suvremenim pristupom tumače povijest svakodnevice, čineći nam je bliskijom i razumljivijom. Informativni panoi prikazivali su sljedeće teme:⁶⁰

Od nalazišta do muzeja – pregled arheoloških istraživanja na lokalitetu Kuća Marka Pola

Ulomci – tipologija i kronologija keramičkog posuda nadenog tijekom istraživanja

Ostaci gozbi – pregled organskih ostataka (kosti, školjke, ljuske jaja ...) nadenih tijekom istraživanja

Začini – prikaz osnovnih začina koji su tijekom srednjeg vijeka oplemenjivali korčulansku kuhinju

Tržnica – prikaz artikala koji su se mogli kupiti na srednjovjekovnoj korčulanskoj tržnici

Statut – statutarne odredbe koje se odnose na prehranu stanovnika otoka i grada Korčule

Postav stola – prikaz postavljenog stola kao statusnog simbola

Nož, žlica, vilica – razvoj i korištenje pribora za jelo

Oprema kuhinje – tradicionalna oprema kuhinje i uvođenje novih kuharskih pomagala

Okusi iz novog svijeta – kulinarske *novitade* koje su i na Korčulu donijela velika zemljopisna otkrića

Izložba “Gozbe u Kući Marka Pola” i kompleksnost njenog postava, kao i pitanja prezentacije i komunikacije baštinskih sadržaja koje je otvorila, ukazali su na mogući kvalitetan put, utemeljen na stručnim i znanstvenim istraživanjima, na kojima bi svakako bilo poželjno i dalje graditi tako željeni “kulturni turizam”. Nažalost, ni do sada, unatoč prijavama na više natječaja na svim razinama, od lokalnih do državnih, koji bi ovoj izložbi omogućio trajniji život u stalnom postavu, posebice stoga što bi bila kontekstualizirana arheološkim lokalitetom *in situ*, *Kućom Marka Pola*, i planiranim muzejom, nije prepoznat njen vrlo visoki gospodarski potencijal, niti mogućnost *brendiranja* tradicionalnih otočkih prehrambenih proizvoda.

⁵⁹ Sanda Hančević, Valerija Jurjević: *Gozbe u kući Marka Pola*, Godišnjak grada Korčule 14, izdavač Gradski muzej Korčula, zbornik u pripremi, citat objavljen uz dopuštenje autorica.

⁶⁰ Sanda Hančević, Valerija Jurjević: *Gozbe u kući Marka Pola*, Godišnjak grada Korčule 14, izdavač Gradski muzej Korčula, zbornik u pripremi, popis objavljen uz dopuštenje autorica.

Zaključak

Umjesto zaključka, prilažem SWOT⁶¹ analizu (Prilog 1). Iako subjektivna, pa i podložna brzim promjenama, ova analitička metoda zorno će prikazati terenskim istraživanjem prepoznate snage, slabosti, prilike i prijetnje tradicijskim prehrambenim navikama i njihovom gospodarskom oživljavanju, sa željom da bar malo doprinese kreiranju ukupne otočke gospodarsko-turističke strategije i poboljšanju komunikacije baštinskih i turističkih djelatnika. Pri tom naglašavam kako, u vremenskom kontekstu, prilike i prijetnje predstavljaju budućnost temeljenu na prošlosti i sadašnjosti, a snage i slabosti sadašnjost temeljenu na prošlosti. Pokušajmo ih prepoznati.

PRILOG 1: SWOT analiza

Snage	Slabosti
Bogato i raznoliko tradicijsko gastronomsko naslijeđe Očuvani prirodni resursi Postojeća turistička infrastruktura Postojeće turističko-gastronomске manifestacije Ljudski potencijal-zainteresiranost i motiviranost domicilnog stanovništva za sadržaj	Nedostatna komunikacija baštinskih i gospodarskih struka Nedovoljno korištenje, ali i čuvanje prirodnih resursa Rascjepkanost i slaba iskorištenost ekološkog načina proizvodnje Nepostojanje strategije prepoznavanja, čuvanja i prezentacije tradicijskoga gastronomskog potencijala Ljudski potencijal – nepostojanje sustavne i organizirane ciljane edukacije
Prilike	Prijetnje
Oživljavanje tradicijskoga gastronomskog naslijeđa Osveštavanje o važnosti zaštite bioraznolikosti ukupnog otočkog eko-sustava Mogućnost razvoja eko-proizvodnje i izravnog plasmana proizvoda Podizanje razine kvalitete ukupne turističke ponude Ljudski potencijal – prisutnost velikog broja mladih, visokoobrazovanih stanovnika	Pritisak uslijed nerazmjera između mogućnosti tradicijske proizvodnje i turističke potražnje Nedovoljna istraženost tradicijskih gastronomskih gospodarskih potencijala otoka Nesustavna i slabo brendirana ekološka proizvodnja Urušavanje kvalitete pod pritiskom kvantitete ukupnih sadržaja Ljudski potencijal – ograničen broj radnih mjesta, slabi vanjski poticaji

⁶¹ S - STRENGTHS → SNAGA
 W - WEAKNESSES → SLABOSTI
 O - OPPORTUNITIES → PRILIKE
 T - THREATS → PRIJETNJE

PRILOG 2: ODREDBE IZ STATUTA GRADA I OTOKA KORČULE

Gl. XIX. O prodaji vina

Isto tako određujemo, ako tko prodaje vino bez odobrenja gospodina kneza ili onih koji za to budu određeni, neka plati jedan perper i (usto) neka i dalje bude podložan naređenju prije spomenutih i neka je dužan tako postupati i u gradu i na otocima. A ako tko (to) prijavi, neka dobije polovicu (uplaćene) novčane kazne.

Gl. XX. O živežnim namirnicama

Isto tako određujemo da se (propisi) o živežnim namirnicama koje se imaju uvoziti u grad u određeno vrijeme, kao što je odlučila i naredila većina Malog vijeća, stalno primjenjuju.

Gl. XLIV. O izvozu žita izvan grada

Isto tako određujemo da tko god izvozi pšenicu ili žito ili sočivo izvan grada i otoka ili (ih) prodaje strancima da (ih) iznesu vani u druge krajeve ili u druga područja, izgubi svu pšenicu ili žito ili sočivo, (ako) bez kneževa dopuštenja to učini na bilo koji način ili (na) prijevaru. A tko prijavi ili uhvati (prekršitelje), neka dobije četvrti dio čitave količine žita.

Gl. XLVII. Uredba o soli

Isto tako određujemo da glede soli treba uvijek primjenjivati ono što odredi knez s većinom Malog vijeća.

Gl. XLIX. Uredba o vinu

Isto tako određujemo da glede vina treba uvijek primjenjivati ono što odredi knez s većinom Malog vijeća.

Gl. LXXX. O uvoženju žita na otok

Isto tako određujemo da je svakomu, kao građaninu, tako (i) strancu, dopušteno i da može uvesti žito bilo koje vrste u grad i ako bude htio odmah prodavati (ga), Komuna mu je dužna ustupiti skladište (i osigurati) nosače na trošak same Komune. I taj koji ima žito dužan ga je odmah prodavati svakome tko ga bude htio kupiti. I taj ne smije (više) izvesti to žito, niti smije povišiti cijenu uz koju (ga) je počeo prodavati pod prijetnjom kazne od dvadeset pet perpera svakomu prodavaču, od koje kazne polovica neka pripadne Komuni, a druga (polovica) prijavitelju.

Gl. LXXXIII. O cijeni svih (vrsta) mesa

Isto tako određujemo da se ubuduće libra škopčevog mesa prodaje po deset malih denara (a) govedeg, od neuškopljenog jarca i kozjeg po pet malih denara, meso od prasca po četrnaest malih denara, a od prasice po dvanaest. A ako tko postupi suprotno, neka

plati Komuni pet perpera, od kojih polovica neka pripadne prijavitelju, samo ako (to) dokaže dvojicom vjerodostojnih svjedoka.

Gl. CI. O ribarima

Isto tako određujemo da je svaki ribar koji ima ribe za prodaju dužan donijeti ih na ribarnicu radi prodaje svakomu tko (ih) hoće kupiti. A ako bi ih prodavao drugdje i bude (za to) prijavljen, neka svaki put plati dva perpera, od kojih polovica neka pripadne Komuni, a druga (polovica) onomu tko (ga) prijavi.

Gl. CIII. O ispitivanju točnosti mjera

Isto tako određujemo da Komuna, odnosno (njezina) uprava mora postaviti jednog službenika koji će svakog mjeseca ispitivati točnost mjera, vaga, težulja (s dva pladnja) i svih drugih mjera i ispravljati (ih), pa ako tko bude držao neispravne (mjere i utege), neka svaki put i za svaku mjeru plati dva perpera, a prijavitelj neka dobije treći dio (te naplaćene novčane kazne).

Gl. XXXVII. Zabrana prodaje sira na veliko strancima

Isto tako je zaključeno da se nitko ne usudi ili drzne prodati kojem strancu sir na veliko, nego samo jedan komad za jelo, pod prijetnjom kazne od pet perpera, od kojih polovica neka pripadne prijavitelju.

Gl. LXIV. Neka se (nitko) ne nadmeće cijenom prigodom kupoprodaje u ribarnici

Isto tako je zaključeno u spomenutom Vijeću da tko se god od sada unaprijed bude pri kupnji ili prodaji nečega nadmetao cijenom drugome, a osobito u ribarnici, mesnici i drugdje na bilo koji način, bez obzira na to o kojoj se trgovačkoj robi radilo, u ime kazne plati dva perpera, (od čega) polovicu Komuni, a drugu (onomu) komu je nanescena nepravda neka se (u toj stvari) vjeruje oštećenome uz njegovu prisegu s jednim vjerodostojnim svjedokom.

Gl. LXXIV. O zabrani držaja prasaca u gradu, osim od blagdana sv. Mihovila do Božića

Isto tako je zaključeno da nitko ne smije držati prasce ili prasice u gradu, pod prijetnjom kazne od pet perpera za svakoga prekršitelja, od čega treći dio neka bude prijavitelju, a (preostala) dva dijela neka pripadnu Komuni. Jedino od blagdana svetog Mihovila pa do blagdana Božića neka (to) bude dopušteno bilo kojem građaninu, (ali) ipak bez ičije štete.

Gl. LXXXVII. O uređenju mjera za vino

Isto tako je zaključeno da bude jedna mjera za vino na čitavom otoku, i to mletačka kvarta; i od jematve do blagdana svetog Mihovila neka bude mjera od trideset dvije bočice.

Gl. LXXVII. Ograničenje pekarske zarade

Isto tako zaključeno je da pekarice dobiju samo jedan od 30 (krušaca), pod prijetnjom kazne od šest groša za svaki prekršaj.

Gl. LXXIX. Ograničenje mlinarske zarade

Isto tako (zaključeno je) da mlinarice ne naplaćuju više od 10 malih denara po kvarti pod prijetnjom prije navedene kazne.

Gl. CIX. O ispitivanju točnosti mjera za žito

Isto tako je zaključeno da se sve mjere za žito baždare prema kamenoj mjeri i prema (količini) koja bude (stala) u kamenoj mjeri, neka se zauvijek mjeri na čitavom otoku, i neka se nijedna druga (mjera) ne rabi pod prijetnjom kazne određene u Statutu.

Literatura

- Biluš, Ivanka, Božić, Ivanka, Rode, Cirila. 1985. Jela iz leda. Pogovor Igor Mandić, Zagreb: August Cesarec
- Cvitančić, Antun, preveo i priredio, 2002. *Statut grada i otoka Korčule*. Korčula: Grad Korčula
- Gjivoje, Marinko, ur. 1970. *Zbornik otoka Korčule 1*. Zagreb
- Grlić, Ljubiša. 1986. *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja*. Zagreb: August Cesarec
- Hančević, Sanda, Jurjević, Valerija: *Gozbe u kući Marka Pola*, Godišnjak grada Korčule 14, izdavač Gradski muzej Korčula (u pripremi za tisak)
- Lysaght, Patricia, ur. 2006. *Mediterranean Food, Concepts and Trends*. Zagreb: Institut za etnologiju i folklor i Etnografski muzej Zagreb
- Kalogjera, Damir, Fattorini Svoboda, Mirjana, Josipović, Višnja, 2008. *Rječnik govora grada Korčule*. Zagreb: Novi Liber
- Matvejević, Predrag. 1991. *Mediterranski brevijar*. Zagreb: Grafički zavod Hrvatske
- Perić, Nikola. 2011. "Uspjela Makarunada", u: *Dubrovački vjesnik, Dubrovnik, 16. kolovoza 2011.*
- Sardelić, Sani. 2004. "Pjesma od Kunpanije koja je bila u Žrnovu 1928. g." u: Godišnjak grada Korčule 9 : 187-210
- Šegedin, Jasna. 2007. *Prastara žrnovska i pupnatska jela*, Žrnovo: OŠ Ante Curać Pinjac
- Šegedin, Petar. 1946. *Djeca Božja*, Zagreb: Matica Hrvatska
- http://www.hah.hr/tradicionalna_jela.php (15. 6. 2012.)
- www.korcula.net/grad/press/press2008/makaruni.htm (17. 6. 2012.)



3.01 Mišanca, gruda, parapač

Samoniklo jestivo bilje, omiljena tradicijska hrana izravno iz prirode

Wild edible plants, favourite traditional food straight from the nature



3.03. Žrna

Etnografska zbirka u privatnom vlasništvu Pavla Šaina, Žrnovo, Postrana. Kućna, ručno pokretana žrna svakodnevno su mljela pšenicu i kukuruz (frmentun). Bio je to vrlo zahtijevan posao domaćica, a rano jutro bilo je ispunjeno specifičnim zvukom koja su proizvodila brojna žrna, obećavajući kako neće biti gladi...

Hand-mill

The hand mill belongs to the ethnographic collection in private possession by Pavle Šain, Žrnovo, Postrana. The house hand-mill used to grind wheat and maize daily. This was a very demanding housewife's job in early morning hours. The air was full of characteristic sound made by numerous hand-mills, promising that there will be no hunger...



3.02 Sočivo – vara

Receta kako va jist varu*

Iskud počet? Gledat? Činit kuco? Hvostat? Žudnja? Kad malo boje protreseš pijat pjusnut će te prvo vonj uja. Nagni se, povonjaj, što te je strah? Jesi vidi, an? Ma što san ti reka? E, sadar promišaj. Ala, još jedan put. E sadar možeš prisegnut.

Vazmi, ne jadno vele, iz pijata, zlicon, i prinesi justima pa pusti da ti sve leže na jezik. Priverni, dva tri puta, a možeš i više, i jezikon pritiskaj prema npecu, a ondar kada si sve dobro odonidi, pusti da se kontuba, bez kontrole, po justma. Uvike moraš pazit kako i kolikon snagon sve to skupa vonja. Obrati pažnju na slanutak koji svojom neutralnošću spaja, kao bariton u klapama, sve glasove i ukuse šenice (sv. Jelene), leče pa sve do čvrstih i snažnih, basnih, dionica boba. Usplast! (I. Cetinić)

Sočivo – vara, a dish consisting of a mixture of various beans and cereals

A recipe how to eat vara

Where to begin? To look at? To be quiet? To praise? To yearn? When you stir the plate a little better, the scent of oil will strike you first. Bend over; smell it, why are you scared? Have you seen? What did I tell you? Well, give it a stir now. Do it once more. Now you can taste it. Take a good spoonful from the plate and let everything lie on your tongue. Turn it over two or three times, or more if you will, and toss it with your tongue towards the palate, and then, when you have done it well, let the food tumble in your mouth without control. You must always watch how well and how strong it all smells. Draw attention to chick peas which, like a baritone in a harmony-singing group blends all the voices, blend with their neutrality all tastes of the wheat (of St. Helen's), and lentils, up to the firm and strong bass passages of broad beans. Enjoy your meal! (I. Cetinić)



3.04. Gere na gradele

Uz sardele, najčešće korištena mala riba.

Picarels on a grid Together with pilchards, picarels are the most often consumed small fish.



3.05 Stari komin, gradele i komostre

Uobičajeni pribor za pripremu hrane.

An ancient fireplace, a grid and a kettle chain This is usual equipment for food preparation.



3.06 Dolazak u grad s tovarom

Kuhanje na otvorenom ognjištu ili štednjacima na drva iziskivalo je svakodnevno opskrbljivanje gradskih kućanstava granjem za potpalu i drvima. Fotografija prikazuje ulaz u grad Korčulu ulicom "Pelavi mir", najčešći put kojim su seoske žene dopremale sve namirnice iz sela u grad. **Arriving to town with a burden of sprigs** *Cooking on an open fireplace or using wood-burning stoves demanded for the daily providing of urban homes with sprigs for kindling fire and firewood. The photograph presents the entrance into the town Korčula along the street "Pelavi mir", the usual path which village women used to bring all the victuals from the village to the town.*



3.07 Priprema tripe i kulina

Preparation of tripes and kulin



3.08 Janje – kalup za uskrсни kolač

Muzejski predmet iz Etnografske zbirke Gradskog muzeja Korčula.

Lamb – a mold for the Easter cake

This is a museum item from the ethnographic collection of the Town museum of Korčula.



3.09 Frižu se prikle
Prikle (a kind of doughnuts) are being fried.



3.10 Prikle su gotove

Prikle boje uskisnu na toplo. Pa prsuru na tri-pije i po komodu. Brže se izidu nego se isfrižu. Ma ne va da je veli oganj, nego pomalo.

Prikle are ready to eat.

“Prikle will rise more quickly in a warm place. Then you put a pan on a tripod and start frying slowly. They are eaten up more quickly than fried. But you should not make a strong fire, better keep a low one”.



3.11 Makarunada

Posjetitelji izrađuju makarune na radionici
“Učini sam svoj pijat makarunih”

Makarunada (A Feast of Macaroni)

Visitors make macaroni in a workshop named “Make yourself your plate of macaroni”.



3.12 Makarunada

Kako se misu makaruni? Najvažnije je dobro umisit. Kilo muke, jedno jaje, malo duhate vode i malo uja, pa zamisi i dobro natiraj. Va da su glatki i dobro natrti. Onda učini guje, pa riži na male bokune i pa čini makarune, na drveni prut. Ne puno stiskat, nego flako, da spznu iz igle lako. I tako dokle ne učiniš svo tisto...

Makarunada (A Feast of Macaroni)

How do we make macaroni? The most important thing is to knead them well. You take one kilogram of flour, one egg, some spring water and some oil, knead all the ingredients and rub well. They should be smooth and well rubbed. Then you make snakes from the dough, cut them into small pieces and make macaroni using a wooden stick. Do not squeeze firmly, but let the dough stay loose, so that macaroni can easily slide down the stick. You should continue to do so till you use up the whole amount of the dough...



3.14 Postav izložbe "Gozbe u kući Marka Pola" u Gradskom muzeju Korčula

The exhibition display "Feasts in the house of Marco Polo" in the Town museum of Korčula



3.13 Makaruni u šugu od malih pamidorih i govedine

Činu zubi vodu! A što reć nego: U slast! Ali ne u mast!

Macaroni in a sauce of small tomatoes and beef

It makes your mouth water! What else to say but: Enjoy the meal! But do not fill out!



3.15 Ulomak graffito keramike s motivom ptičice, arheološki lokalitet "Kuća Marka Pola" u Korčuli

A fragment of a graffito ceramics with a motive of a small bird, archaeological site "House of Marco Polo" in Korčula