

## TRADICIJSKA PREHRANA NA OTOCIMA SILBI I OLIBU Pokušaj interdisciplinarnog pristupa

ALEKSANDRA SANJA LAZAREVIĆ  
Etnografski muzej  
Mažuranićev trg 14, 41000 Zagreb

UDK 39  
Izvorni znanstveni članak  
PRIMLJENO 18. IV 1985.

*Interdisciplinarni pristup istraživanju hrane na otocima zadarskog arhipelaga — SILBI i OLIBU — podrazumijevao je: rad kulturnog antropologa (etnologa) koji se usmjerio na sociokulturne vrijednosti i rad nutricioniste bioantropološkog profila. Konačni cilj je bio da se zadanom temom pridonese što potpunijem determiniranju biološkog statusa odnosne populacije.*

Globalno rečeno, istraživanje hrane i pojave s njom u vezi razmjerno su nepokrivene teme u našoj etnologiji. Dugo vremena zanemarena, ova oblast ni u svjetskim razmjerima ne doseže željeni stupanj. Koji su tome razlozi i što je, u posljednjem desetljeću, dovelo do preorijentacije, pokušat ću bar skicirati.

U sustavu kulturnih — nužno i vrijednosnih — pojava koje zaslužuju znanstvenu pažnju, prehrana je rubna kategorija te je u najboljem slučaju svrstana u subkulturu, a ovaj nije priznat status autonomne kulture, pa prema tome ni oznaka prioriteta.

Hrana je međutim i biološka kategorija. Istraživanje nutricije s biomedicinskog stajališta, započeto već u prošlom stoljeću, nije se odvijalo unutar sustava problem i subproblem. Podudaralo se s razvojem referentnih znanosti medicine, biologije, kemije, agronomije, a u novije vrijeme i ekologije.

Ova dva aspekta hrane i njezina istraživanja nužno pretpostavljaju i dva pristupa iako ne i dva pravca koji se međusobno razilaze. Zabrana konzumiranja svinjskog mesa u islamskom svijetu bez sumnje je pojava religijskog reda. Izvorno taj tabu nije islamski, nije dio objave »revelacije« putem Kurana, nego je preuzet iz niza starozavjetnih zabrana. Kako se pretpostavlja, pojava je još starija i vjerojatno je predžidovskog porijekla, pa ili joj je ishodište u totemizmu, ili naprosto u biohigijenskoj predodžbi da je svinja nečista pa stoga i nezdrava.

Brahmanski sustav unutar kastinske Indije nalagao je pripadnicima ovog najvišeg reda vegetarijansku prehranu. Religijski, odnosno sociokulturni moment ovdje izbija u prvi plan. Međutim visoko obrazovani Brahmani vjerojatno su znali prednosti biljne prehrane.

Poznato je da hrana u tropskim krajevima obiluje ljutim začinima. Stvořen je tip prehrane koji se veže uz određeni kulturni uzorak. Međutim, ljuti sastojci u hrani bili su prirodna obrana od infekcija u nedostatku medicinske intervencije.

Prema kazivanju francuskih znanstvenika običaj konzumiranja mrtvaca kod nekih grupa u Senegalu, bio je zapravo imperativ organizma da u sebe unese neophodnu dozu proteina.

Navedeni primjeri sociokulturnog i religijskog reda mjerljivi su i s medicinskog stajališta.

U posljednjem desetljeću interes i potreba za znanstvenim pristupom prehrani raste srazmjerno ubrzanoj denaturalizaciji pa i tipizaciji hrane koju bilježe sve zemlje svijeta. Gotovi i polugotovi proizvodi licencom se internacionaliziraju brišući pri tom kulturne, ekološke i biosomatske različitosti. U takvoj situaciji urgentnost istraživanja jednako pogađa kulturološku i medicinsku oblast.

Ispitivanje tradicijske prehrane na otocima Silbi i Olibu vršili smo, iako metodološki odvojeno, u suradnji s nutricionistima medicinskog profila koji su se — prema zadanoj anketi — usmjeravali na zastupljenost pojedinih vrsta jela — kvantitetu — i njihovu kaloričnu vrijednost — kvalitetu — a ne na recepture i okolnosti u kojima se što jede.

Milovan Gavazzi u prilogu »Seoska prehrana u Jugoslaviji«<sup>1)</sup> piše da se »cjelokupni materijal o prehrani bilo kojeg područja, naroda ili kulture može podijeliti, promatrati i prosuđivati s različnih stajališta:

1. kulturnogeografski, tj. regionalno raščlanjeno za dotični prostor, koliko činjenice uopće dopuštaju ili zahtijevaju takvu podjelu.
2. kulturnopovijesno, s obzirom na povijesnu sudbinu pojedinih vrsta hrane unutar određenih okvira, njihova podrijetla, odnosno, starosti.
3. sa stajališta (tipne) društvene povezanosti i uloge pojedinih vrsta jela i pića.
4. pregledno grupiranje prema vrstama hrane i pića«.

Za naš pristup prehrani otoka Silbe i Oliba držat ćemo se prvog i četvrtog stajališta te iznijeti:

- a) globalno tip prehrane
- b) pojedine vrste unutar srodne grupe
- c) način pripremanja u regionalno određenom prostoru.

Ovakvom smo se podjelom ujedno približili predloženim tezama te neke od njih obradili po slijedećem rasporedu:

1. tipovi i vrste jela
2. način pripremanja pojedinih jela i različite recepture.

Fragmentarno, koliko to terenski podaci omogućuju, izvještavamo o svakodnevnoj, odnosno, prazničnoj prehrani, a tek sporadično o prehrani bolesnika ili ulozi spola, odnosno, dobi u pripremanju jela.

Posvetili smo pažnju i lokalnoj terminologiji koja nerijetko upućuje na kulturni utjecaj pa i splet kultura porijeklom izvan promatranog područja.

Vjerojatno nepotpunu bibliografiju u tradicijskoj prehrani ograničili smo na jadransku oblast iz dva razloga: jer smo ispitivanja vršili na otocima zadarskog arhipelaga, i jer je prehrana — upravo u jadranskoj zoni — najmanje

<sup>1)</sup> Gavazzi, Milovan, Seoska prehrana u Jugoslaviji, Vrela i sudbine narodnih tradicija, Sveučilišna naklada Liber, Zagreb, 1978.

obrađivana, pa je svaki prilog dobrodošla usporedna građa daljnjim istraživanjima.

Spomenuta bibliografija — sagledana kroz godišta Zbornika za narodni život i običaje JAZU — govori da je ovo područje, u poređenju s drugim regijama unutar Hrvatske, do danas gotovo neobrađeno. Pada u oči i neravnomjernost geografskog prostiranja. Rijetki objavljeni radovi pokrivaju tek dva otoka: Krk i Cres, te Boljun, jedini lokalitet na poluotoku Istra. S izuzetkom priloga »Iz stare dubrovačke kuhinje« Pavline Bogdan-Bijelić, Dalmacija, globalno uzevši, ostala je netaknuta. Od osam objavljenih radova sedam otpada na spomenute otoke i djelić Istre, dok se osmi, kao što smo već naveli, odnosi na grad Dubrovnik.

Otok Krk, najopsežniji obrađeni lokalitet sa četiri priloga iz 1901, 1902, 1910 i 1917, autora Ivana Žica, oslanja se na Radićevu »Osnovu«<sup>2)</sup>, a posebna mu je odlika jezik, stari krčki govor, kojeg je Žic odlično poznavao. Andrija Bortulin, autor detaljno obrađenog priloga o lokalitetu Beli na otoku Cresu, pisao je na književnom jeziku, ali je zaslužan što je prikupio bogatu lokalnu terminologiju o hrani i pomagalima s njom u vezi.

Od dva posljednja priloga, onaj Andrije Linardića s otoka Cresa iz 1917. bavi se određenom jedinicom, pripremanjem ovčeg sira, a najrecentniji Frane Lovljana o Boljunu u Istri, objavljen 1949. i izrađen prema Radićevoj Osnovi, govori o životnim potrebštinama, hrani i posuđu.

Uvid u bibliografiju o prehrani otkriva nam neke osobitosti, koje dosada nismo spomenuli, a koje na neki način pokazuju što je u kompleksu teme bilo vrijedno istraživanja, a što se ispuštalo kao manje važno ili bar neurgentno.

Posuđe je oduvijek privlačilo stručnjake različitih specijalnosti. Jednom kao sadržaj kuće, drugi put kao tema o lončarstvu ili metalu, odnosno, drvu — ukratko materijali, tehnike, morfologija i stilsko-likovne značajke u funkciji i mjerilima tradicijskog života.

Ovaj segment kulturne baštine napose je prisutan u muzeološkoj prezentaciji.

Kažimir Cukar, povjesničar Oliba, u djelcu »Prošlost Oliba«, Olib, 1970. u poglavlju »Stare mjere i predmeti« uz posuđe navodi spremice kao mjere za tekućinu, odnosno, težinu, prije svega u vezi s preradom i držanjem vina, ulja te drugog živeža.

Iako marginalno, hrana se bilježila i u kontekstu običaja, životnih i godišnjih. Prikaz institucije svadbe nezamisliv je bez svadbene pogače, osobitog peciva i prigodnih kolača.

Ipak je jedan aspekt hrane oduvijek privlačio pažnju etnologa: kruhu, njegovu pripremanju i pomagalima posvećeni su i pisani radovi i izložbe u muzejima.

Iako sekundarno, hrana i piće prisutni su u etnološkim temama, no ne srazmjerno uloji i mjestu koje zauzimaju u biološkoj, društvenoj i kulturnoj egzistenciji ljudi.

<sup>2)</sup> Radić, Ante, Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. II Zagreb, 1897.

Upravo ovo posljednje asocira na neke nove spoznaje o ulozi hrane u sociokulturnom kontekstu. Dr Boris Kuhar u prilogu »Proučevanje in rastavljanje ljudske hrane v muzeju«, Etnološka istraživanja, Zagreb 1981. piše da su istraživanja o prehrani kod Slovenaca pokazala da ljudi, kada napuste svoj uži zavičaj i nastane se u nekom drugom kraju Slovenije, ubrzo napuštaju stare običaje prilagođujući se novoj sredini. Ono što se u procesu transformacije najžilavije održava upravo je hrana i načini njezina pripremanja.

Napokon zabilješke o hrani naći ćemo u etnološkim monografijama koje teže cjelovitoj obradi zadanog područja, pa redovno započinju prikaz navodima o privredi i geografskim osobinama što, bar sumarno, implicira i tip prehrane.

\* \* \*

Iz naslova se razabire da je središnja tema ovog priloga tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu. Istraživanja su se odvijala 1982/83. u okviru teme »Antropološka istraživanja populacije otoka Silbe i Oliba«. Kada je riječ o prehrani (tip hrane, recepture, nazivlje) podudarnost između dva otoka tako je očita da nam se paralelni prikaz čini najprikladnijim.

U oba slučaja kazivači su bili isključivo žene, a dobni raspon kretao se između 70 i 90 godina. Najstarijoj kazivačici Antici-Nini Maras sa Silbe bilo je 93 godine. U radu koji je trajao 10 dana sudjelovalo je 12 kazivačica.

## TIP PREHRANE

1. *povrće* (verdura), *voće*, *riba*
2. *tjestenina* ( podrazumijeva se i kolač), *kaša*, *meso*
3. *kruh*
4. *domaći sir*, *skuta*, *sirutka*, *surutka*
5. *piće*: *vino*, *domaći biljni čajevi*, *mlijeko*, *kava*

## VRSTE JELA UNUTAR TIPNE GRUPE 1

A *povrće* — uzgaja se po vrtovima za vlastite potrebe.

Redoslijed: *blitva*, *broskva* (vrst zelja), *bob* (crnobijela velika boba), *fažo* (grah), mediteranska bilja *čič*, *čeči* (slanutak) iz roda mahunarki leguminosae, *biži* (grašak), *tikvice*, *žutenica*, *žutinica*, *žutilica* (vrst maslačka), *šparoge* (divlje i pitome), *patata* (krumpir), *paradajz*, *kukumari* (krastavci), *zelena salata*, *riga* ili *rokula* (vrsta divlje salate), *ljutika* ili *kapula*, *kapulica* (vrst luka), *masline*, *peršin* ili *persin*, *partasimula*, *petersimul*, *celer* ili *selem*.

*Jedinstvena receptura* — povrće se kuha u slanoj vodi i stavlja pod ulje. Omjer je 30% maslinova ulja i 70% sjemenova ulja. Postupak se naziva *na lešo*. Kadgod se u vodu stavlja *soda karbonata*, da bi povrće zadržalo zelenu boju (npr. kod šparoga).

**B riba** — opće poznate činjenice o značenju ribarstva za krajeve uz more, kao i vrste riba, ovdje nećemo navoditi, nego ćemo upraviti pažnju na recepture onako kako su nam to kazivačice opisale.

Ribe se pripremaju:

- 1 *na lešo* — što znači da se kuhaju u slanoj vodi u koju se od začina stavlja kapula, peršin i papar (papor). Na Silbi stavlja ju i celer. Na kraju se kuhana riba prelije uljem.  
druga varijanta — riba se kuha u slanoj vodi, a zatim prelije uljem u koje stave rajčicu iz *kunšerve*.
- 2 *na brudet* — stavi se ulje, kapula, kvasina (ocat), svježi pomidor (rajčica) ili *kunšerva*, papar, peršin, voda i povrh riba i sve se zajedno kuha.
- 3 *na gradele* — ribe premazane uljem peku se na žaru i na kraju preliju uljem u kojem je propržen bijeli luk i peršin.  
druga varijanta — riba se opere, nasoli i naulji i tako pripremljena stoji 1—2 sata, a zatim se peče na gradele na žaru i podmazuje s *pinelom* od bora ili grančicom ružmarina.
- 4 *frigane* na ulju na *pasuri* (tavi).
- 5 pripremanje *barbuna* — na ulju se poprži kapulica, doda malo kvasine, stavi se riba i vode toliko da prekrije ribu i sve se lagano kuha.
- 6 pripremanje *bakalara* — kuha se na vodi i na kraju stavlja za-pržak od ulja, na koji se nasiječe malo kapule i brašna. Uz *bakalar* priprema se *riž*.
- 7 pripremanje *hobotnice* — ili se kuha na lešo, ili osuši.

## VRSTE JELA UNUTAR TIPNE GRUPE 2

**A tjestenina** — uz kupovnu spravlja se i kod kuće.

Na Silbi navode *njoke* od krumpirova tijesta, a na Olibu *lazanje*, *lajanjete*, najčešće za juhu. Od kolača u oba lokaliteta pripremaju *frite*, *fritule*, *krosuli*, *kroštoli* (Silba), *krostuli*, *krostulice* (Olib). Receptura je jedinstvena. Najprije se podmijesi kvas i kada se skisne, dodaju se jaja, brašno, mlijeko, voda, ulje, šećer i grožđice (rozine). Na Silbi i *pinjele* od bora. Fritule se peku na ulju po slijedećem postupku: žene bi komad tijesta uhvatile u šaku, stisnule istu, i dio tijesta koji izviri između palca i kažiprsta skinule bi žličicom i stavile na vruće ulje.

Na Olibu pekli su pogačice, zvane *bubice*, zapravo jednu vrstu *pince*. U njih su stavljali brašno, jaja, mlijeko, kvas i šećer, a dodali bi i nešto ulja ili masti.

**B kaša** — *palenta, polenta* spravlja se i na Silbi i na Olibu.

**C meso** — u prvoj polovici 20. st. uzgoj ovaca imao je značajnu ulogu na Silbi, a kako je otok prekriven makijom, ista se koristila kao pašnjak za ovce.

Od mesa se priprema:

1 *juha* — u slanu vodu stavi se komad ovčjeg mesa i zelen (Silba). Na Olibu uz ovčje, kuha se goveđe i janjeće meso. Prema kazivanju, u juhu najčešće stavljaju lazanje, lazanjete.

2 *gulaš*, odnosno, *brodet, brudet* — priprema se tako da u slanoj vodi kuhaju krumpir s mesom i na kraju preliju uljem, obično maslinovim.

Receptura identična na oba otoka.

3 meso se peklo *na gradele*.

4 *i u teči* (posudi).

Prema kazivanju, pilići su se rjeđe pripremali.

### TIPNA GRUPA 3

**A kruh** — Na Silbi, u kuhinji do ognjišta ili iznad ognjišta, nalazio se otvor krušne peći koja je u obliku male izbe dograđena uz kuću. U kuhinji je redovno stajao i žrvanj. Kruh su žene *misile* i pekle. Zamijesile bi ga u obliku štruca koje su stavljale na *palu*, dugi štap s proširenjem na kraju. Napravile bi 18—20 štruca, jer se znalo koliko je kruha potrebno obitelji za jedan tjedan. Ukoliko bi kruha ostalo, razrezali bi ga i u peći osušili poput dvopeka te umakali u čaj. Za to se govorilo da su se *baškotali*.

Na Olibu bi domaći pšenični kruh umijesili s kvasom i pekli u kući. Sve do II svjetskog rata žene su same mijesile kruh, a kako su se znale potrebe ukućana, umijesile bi za 8 dana 8 *bubica* ili *hljibaca*. Kažimir Cukar u već spomenutom djelu »Prošlost Oliba« piše da se »kruh svakog dana pekao ispod *peke* (cripnje), koja je od zemlje tanjurastog oblika, razne veličine, tako da može i veću i manju ječmenu ili kukuruznu pogaču ispeći«. Nad pekom se zapali vatra, najčešće od osušene vinove loze. Žeravica ostaje nad pekom dok se kruh ne ispeče. Da bi brašno za dnevni kruh na vrijeme bilo spremno, žene su morale kasno uvečer iza dnevnog posla ili ranije u jutro mljeti ječam i kukuruz za kruh i puru u domaćim *žrnama*.

### VRSTE JELA UNUTAR TIPNE GRUPE 4

**A sir** — Silbljani su proizvodili *ovčji sir* koji se običavao nadimati i raspucavati, a poslije duljeg stajanja i kvariti, pa se prodavao mlad jer je tada bio najukusniji. Slabi plasman sira potaknuo je osnivanje mljekarske zadruge (1925) koja je preradom mlijeka u dobar

sir povećala njegovu prodajnu moć. Godine 1929. osnovana je i ovčarska zadruga te je s prvom tvorila ovčarsko-mljekarsku zadrugu.

Uz razvijeno ovčarstvo na Olibu je gotovo svaka kuća proizvodila sir. Da bi ga sačuvali za dulje vrijeme, premazali bi ga maslinovim uljem i držali u *pinjatama*, velikim kamenicama u konobi. S vremena na vrijeme kolutove su okretali da se ne bi uhvatila plijesan. Kolutove su nazivali *onca* i svaka je kuća proizvela bar 10 onca. Godine 1933. osnovana je ovčarsko-mljekarska zadruga koja je proizvodila kvalitetni sir. Na sezonu se proizvelo oko 200 kvintala sira.

**B skuta** — mljekarske zadruge na Silbi i Olibu proizvodile su kvalitetnu *skutu* ili *puinu*.  
*Sirutku* ili *surutku* običavali su piti.

#### VRSTE PICA UNUTAR TIPNE GRUPE 5

**A vino** — nekad su se Silbljani bavili uzgojem vinove loze koja je zauzimala 1/3 površine otoka. Krajem 19. st. pojavom filoksere (žiloksere) propada ova dotada osnovna grana privrede. Zbog pomanjkanja vlastitog vina na Silbi gotovo da i nema pojave alkoholizma i bolesti koje se javljaju kao posljedica uživanja alkohola.

Na Olibu su najveći dio obradivih površina zapremali vinogradi, maslinici i šume. Početkom 18. st. ulagali su se veliki naponi u krčenju zemlje za sadnju vinove loze, maslina i smokava. Međutim, krajem 19. st. filoksera je i na Olibu učinila svoje. Propadanje vinograda jedan je od povoda emigraciji. Olipska muška radna snaga kreće u svijet, u južnu i sjevernu Ameriku. Samo u New Yorku kolonija Olibljana brojčano je snažnija od populacije koja je ostala na otoku.

**B biljni čajevi** — uz kamilicu i metvicu napose treba istaknuti uzgoj ljekovitog i aromatičnog bilja *kadulje*, *ružmarina* i dr., koji služe u farmaceutske svrhe. Na Silbi u dvorištu gotovo svake kuće nalazila se *sejica*, zidom uokvireni prostor širine do 1 m i visine do 1/2 m, ispunjen zemljom i gnojivom za uzgoj ljekovitog bilja. U tzv. kapetanskim kućama iz druge polovice 18. st. na tavanu ili u velikoj tavanskoj sobi, *mansardi*, sušilo se i sortiralo ljekovito bilje.

**C mlijeko** — pili su kravlje i kozje mlijeko

**D kava** — pila se kava od prženog ječma s dodatkom divke, franka i nešto prave kave.

Preostaje da spomenem *zimnicu* i nekoliko podataka uz natuknice:

a. kada se što jede

b. uloga spola, odnosno, dobi u pripremanju jela

c. prehrana bolesnika.

*Zimnica* — Na Silbi su najčešće ukuhali *pekmez* od šljiva vrste *mirabolani*, *barabulani*, od bresaka i drugog voća. Na Olibu su ukuhavali *marmeladu* od smokava.

Za zimnu, ili bar za dulje vrijeme, pripremali su kapule i masline, na oba otoka po istoj recepturi. Masline bi polili vrelom slanom vodom i dodali malo šećera, ili bi ih pekli u peći još toploj od kruha. Prethodno su stavili masline u suhu mrežicu pa zatim u toplu pećnicu. Na kraju bi ih prelili uljem, ukoliko su služile za neposrednu upotrebu, a u slučaju zimnice stavljali su ih u staklenku u kojoj su dolili ulja. Kapule su stavljali u kvasinu i da bi se bolje održale, ne bi im oljuštili prvu koru.

### *Kada se što jede*

Doručak — na Silbi spominju kavu od žita s dodatkom divke i prave kave. Na Olibu piju kavu s dodatkom divke, franka i prave kave u koju stavljaju kruh. Neki navode da se ujutro jedu smokve s kruhom ili kamilica s kruhom. Juha se uglavnom pripremala u nedjelju (Olib).

Frite su se pekle o Božiću (Silba i Olib).

Bubice, pogačice nalik pinci, pekle su se o Uskrsu (Olib).

### *Uloga spola, odnosno dobi u pripremanju hrane*

Već smo naveli da su žene kruh mijesile i pekle. Djevojčice čim navrše 12 godina počinju s pripremanjem kruha (Silba).

### *Prehrana bolesnika*

Uz obilnu primjenu ljekovitog bilja bolesniku ne daju svježe voće, već mu kuhaju suhe smokve.

\* \* \*

Na kraju da se vratim na podnaslov ovog priloga: pokušaj interdisciplinarnog pristupa u istraživanju hrane. Čini se da je kulturna slika jedne oblasti prividno neovisna o medicinskoj evidenciji u toj istoj oblasti. Kulturno-povijesne i sociokulturne silnice stvorile su određeni model ishrane — instituciju sui generis — koja uz svu svoju neovisnost sadrži i pokazuje značajke koje se mogu mjeriti i medicinskim mjerilima.

Hrana kao biološka, ekološka i sociokulturna kategorija jedan je od mnogih faktora koji utječe na određivanje biološkog statusa populacije, a kao potencijalni faktor djeluje i na proces prirodne selekcije.<sup>3)</sup>

<sup>3)</sup> Usmeno saopćenje bioantropologa koji su vršili istraživanja na Silbi i Olibu: prof. dr. Hubert Maver i mr Nina Smolej.



Iako nije običaj da se u interdisciplinarnim istraživanjima ulog pojedinih znanosti mjeri i iskazuje postotkom doprinosa, valja istaći da je u radu koji se bavi čovjekom etnološki aspekt jedini i jedinstveni pokazatelj onog što zovemo sveobuhvatnost kulturne tradicije, način života i povjesnost grupe, odnosno, populacije u kojoj se obavljaju složena bioantropološka, antropogeografska, lingvistička pa i paleoantropološka istraživanja.

### BIBLIOGRAFIJA

1. Žic, Ivan, *Vrbnik na otoku Krku*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. VI Zagreb, 1901.
2. Žic, Ivan, *Vrbnik na otoku Krku*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU, knj. VII Zagreb, 1902.
3. Žic, Ivan, *Vrbnik na otoku Krku*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. XV Zagreb, 1910.
4. Žic, Ivan, *Vrbnik na otoku Krku*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. XXI Zagreb, 1917.
5. Linardić, Andrija, *Otok Cres*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. XXII Zagreb, 1917.
6. Bogdan — Bijelić, Pavlina, *Iz stare dubrovačke kuhinje*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. XXVI Zagreb, 1928.
7. Bortulin, Andrija, *Beli otok Cres*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. 33 Zagreb, 1949.
8. Lovljanov, Frane, *Boljun Istra*, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, JAZU knj. 33 Zagreb, 1949.
9. Baković, Davor, *Analiza rada ovčarsko-mljekarske zadruge u Silbi*, Stočarstvo, god. VIII 11/12 Zagreb, 1954.
10. Cukar, Kažimir, *Prošlost Oliba*, Olib, 1970.
11. Starešina, Petar, *Pomorstvo Silbe*, Institut Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti u Zadru, knj. IV Zadar, 1971.
12. Sujoldžić, Anita, *Otok Silba — s osobitim osvrtom na lingvistički aspekt* (u tisku).

**TRADITIONAL FOOD CONSUMPTION ON THE ISLANDS OF SILBA AND OLIB:  
AN INTERDISCIPLINARY APPROACH**

*Summary*

An interdisciplinary approach to the analysis of food on the islands of the Zadar archipelago — Silba and Olib — consisted of the coordinated work of a cultural anthropologist (ethnologist) who focused on socio-cultural values of local food consumption, and a nutritionist with biological-anthropological training. The goal of the joint research was to help determine, as completely as possible, the biological status of these island populations.