

Ivona Orlić  
Etnografski muzej Istre/Museo Etnografico dell' Istria  
Pazin  
ivona@emi.hr

UDK 39:930.85](497.571)  
392.8(497.571)  
Prethodno priopćenje  
Primljeno: 18. svibnja 2012.  
Prihvaćeno: 1. lipnja 2012.

# Mediteran u Istri ili Istra u Mediteranu (interpretiranje i prezentacija istarskog Mediterana)

*Premda se i sam mijenja,  
Mediteran nam unatoč svemu izgleda vječnim  
(Matvejević 2006:30)*

*Istra se često opisuje kao mediteranska zemlja, odnosno regija. U ovom se radu postavlja pitanje kada su takve usporedbe opravdane, a kada nisu te u kojim se područjima najčešće prezentira Mediteran u Istri. Analizirana su područja prehrane i kulinarstva, obrazovanja, umjetnosti i graditeljstva i, posebice, turizma. U radu se problematizira istinitost prezentiranja i interpretacije istarskog Mediterana u kontekstu prepoznatljive turističke destinacije.*

**Ključne riječi:** istarski Mediteran, mediteranska kultura, istarska prehrana

## Uvod

Rad se zasniva na definiranju, interpretiranju i prezentiranju Mediterana u Istri. Analizirat će se prehrambeni, umjetnički, obrazovni i turistički aspekti tradicijskih elemenata mediteranske kulture koje možemo pronaći unutar hrvatskog dijela Istre.

Zašto sam odabrala upravo ova četiri elementa? Prehranu ponajprije stoga što je simbol i poveznica s osnovnim definicijama Mediterana, poput masline, koja se od antike spominje u istarskom podneblju, ali i zato što su hrana i prehrambene navike sve donedavno bile uvjetovane klimom i tlom podneblja iz kojeg potječu. Umjetnički aspekti analizirat će se kroz kamen kao tradicijski mediteranski graditeljski, ali i umjetnički materijal, dakle i kroz formu arhitekture i pejzažne ljepote, ali i kroz kiparstvo kao konkretnu umjetničku izražajnu formu. Obrazovna sastavnica analizirat će se iz razloga što je u Poreču – tradicijski prvenstveno poljoprivrednom, a tek potom turističkom gradu osnovan studij Mediteranske poljoprivrede.

U konačnici, a s pojmom Mediteran kao okosnicom dijakronijskog presjeka istarske tradicije, dotaknut će se sadašnja interpretacija Mediterana u predstavljanju Istre kao prepoznatljive turističke destinacije.

## Teorijska polazišta

Želimo li govoriti o mediteranskoj autentičnosti Istre, trebali bismo odrediti pojam Mediterana/Sredozemlja. Za naše potrebe, dovoljno je spomenuti definiciju po kojoj u pojas i pojam Mediterana spadaju sve one zemlje, odnosno njihovi dijelovi koji dodiruju Sredozemno more. I upravo je zbog tako duge i šarolike rasprostranjenosti teško govoriti o jednoznačnom Mediteranu. On je stjecište različitih kultura, vjera i rasa pa će se u ovom radu pokušati odrediti što je bitno za interpretiranje Mediterana iz istarske perspektive: što to mi (Istrijani) na najsjevernijem dijelu Jadranskog mora kao dijelu Mediteranskog mora smatramo tipično mediteranskim te što nudimo kao mediteransko.

Napomenimo na početku da su sve kulture, identiteti i tradicije dinamični i složeni fenomeni razmjene. I treba bitno razlikovati ova tri pojma od pojma izvornosti, odnosno podrijetla izvora. Je li izvornost pod utjecajem kulture, identiteta i tradicije istinita? Također, važno je naglasiti da se svi ovi fenomeni temelje na kolektivnim sjećanjima i pamćenjima. Povjesničarke Maja Brkljačić i Sandra Prlenda razlikuju kolektivno pamćenje od kolektivnog sjećanja: „kolektivno pamćenje podrazumijeva aktivnu praksu oblikovanja, strukturiranja i reorganiziranja sjećanja”, dok je kolektivno sjećanje skup “uspomena što ga dijeli određena zajednica. Ostvarujući se u polju ljudskog međudjelovanja, kolektivno je pamćenje uvijek politički proces, a kolektivno sjećanje krhak plod trenutnog konsenzusa” (Brkljačić i Prlenda 2006:17).

Istrijani dio svoga regionalnog identiteta interpretiraju i kroz udio mediteranskog identiteta, onog morskog, za razliku od kontinentalnog. Važan element svakog osobnog ili skupnog identiteta, osjećaj je nepromjenjivosti u vremenu i prostoru. Upravo se taj osjećaj nepromjenjivosti održava pamćenjem. Prema američkom povjesničaru Gillisu, pretpostavljeni identitet definira ono što je zapamćeno. On, isto tako, ističe da “sjećanja i identiteti nisu fiksni, već reprezentacije ili rekonstrukcije stvarnosti, subjektivni prije nego objektivni fenomeni” (Gillis 2006:171). Možemo zaključiti da su sjećanja promjenjiva i prilagodljiva potrebama naših novih identiteta. Tu će tezu potvrditi i talijanski povjesničar Montanari koji objašnjava da identitet ne postoji na početku nego na kraju zadanog puta (Montanari 2011:139), ali i književnik i romanist Matvejević: „Mediteran je na početku i na kraju plovidbe isti, mi nismo“ (Matvejević 2006:32).

Gillis piše da je sve očitiije u ovom povijesnom trenutku „da su identitet i pamćenje politički i društveni konstrukti i da im treba tako pristupiti“ (Gillis 2006:173). Smatram da se posebno trebaju istaknuti i ekonomski, tržišni, odnosno turistički konstrukti koji identitet i pamćenje prilagođavaju svojim potrebama.

Matvejević se nadovezuje na prethodne stavove o sjećanju i pamćenju u kontekstu Mediterana: „Gradovi Mediterana žive od uspomena više nego drugi. U njima je prošlost često važnija od sadašnjosti“ (Matvejević 2006:21).

Ipak, napomenimo da se suvremena antropologija opire striktnom određivanju mjesta kao uporišta za tumačenje kulture i identiteta, gdje određena mjesta postaju niše antropoloških zaključaka. Odnosno, kako navode antropologinje Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, „geografske zone nisu samo fizičke cjeline, nego diskurzivno konstruirani okviri koji ističu pojedinačne društvene ili kulturne modalitete ... Mediteran koncept časti i srama, Balkan zadruga ...“ (Čapo i Gulin Zrnić 2011:23). Isto tako, suvremena se antropologija sve češće koristi i terminima poput zamagljeni prostori ili fluidni i bježeći identiteti. Mjesto se sve više interpretira kroz doživljaj (kao u turističkom marketingu), postoje „različita iskustva istog mjesta“ (Čapo i Gulin Zrnić 2011:26).

## Prehrana

Claudio Magris, u predgovoru knjizi *Mediteranski brevijar* Predraga Matejevića, piše o Mediteranu ovako: „Kultura i povijest izravno se uvode u stvari, u kamen, u bore na licima ljudi, u okus vina i ulja, u preljev valova“ (Magris 2006:9). Upravo ću na ovim elementima/predodžbama pokušati interpretirati Mediteran u Istri.

Mediteran se često vezuje uz prehranu, a predodžba mediteranske prehrane priziva okus vina i ulja, iako pritom ni kamen nije zanemariv. Smatra se da je estetika okusa zanemarena u odnosu na ostale osjete. Vid i sluh prednjače na kriterijskoj ljestvici estetskog diskursa. Sociolog Gronow navodi Kantovo mišljenje da se osjete okusa i mirisa tretira sa sumnjom, odnosno da služe kao niži senzualni užici dok su vid i sluh osjetila koja mogu posredovati u čistim i plemenitijim estetskim užicima (Gronow 2000:15). U novije vrijeme ova se teza mijenja i sve češće okus postaje predmetom znanstvenog zanimanja, ali i vrlo pragmatičnim polazištem za turistički marketing.

Tako je i mediteranska prehrana postala važnom sastavnicom u predstavljanju i interpretaciji Mediterana. U prošlosti se određena hrana mogla jesti isključivo na području gdje je prirodno rasla i uzgajala se, odnosno tamo gdje je bila izvorna. Iznimke su oduvijek postojale pa su i u prošlim stoljećima bogati ljudi pronalazili načine da jedu jagode zimi, kao i razne specijalitete koji potječu iz najudaljenijih podneblja.

Danas su raznolike vrste hrane postale dostupne bez obzira nude li se u svom izvornom izdanju ili u obliku masovno proizvedenih pripravaka. U prvoj varijanti, turizam omogućuje odlazak u zemlju željene hrane, a u drugoj varijanti, u prehrambenim trgovinama diljem „zapadnog svijeta“ mogu se pronaći prerađeni proizvodi, surogati, poput kompota od ananasa, banana ili nekog drugog voća i povrća koji dozrijevaju u hladnjačama na putu do svojega odredišta. Etnodiferencijacijske čimbenike možemo uočiti i u odabiru hrane ili smo ih barem donedavno mogli uočiti. Danas u globalizacijskom svijetu, kada se na Mediteranu, dakle i u Istri, mogu jesti tartufi u kombinaciji s brusnicama, kada je tartuf dostupan i u topljenom siru (*formadimu*) za samo dvadeset kuna, kada rakovicu mogu jesti pripadnici svih društvenih slojeva, gubi se smisao autentičnosti i izvornosti. Kao i način odijevanja, tako je modno nametnuta i prehrana pa je, u skladu s tim, čak i okus socijalno očekivan. U predgovoru hrvatskom izdanju knjige *Sociologiziranje ukusa* Jukka Gronowa, Čaldarović navodi i da je „mala razlika između kiča i autentičnosti, danas kada je sve dopušteno pa tako i profaniranje svega autentičnoga“ (Čaldarović 2000:10)

Hrana je sve češće i predmetom medicinskih rasprava. Važnost brojanja kalorija koje za posljedicu ima vitko (ili previtko tijelo), ali i prevenciju kardiovaskularnih bolesti, nadišla je problematiku okusa hrane i raspravu o gastronomskom hedonizmu. Ipak, piše se i o okusu hrane, o kulturi prehrane, o pretilosti, dok se sve više zanemaruje problem gladi. Raspravlja se o pojavi viška hrane koji nameće nove norme ponašanja. Biti debeo (pretio) je loše. Uživati u masnoj *panceti*, kvalitetnom domaćem mediteranskom maslinovom ulju (osim male čajne žličice) je loše, dopuštena je količina visokokalorične smokve ograničena na manje od jednog ploda dnevno.

Danas, isto tako, kada je u našem bogatom svijetu sve dostupno u prehrani, ponovno se trebaju stvoriti elitne razlike. Određeni potrošački artikli (ili prehrambene potrepštine) posjeduju visoki društveni status ili vrijednost jer je njihova potrošnja ograničena na više slojeve društva (Gronow 2000:26). Tako danas, poput odjeće ili glazbe, i određena vrsta hrane predstavlja točno određeni stil života. I u jednom trenutku povijesti, stilske potrebe nadjačale su prirodne potrebe za hranom: „Može se utvrditi da je gastronomija civilizirala ukus modernog potrošača uvodeći nove distinkcije i klasifikacije hrane i pića koje su, postupno, vodile ka ograničavanju ljudske strasti za hranom i jelom“ (Gronow 2000:30).

Vratimo se mediteranskoj kuhinji, danas vrlo popularnoj, prvenstveno zbog stava da je ona jedna od najzdravijih. A što je to mediteranska kuhinja? Tko određuje koji je dio mediteranske kuhinje onaj pravi, izvorni predstavnik?

Mediteranske kuhinje, dakle, u množini, prema Montanariju „nisu atavistička stvarnost, nego rezultat, očito provizoran, složenog povijesnog razvoja. Stoga su Azija i Amerika, kao i Afrika i Europa, bile presudne u određivanju obilježja prehrambenog sustava koji ustaljeno nazivamo „mediteranskim“, a on predstavlja samo jedan od mnogih načina konzumiranja hrane koji se mogao naći u ovoj zemljopisnoj regiji“ (Montanari 2011:137).

Ipak, krenimo od vrlo učestale pretpostavke: *cerealia, oleum, vinumque* odnosno žito, ulje i vino. Tu „mediteransku trijadu“ ili „sredozemno trojstvo“ istarski arheolog Matijašić tumači „kao tri najvažnije sredozemne kulture, ne samo u antici, već i mnogo šire, od pojave civilizacije gotovo do suvremenog doba“ (Matijašić 2009:37). Također navodi da se u prošlosti značenje luksuza i bogatstva mjerilo egzotičnom robom iz dalekih krajeva te da se isto odnosilo i na hranu. Nju su samo bogati, odnosno pripadnici višega društvenog položaja mogli priskrbiti dok su siromašni konzumirali domaću hranu – žito, ulje, vino i ribu (Matijašić 2009:37). Montanari smatra da je široka upotreba maslinovog ulja, koje se proizvodilo još u antici, ali u manjim količinama i uglavnom za kozmetičku njegu, relativno nova (Montanari 2011:136).

Česta je predodžba da su, uz ribu, upravo te tri vrste namirnica bile srž, glavni sastojak gotovo svih obroka. Najvažnije žitarice u antici bile su: pšenica, raž, ječam i zob. Proso, heljda i riža azijskog su podrijetla, a kukuruz je došao iz Amerike 1482. godine (Matijašić 2009: 40). U antici se žitarice u Istri spominju tek u VI. stoljeću (Matijašić 2009: 40-45).

Vinova loza uspijeva i u hladnijim krajevima pa se ne vezuje isključivo za Sredozemlje, „ipak civilizacija vina dio je klasične dionizijske kulture Sredozemlja“ (Matijašić 2009:45). Pretpostavlja se da su već i autohtona ilirska plemena Histri od grčkih moreplovaca naučili uzgajati vinovu lozu i proizvoditi vino, no tek su Rimljani vinogradarstvo i vinarstvo razvili kao najvažniju gospodarsku granu kako na lokalnoj razini, tako i u izvozu (Matijašić

2009:46). I danas je u Istri razvijena kultura uzgoja vinove loze te proizvodnje i kulture pijenja vina. I istarski župan Ivan Jakovčić poznat je po svom somelijerskom obrazovanju.<sup>1</sup> Možda je i to jedan od razloga zašto se u Istri, točnije u Poreču, organizira *Vinistra*, manifestacija prvenstveno okrenuta vinu, gdje se ocjenjuje vino raznih proizvođača, ali i ulje, med, sir i pršut. U svakom boljem turističkom prospektu koji predstavlja Istru pronaći će se velik broj vinskih cesta gdje se mogu kušati izvorna vina domaćih vinara i vinogradara.

Kad je riječ o simbolima Mediterana i njegovoj definiciji, maslina zasigurno zauzima istaknuto mjesto jer uspijeva samo unutar pojasa blage mediteranske klime. Kaže se da Mediteran završava tamo gdje prestaju prirodni uvjeti za rast, razvoj i urod masline. Tako je i Istra podijeljena na mediteransku (gdje uspijeva maslina) i unutrašnju (kontinentalnu, gdje maslina ne uspijeva). Zanimljivo je da se danas, kada je maslinovo ulje ponovno popularno, ekonomski isplativi nasadi maslina šire i na područja u Istri gdje ih nekada nije bilo.<sup>2</sup> U Istri se, osim vinskih cesta, unatrag nekoliko godina nude i ceste maslinovog ulja, i to na istom načelu kao i vinske ceste. U posebno uređenim kušaonicama može se kušati ulje. Često je i uljara u neposrednoj blizini, a za vrijeme berbe mogu se brati masline ili barem pogledati maslinik. Naravno, uljarski proizvodi mogu se i kupiti.

U predodžbu mediteranske kuhinje svakako još treba ubrojiti razne tjestenine – *pašte*, *pljukance*, *fuže*, njoke te povrće poput radiča, broskve, šparoga i sl.

U vodiču kroz istarske restorane i konobe, ti su objekti podijeljeni u tri kategorije: one koji nude mediteransku hranu, one koji nude tradicionalnu istarsku hranu i one koji objedinjuje obje kuhinje, tradicionalnu istarsku i mediteransku. U tablici koja slijedi uočljivo je da domaća istarska kuhinja nije isto što i mediteranska, odnosno da u mediteransku kuhinju spadaju jela koja su vezana uz more, dok je domaća kuhinja vezana uz tjesteninu. Podjela, navedena u ovom vodiču, navodi nas na zaključak da je mediteranska kuhinja nekoć pripadala talijanskom etnikumu u Istri koji je živio uz more, dok je domaća kuhinja, dakle ona hrvatskog podrijetla, bila lišena morskih sastojaka i zasnivala se na povrću i tjestenini.

---

<sup>1</sup> Na internetskim stranicama može se pročitati biografija istarskog župana Ivana Nina Jakovčića, a od nama zanimljivih podataka ističem: “U travnju 2009. godine Savez kuhara mediteranskih i europskih regija mu dodjeljuje počasnu titulu *Vitez kulinarstva*. Od posebnih interesa se izdvaja njegova ljubav prema golfu, a slovi kao poznati i priznati sommelier.” (<http://nino4zupan.com/category/nino/biografija>, 1.5.2012).

<sup>2</sup> Primjerice, u Selini, selu pokraj Poreča koje graniči s unutarnjim dijelom Istre, pomiču se nasadi maslina koji su sve udaljeniji od mora i na sve višoj nadmorskoj visini. Događa se da stariji mještani savjetuju mlade maslinare kako im u toj vali, vrtu, njeni masline neće uspijevati, iako graniče s njihovim nasadom maslina. I često budu u pravu. Zanimljivo je spomenuti da u Istri postoji žensko ime Ulika (na istarskom dijalektu *ulika* znači maslina). Prije stotinjak godina to je ime bilo često, posebice na području izvan talijanskoga govornog područja (priobalni pojas), tj. u unutrašnjosti Istre, i to ondje gdje su masline/ulike uspijevale. Posljednjih desetak godina, ime Ulika iznova je popularno u Istri, bez obzira na prirodne okolnosti, više kao simbol povezanosti s Istrom u cjelini.

## Podjela istarske kuhinje na primjeru istarskih ugostiteljskih objekata

mediteranska kuhinja	tradicionalna istarska kuhinja	tradicionalna istarska/ mediteranska kuhinja
- riblji specijaliteti	- tartufi i meso pod pekom, meso istarskog goveda  - njoki s divljači, vepar s palentom, pečeni pijetao	- kanistrele s kremom od šparoga u čaši, sipa sa šparogama, pljukanci s morskim plodovima, domaći kruh
- pljukanci sa sipom i šparogama, riba u pećnici, kapesante gratinirane u pećnici	- domaći ravioli, mineštre, domaći kolači	- rižoto sa škampima i šparogama, domaći pljukanci sa škampima
- pašta napoletana, riba po sezoni	- istarska kuhinja sa sezonskom ponudom, gljive, šparoge, tartufi	- jastog sa špagetima, jela s tartufima, istarski domaći specijaliteti
- brodet i palenta, rezanci s jastogom, meso s tartufima	- šparoge, tartufi, domaće meso s grila, njoki, pljukanci, domaća tjestenina	- riblji specijaliteti po sezoni, domaća tjestenina, jela s roštilja
- sirovi škampi, riblji specijaliteti	- domaći kruh s tartufima, maslinama i kobasicama	- ravioli s morskim plodovima, jastog s tjesteninom, miješana školjke na buzaru
- špageti s jastogom, špageti s plodovima mora, miješana riba na žaru	- istarski pršut, salame i rolana panceta, ombolo na maslinovom ulju	- riblji specijaliteti po sezoni, plava riba, domaći fuži, njoki, pljukanci

Tablica sastavljena prema podacima u *Istra the guide 2009*, A. Gaberšček.

Jedna misao etnobotaničara Paula Nabhana postala je ključnom u mojim težnjama da shvatim Mediteran u kontekstu izvornosti i istinitosti: „*povratak kući* – trenutke kada osjećam da su naši geni, naša kulturna tradicija i hrana koju jedemo u savršenom skladu – tako da su zdravlje našeg tijela, zajednice i okoliša jedna te ista stvar” (Nabhan 2007:9). Sasvim subjektivno, što sam starija, sve mi više odgovora hrana izrasla ili proizvedena u mojoj neposrednoj blizini, poput šparoga koje sama uberem, kokošnjih jaja moje svekrve te pršuta koji je sušila teta Marčela iz mog sela. Shvatili ste, moje je omiljeno jelo *fritaja* sa *šparugama* i pršutom, a umjesto jaja mogu biti i *pljukanci*. Naravno, šparoge se *frigaju* na maslinovom ulju iz mogega maslinika, a u zadnje vrijeme masline i solim. I dalje ne znam spravljati kolače ... Valjda su to geni, jer istarska kuhinja ne obiluje kolačima, ili samo moja isprika. Znanstvenici su sve sigurniji u tvrdnju da etničke kuhinje „imaju čvrste ekološke temelje i evolucijske putanje koje imaju veliku važnost za zdravlje svojih konzumenata“ (Nabhan 2007:17). Po Nabhanu, postoje evolucijski gastronomi, dakle upravo oni koji tumače prehranu kroz evoluciju i kroz gene. Sklona sam vjerovanju da su upravo geni dokaz izvornosti, a tada i nečije autentičnosti. Odnosno, da sintagmu regionalni identitet potkrijepim znanstvenim uzorkom gena, svojedobno sam željela dokazati *istrijanstvo* kroz

genetski kod istarskog goveda, popularno zvanog *boškarin*. Nastojala sam dokazati da on isključivo pripada Istri, i to od davnina, a zanimljivo je pitanje je li on, upravo zato jer je tu od davnina, i dobar za jelo. Naime, nekada ga se iz ekonomskih razloga držalo isključivo kao radnu snagu, a samo je rijetko poslužio i kao hrana. Danas, kada ga je zamijenila tehnologija, nije ga ispravno jesti zbog naših gena (ipak kulturološki uvjetovanih), ali jest zbog njegovih – izvorno istrijskih pa, prema tome, i mediteranskih?

## Kamen i umjetnost

Uz hranu, iduća je asocijacija na Mediteran zasigurno kamen, i to kao graditeljski temelj, ali i poveznica s hranom (*brodet od grote*). Brodet je jedan od gastronomskih, ali i kulturnih užitaka povezanih s Mediteranom. Glavni su sastojci brodeta upravo plodovi Sredozemnog mora. Zanimljivo je i iskustvo jednog kuhara i predstavnika istarske gastronomije zapisano u knjizi koja govori o Istri: „ Iz Napulja nas automobilom voze k jugu, u glasoviti turistički Positano ... Ondje se po brojnim restoranima održava kulinarsko nadmetanje mediteranskih kuhinja ... Naše drugo jelo koje se službeno poslužuje je „juha od kamena“... Međunarodni žiri je na koljenima ... između devet mediteranskih regija iz Francuske, Italije, Maroka, Malte, Grčke ... istarska kužina biva proglašena najboljom“ (Orlić 2005:239).

Matvejević također ističe kamenu juhu:

“...koju sam više puta kušao, za koju se osjećam dužnim priložiti naputak: s pogodna mjesta, gdje je more čisto i nije previše duboko, uzeti dva do tri kamena, ni prevelika ni premala, potamnijela od ležanja na dnu, po mogućnosti šupljikava – u šupljine se ponekad uvuče kakav račić. Kuhati ih dugo u loncu, u običnoj vodi ili, još bolje, kišnici, dok ne izide iz njih sve što im se na površini i u nutrini nakupilo. Može se dodati na kraju list lovora, stručak timijana, po žlicu vinskoga octa i maslinova ulja. Ako je izabrano pravo kamenje, koje je dugo bilo u moru i proželo se njime, nije potrebno dosoljavati. Takvu juhu, poznatu po siromašnim otocima Egejskoga, Jonskoga i Jadranskoga mora, kuhali su Pelazgi, Iliri i Liburni. Kamena juha stara je kao i bijeda na Mediteranu.“ (Matvejević 2006:173).

Kada govorimo o asocijacijama na Mediteran i kamen, zasigurno nam odmah padaju na pamet kamene kuće, kažuni, suhozidi kojima obiluje i Istra.

Josip Milićević, pišući o Bujštini, napominje da se taj dio poluotoka nije bitno razlikovao od ostalog dijela ruralne Istre te su i na ovom području kuće bile prizemne, češće jednokatnice, ali ima i dvokatnica, da su zidane od kamena, a povezivane običnom navlaženom zemljom. Nekada su kuće bile pokrivene slamom ili kamenim pločama, *škrilama*, a početkom 20. stoljeća sve više su se koristile kanalice (Milićević 1985:318). Gradilo se slaganjem neobrađena prirodnog kamena, bez međusobnog vezivanja, kao *suhozid* (primjerice, zidovi, kažuni, štalice) i obrađivanjem kamenih blokova koje su seoski majstori, povezujući ih žbukom, vješto zidali. Dovratnici i doprozornici klesani su u takozvane *jerte*, “a relativno mala prozorska okna (oko 50x50 cm) opskrbljena su kopcima od pune daske, *škurama*, kao dobrom zaštitom od ljetne žege i zimskih vjetrova” (Muraj 1998:28). Prema Nikočević,

najstarija tradicijska kuća bila je jednodoborna prizemnica, kakva je danas jedva sačuvana, uglavnom kao staja. U dalekoj prošlosti gradile su se od drveta ili kamena i pokrivala slamom. Bile su u upotrebi sve do Prvoga svjetskog rata, usporedo s prevladavajućom katinicom s baladurom (Nikočević 2005:812). Tradicijske kuće s kamenim baladurom, malom, najčešće natkrivenom terasom do koje vode vanjske kamene stepenice, prevladavaju u ruralnoj Istri. S terase se ulazilo u glavni prostor s ognjištem zidanim od kamena, iz kojeg se odlazilo u još jednu prostoriju (spavaonicu), a unutarnjim drvenim stepenicama moglo se stići do potkrovlja, *šofita*, gdje se čuvao urod.

Seoski su graditelji posezali za prirodnim resursima. Kuće u Istri grade se od kamena, kao sirovine koje ima u velikim količinama. "Od grote se je delalo sve. Misto kadi se živi, šterna s ke se pije voda, kažun u ki ćemo pojti za slabega vrimenta na kampanji, od grote ćemo učiniti japlenicu, tu malu tvornicu japna" (Bijažić 1999:15). "Kamen je bio i još je uvijek sastavni dio svake građevine, od manjih palača u primorskim gradovima do *tigora* (male štalice za sitnu stoku), od *stancija*, velikih posjeda gdje živi više seoskih obitelji, do kuća s *baladurom* i malih *kažuna*, privremenih skloništa seljaka ili pastira" (Lago 1996:96). Osim prirodnih resursa, na način gradnje utječu i klimatski uvjeti – Istru karakteriziraju jaki vjetrovi kao i određeni hidrografski uvjeti. Iako to nove generacije zaboravljaju, Istra je siromašna izvorima vode pa su cisterne, *šterne* bile sastavni dio svake bogatije istarske kuće. *Šterne*, kao važan segment života, bile su građene od najboljeg kamena. Ovisno o bogatstvu vlasnika, oko kuće se nalazilo dvorište, *korta*. *Korte* ograđene visokim kamenim zidom s velikim *portunom*, kamenim portalom sa željeznim ili drvenim vratima za ulazak u dvorište, karakteristične su za Vlahe, Morlake (stanovnike koji su doselili u Istru u XVI. i XVII. stoljeću), premda se taj tip *korte* može tumačiti i kao furlanski utjecaj (Nikočević 1995:814). Takvi su visoki zidovi karakteristični, primjerice, u selu Radovani, a lijep primjer širokoga dvorišnog ulaza za kolni pristup, odnosno željeznog *portuna* unutar kojeg se nalaze posebna manja vrata za prolaz domaćina još je u funkciji u Bankima, selu pored Baderne. U ograđenome dvorišnom prostoru najvažnije mjesto zauzima *dvor*, staja – prostor za stoku u bogatijim kućama, dok se u siromašnijim kućama, ako su i imale blaga, staja (*štala*) nalazila u prizemlju kuće. U stajama zidanim od lošijeg kamena bila su i kamena korita za napajanje i hranjenje blaga.

Unutar dvorišta često se nalazila *lišjera*, kamena kućica s *ognjištem* i dimnjakom, i u tom se prostoru kuhalo za prasce, ali se i prala/iskuhavala roba, odjeća. U današnje vrijeme, preuređena i dozidana *lišjera* postaje konoba ili apartmanić za turiste. U zbijenim su naseljima životinjske nastambe bile smještene na njihovim rubovima i građene suhozidom, s krovom pokrivenim tek nabacanim granjem. U vanjskom su prostoru i gumna, funkcionalno smještena uz staju i spremište za slamu. Često su *potaracana* kamenim pločama i okružena niskim zidićem. Zbog svoje veličine, koja ponekad doseže i desetak metara, mjesta za vršenje žita, uza svoju primarnu funkciju, postaju i mjestima za okupljanje seljana (Muraj 2001:46). Na još uvijek prekrasno očuvanoj stanciji Tićan pored Višnjana, gumno je smješteno ispred crkvice. Popločano kamenim *škrilama* i opasano suhozidom visokim više od metra, često je služilo i kao mjesto za druženje.

Istra ja poznata i po mnogobrojnim kamenolomima, a jedan je od poznatijih *Mon-traker* u Vrsaru, nepresušna inspiracija Ede Murtića. To je ujedno i prostor u kojem se održava Međunarodna studentska kiparska škola. Povezanost kamena, Mediterana



i Istre može se najkonkretnije uočiti kroz Mediteranski kiparski simpozij na Dubrovniku, u neposrednoj blizini Labina. Ova je likovna manifestacija osnovana 1969. godine. Njezini idejni začetnici i osnivači – akademski kipar i slikar Josip Diminić, povjesničar umjetnosti Branko Fučić i turistički djelatnik Lucijan Martinčić, odustali su od prvotne ideje otvaranja umjetničkih ateljea te prednost “dali kamenu i prijedlogu da se organizira susret kipara” (Milevoj 1991:42). Izuzevši godine 1980., 1981. i 1986., simpozij se održava svake godine tijekom kolovoza i rujna. Radni prostor obuhvaća gotovo 35 hektara koje je općina Labin ustupila umjetnicima na trajno korištenje. U radu simpozija sudjelovalo je više od 86 afirmiranih kipara iz zemlje i inozemstva, izrađeno je 79 skulptura koje su postavljene u Parku, a njih 16 diljem Hrvatske. Izrađeno je i 16 dionica *bijele ceste*. „Mediteranski kiparski simpozij, od pokušaja obnavljanja stancije Dubrova, do stvaranja pravog Grada skulptura, danas je reprezentativni dio hrvatske kulturne baštine, jedinstven spoj prepoznatljivosti mediteranske borove šume i umjetnosti,“ (Franković 2006:54).

Iz izloženog možemo zaključiti da je Istra usko vezana uz kamen, i kao građevni materijal, ali i kao materijal za umjetničko izražavanje. Predodžba o kamenu kao dijelu mediteranske kulture prisutna je od samog ulaska u Mediteran uz kameniti Gibraltar pa sve do helenskih akropola ili rimskih amfiteatara.

## **Odabrane natuknice o suvremenoj umjetnosti, svakodnevici i Mediteranu**

Navest ću još nekoliko interpretacija Mediterana kroz suvremenu umjetnost, film, poeziju, glazbu, ali i osobni doživljaj, moje asocijacije i one mojih prijatelja. Možda ćemo ipak najbolje doživjeti Mediteran gledajući filmove Gabriela Salvatoresa. *Mediterraneo*, koji je 1990. nagrađen *Oscarom* za najbolji strani film, višeslojno je djelo koje govori o Mediteranu kroz njemačku okupaciju grčkog otoka videnu očima talijanskih vojnika, a odlikuje se i osebjanošću glavnih i sporednih likova. U posljednjim scenama ističu se i negativne strane masovnog turizma, kao i osobne životne tragedije i otuđenost koje Mediteran može zaliječiti. Isti je režiser 1989. snimio film *Marrakech Express*, o putovanju skupine prijatelja Mediteranom (Italijom, Francuskom, Španjolskom i Marokom).

*Mare nostrum* (usp. Mollat du Jourdin 2004, Matvejević 2006), kako su Rimljani nazivali i tepali Sredozemnom moru, značajna je odrednica Rimskog Carstva i njegova odnosa prema moru. Osim o svojatanju, ova sintagma govori i o važnosti, ali i o emocionalnom odnosu prema Sredozemnom moru. Istu je sintagmu istarski kantautor Franci Blašković upotrijebio na svom prvom nosaču zvuka *Adio Pola*, „...mare nostrum un bel capo nostro, velika hiža od vojske na obali“. Kroz ovaj stih možemo analizirati važnost mora u Istri, odnosno Puli. Kao i u rimsko doba, ono je i danas izrazito važno. Sada prvenstveno zbog turizma, ali i zbog obrane zemlje zbog čega je na većem području pulskog akvatorija onemogućen prilaz običnim ljudima. Osim vojno-strateške važnosti Sredozemnog mora, kako nekada tako i sada, neobično je važan i emocionalni odnos naspram njemu i *vice versa*.

Istarski pjesnik Drago Orlić razlaže i objašnjava Mediteran kroz igru riječi MED i TERAN.<sup>3</sup>

Teško je, citirajući i interpretirajući druge autore, pisati o Mediteranu koji nisam doživjela. Moj osobni Mediteran, istarski Mediteran, moj je suprug koji bere *ulike* svoje *prababe* koja se nikada nije okupala u moru, Ulika i Val koji jedre i ja ih čekam da se vrate. I smiješna sam sama sebi budući da sam pomislila da ću ga (Mediteran), epistemološki uokvirenog objektivnim granicama, znati objasniti etnološki stručno i znanstveno.

Knjižničarku Mateu iz Ladrovići Mediteran asocira na magarca. Mora da je pročitala *Mediteranski brevijar*. I moj *pradid* Frane (rođen 1901. godine) do zadnjega je dana u Dokići živio s magarcem.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Zanimljiva igra riječi MEDITERAN – MED i TERAN, naslov je knjige D. Orlića. Pojmovi *med* i *teran* koriste se u prepoznavanju istarskog identiteta, *teran* kao karakteristično vino koje se pije i uzgaja u Istri, a *med* kao pojam koji asocira na bogatstvo, slatkoću, hranu grčkih (dakle, mediteranskih) bogova. Uz to, pčelarstvo i med nove su odrednice istarskog identiteta koje su tek u začeću. U prilog tome ide i manifestacija *Dani meda u Pazinu*. Na poleđini Orličeve knjige ponuden je jelovnik mediteranske užine koji su pripremili kuhinjski pulskog restorana *Valsabion* pobjeđivši njime na predstavljanju mediteranske kuhinje u talijanskom gradu Positanu.

#### MEDITERANSKA UŽINA

Krumpir pod čripnjom  
(ploške krumpira, umak od maslinovog ulja, slana sardela)

Brodo od morske grote  
(morski kamen, kamenice, alge)

Pljukanci s prstacima

Švoj po istarski  
(filet lista, maslinovo ulje, masline,  
mediteransko aromatično bilje)

Kroštule sa sLadoledom od planike  
(domaće kroštule, sLadoled od planike,

umak od rakije s dunjom)

Sir s medom i pinjolima

Sve to “zaliti” *teranom*, *malvazijom*, *borgonjom*, *muškatom*.

<sup>4</sup> Navest ću još dva istarsko/mediteranska primjera. Zovem svoju lektoricu i prijateljicu iz pulskog *Glasa Istre* da mi potvrdi jesu li sve te riječi o kojima promišljam mediteranski, istarski pridjevi ili što drugo. I pitam je smetam li, a ona meni odgovara da „nema problema, da se upravo balkanski prejedaju čevapa u redakciji“. I da im „ne pada napamet jesti neke srdelice ... s mediteranskim pridjevom“. Prijateljici iz Istre i njezinu suprugu Grku putem elektroničke pošte postavila sam nekoliko pitanja kako bih, na jednostavan način, otkrila predodžbe o raznim dijelovima Mediterana. Odgovor je bio: „*Ne možeš o Mediteranu kompjuterski, gle, za ova pitanja bi trebalo napisat roman za svako! A pogotovo ako planiraš objaviti imena, onda treba i nešto pametno napisat ☺, a ne samo tako sprčkatina, broj 6. Ja bin rekla da nemam ja šta tu mislit jer to geografske karte kažu zašto je Istra dio mediteranske zemlje Hrvatske. Na broj 3, misliš na koji su simboli mediterana ili koja je definicija u mojoj glavi? Kad pomislim da su i Libanon i Maroko na Mediteranu, onda mi bude jasno da nemamo neku sliku Mediterana nego mi mišlimo na Dalmaciju, Crnu Goru, Italiju, Grčku (Albaniju preskočimo zajno), vidiš kako to sve nije lako odgovorit ... da, da ...*“ (E-mail prijateljice kazivačice)

## Obrazovanje

Visoko, fakultetsko obrazovanje u Istri, fokusirano je u Puli, a dostupno i u manjim mjestima, ali uz plaćanje. Tako se i u Poreču mogu školovati osobe zainteresirane za mediteransku poljoprivredu. Tamo je otvoren Stručni studij mediteranske poljoprivrede, u sklopu istarskog odjela Veleučilišta u Rijeci. Od ponuđenih predmeta, osim onih koji se mogu naći u sličnim studijskim programima, ovaj smjer na drugoj godini studija nudi predmete *Voćarstvo Mediterana*, *Stočarstvo Mediterana* te predmete koji i bez pridjeva *mediteranski* asociraju na Mediteran, poput *vinogradarstva* i *maslinarstva*. Polazimo od pretpostavke da je voćarstvo i stočarstvo širi pojam od vinogradarstva i maslinarstva, ali i manje specifičan za Mediteran pa ga je trebalo opisati i/ili učiniti primamljivijim ili samo opravdati naziv studija. U okvirnom sadržaju predmeta *Voćarstvo Mediterana* navode se sljedeće voćne vrste koje uspijevaju na Mediteranu: smokva, mandarina, kivi, limun, naranča, šipak i lijeska (<http://www.veleri.hr/voćarstvomediteranaI>, 18.4.2012.). Iz okvirnog sadržaja predmeta *Stočarstvo Mediterana* možemo zaključiti da će se u tom predmetu učiti o osnovama stočarstva te vrstama i pasminama koje su prilagođene mediteranskom području. Učit će se i o autohtonim pasminama, a to su: autohtono istarsko govedo, autohtone pasmine ovaca i koza (<http://www.veleri.hr/stočarstvomediterana>, 18.4.2012.). Na trećoj godini, u okviru predmeta *Voćarstvo Mediterana II*, obradit će se sljedeće mediteranske kulture: japanska jabuka, rogač, breskva, nektarina, bajam, nešpula, višnja, trešnja i žižula (<http://www.veleri.hr/voćarstvomediteranaII>, 18.4.2012.). Isto tako, u okviru predmeta *Vinogradarstvo I* spominje se povijest vinogradarstva na Mediteranu i održavanje tla mediteranskog područja. *Vinarstvo II* objašnjava agroekološke uvjete uzgoja vinove loze i specifičnost berbe u mediteranskom području. Predmet *Maslinarstvo* predviđa rad na nasadima u Istri. U *Vinarstvu I* naglašava se specifičnost mediteranske proizvodnje. U ostalim se predmetima u njihovim okvirnim sadržajima ne iznosi nikakva poveznica s Mediteranom ili Istrom, osim u predmetu *Ruralni oblici turizma* gdje će se iznositi iskustva ruralnog turizma u Istri. U preostalim se predmetima spominje Hrvatska općenito (klimatske prilike Republike Hrvatske, hrvatska vanjsko-trgovinska razmjena poljoprivrednih dobara, preduvjeti za primjenu marketinga u poljoprivredi Hrvatske, ribarska proizvodnja u Republici Hrvatskoj i dr.).

Možemo zaključiti da od šezdeset ponuđenih predmeta, u koje se ubrajaju i tzv. opći predmeti poput stranog jezika, završnog rada i sl., pridjev *mediteranski* ili *istarski* u svome nazivu ili okvirnom sadržaju ima njih desetak. Nadalje, cilj je stručnog studija Mediteranske poljoprivrede “pružanje studentima potrebnih znanja za cjelovito samostalno vođenje poljoprivrednog gospodarstva u pedoklimatskim uvjetima Mediterana. Program uključuje svladavanje temeljnih znanja iz prirodnoznanstvenih i biotehničkih disciplina u prvom dijelu studija, dok u nastavku studenti stječu specijalistička znanja iz primijenjenih disciplina biljne mediteranske poljoprivrede, uz osnovna ekonomska znanja potrebna za vođenje gospodarstva. Stečeno znanje studentima osigurava snalaženje u različitim tehnološkim i poslovnim situacijama te uspješno vođenje obiteljskih i poljoprivrednih gospodarstava srednjeg i malog poduzetništva u uvjetima tržišne ekonomije i brzog razvoja tehnologije na području Mediterana” (<http://www.veri.hr/files/datoteke/brosure/poljoprivredni.pdf>, 10.4.2012.). U obrazovnom segmentu naglašavanje mediteranskog uočljivo je prvenstveno u naslovu studija. U tijeku studiranja fokusiranost prema Mediteranu opada. Kada sam upitala zašto *mediteranski*, poluslužbeni odgovor službenog osoblja bio je „da bude malo

*drugačiji od dotadašnjeg vinarskog i da bude malo širi, da ne bude samo o maslinarstvu*“. I u ovom primjeru čini mi se da krećemo od predodžbe da je Mediteran pojam koji je izrazito pozitivan, a kojem i sami želimo pripadati.

## Turizam Istre i Mediteran

Upišete li u *Google* pojam *Istra*, najprije će vam se otvoriti službeni portal Istre, <http://www.istra.hr>, a na naslovnoj stranici prvo ćete pročitati: „*Istra - Zeleni Mediteran*.“ Na istoj se stranici nalaze i dvije fotografije – morskog konjica u morskome plavetnilu i ruševine kaštela obrasla zelenilom. Ispod fotografija piše *Istra – Zeleni Mediteran*. Zanimljivo je da se isti slogan javlja samo na inačicama naslovnice na holandskom (*Istrie – De Groene Mediterraan*) i ruskom, dok na ostalim jezicima (engleskom, njemačkom, talijanskom) piše samo *Istra*. Iduća je stranica s rubrikom *Regije i mjesta*. U četrnaest rečenica, koliko je ispisano na ovoj stranici, samo se u dvije spominje Mediteran: „*Zaplovite zajedno s nama uzduž modrih istarskih skuta, krenite sunčanim tragom od istoka polagano prema zapadu, uranjajući u živopisne motive mediteranskog izričaja – uvale i plaže, barčice koje mirno plutaju, u ljepoti samoće, čekaju*.“ (<http://www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta>, 11.4.2012.). „*Tu će vam s brodica doviknuti da im se pridružite i uz pjesmu i okuse Mediterana odvesti do vrsarskih Sestrica i onda dalje, do porečkih plaža*.“ (ibid.) I na ostalim je jezicima tekst identičan. Dalje se nudi mogućnost otvaranja stranice svakoga pojedinog mjesta u Istri. Na stranici o Poreču možete pročitati sljedeći ulomak: „*Bogatu turističku ponudu pronaći ćete i u okolnim mještascima, a valja istaknuti mnoštvo restorana i autohtonih istarskih konoba sa svim čarima prave mediteranske kuhinje. Naselja u zaleđu Poreča slikovita su istarska sela postojane ljepote, u kojima nema mjesta stresu i žurbi, gdje se život odvija polako, rekli bismo „pravo mediteranski“*“ (<http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/poreč>, 11.4.2012.). Ovisno o jeziku, u pojedinim se prijevodima ne spominje mediteranska kuhinja (njemačkom i talijanskom), ali se zato na svim jezicima prevodi „pravo mediteranski“.

Slijedeći daljnje stranice po regijama i gradovima, Vrsar/Funtana, Mediteran i njegova izvedenica spominje se u dvije rečenice: „*Od davnina su se mediteranski pomorci na ovom području opskrbljivali pitkom vodom s obližnjih izvora na obali, po kojima su oba mjesta dobila ime*“ (<http://www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta/vrsar-funtana/o-regiji>, 11.4.2012.) te: „*ispunjavajući vašu želju za autentičnom mediteranskom kuhinjom, za zaboravljenim spontanom gastronomskim užitkom!*“ (<http://www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta/vrsar-funtana/o-regiji>, 11.4.2012.). S ostalim je jezicima slična situacija kao i u prethodnom poglavlju. Na svim se jezicima Mediteran spominje u kontekstu kuhinje dok se sredozemni moreplovci spominju samo u prijevodima na engleskom, slovenskom i ruskom.

Otvaranjem stranice Rovinja dočekuje nas čitava paleta asocijacija na Mediteran. Tako prva rečenica glasi: „*Na predivnoj zapadnoj obali Istre, tik ispod Limskog kanala nalazi se najromantičnije mjesto na Mediteranu!*“ (<http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/rovinj/o-regiji>, 11.4.2012.), a potom slijedi: „*Na Mediteranu je (sentimentalnu atmosferu vremena nap.a.) možete naći još samo ovdje, u gradu koji je svoj romantični život započeo na otoku ...*“ (<http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/rovinj/o-regiji>, 11.4.2012.). Nadovezuje se poglavlje o blizini pitoresknog Kanfanara gdje možete uživati u „*brojnim tradicijskim konobama, u okusima i mirisima*

u kojima se morska slanica miješa s aromama bujnog mediteranskog raslinja“ (ibid.). Završna pak rečenica o Rovinju glasi: „U Rovinju i okolici doživjet ćete čarobnu prirodu i začudnu baštinu, napuniti svoja srca ljubavlju, a sjećanja istinskom romantikom koja se još može naći samo u ovom zelenom kutku Mediterana“ (ibid.). Prijevodi na ostale jezike gotovo su doslovni, s iznimkom engleskog, njemačkog, talijanskog i slovenskog gdje je u prvom poglavlju izostavljeno dvostruko ponavljanje riječi Mediterana. Tako se na ovim jezicima Rovinj tripud asocira s Mediteranom, a na ostalim jezicima četiri puta.

Na stranicama o Labinu i Rapcu pridjev *mediteranski* spominje se dvaput: „Šetajući kroz mediteransku i europsku povijest ...“ i “A ako ste posebno naklonjeni moru uživat ćete i u regati krstaša u rabačkom akvatoriju ili u utrci čamcima na vesla, popraćenoj ljupkim mediteranskim melodijama“ (<http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/labin-rabac/o-regiji>, 11.4.2012.). Dvaput se spominje i u svim prijevodima.

U poglavlju o regijama, pod nazivom Središnja Istra, u uvodnom dijelu stoji: „Središnja Istra jedna je od rijetkih mediteranskih regija koju krase kvaliteta netaknutog prirodnog krajolika i bogatstvo baštine“ (<http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/srednja-istra/o-regiji>, 11.4.2012.). Mediteranska regija spominje se u prijevodu na sve jezike.

Zanimljivo je da se u sedam ponuđenih regija i gradova Mediteran ne spominje samo na stranicama Umag/Novigrad i Pula/Medulin. Također možemo zaključiti da se u pojedinim prijevodima ipak donekle izbjegava učestala upotreba riječi Mediteran i njezinih izvedenica.

Sljedeća stranica koja nam se nudi jest *Smještaj*. Sve je objašnjeno dvjema rečenicama, a druga glasi: „Odaberite svoja odredišta i uživajte u istraživanju Zelenog Mediterana na odmoru iz vaših snova ...“ ([http://www.istra.hr/hr/smjestaj/hoteli/popis\\_hotela](http://www.istra.hr/hr/smjestaj/hoteli/popis_hotela), 11.4.2012.). Preostali tekst odnosi se na nabranje hotela s osnovnim podacima o ponudi i smještaju. Zeleni Mediteran spominje se i na ostalim jezicima, uz napomenu da su tekstovi namijenjeni ruskom i nizozemskom tržištu prevedeni na engleski jezik. U istom se kontekstu spominje Zeleni Mediteran i na stranicama *Smještaj/turistička naselja*.

Na stanicama *Planiranje putovanja* ne spominje se Mediteran dok se na stranicama *Atrakcije i aktivnosti* koje nude nekoliko podstranica, u *Prirodnim atrakcijama* spominje: „ukrašene pravim mediteranskim zelenilom, šume koje se spajaju s morem ...“ i „Blaga mediteranska klima s 2.387 sunčanih sati godišnje ...“ (<http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/prirodne-atrakcije>, 11.4.2012.). Budući da su svi prijevodi doslovni, Mediteran se spominje također dvaput.

Dalje, u poglavlju *Obalama i plažama* stoji „pluća vam se razgaljuju mirisom Mediterana“ (<http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/obale-i-plaze>, 11.4.2012.) na svim jezicima.

U poglavlju o gastronomiji već se u naslovu spominje Mediteran: „Jedinstveni okusi ... mediteranske kuhinje“ te dalje u tekstu: “ako uberete stručak ružmarina, lovora i bosiljka ... još će dugo u sjećanjima mirisati na topli Mediteran“ (<http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/gastronomija>, 11.4.2012.). U svim je prijevodima isto, osim u slovenskom gdje je naslov pojednostavljen te se navodi samo *Gastronomija*.

I na posljednjoj stranici koju ćemo analizirati, čija se poveznica nalazi i na naslovnoj stranici *Sve o Istri*, Mediteran se spominje u poglavlju *Gdje se nalazimo?: „Dobrodošli u Istru, na Jadran podno Alpa, najbliži Mediteran središnjoj Evropi“* (<http://www.istra.hr/hr/sve-o-istri/>

gdje-se-nalazimo, 11.4.2012.). Kao „najbliži Mediteran“ Istra je predstavljena i u svim prijevodima.

Na stranici *Sve o Istri* nudi nam se i poveznica na *Hrvatsku* gdje se opisuje povoljan geografski položaj Hrvatske koja „je smještena na jugoistoku Europe, na dodiru Sredozemlja, Srednje Europe i Jugoistočne Europe (Balkana). Sa svojih 1.185 otoka, otočića i hridi, brojnim zaljevima i plažama Hrvatska ima jednu od najrazvijenijih obala Sredozemlja ...“ (<http://www.istra.hr/hr/sve-o-istri/hrvatska>, 11.4.2012.).

Analizirajući internetske stranice Turističke zajednice Županije istarske, možemo uočiti da je važan segment marketinške artikulacije prezentacija Istre kao dijela Mediterana. Naglašavanje i inzistiranje na mediteranskoj Istri tumačim prvenstveno kao marketinški potez u nastojanju da se predstavi kao najsjeverniji dio Mediterana te, prema tome, i kao najbliži srednjoj i sjevernoj Europi. Također, takvim se načinom promoviranja upućuje na distinkciju u odnosu na nemeditransku Hrvatsku (osim Kvarnera i Dalmacije koji ipak nisu najbliži zapadnom tržištu). Međutim, smatram da se, osim sasvim sigurnih mediteranskih temelja (more, masline, kamen) te kulturnog nasljeđa, prenaplašavanjem gubi smisao i autentičnost Istre u cijelosti.

Asocijacije i usporedbe s Mediteranom uglavnom su neodređene poput: netaknuta mediteranska regija, miris Mediterana, mediteranska klima, mediteranska sentimentalna atmosfera, najromantičnije mjesto na Mediteranu, mediteranski pomorci, mediteranski izričaj, ljupke mediteranske melodije, „pravo mediteranski“ – bez stresa i žurbe. Najčešće se ipak upotrebljava sintagma *Zeleni Mediteran* koja bi trebala aludirati na Mediteran drugačiji od *plavog morskog i bijelog kamenitog* te se također često upotrebljava sintagma mediteranska kuhinja.

## Zaključak

**„Mediteran više nije središte svijeta, nego tek njegov dio – trebat će mu vremena da sam sebe tako predoči i prihvati“**

(Matvejević 2006:30)

„Mediteran više nije središte svijeta, nego tek njegov dio – trebat će mu vremena da sam sebe tako predoči i prihvati“ (Matvejević 2006:106).

S kojim se mediteranskim odrednicama Istrijani žele poistovjetiti? Što Istra i njezini stanovnici te važnije obrazovne, turističke i kulturne ustanove poručuju, odnosno na koji način predstavljaju Istru u kontekstu Mediterana? Kao što smo vidjeli u prijašnjim raspravama i analizama, to su: zdrava prehrana i poljoprivreda, prvenstveno utemeljena na maslini i maslinovu ulju, zatim vino, blaga klima, more, život u skladu s prirodom, kamen, mudrost. Ili možda ono što nam je na studiju Mediteranskih kultura rečeno: *Nismo znali što napisati, a da se ipak razlikuje od vinarstva i da bude primamljivo pa je - Mediteranski*. Tako mi se upravo i čini, kada se točno ne zna što napisati, a želi se da bude lijepo, ljupko, kvalitetno, zeleno, romantično, autentično, onda se uvijek odabire *mediteransko*.

S druge strane, Mediteranski kiparski simpozij zasniva svoj rad na kamenu te njegovim oblikovanjem konkretno asocira na mediteransku tradiciju i podneblje. Također, prehrana i poljoprivredne kulture uspijevaju u Istri upravo zato jer su pod utjecajem mediteranske klime, a dio su izvorne artikulacije i smještaja Istre na Mediteranu. Danas se ističe mediteransko nasljeđe, a ne germansko ili slavensko, sigurno i zbog popularne kulture koja mediteranski način života – kao manje stresan, nutricionistički zdrav, klimatski ugodan, kulturno značajan i označen kao „kolijevka znanja“, priznaje i prihvaća kao nešto potrebno i dobro. Svjetonazori koji su danas popularni – uravnoteženost, prirodnost, vraćanje izvornosti i osjećajima, danas se dobro prodaju. Dobro se prodaju i kultura i znanje i ono malo tako cijenjena mediteranskog mira pa ga oni pravi Mediteranci nemaju jer će ga ustupiti turistima za nešto novčića.

Smatram da nije potrebno analizirati autentičnost i izvornost mediteranstva u Istri. Istra je i mediteranska i germanska i slavenska, ali se za današnje potrebe ipak odlučila biti više mediteranska. A sve to zato jer je ova regija legitimno i legalno usmjerena na turizam i okrenuta zapadnom kapitalističkom svjetonazoru.

Ono što smatram bitnim jest istinitost<sup>5</sup> i obostrani, makar i prešutni, dogovor između turista i domicilnog stanovništva. Na nama je da nudimo i prezentiramo najbolje što znamo, a na njima da prihvaćaju ljupkost, romantičnost, užitke za nepce, sentimentalnu atmosferu, arome nečega što žele doživjeti, svjesni omjera istinitosti i obmane.

Zaključujem da Istra i kao mediteranska regija voli sebe predstavljati i isticati upravo kroz tu dimenziju, posebice u turističko-marketinškoj sferi, kada je, kako sam uočila, uistinu i prenaplašena poveznica s Mediteranom. Predodžba o stvarnosti i sama stvarnost zamjenjuju jedna drugu (Matvejević 2006:181) prema potrebi, i onoj intimnoj, ali i onoj gospodarsko-turističkoj. I zato, prema potrebi, Istrijani vole pobjeći, barem onda kada su nesigurni – u domaću hranu koja se razlikuje od mediteranske (koliko god cijenjena bila), sakriti se unutar svojih visokih (netipično mediteranskih, ali ipak kamenih) portuna, rijetko pozdravljati nepoznate i još rjeđe pozivati ih u kuću, sasvim suprotno od one predodžbe otvorenoga mediteranskog mentaliteta.

---

<sup>5</sup> Vrlo mi je bliska i zanimljiva interpretacija autentičnosti u turizmu australskog antropologa John P. Taylora koja uključuje i pojam istinitosti ili iskrenosti. “Iskrenim” kulturnim iskustvom smatra susret na pola puta između turista i “glumaca” koji predstavljaju svoju kulturu. Tada autentičnost može biti pozitivno preoblikovana u pojmovima lokalne vrijednosti. Umjesto da vide vrijednost u nestajanju “autentičnog objekta”, trenutak interakcije može postati mjesto na kojem se stvara autentična vrijednost (Taylor 2001:8-9).

## Literatura

- Bijažić, Marko. 1999. Istarski narodni običaji i stari zanati. Pula: C.A.S.H.
- Brkljačić, Maja i Prlenda, Sandra. 2006. "Zašto pamćenje i sjećanje?", u: *Kultura pamćenja i historij.*, Brkljačić Maja i Prlenda Sandra, ur. Zagreb Golden marketing – Tehnička knjiga, str. 7-21
- Čaldarović, Ognjen. 2000. "Sociologiziranje ukusa, mode, stila i ishrane", u: *Sociologija ukusa*, Jukka Gronow: Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, str. 7-12
- Čapo, Jasna i Gulin Zrnić, Valentina, 2011. „Oprostornjavanje antropološkog diskursa“, u: *Mjesto nemjesto.*, Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić ur. Zagreb: Nova etnografija, str. 9-65
- Franković, Irene. 2006. "Mediterranski kiparski simpozij", u: *Epulon, Časopis Kluba studenata povijesti ISHA-Pula*, broj 4, str.153-154
- Gaberšček, Aleksander. 2009. Istra the guide 2009. The good food & drinke. Pula: Vlastita naklada
- Gillis, R. John. 2006."Pamćenje i identitet: povijest jednog odnosa" u: *Kultura pamćenja i historija.*, Brkljačić Maja i Prlenda Sandra, ur. Zagreb Golden marketing – Tehnička knjiga, str. 169-197
- Gronow, Jukka. 2000. Sociologija ukusa. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo
- Lago, Luciano. 1996. Kamena zdanja i krajolici središnje i južne Istre "kažuni" . Inventar za povijesno pamćenje. Pula: C.A.S.H.
- Magris, Claudio. 2006. "Za filologiju mora", u: *Mediterranski Brevijar*; Predrag Matvejević, Zagreb: V.B.Z. str. 7-9
- Matijašić, Robert. 2009. Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu, Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostoru, 3. *Istarski povijesni bianale*, Zavičajni muzej Poreštine-Museo del territorio parentino, str: 37-54.
- Matvejević, Predrag. 2006. Mediteranski brevijar, Zagreb: V.B.Z.
- Milevoj, Marijan. 1991. Do socijalizma i natrag: labinska povijesna kronika 1945-1990. Labin: Labinska komuna
- Miličević, Josip. 1985. "Nekadašnji seoski život i gospodarstvo", u: *Bujština il Buiese*, Skupština općine – Buje, Buje, 315-334.
- Mollat du Jourdin, Michel. 2004. Evropa in morje, Ljubljana: Založba \*cf
- Montanari, Massimo. 2011. Hrana kao kultura, Sandorf, Zagreb
- Muraj, Aleksandra. 2001. "Ognjište i dom", u: *Hrvatska tradicijska kultura*. Z. Vitez i A.Muraj, ur. Zagreb: Barbat, d.o.o. str: 37-72



Nabhan, Gary Paul. 2007. Neki to vole ljuće. Hrana, geni i kulturna raznolikost. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk

Nikočević, Lidija. 2005. "Tradicijsko graditeljstvo", u: Istarska enciklopedija, Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža, str. 812-814

Orlić, Drago. 1999. MED i TERAN, Poreč: Pučko otvoreno učilište Poreč i Errata corrige,

Orlić, Drago. 2005. "Četiri kamena u gastronomiji Istre", u: *Istra u mislima, mašti i sjećanjima suvremenih i domaćih pisaca*, Alida Bremer, Zagreb: Vuković&Runjić, str: 235-241.

Taylor, P. John. 2001, "Authenticity and sincerity in tourism", *Annales of Tourism Research* 28, I: 7-26.

<http://nino4zupan.com/category/nino/biografija/>, 1.5. 2012.

[www.veleri.hr/voćarstvomediteranaI](http://www.veleri.hr/voćarstvomediteranaI) 18.04.2012.

[www.veleri.hr/voćarstvomediteranaII](http://www.veleri.hr/voćarstvomediteranaII) 18.04.2012.

[www.veri.hr/files/datoteke/brosure/poljoprivredni.pdf](http://www.veri.hr/files/datoteke/brosure/poljoprivredni.pdf)

[www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/poreč](http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/poreč) 10.04.2012.

[www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta](http://www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta). 11.04. 2012.

[www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/poreč](http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/poreč), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta/vrsar-funtana/o-regiji](http://www.istra.hr/hr/regija-i-mjesta/vrsar-funtana/o-regiji), 11.04. 2012.

[www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/rovinj/o-regiji](http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/rovinj/o-regiji), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/labin-rabac/o-regiji](http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/labin-rabac/o-regiji), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/srednja-istra/o-regiji](http://www.istra.hr/hr/regije-i-mjesta/srednja-istra/o-regiji), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/smjestaj/hoteli/popis\\_hotela](http://www.istra.hr/hr/smjestaj/hoteli/popis_hotela), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/prirodne-atrakcije](http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/prirodne-atrakcije), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/obale-i-plaze](http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/obale-i-plaze), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/gastronomija](http://www.istra.hr/hr/atrakcije-i-aktivnosti/gastronomija), 11.04.2012.

[www.istra.hr/hr/sve-o-istri/gdje-se-nalazimo](http://www.istra.hr/hr/sve-o-istri/gdje-se-nalazimo), 11.04.2012.

