

Mr.sc. Darko Vlahović

Viši stručni suradnik u Hrvatskoj gospodarskoj komori - Županijskoj komori Split

KAKO OSNAŽITI ORIJENTACIJU PROIZVODNJE NA HRANE AUTOKTONE KVALITETE

UDK/UDC: 338.4

Stručni rad

Primljeno/Received: 5. travnja 1999.

Prihvaćeno za tisak/Accepted for publishing: 1. srpnja 1999.

Sažetak

Našim primorskim turističkim regijama opravdano se upućuju prigovori da nemaju dovoljno autoktonih prehrambenih proizvoda, te da u ponudi zanemaruju prednosti zdrave mediteranske prehrane. Umjesto bezglavog uvoza hrane i raznih pića trebali bi aktivirati vlastite alimentarne izvore, primjenjujući ekološki ispravne tehnologije i odgovarajuće postupke glede oznake kontrolirane proizvodnje, te kontrolirati čistoću prirode i podrijetlo proizvoda. S nutricionističkoga gledišta uputno je što više favorizirati ribu, kao jednu od vodećih namirnica u ljudskoj prehrani. Ali isto tako je potrebno konzumirati ostale autoktone prehrambene artikle visoke kakvoće, koji mogu biti nezamjenjiv sastojak naših atraktivnih jelovnika.

Autor se stoga zalaže za što hitniju valorizaciju orijentacije na vlastitu proizvodnju kvalitetne hrane, posebno afirmacijom obiteljskih gospodarstava. Proizvođači, kao nositelji agrarnih djelatnosti u kombinaciji s agroturizmom, mogu osiguravati najvrednije plodove zemlje i mora.

Ključne riječi: autoktoni prehrambeni proizvodi, markica kvalitete, atraktivni jelovnici, mediteranska prehrana, agroturizam.

1. UVOD

Valjda ćemo sada u samostalnoj državi jednom zauvijek shvatiti da trećina hrvatske državne granice leži na Jadranskom moru, dakle na prostoru obdarenom specifičnim odlikama (prirodna, zdrava i privlačna sredina) koje ga čine izuzetno značajnim i atraktivnim. Jadranski areal se odlikuje dužinom obalnog ruba i razvedenošću otočnoga arhipelaga, sa slikovitim vijencem otoka i otočića, zaljeva, uvala, lučica, draga... Ovaj

prostor nije samo vrijedan resurs za najizbirljivije i najpropulzivnije djelatnosti. Bogato razvijena dalmatinska obala s ugodnim mediteranskim podnebljem sama po sebi je neprocjenljivo bogatstvo - na hrpe skupljena i ograđena plodna zemlja na pristrancima i humcima, golo, kamenito i pusto područje. Resi ga prozračna ljepota pitomih krških polja. Brežuljci okićeni mirisavim travama u cvatu i različitim raslinjem. Poljoprivredno tlo na dalmatinskoj kršu tradicionalno se koristi za uzgoj vinorodne loze, plemenitih uljika, skupocjene maraske... dok u potkućnicama i po klancima cvatu buhač, mirisni ružmarin, kadulja, lavanda i drugo aromatično bilje.

Hrvatska s oko 5800 km morske obale, višestoljetnom pomorskom i ribarskom tradicijom te posebno kultiviranom zemljoradnjom doista po svemu ulazi u krug "produktivnih" mediteranskih zemalja. Upravo u Dalmaciji se vide kultivirani ruralni pejzaži, velike i pravilno raspoređene hrpe kamenja koje leže na brojnim mjestima na kojima su stvorene male, tihe oaze života. Ljudi su se u tome kraju žilavo i pošteno borili za mjesto pod suncem, otimajući od prirode u kamenitome kršu pregršt zemlje. S obzirom na milijune radnih dana upotrijebljenih za krčenje dalmatinskoga krša čini se da bi i Kineski zid i egipatske piramide bile zasjenjene da je kojim slučajem ta silna stoljetna energija bila upotrijebljena na stvaranje jednog takvog grandioznog djela.¹

Kad danas sagledavamo stanje u našem agraru i u primorskom području i u unutrašnjosti zemlje, lako je naći puno razloga za nezadovoljstvo zbog neravnoteže potrošnje i proizvodnje (nedostatak mliječnih preradevina, voća i povrća, nekih vrsta mesa...), s nepovoljnim cijenama, neujednačenom kakvoćom proizvoda te osobito uskom ponudom, prije svega u pogledu neafirmiranosti i nedostatka proizvoda iz skupine domaćih "specijaliteta" (prehrambeni proizvodi autoktone kvalitete). Karakteristični su i problemi vezani uz nedovoljna ulaganja, slabu potrošnju gnojiva, natapanje obradivog zemljišta, sitni isparcelirani posjedi - posjed hrvatskoga poljoprivrednika² u prosjeku se kreće oko 2,9 ha, u EU je 15 ha - nedostaci distributivne mreže i sl. U nas se naprosto stotine milijuna maraka odlijevaju na uvoz raznih prehrambenih proizvoda. Svake godine uvozimo i do 200 milijuna litara mlijeka. Ukupan uvoz poljoprivrede i prehrambene industrije premašuje milijardu američkih dolara i prema 1996. godini veći je za 8,6 posto, a istodobno je izvoz poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda povećan samo za jedan posto na 538 milijuna dolara. Hrvatska, trenutno, izdvaja za poljoprivredu iz proračuna nešto manje od dva posto na godinu, a za kreditiranje poljoprivredne proizvodnje trebalo bi svake godine iz državnog proračuna izdvajati oko pet milijardi kuna ili četiri do pet posto.³

1 R. Bičanić (1936), Kako živi narod, Pravni fakultet, Zagreb, str. 199.

2 Premalo hrane s domaćih oranica (D. Pasarić), Privredni Vjesnik, 9. ožujka 1998.

3 Iz članka: Mora li Hrvatska uvoziti hrane za milijardu dolara? (M. Petković), Vjesnik, 13. ožujka 1998.

U današnjim uvjetima svjetskog okruženja najvažnije je shvatiti da je samo prirodnim pristupom poljoprivredi, kojim se objedinjuje održiv razvitak, zaštita okoliša i odlaganje otpada, moguće unaprijediti organizirane oblike borbe za primjenu ekološki ispravne tehnologije u poljoprivredi. U Europi su baš male zemlje, poput Austrije i skandinavskih zemalja, dosta unapredovale u ostvarivanju visokih rezultata zaštite primarnih ekoloških kvaliteta šuma, vodnih tokova kao i visokog udjela "čistih" tehnologija u agrarnoj i industrijskoj proizvodnji. One su također i odlučne glede zaštite prirodnog okoliša od sve intenzivnijeg cestovnog prometa, zaštite naselja od onečišćenoga zraka i buke, te u razvijanju svijesti o nužnosti organizirane ekološke zaštite. Mi u Hrvatskoj o svemu tome moramo i te kako ozbiljno voditi računa, posebice zato što su nam energetske izvorima siromašni, tako da dosta ovisimo o nafti (ona je danas još jeftina i pristupačna) pa nam je strateška odrednica proizvodnja hrane u čemu imamo šansu. U proizvodnji kvalitetne hrane možemo biti među prvima. Povrh toga, u turističkoj ponudi možemo se afirmirati s nizom prehrambenih artikala koji čine okosnicu zdravih atraktivnih jelovnika.

2. TIHI ODJEK STOLJETNIH INICIJATIVA

Još se u najstarijim, drevnim zapisima govorilo kako osobitosti našega primorja možemo najbolje valorizirati ako "stvari uzmemo u svoje ruke". U nekadašnjim se prilikama, međutim, nije ni znalo, ni moglo stati na svoje noge - domaća se inicijativa u to vrijeme "utapala u tuđe pothvate, spašavajući tek po koju mrvicu s bogate "sofre" tuđih gospodara". Dalmacija je bila poznata po nekoliko "specijaliteta", koji su, neprerađeni ili u obliku prerađevina, uživali svjetski glas - na žalost, smo rijetko pod svojim imenom. Pojedini bi proizvodi išli na strana tržišta preko stranih posrednika, koji ni najmanje nisu imali interesa da "utiru put njihovu imenu, već obrnuto".⁴ U takvim okolnostima uzaludno je bilo nadati se da će produkcija "dalmatinskih specijaliteta" poprimiti veće razmjere i postati izdašnije vrelo zarade. Državnoj se vlasti prigovaralo da ne pokazuje veći interes za poljoprivrednu proizvodnju u dalmatinskim krajevima i da ne sagledava njezinu važnost.

Takvo je stanje zbog nedostatka kapitala i sredstava prisiljavalo naše ljude da se organiziraju u razne oblike zadrugarstva koje je ubrzo, upravo na tlu Dalmacije, pružilo svoje duboke korijene i opravdalo smisao postojanja. Na polju zadrugarstva Dalmacija je bila naša najjača pokrajina, jer se samo udruživanjem mogla othrvati gladi koja je svake godine kucala na njezina vrata... Osnivanjem zadruga općeg tipa u zemljoradničkim i

4 Lakatoš (1923), Industrija Dalmacije, str. 67.

ribarskim (a negdje i u turističkim) djelatnostima počeo se podizati životni standard i na našim otocima, osobito zahvaljujući činjenici što su mnogi, uviđajući nedostatke izmrvljenosti ponude i izoliranosti, počeli drugačije raditi (kohezija otočnih zajednica utjecala je i na brži razvoj naprednih ideja, na ritam života i šira gledanja, kao i na začetak prvih vlasničkih poduzetničkih inicijativa).

Koncem prošlog i početkom XX. stoljeća među najznačajnijim i najpoznatijim trgovačkim i industrijskim proizvodima bili su maraska, uljike, ljekovito-mirisavo bilje, vino, maslina, višnja, buhač, rogač, badem, a među morskim proizvodima riba (svježa i prerađena), kamenice, spužva, koralji. Pritom se počela povećavati proizvodnja i unosnija prerada nekih proizvoda. Radi boljeg razumijevanja stanja osvrnut ćemo se samo na neke od karakterističnih proizvoda.

Maraska/industrija likera. U proizvodnji dalmatinske višnje maraske perspektiva se javila osobito u zadnjim desetljećima XIX. stoljeća. Riječ je bila o traženoj i dobro plaćenju robi. "Maraška je vrsta višnje koje doduše imade i po mnogim drugim krajevima svijeta, ali je dalmatinska maraška radi raznih svojih osobina zauzela prvo mjesto na svjetskom tržištu, uglavnom zbog posebnih aromatičnih osobina i zbog znatnog postotka sladora, što joj daju dalmatinsko tlo i povoljno podneblje".⁵ U Zadru su stranci imali svoje prerađivačke pogone (prva tvornica likera/maraskina i ekstrakta podignuta je 1730. godine). Izvozom višnje maraske bavilo se nekoliko veletrgovaca u Trstu. Plod se prodavao najprije u svježem, a zatim u sušenom stanju. Već se tada uvidalo da se najveće koristi mogu izvući ako se višnja prerađuje kod kuće, u domaćim tvornicama.

Godine 1923. bilo je u Dalmaciji oko 100 tisuća stabala maraske - od čega oko 75 tisuća stabala pod rodnom - koja su davala pet tisuća tona plodova godišnje. Poljica, šibensko, zadarsko i splitsko područje s Bračom i Šoltom bila su najpoznatija područja uzgoja višnje maraske.

Maslina. Kao kultura je rasprostranjena gotovo uzduž cijele obale i otoka i stoljećima je bila važan dio narodne prehrane u prvom redu kao ulje, ali i kao zreo ili zelen plod, prerađen za jelo u konzerviranom stanju. U razdoblju 1878.-1892. bila je izrazita konjunktura vina, pa su maslinici pretvarani u vinograde. No, za vrijeme vinske krize - nastupila je kad su se Francuzi povukli s tržišta i kad se pojavljuju peronospora i filoksera - spas opet mnogi nalaze u sadnji maslinika i u drugim kulturama, koje su do tada zanemarivane (maraska, badem, buhač...).

Godine 1888. održavaju se posebni tečajevi za maslinarstvo i uljarstvo. Nedugo zatim počeli su se podizati uzorni maslinici, a zahvaljujući provedenim mjerama kvaliteta uzgoja se podigla do takve razine da se plodnost masline mogla mjeriti s najnaprednijima u Italiji. Pazilo se da plodovi na stablu ne prezriju, a počelo se voditi računa i o načinu

5 J. Lakatoš, op. cit., str. 68.

prerade, izbjegavajući stare, loše navike dugog konzerviranja maslina na hrpama, što je često i najviše kvarilo kvalitetu ulja. Prema tomu, rentabilnost maslinika se podizala i povećanjem plodnosti i produkcijom finijeg (kvalitetnijeg) ulja. Upravo su to bili presudni motivi koji su pokrenuli osnivanje prvih uljarskih zadruga (1895.), koje su se brinule da se ulje, prikupljeno od zadrugara, dalje dotjeruje i sljubljuje u tražene jednolične tipove. Zadruge se skrbu i za njegov plasman. Zahvaljujući takvom pristupu proizvedene su veće količine ulja istog tipa, a to je bio osjetan korak naprijed u odnosu na prethodnu praksu proizvodnje malih i nestabilnih količina ulja različitih tipova, koje se, najčešće zbog slabe pripreme, slabo cijenilo kao prehrambeni proizvod.

Na području Dalmacije najviše se cijenila vrsta masline oblica (orkula) i to zbog krupnijih i masnijih plodova. Vjerojatno je sve to bilo vezano za inicijativu oko podizanja tvornica za industrijsku preradu konzerviranih maslina za jelo, bilo da je riječ o zelenim plodovima u rasolu, ili zrelim, posoljenim ili osušenim maslinama. Da bi se prihvatio postupak prerađivanja maslina "na zeleno" ili konzerviranje u rasolu s dodatkom mirodija, bilo je nužno izaći izvan kućnog praga jer se jedino tako mogla organizirati bolja proizvodnja i udovoljiti zahtjevima tržišta (već se onda znalo da će domaća proizvodnja po kakvoći i izgledu nadmašiti grčke proizvode te vrste).

Pomak je učinjen i u uljarskoj proizvodnji. U to se doba već raspolagalo uljarama koje su opremane uređajima za rafiniranje lošijih ulja, odnosno oduzimanje boje, neugodna mirisa i suvišnih ukupnih kiselina (takvo ulje se moglo upotrijebiti u industrijske svrhe, posebno za konzerviranje ribe).

Prema statističkim podacima ministarstva poljodjelstva u Beču, produkcija maslinova ulja izgledala je ovako:⁶

Tablica 1

Produkcija maslinova ulje

Godina	Količina (q)	Godina	Količina (q)
1901	66.224	1910.	22.075
1905.	36.076	1911.	59.720
1906.	1.756	1915.	18.043
1909.	49.349	1917.	4.134
1991.	13.541 (hl)	ŽSD	23.473 (hl) RH
1994.	13.019	ŽSD	25.119 (hl) RH

6 Vidi: L. Lakatoš, op.citt., str. 77. (1901.-1917.); za ostale godine: B. škarica, I. Žužić, M. Bonifačić, Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće, M. Bonifačić, Rijeka, 1996., str. 29.

Medicinsko i industrijsko bilje. S obzirom na mediteranske značajke klime Dalmacija je, u cjelini, područje s vrlo povoljnim uvjetima za razvitak flore (u njoj ima i raslinja koje uspijeva u tropskim krajevima). Među mnogobrojnim raslinjem uspijevaju i biljke poznate po medicinskim ili miomirisnim svojstvima. Unatoč tome što se probiranje tih biljaka u proizvodno-trgovačke svrhe prakticiralo od davnina, mi taj "dar božji" još uvijek ne iskorištavamo ni racionalno, ni dovoljno. Kao da ne poznajemo postupak sabiranja i spremanja, zajedno s prerađivanjem miomirisnoga bilja, što nipošto ne bi štetilo kvaliteti tih prvorazrednih artikala.

U dalmatinskim su krajevima posebno njegovane kulture buhač, ružmarin, kadulja i lovorika. Buhača se nalazilo posvuda, bilo samoniklog, bilo uzgajanog kao industrijska biljka na posebnim plantažama (najpoznatije su bile na šibenskom i trogirskom području, te na otoku Hvaru). Raste i na predjelima do 1000 metara nadmorske visine. U Dalmaciji je godišnja proizvodnja buhača prije I. svjetskog rata dosizala oko 125 vagona. Trst je bio središte trgovine buhačem, koji se izvezio u cvijetu, da bi se vani prerađivao i stavljao u promet. Pritom bi trgovci cvjetni prah u preradi najčešće miješali sa samljevenim stabljikama, što je izravno štetilo kvaliteti tog proizvoda, koji je bio na vrlo dobru glasu, boljem i od japanskoga. Stanje je u prometu buhača bilo isto kao i kod drugih artikala, pa je to pojačavalo težnju za samostalnim radom i oslobađanjem od ovisnosti o stranim trgovcima, i stvaranjem izravnih veza na svjetskome tržištu.

Buhač se dosta rabio kao zaštitno sredstvo u borbi protiv raznih nametnika u poljoprivredi, koji su znali uništavati čitave povrtlarske kulture. Svojstva buhača pokazala su se kudikamo boljima od raznih kemijskih i metalnih preparata korištenih kao zaštitna sredstva (npr. nikotin, olovo, bakar, arsen...). Buhač ima prednost jer nije škodljiv, ni po čovjeka, ni po domaće životinje. Jedini mu je nedostatak što mu prah nije dovoljno konzistentan, ako nije dobro konzerviran. Lako ishlapi i gubi dobra svojstva. Ali uz pomoć odgovarajućih metoda, iz buhačeva praha moguće je izvući esenciju (mast, ulje, itd.) koja se lako otapa u raznim tekućinama kao što su alkohol, eter i sl. te tako zadugo čuva aktivna svojstva. Buhačeva tvar u razvodnjenoj stanju osobito je djelotvorna u tamanjenju svakovrsne gamadi. Upravo kad je u pitanju primjena biotehničke proizvodnje u poljoprivredi, bilo bi uputno ponovo utvrditi prednosti buhača kao prirodnog zaštitnog sredstva, pogotovu stoga što njegov uzgoj ne iziskuje nikakvu posebnu obradu.

Ružmarinu, kao samonikloj biljci raširenoj po čitavom našem primorju, oduvijek se pristupalo s uvažavanjem najviše na otocima Hvaru, Visu i Šolti te na poluotoku Pelješcu. Znalo bi se sabrati i do 150 vagona suha ružmarinova lišća na godinu. Veći dio od toga prerađivao bi se kod kuće u ružmarinovo ulje (od 10 kg suhog lišća dobivalo se 1,5-1,8 kg ulja), no zbog pomanjkanja vode i zastarjelog postupka nije se mogla postizati veća kvaliteta ulja. Najbolje ružmarinsko ulje davale su ružmarinske zadruge u Brusju, Grablju i Svetoj Nedjelji na Hvaru.

U Splitu je počela djelovati "Napredna zemljišna zajednica", koja je potakla sadnju ranog cvijeća, kao i bavljenje destilacijom miomirisnog cvijeća. Zatim, 1922. godine osniva se tvrtka "Mirava" d.d. Komiža - Split, koja postaje nositeljem industrijske proizvodnje eteričnih ulja. To društvo se usmjerava na gajenje, sabiranje i kupovanje domaćeg i stranog aromatičnog i ljekovitog bilja, pripravlajući se posebno za poslove trgovine i izvoza. Također se unapređuju proizvodnja sintetičkih i umjetnih mirisa, cvjetnih ulja i kompenzata za parfeme i toaletne sapune, pripravljanje voćnih etera i aroma, te smjesa za aromatiziranje vina, likera, limunade, bombona itd. Vodi se briga o promicanju racionalnog uzgoja i sabiranju aromatičnog i ljekovitog bilja po Dalmaciji, uz pružanje pomoći seljacima/kooperantima, osobito glede stručnog destiliranja domaćih mirisavih biljaka. Društvo je bilo od koristi i za druge domaće industrije, jer je podupiralo razvitak naših tvornica likera, parfema i toaletnih sapuna. Imalo je utjecaja i na industriju lijekova, boja i lakova. A cijela industrija eteričnih ulja koristila je poljoprivredu, jer je utjecala na intenzitet gajenja aromatičnog bilja i cvijeća, kao i na uvođenje novih i unosnijih grana poljoprivrede. Stoga se koristilo i neproduktivno zemljište, dok su se otpaci destilacije upotrebljavali kao hrana za stoku i gnojenje.

Na dalmatinskom području bilo je i nasada kultivirane dešpice (*Lavandula vera*), pelina i raznoga drugog aromatičnog bilja, i to u obilju i najboljih vrsta. Samonikla kadulja nalazila se po cijelome primorju i služila je kao ispaša za pčele koje su davale najbolju kvalitetu meda. Bilo je i lovora, zanimljivog zbog lišća i bobica. Otkrivena je i pogodnost gajenja zimskoga cvijeća za rezanje, ranog povrća, palmi, oleandra... Dosta toga je već bilo poznato u agrarnoj proizvodnji. Kao najveće zapreke u ostvarivanju značajnijih poduzetničkih pothvata smatrale su se uglavnom loše veze s unutrašnjosti.

3. JELOVNICI PO RECEPTU UKUSNE I ZDRAVE PREHRANE

Premda je Hrvatska turistička zemlja s višestoljetnom ribarskom tradicijom, ona još uvijek zaostaje za drugim zemljama po potrošnji ribe i ribljih proizvoda u svakodnevnoj prehrani. Jedno je nedavno ispitivanje Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo pokazalo da u nas trećina ispitanika jednom na tjedan konzumira ribu, 50 posto ispitanika jede ribu od jedan do tri puta na mjesec, dok samo 15 posto anketiranih jede ribu redovito najmanje dva puta u tjednu.⁷ U nas je ribe općenito nedovoljno na jelovnicima, bilo da je riječ o prehrani kod kuće, u restoranskoj ponudi ili u pansionkim menijima. Ipak, poznato je da je s nutricionističkoga gledišta

7 D. Verbanac, Srdela je ponosna riba, Slobodna Dalmacija, 15. ožujka 1997.

riba jedna od najvažnijih namirnica u ljudskoj prehrani. Masti sadržane u ribama od velike su terapijske vrijednosti; masne su kiseline u ribljem mesu većinom nezasićene, pa je riblje meso daleko zdravije od životinjskog. Najnovijim istraživanjem se pokazalo da višestruko nezasićene masne kiseline, tipa omega-3, mogu osjetno smanjiti učestalost degenerativnih bolesti srca i krvnih žila, a poznati su njihovi korisni učinci i kod upalnih i drugih procesa.⁸

Dakle, riba našega mora nemasna je, zdrava i dijetalna namirnica. Esencijalnim masnim kiselinama najbogatija je plava riba: skuša (2,4 grama na 100 grama proizvoda), svježa tuna (1,6 g), inćun (1,4 g). Srdela u sebi sadrži ukupno samo 1,5 posto masti ili lipida. Igljica se među plavim ribama izdvaja kao ultra light (vrlo posna) namirnica sa samo 1.05 posto masti u svome sastavu. Plava riba ima na leđima i bokovima srebrnaste pruge koje se reflektiraju plavom bojom. U našem moru plovi obično u velikim jatima i lovi se u velikim količinama. Za mrakova velik ulov uvjetuje znatno veću ponudu od potražnje; zna se dogoditi da ribarima nema tko otkupiti srdelu, pa je bacaju natrag u more. Plava riba: srdela, inćun, skuša, lokarda, šarun ili igla postaju stoga na našim tržištima najekonomičnijom i najjeftinijom prehrambenom namirnicom. A upravo se plava riba, priređivana na različite načine, pokazala kao izvor bezbrojnih ugodnih iznenađenja.⁹ Primjerice, srdela, koja se ubraja u "skromne", jeftine ribe najbogatija je lizinom, valinom, izoleucinom i alaninom. Iako je najčešća i najjeftinija, na samom je vrhu top-liste nutricionistički visokovrijednih namirnica, osobito glede sadržaja esencijalnih aminokiselina, tvari prijeko potrebnih za održavanje intelektualno i fizički dobre kondicije.

Svu plavu ribu, upotrebljavanu u svježem stanju, moguće je koristiti kao zdravu i ukusnu namirnicu. Solidno prerađena u sardinu ili marinirana može biti prava delikatesa. Još bolje i više dade se učiniti s tunom ili palamidom, koje se također mogu naći u većim količinama u našem moru.

Inače, sva je riba ulovljena u Jadranu odlične kvalitete. Najvažnije je voditi računa o tome da se riblje meso što prije i što stručnije preparira i prilagodi za neposrednu potrošnju. Mi na Jadranu mislimo da imamo previše ribarskih brodova, a Italija ih ima deset puta više i svi su neprestano angažirani.

Sasvim sigurno Hrvatska može vlastitim proizvodima prehranjivati stanovništvo, pod uvjetom racionalne organizacije proizvodnje, neometane bezglavim uvozom.¹⁰ Autor projekta otvaranja Studija za mediteranske kulture u Splitu, dr. šime Meštrović, naglašava da bi sama Dalmacija mogla

8 D. Verbanac, Ibidem

9 D. Verbanac, Ibidem

10 H. Lorković, Oprezno sa stranim investicijama (intervju), Hrvatsko gospodarstvo, HGK, Zagreb, br. 97/98, srpanj/kolovoz 1997., str. 21-23.

hraniti Hrvatsku, pa je neprihvatljivo da povrće i voće uvozimo u velikim količinama, a mogli bismo ga proizvoditi za vlastite potrebe, pa i više od toga.¹¹ Pored mogućnosti ribolova, mnoge hrvatske regije imaju fantastične mogućnosti za razvoj poljoprivrede, onakve kakva se u suvremenim uvjetima najviše cijeni. Upravo je Dalmacija u otočnom, obalnom i zaobalnom dijelu poznata po tradiciji razvoja gospodarstva polikulturnoga tipa, zahvaljujući prije svega podneblju koje pogoduje proizvodnji raznovrsnih kultura, prirodne hrane i aromatskoga bilja.

Hrvatska u svojim turističkim regijama može i mora ponuditi plodove sunca, zemlje i ljudskoga rada: maslinovo ulje, masline u staklenkama, med od ljekovitih trava, začine, ukusno voće i povrće, sir, pršut, janjetinu, slanu ribu, vrsna vina, prošek, lozovaču, travaricu... Mnogi autoktoni prehrambeni artikli i pića, koji su markicom kvalitete označeni kao "izvorno hrvatski" trebaju se naći na stolu pred gostima. Tu je riječ mahom o atraktivnim proizvodima/artiklima, koji podjednako mogu zadovoljiti trpežu u hotelima, specijaliziranim restoranima i pansionским objektima, kao i u kućanstvima. A gosti nam sada najviše jedu povrće iz konzervi, juhe iz vrećica, uvezno ulje, vina, itd. I u području izvanpansionskih usluga stojimo loše, zbog skromne ponude i vrlo visokih cijena. Ljeti su nam polja u primorskoj unutrašnjosti i u dolini Neretve puna povrća, no zbog loše distributivne mreže ili drugih razloga događa se da se veća količina povrća baca.

Imajući u vidu nove trendove i zahtjeve tržišta, glavninu bi jela na jelovnicima trebala sačinjavati lokalna i regionalna jela, i to ne samo u restoranima koji imaju izvornu ponudu nego i u ugostiteljskim kuhinjama u široj ponudi. Jelovnici spadaju u svojevrstu turističku atrakciju, jer svaki gost želi upoznati kuhinju zemlje domaćina. Gastronomija se u suvremenim uvjetima smatra pokazateljem kulture naroda, te je jedna od najprikladnijih turističkih inovacija u međusobnom upoznavanju i zbližavanju naroda.¹²

Za naš turizam ništa ne može biti poraznije od činjenice da se olako odričemo svojih prednosti, zanemarujući originalno i područja u kojima smo najbolji.¹³ Dalmatinski prostor je stoljećima bio razmeđe svijetova - grčkog i latinskog, i svaki je od njih ovdje ostavio tragove u kuhinji. Naš narod, ne samo da je prihvatio najbolje, nego je i svojom maštom i umijećem dodao jelima visoku rafiniranost. Međutim, u turističkom biznisu postali smo "majstori" da od dobrog učinimo loše, pa umjesto da razvijamo mrežu izvornih primorskih konoba i gostionica, u nas dominiraju balkan-grill ("čevap"), kafići, pizzerije...¹⁴ Za razliku od nas, recimo Grci vrlo vješto uspijevaju prezentirati i valorizirati svoja izvorna turistička bogatstva.

11 Intervju Slobodnoj Dalmaciji, od 4. ožujka 1999.

12 Vidi: D. Vlahović (1984), Turizam - razvojna šansa dalmatinske poljoprivrede i ribarstva, Privreda Dalmacije, Split, str. 41.

13 D. Vlahović, op. cit., str. 41.

14 Članak: Tragikomično je da mi Talijanima nudimo - pizzu... (P. Gabrić), Vjesnik, 5. i 6. siječnja 1997.

Da bi se stanje u pozitivnom smislu počelo mijenjati, trebalo bi prihvatiti konzistentnu i dobro osmišljenu programsku orijentaciju razvoja gastronomske ponude na osnovi uporabe domaćih, izvornih jela. S tim u svezi trebalo bi pristupiti snimanju resursa, analizi dosadašnjih kretanja i identifikaciji ograničenja, te ponuditi konceptijski okvir - od idejnih rješenja do izvedbenih projekata - i to osobito za otočna područja koja u cilju revitalizacije upravo očekuju poticajne mjere, prije svega kao potporu razvitku malog poduzetništva i obiteljskoga gospodarstva. U program bi bilo moguće uključiti nekoliko proizvodnih linija: proizvodnju voća i povrća, proizvode od voća/povrća (s nižim i višim stupnjevima obrade: sortiranje, kalibriranje, pakiranje te pripremu za salate i deserte); preradu i konzerviranje prvenstveno voća (višnja, mandarina, kivika, grožđe...) s većim stupnjem finalizacije; proizvodnju, konzerviranje i preradu maslina; proširivanje mogućnosti ulova i prerade ribe (potaknuti proizvodnju sardina u manjim pogonima s klasičnim postupkom prerade, soljenje u "barelima" radi dobivanja više kvalitete i sl.); proizvodnju mlijeka, mesa i prerađevina (osigurati ujednačenu kvalitetu koja odgovara specifičnostima u proizvodnji, kao što su sir, pršut i sl.).

Obogaćivanje programa prehrane nužno zahtijeva potpunije aktiviranje i razvijanje svih raspoloživih proizvodnih potencijala, te prihvaćanje odgovarajućih receptura pomoću kojih se ostvaruje potrebna vrsnoća i kvaliteta prehrane. Osobitu pozornost treba posvetiti i enogastro kulturi, s obzirom na to da način slaganja jela i vina govori ipak nešto više o dostignućima turističke zemlje, njezinoj tradiciji i folkloru, svemu onome što spada u kulturu stola. Orijehtacija na zdravu i prikladniju turističku prehranu zahtijeva također izradu posebnih jelovnika za djecu, starije osobe, goste s različitim medicinskim indikacijama, sportaše, vegetarijance, makrobiotičare. U pitanju su potrebe oblikovanja zdravog stila života i osiguranje zdravlja ljudi. Novi trendovi i nova saznanja pretpostavljaju izbjegavanje visoko kalorične hrane s puno masti, korištenje dosta ribe i namirnica s malim količinama kolesterola i zasićenih masnih kiselina, dosta voća i povrća, mlijeka i mliječnih proizvoda s nižim postotkom masti.¹⁵ Dobro je u svakom slučaju držati se maslinova ulja i ribljeg mesa, jer je riba jedna od najzdravijih vrsta hrane u humanoj nutricionalogiji, ima najveći izvor nezasićenih omega-3 masnih kiselina, laku probavljivost, visok sadržaj kvalitetnih proteina, željeza, cinka i ostalih minerala.¹⁶ Pri sastavljanju dnevnih jelovnika nemamo puno toga izmišljati. Držimo se vijerno mediteranske piramide zdrave prehrane, provjerene u krajevima u kojima je ona tradicionalno zastupljena.

15 K. Ćurin (1998.), Zdrava i dijetalna prehrana u turističkoj ponudi, str. 231.

16 I. Šimonović (1998.), Osobitost mediteranske prehrane, str. 76-77.

4. BEZ SINDROMA "SPECIJALITETA" NEPOZNATA PODRIJETLA

U svjetski pogoršanim uvjetima iscrpljivosti prirodnih izvora i sve manje sposobnosti prirode da apsorbira industrijski otpad, za nas u Hrvatskoj ne bi smjelo biti dileme oko koncepcije razvoja poljoprivrede i agroturizma, s time da bi ta orijentacija trebala dobiti jasne obrise u pitanju poticanja temeljne agrarne proizvodnje u seoskim domaćinstvima, posebno u obnovi tradicionalnih grana kao što su vinogradarstvo, maslinarstvo i druge.

Razmišljanja u prehrambenoj tehnologiji ne zadiru danas samo u problematiku zdravstvene ispravnosti namirnica. Ona obuhvaćaju šire pristupe prilagodbe u transportu i manipulaciji namirnica na raznim mjestima potrošnje, vodeći posebno računa o činjenici da trgovina dobiva sve više svježih namirnica (80 posto), a smrznutih 20 posto. Svijet danas razmišlja o biodinamičkom poljodjelstvu, u kojem se primjenjuje skupocjena oznaka kvalitete. Primjerice, Demeter proizvodi redovito se kontroliraju, kako pri samom procesu rasta na njivi - jamči se da su gnojani isključivo organskim gnojivom te da su prskani zaštitnim sredstvima čija je uporaba u bio-dinamičkoj poljoprivredi dozvoljena tako i prilikom skladištenja, prerade, transporta i plasmana (u grčkoj mitologiji božica Demetra je zaštitnica plodnosti, poljodjelstva i civilizacije). Demetrino ime danas je simbol i zaštitni znak namirnica i hrane proizvedenih prema načelima biološko dinamičke poljoprivrede; ta markica kvalitete svjetski je priznata, potječe iz švicarske i već se primjenjuje u tridesetak zemalja svijeta. Puno se pažnje posvećuje dizajniranju etikete i limenke proizvoda. Talijani i Francuzi su pravi velemajestori u tome. Italija doista postaje uzorna zemlja u prehrambenoj industriji, uz Nizozemsku, koja je vodeća. U nas je, međutim, tijekom zbivanja usporen kao da ne znamo što se događa na "zeleno-plavim" njivama. Austrija primjenjuje uspješan model suradnje poljoprivrede i turizma, a mi kao da živimo u antagonističkom odnosu između ta dva pola gospodarskog rasta. Naš put promjena treba izvesti bez pomodarske brzopletosti, na iskustvima stečeni u vremenu kada je u našim krajevima osnovna grana gospodarstva bila poljodjelstvo, a proizvodna jedinica kućanstvo. U svakom slučaju valja nam otkrivati nove mogućnosti promicanja u obiteljskim gospodarstvima, koja su usmjerena na organiziranje raznih oblika agroturizma (Italija u seljačkim obiteljskim gospodarstvima pruža gostoprimstvo za stotinjak tisuća turista, kao i susjedna Slovenija, koja može primiti nekoliko tisuća posjetitelja i desetak tisuća izletnika).

U nas su se mnoga turistička područja u proteklom razdoblju samo prividno bogatila, jer su napuštane tradicionalne djelatnosti, i to u trenutku kad su mogli i morali raspoloživi proizvodni potencijali koristiti kao pravi izvori opskrbe turističkih posjetitelja specifičnim poljoprivrednim proizvodima. Turisti nam prigovaraju na ponudu hrane i to prvenstveno zbog visokih cijena i lošeg izbora i kvalitete prehrambenih proizvoda. U nas više od

trećine turističke populacije donosi sa sobom hranu i piće.¹⁷ Svestranom poljoprivrednom proizvodnjom znatno bi se pridonijelo smanjenju uvoza hrane i zaustavljanju iseljavanja sa sela/ruralnih područja. U području agrara mala, fleksibilna gospodarstva s 40-50 radnika što se bave prerađivanjem voća (pekmez, želatina, sokovi...) postižu vrlo dobre rezultate. Vlastita proizvodnja donijet će jamačno porast potrošnje, uz uvjet da se kakvoći proizvoda posveti puna pozornost. Mi moramo pratiti tehnološke trendove u Europi, u nastojanju da svoje proizvode prilagodimo kriterijima i standardima suvremene prehrambene industrije. Također valja voditi računa o činjenici da se na tržištu pojavljuje sve više naših proizvoda s markicom kvalitete za biološko dinamički uzgoj (u nas je samo jedno obiteljsko gospodarstvo iz Čakovca za svoje proizvode dobilo markicu "bio-din", kao prvi stupanj/pola puta do znaka "Demeter"), kao i drugih specijaliteta u koje ugrađujemo uglavnom domaću supstanciju na principu afirmacije oznake "izvorno hrvatsko". U novim investicijskim zahvatima veći naglasak valja staviti na gradnju novih proizvodnih pogona u sklopu razvoja malog i srednjeg poduzetništva, okrenuti se proizvodnji i preradi meda, gradnji modernih ribogojilišta, razvoju prehrambene industrije na otocima, uzgoju ranog povrća i voća, suvremenoj preradi i oplemenjivanju maslinova ulja.

Najnovijim mjerama očekuje se poticanje i stimuliranje razvoja malog i srednjeg poduzetništva na otočnim područjima. U interesu je razvoja naših otoka da se na njima predvidi razvoj prehrambene industrije, sadnja ranog voća i povrća, proizvodnja jaja, uzgoj tovnih pilića, kunića, razvoj ovčarstva, marikulture, izgradnju pršutana, modernizacija vinskih podruma, minimljekara, proizvodnja sira, prerada rajčica, izrada raznovrsnih sokova na bazi mediteranskog voća, itd. Kvalitetno rješenje u svakom slučaju se krije u preradi tih proizvoda na samim otocima. Sušeno i prerađeno voće, voćni i povrtni sokovi i koncentрати su proizvodi koji se mogu proizvesti izvan turističke sezone s upotrebom jeftine radne snage i niskih troškova sušenja (nema troškova grijanja), uz blagodatni klime koja omogućava visoku rodnost.¹⁸

Dalmacija, kao jedna od najstarijih vinorodnih regija, dužnu pažnju mora posvetiti vinogradarstvu i podrumarstvu. Nekada su se u dalmatinskim vinogradima uzgajale mnoge sorte poznate po kvaliteti i posebnom "bukeu". Posljednjih godina vidljiv je pomak u kontroli i oplemenjivanju vina - vinari se vraćaju kvaliteti. Uz zamašnija financijska ulaganja dalmatinski vinogradari kreću putem ponovne afirmacije kvalitete vina, definitivnim napuštanjem masovne i niskokvalitetne proizvodnje. Da bi se pospješio izvoz i intenziviralo uključivanje u turističku potrošnju, nužno je postići bolju prilagodbu okusa, jačine i drugih kvalitativnih osobina. I paleta proizvoda

17 Rezultati TOMAS-a 97.

18 Vidjeti: Povratak na hrvatske otoke (1998), str. 148-149.

trebala bi biti dosta široka, obuhvaćajući tako i pjenušava vina svih klasa kakvoće - od najjeftinijih do skupljih visokokvalitetnih pjenušaca.

Budućnost otočnih vinogradara je u vlastitoj preradi i flaširanju vina, uz pomnu brigu o kvaliteti. Naša mala obiteljska gospodarstva na otočnim, ali i na drugim područjima mogu se baviti maslinarstvom, vinogradarstvom, povrtlarstvom, ribarstvom i stočarstvom ili kombinacijom pojedinih djelatnosti, a posebice je aktualna kombinacija s turizmom. Ti naši novi proizvođači mogu biti uzorni plodovi zemlje i mora, tematski ih predstavljati kao autoktone prehrambene proizvode i pića otoka i područja s naše strane Jadrana. Stoga ne smijemo pokleknuti pred interesima koji diktiraju nerealnu potrebu uvoza hrane, gomilati zalihe vrsnoga maslinova ulja, dok naš turizam troši uvozno ili pak nudi anonimna vina.

Imamo malostonsku kamenicu, jednu od najboljih na svijetu. Možemo imati mirišljave izvorne predmete (najcjenjenije parfeme) iz naših krajeva, proizvedena od domaćeg bilja iz krajeva u kojima su se još u ilirska doba obilje cvijeća, mirišljavih mediteranskih grmova i smola koristili kao izvanredne sirovine za mirisne vodice, ulja i pomade. Tamo gdje cvjeta kadulja, lavanda ili ružmarin dobiva se najkvalitetniji med, veoma prijatnog i aromatičnog mirisa.

Kod svih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda valja njegovati kvalitetu s kojom se može ići u domaću i međunarodnu konkurenciju. Razmišljajmo o tome kako će se pamtili turistička Hrvatska, zemlja s inovativnom ponudom i lijepim krajolicima obraslim zelenom borovom šumom, maslinicima i vinogradima, s pitomim prekrasnim mjestima uz obalu ili na blagim uzvišenjima te s morem kao da je livada preliveanim umirujućim skladnim bojama. Sve je tu tako dobro i lijepo - samo da više ne zapinjemo u ostvarenjima, koja navješćuju velike turističke mogućnosti i poduzetnički projekti uvećana radost ponaraslog stanovništva gotovo već opustjelim područjima.

5. ZAKLJUČAK

Za razliku od većine drugih nama konkurentskih mediteranskih zemalja, u nas se posebno ne njeguju naš domaći ugođaj i izvorni elementi, pa tako ni originalna proizvodnja plodova zemlje i mora. Kako smo živjeli u uvjetima iscrpljivanja i gubljenja temelja našega razvitka, osobito u vrijeme ekspanzivnoga turističkog razvoja priklonili smo se razmišljanju kako je lakše kupiti nego proizvoditi. S tim pristupom u području agrara došli smo na veoma niske grane. Zbog uske, neinventivne ponude hrane ne mogu se iskoristiti prednosti koje postoje u mnogim hrvatskim krajevima, pa tako ni mogućnosti plasmana kroz turističku potrošnju. Uz bolji uvid stanja i osmišljene programske akcije dala bi se, međutim, vrlo brzo pokrenuti povećana i kvalitetnija proizvodnja i zaustavio bi se odljev sredstava za uvoz prehrambenih proizvoda. U tom pogledu ne treba otkrivati Ameriku, ona je već otkrivena. Treba svakako biti u trendu

suvremenih kretanja. Dakle, nov način razmišljanja prijeko je potreban i u prehrambenoj tehnologiji i u organiziranju nove trgovine, u prilagodavanju transporta i manipulaciji namirnica. Pri tomu odlučno treba ići na zabranu uzgoja genetski modificiranih biljaka i uvoza hrane koja potječu od njih (s pravom se postavlja pitanje: treba li nam uvoz genetički modificirane soje dok naša polja zjape prazna?). Prednost trebamo davati kontroliranoj poljoprivrednoj proizvodnji - bez upotrebe pesticida te savjesnoj i stručnoj zaštiti bez zadržavanja toksičnih ostataka u prehrambenim proizvodima - kao i njegovanju naše specifične domaće kuhinje, koja je u osnovi mediteranska i koja je sa strane pokupila još puno dodatnih elemenata.

Naša jadranska regija kao da je stvorena za razvoj agroturizma. Dalmacija, ima idealno podneblje i može upotrebom vlastitih izvora osigurati dovoljne količine prirodne hrane za sastavljanje najkvalitetnijih jelovnika, može ponuditi atraktivne proizvođače aromatičnog bilja i sl. Stoga bi u nizu obalnih i otočnih mjesta, kao i u primorskoj unutrašnjosti valjalo potaknuti poljoprivrednu proizvodnju, osobito razvojem malih obiteljskih gospodarstava koja mogu djelovati kao nositelji različitih poljodjelskih djelatnosti u kombinaciji s agroturizmom. Činjenica je da ti proizvođači i prema tradicijskim navikama i prema specifičnim odlikama pojedinih krajeva mogu dati uzorne plodove zemlje i mora. Da bi se krenulo tim poželjnim tijekom razvoja nužno bi bilo u sadašnjoj fazi, osim financijskih poticaja i povoljnih kreditnih aranžmana osigurati i određene konzultativne oblike pomoći u proizvodno-stručnom i marketinškom pogledu, te putem odgovarajućih udruga, kompetentnih stručnih institucija i nadležnih tijela državne uprave pružiti svu potrebnu pomoć glede zaštite podrijetla, oznake čistoće prirode i kontroliranog postupka u proizvodnji prehrambenih proizvoda.

LITERATURA

- Ćurin, K. (1998), Zdrava i dijetalna prehrana u turističkoj ponudi, knjiga "Zdravlje i turizam", HKD - ogranak Split i TZ ZSD, Split/Hvar.
- Fisković, C. (1987), Prilog poznavanju ishrane u XVI i XVII stoljeću u Dalmaciji, ADRIAS 1, Split.
- Lakatoš, J. (1923), Industrija Dalmacije, Indust. biblioteka "Jugoslavenskog Loyda", Zagreb, br.3.
- Lovrić, T. (1997), Program razvitka proizvodnje hrane na hrvatskim otocima - teze, Zagreb.
- Marinković, I. (1994), Zadrugarstvo otoka Brača, Brački zbornik, Supetar
- Roseg, Đ. (1994), Prijedlog razvoja prehrambene industrije na otoku Krku, studija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb.

- Šimunović, I. (1998), Osobitosti mediteranske prehrane, knjiga "Zdravlje i turizam", HKD - ogranak Split i TZ ŽSD, Split/Hvar.
- Vlahović, D. (1984), Turizam - razvojna šansa dalmatinske poljoprivrede i ribarstva, Privreda Dalmacije, Split, br. 2.
- Vlahović, D. (1978), Smotra regionalnih jela - putokaz za racionalnost u prehrani i bolju opskrbu, Privreda Dalmacije, Split, br. 4.
- Vrbanac, D., Srdela je posna riba, Slobodna Dalmacija, 15. ožujka 1997.
- Anketa TOMAS '97, Institut za turizam, Zagreb, 1998.
- Mediteranska prehrana i zdravlje - zbornik radova, Hrvatski farmer, Zagreb, 1998.
- Povratak na hrvatske otoke - zbornik programa, Ministarstvo povratka i useljništva, Zagreb, 1998.

Darko Vlahović, M.Sc.

Higher Business Associate

Croatian Chamber of Economy - County Chamber Split

REINFORCEMENT OF THE ORIENTATION FOR REGIONAL PRODUCTION OF QUALITY FOOD

Summary

Our tourist regions are often criticized that they do not have enough regional food, and that they do not offer the advantages of a healthy Mediterranean diet. We should turn to our own alimentary sources, instead of importing helter-skelter various food and beverages, and implement proper technologies and appropriate procedures which are a mark of controlled production, as well as the uncontaminated nature and origin of products. From the nutritive point of view, fish should be favoured, as one of the leading victuals of human diet. Also, there are other regional foods of high quality which could become an indispensable component of our attractive menus.

The author pleads for an orientation towards producing our own quality food, especially through family-run establishments. These producers of ours, as the promoters of agricultural activities and in combination with agro-tourism, can provide the most valuable fruits of both land and sea.

Key words: regional food, mark of quality, attractive menus, Mediterranean diet, agro-tourism.