

Biljana Bojić*, Barbara Crnobori**

E-mail: muzej.grada.umaga@pu.t-com.hr

Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago

Očuvanje i interpretacija pomorske baštine u radu Muzeja grada Umaga

Sažetak

Muzej grada Umaga od svog se osnutka 2000. godine aktivno bavi očuvanjem, dokumentiranjem i interpretacijom kulturne baštine na području sjeverozapadne Istre. U razdoblju od 2021. do 2023. godine Muzej je proveo tri projekta: „Grue - očuvanje i promocija tradicionalnih drvenih dizalica za barke“, „Čudesna morska ISTRAŽivanja“ i „S okusom mora - Sapore di mare“. Ovi projekti su realizirani uz financijsku potporu Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske i Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo, unutar Lokalne akcijske grupe u ribarstvu (FLAG) *Pinna nobilis*. Kroz navedene projekte valorizirana je lokalna pomorska i ribarska baština putem znanstvenih istraživanja, edukativnih aktivnosti, izložbi, multimedijalnih sadržaja i izdavačke djelatnosti. Ovaj rad analizira ključne aspekte očuvanja pomorske baštine u Muzeju grada Umaga, prikazuje izazove provedbe projekata, suradnju s lokalnom zajednicom te buduće planove u kontekstu interpretacije maritimne baštine.

Ključne riječi: pomorska baština, Muzej grada Umaga, ribarstvo, drvene dizalice za barke, šivani brod Zambratija, gastronomska baština

1. Uvod

Muzej grada Umaga - *Museo civico di Umago* - je javna ustanova, koju je 2000. osnovao Grad Umag, s ciljem prikupljanja, istraživanja, zaštite i prezentacije kulturne baštine Umaga i njegove okolice. Kao središnja muzejska institucija grada, Muzej aktivno djeluje na očuvanju materijalne i nematerijalne kulturne baštine, istovremeno promovirajući suvremeni život i stvaralaštvo unutar lokalne zajednice. Posebna pažnja posvećena je edukaciji i podizanju svijesti o važnosti kulturne baštine, uz naglasak na njezino održivo korištenje.

Muzej je smješten u srednjovjekovnoj obrambenoj kuli iz 14. stoljeća, koja sama po sebi predstavlja vrijedan kulturno-povijesni spomenik. U svojim zbirkama čuva arheološke nalaze, etnografske predmete i povijesne fotografije, razglednice i dokumente, svjedočeći o bogatoj i raznolikoj prošlosti sjeverozapadne Istre. Stručni

* v.d. ravnateljice Muzeja Grada Umaga – Museo civico di Umago

** Viša kustosica pedagoginja

tim Muzeja, koji čine ravnateljica kustosica i kustosica pedagog, predano radi na istraživanju i interpretaciji kulturne baštine, aktivno surađujući s lokalnom zajednicom i stručnjacima iz različitih područja.

Posljednjih godina Muzej grada Umaga svoje istraživačke i edukativne aktivnosti intenzivno usmjerava na očuvanje pomorske baštine, s posebnim naglaskom na tradicionalno ribarstvo, brodogradnju i gastronomsku tradiciju. U razdoblju od 2021. do 2023. godine Muzej je, putem natječaja koje je provodila Lokalna akcijska grupa u ribarstvu (FLAG) *Pinna nobilis*, uspješno realizirao niz značajnih projekata usmjerenih na istraživanje, očuvanje i promociju pomorske baštine Umaga.

2. Ključni projekti (2021. - 2023.)

1. **Projekt „Grue“** - usmjeren na očuvanje i promociju tradicionalnih drvenih dizalica za barke, koje su bile ključni element obalne infrastrukture i ribarske tradicije Umaga.
2. **Projekt „Čudesna morska ISTRAŽivanja“** - valorizacija maritimne arheološke baštine kroz istraživanje i interpretaciju četiri značajna arheološka lokaliteta: Sv. Ivan Kornetski, Katoro, Sipar i Zambratija. Ovi lokaliteti svjedoče o kontinuiranom ljudskom prisustvu duž umaške obale od prapovijesti do ranog srednjeg vijeka.
3. **Projekt „S okusom mora - Sapore di mare“** - očuvanje i promocija kulinarskih običaja i praksi vezanih uz ribarstvo i konzumaciju morskih plodova. Kroz edukativne radionice, predavanja, stručnu publikaciju i manifestaciju projekt promiče autohtone recepte te osvježava javnost o važnosti prehrane temeljene na morskim resursima.

Svi navedeni projekti sufinancirani su sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo, a realizirani su kroz Lokalnu akcijsku grupu u ribarstvu (FLAG) *Pinna nobilis*, udrugu koja djeluje na teritoriju gradova Umag, Novigrad i Buje te općinama Brtonigla, Grožnjan i Opatlj.

3. Izazovi u provedbi projekata

Tijekom provedbe projekata „Grue - očuvanje i promocija tradicionalnih drvenih dizalica za barke“, „Čudesna morska ISTRAŽivanja“ i „S okusom mora - Sapore di mare“, Muzej grada Umaga suočio se s nizom izazova koji su utjecali na dinamiku rada i realizaciju aktivnosti.

3.1. Organizacijski i upravljački izazovi

Na početku pandemije COVID-19, uprava Grada Umaga donijela je odluku o smanjenju broja zaposlenih u Muzeju, što je rezultiralo gubitkom radnih mjesta

za dvoje stručnih djelatnika. Muzej je nastavio s radom uz minimalan tim, koji su činile ravnateljica/kustosica i muzejska pedagoginja. Ova situacija značajno je otežala organizaciju i provedbu aktivnosti.

Zbog smanjenog broja zaposlenih, za realizaciju pojedinih faza projekata Muzej je bio primoran angažirati vanjske stručnjake, članove lokalne zajednice i volontere.

Planirana suradnja s Gospodarskom školom u Bujama, konkretno sa smjerom za stolarske tehničare, nije bila moguća, jer je taj obrazovni program ugašen. Kao alternativu, Muzej se preorijentirao na suradnju s učenicima smjera elektrotehnike, koji su u sklopu projekta izradili vlastitu web stranicu o *gruama*.

3.2. Financijski izazovi

Tijekom pandemije došlo je do značajnog porasta troškova rada, nabave opreme i materijala. Primjerice, nabava johe za projekt „Čudesna morska ISTRAživanja“ bila je otežana, što je usporilo realizaciju planiranih aktivnosti. Također, unutar projekta „S okusom mora“, troškovi nabave prehrambenih proizvoda i kulinarske opreme premašili su početne procjene, što je dodatno opteretilo proračun projekta.

3.3. Logistički izazovi

Nakon što je Svjetska zdravstvena organizacija 11. ožujka 2020. proglasila pandemiju COVID-a 19, uvedena su ograničenja okupljanja, putovanja i organizacije javnih događanja. Unatoč tim izazovima, Muzej je uspješno prilagodio svoje aktivnosti primjenom digitalnih formata, radom u manjim grupama te organizacijom programa na terenu i na otvorenom prostoru, čime je osiguran kontinuitet edukativnih i promotivnih sadržaja.

U sklopu projekta „S okusom mora - Sapore di mare“, priprema radionica i jela od ribe i drugih morskih organizama povremeno je bila otežana zbog nepovoljnih vremenskih uvjeta na moru i lovostaja, što je utjecalo na opskrbu ribom. Ovi faktori usporili su dinamiku provedbe planiranih aktivnosti te zahtijevali dodatnu fleksibilnost u organizaciji.

4. Aktivnosti Muzeja u očuvanju pomorske baštine (2021. – 2023.)

4.1. Projekt „Grue – očuvanje i promocija tradicionalnih drvenih dizalica za barke“

Projekt „Grue“ fokusirao se na zaštitu i promociju tradicionalnih drvenih dizalica za barke, poznatih kao *grue*, koje predstavljaju specifičnu tehničko-kulturnu inovaciju ribarske zajednice sjeverozapadne Istre.

Ciljevi projekta uključuju:

1. Identifikaciju, dokumentaciju i valorizaciju tradicionalnih dizalica,

2. Edukaciju i diseminaciju znanja putem interdisciplinarnog pristupa,
3. Implementaciju digitalnih tehnologija u interpretaciji pomorske baštine,
4. Jačanje svijesti lokalne zajednice o značaju pomorske kulturne baštine.

Nositelj projekta bio je Grad Umag, dok je Muzej grada Umaga sudjelovao kao glavni partner. Projekt se provodio na području FLAG-a *Pinna nobilis*, uz financijsku potporu u iznosu od 60.057,40 eura.

4.1.1. Povijesni razvoj *grua* - Od prvih čeličnih dizalica do tradicijskih drvenih *grua*

Na sjeverozapadnoj obali Istre, gdje je Jadransko more iznimno plitko, razvijena je specifična tehnika izrade drvenih dizalica - *grua*, koja je postala neizostavni dio lokalne ribarske tradicije. Njihovo oblikovanje bilo je izravno uvjetovano geografskim i klimatskim specifičnostima umaškog priobalja.

Obala ovog područja uglavnom je plitka i hridinasta. Tamo gdje nije bilo prirodnih uvala ili sigurnih lučica, ribari su morali osmisliti inovativne metode za zaštitu svojih plovila. Najveću prijetnju predstavljali su snažni jugozapadni vjetrovi - garbin i lebić, koji su izazivali visoke valove i otežavali sidrenje. Kako bi spriječili oštećenje svojih barki, ribari su razvili sustav drvenih dizalica, koje su im omogućavale podizanje i sigurno odlaganje plovila na *grue*, štiteći ih tako od nepovoljnih vremenskih uvjeta.

Izgradnja svjetionika Savudrija također je imala značajan utjecaj na lokalnu ribarsku zajednicu u razvoju jednostavnih drvenih dizalica. Godine 1818. sagrađen je prvi moderni svjetionik na Jadranu - svjetionik Savudrija, što je bilo prvo veliko ulaganje tadašnjeg Austrijskog Carstva na području Umaga. Njegova kamena kula uzdiže se na rtu Bašanja, ključnom pomorskom orijentiru na ulazu u Tršćanski zaljev. Pomorska uprava (*Governo Marittimo*) u Trstu, koja je upravljala svjetionicima, postavljala je čelične dizalice za potrebe svojih posada, a s vremenom su se one počele postavljati i u lukama. Arhivski izvori potvrđuju njihovu prisutnost u novigradskoj i umaškoj luci.

Prva čelična dizalica za barke na ovom području izgrađena je krajem 19. stoljeća u neposrednoj blizini svjetionika Savudrija, a služila je svjetioničarima za podizanje i spuštanje njihovih opskrbnih brodica. Upravo ona postaje uzor ribarima od Savudrije do Novigrada, koji su prema tom modelu počeli izrađivati jednostavnije drvene dizalice.

Početkom 20. stoljeća ribari u uvali Lako u Bašaniji započinju s izgradnjom prvih dizalica od drva. Snalažljivo su koristili bagrem - jeftin i lako dostupan materijal iz okolnih umaških šuma. Bagrem, poznat i kao akacija, vitko je i brzorastuće drvo, lako obradivo, izuzetno čvrsto te otporno na vlagu i štetočine, što ga je činilo idealnim građevnim materijalom za ovu vrstu konstrukcije.

Razvoju drvenih dizalica dodatno je pogodovala činjenica da su sredinom 19. stoljeća istarske šume sustavno pošumljavane bagremom, prvenstveno za ogrjev i građevinske svrhe. Time je ribarima osigurana stalna dostupnost ovog korisnog i izdržljivog materijala.



Slika 1. Umirovljeni svjetioničar Franjo Matičić podiže svoju barku na drvenu dizalicu – gruu, dok se pored nje nalazi čelična dizalica, u podnožju svjetionika Savudrija



Slika 2. Ako se stablo bagrema siječe u „pravoj luni“, za puna mjeseca krajem kolovoza, drveni stupovi su dugotrajni. Važno je i odmah po sječi oguliti koru s trupaca, koja se najbolje skida ručnim strugačem kore (spiana a due man).

Znanje i vještine izrade *grua* prenosili su se generacijama unutar lokalne ribarske zajednice te su se očuvali do danas. Tijekom vremena razvila su se dva tipa drvenih dizalica - savudrijski i umaški. Njegujući umijeće izrade i spremanja barki na *grue*, uz savudrijsku batanu ribari su stvorili dragocjen dio etnografske i nematerijalne baštine ovoga kraja.

Njihova je važnost prepoznata i na institucionalnoj razini - od 2022. godine umijeće i znanja gradnje *grua* upisani su u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske kao nematerijalno kulturno dobro. Ovo priznanje ne samo da potiče daljnju valorizaciju i očuvanje ovog fenomena, već odaje počast domišljatim ljudima umaškog priobalja, koji su u uvjetima nepristupačne obale i specifičnih klimatskih prilika pronašli jednostavna, inovativna rješenja koja su im olakšala život.

4.1.2. Tipologija drvenih *grua*

Projekt je prvi put sustavno obradio i definirao dva osnovna tipa drvenih *grua* koje su se razvile na sjeverozapadnoj obali Istre.

4.1.3. Savudrijski tip *grua*

Savudrijski tip *grua* sastoji se od nepomične nosive konstrukcije izrađene od dva okomita bagremova stupa, visoka oko pet metara. Stupovi su čvrsto ukopani u stijenu ili betonski mol te postavljeni na međusobnoj udaljenosti od četiri metra, s blagim nagibom prema moru radi bolje stabilnosti.

Kako bi se dodatno ojačala konstrukcija, između stupova postavljaju se tri do četiri poprečne prečke. Osim što osiguravaju čvrstoću, služe i kao ljestve, omogućujući lakši pristup vrhovima stupova.

Na vrhovima stupova nalaze se čelične kuke na koje se vješa koloturnik (*paranco*). Sustav podizanja brodice temelji se upravo na ovom koloturniku, koji se sastoji od dva kolotura (*carrucola*, *bozzel*) kroz koja prolazi uža, omogućujući ručno podizanje i spuštanje plovila uz minimalan napor.

Grue ovog tipa najčešće su građene u Savudriji, Bašaniji i Zambratiji.

4.1.4. Umaški tip *grua*

Umaški tip *grua* također koristi drvenu konstrukciju od bagremovih stupova, ali se razlikuje po tome što nema poprečne prečke. Umjesto njih, u stupove su zabijeni željezni klinovi, koji omogućuju lakše penjanje po stupu.

Na vrhu stupova montiran je kolotur, kroz koji prolazi čelična žica. Žica je na dnu stupa povezana s ručnim vitlom (*mulinelom*), što omogućuje sigurno i jednostavno podizanje i spuštanje barke, uz minimalan fizički napor.

Ovakav tip *grua* najčešće se može vidjeti u Umagu i Moeli.

Bez obzira na razlike u konstrukciji, obje vrste *grua* imale su istu svrhu - zaštitu plovila od vremenskih nepogoda i olakšavanje ribarskog načina života.

4.1.5. Provedene aktivnosti

4.1.5.1. Stručna publikacija: dokumentacija i valorizacija baštine

Kao znanstvena osnova projekta, izrađena je publikacija „U naručju - Tradicijsko umijeće spremanja plovila pomoću drvenih dizalica - *Grue*“, koja po prvi put pruža sveobuhvatnu analizu tehničkih karakteristika, povijesnog razvoja i socio-kulturne funkcije *grua*. U publikaciji su obrađene tematske cjeline o ribolovnim praksama sjeverozapadne Istre, dan je povijesni pregled razvoja drvenih dizalica za plovila, tehničke značajke drvenih dizalica, zapisano je tradicijsko umijeće izrade dizalica od bagremova drva, tipologija *grua* (savudrijski i umaški tip) i konstrukcijske karakteristike (strukturni elementi, materijali, mehanizmi podizanja).¹

Znanstvena analiza potvrđuje da su *grue* integralni dio ribarskog krajolika sjeverozapadne Istre te imaju značajnu ulogu u očuvanju pomorske kulturne memorije.

4.1.5.2. Edukativne i promotivne aktivnosti: prijenos znanja i podizanje svijesti

Projekt je uključivao niz edukativnih programa prilagođenih različitim ciljnim skupinama - djeci, odgajateljima, učiteljima i profesorima, odraslima i stručnoj javnosti. Poseban naglasak stavljen je na uključivanje lokalnih ribara i nositelja znanja o gradnji *grua*, koji su kroz edukativne radionice prenosili svoje vještine i iskustva, pridonoseći očuvanju i popularizaciji tradicijskih pomorskih tehnika. Tako su realizirane aktivnosti:

- Predavanja i radionice za vrtiće, škole, odgojitelje, učitelje i profesore (ukupno 500 sudionika)
- Terenska istraživanja i vođene ture na lokalitetima očuvanih dizalica (ukupno 450 sudionika na lokacijama Bašanija, Moela)
- Primjena digitalnih alata u edukaciji, uključujući VR naočale, tablete i interaktivne kioske.

4.1.5.3. Audiovizualna dokumentacija: film

U sklopu projekta snimljen je dokumentarni film *Grue – tradicionalne drvene dizalice za barke* (režija: Dan Oki, trajanje: 54 minute). Film bilježi i prenosi bogatu pomorsku baštinu umaškog područja, fokusirajući se na:

- Nositelje znanja i vještina izrade tradicionalnih drvenih dizalica – *grua*,
- Poznavatelje ribarskih vještina, tehnika i alata specifičnih za ovo područje (ribarski alati: *grampe*, *granser*, *trapola per aragoste*),
- Lokalne običaje i tradiciju, uključujući proslavu blagdana sv. Andrije, zaštitnika ribara.

¹ Dežjot, 2003.

Film je sniman na autentičnim lokacijama duž umaške obale, a izvorni govornici, pripadnici lokalne zajednice, kroz svoja iskustva i priče dočaravaju svakodnevni život uz more.

Osim što predstavlja vrijednu audiovizualnu građu za očuvanje i valorizaciju pomorske baštine, film ima i promotivnu funkciju. Premijerno je prikazan na *History Film Festivalu* u Rijeci (2023.), a zatim i na *RAM Film Festivalu* u Roveretu (2024.).

4.1.5.4. Digitalizacija i interaktivne muzejske instalacije

Projekt je rezultirao izradom digitalnih sadržaja koji posjetiteljima omogućuju multimedijalno istraživanje *grua*. Ti su materijali integrirani u interaktivni muzejski kiosk, tablete i VR naočale, čime se pomorska baština na inovativan način približava suvremenoj publici.

VR aplikacija korisnicima pruža interaktivno iskustvo virtualne šetnje molovima u Bašaniji te simulaciju plovidbe tradicionalnom batanom. Uz to, VR naočale i tableti služe kao prenosivi edukativni alati koji se koriste ne samo u muzeju, već i u školama, kulturnim institucijama i drugim edukativnim prostorima.

Ovaj suvremeni pristup digitalnoj muzeologiji osigurava široku dostupnost sadržaja i omogućuje istraživanje pomorske tradicije na nov, dinamičan način, potičući njezinu valorizaciju i očuvanje.

4.2. Projekt „Čudesna morska ISTRAŽivanja“

Drugi projekt, „Čudesna morska ISTRAŽivanja“, promovirao je ribarsku i pomorsku tradiciju sjeverozapadne Istre kroz arheološke lokalitete koji svjedoče o dugovjekoj povezanosti čovjeka i mora - od 12. stoljeća pr. Kr., do 9. stoljeća n. e. Projekt je samostalno proveo Muzej grada Umaga, uz financijsku potporu od 100.728,65 eura iz Podmjere 2.2.1. FLAG-a *Pinna nobilis*.

Glavni cilj projekta bio je oblikovanje stalnog muzejskog postava podijeljenog u dvije tematske cjeline. Prva je posvećena prapovijesnom brodu Zambratija, najstarijem šivanom brodu na Mediteranu, dok druga donosi priču o antičkom i kasnoantičkom životu na umaškom priobalju.

Projekt je uključivao i popratni edukativni program, koji se sastojao od ciklusa stručnih predavanja i izložbe „Mreže i udice“, popraćene tiskanim stručnim katalogom.

U sklopu projekta predstavljeni su najnoviji rezultati arheoloških istraživanja s četiri lokaliteta na obalnom području Umaga:

- Sipar - naselje s pristaništem (1. st. pr. Kr. - 9. st. n. e.)
- Katoro - rimska vila s pristaništem i ribnjakom
- Sv. Ivan Kornetski - rimska vila s lukom
- Zambratija - prapovijesni drveni šivani brod (12. - 10. st. pr. Kr.)

4.2.1. Zambratija - najstariji šivani brod Mediterana

Središnji dio projekta predstavlja izložba prapovijesnog šivanog broda, otkrivenog u podmorju uvale Zambratija sjeverno od Umaga. Ostaci drvene konstrukcije, duge 6,7 m i široke 1,6 m, pronađeni su prilikom arheoloških istraživanja, koja su se provodila od 2008. do 2013. godine pod vodstvom dr. sc. Ide Koncani Uhač iz Arheološkog muzeja Istre u Puli (AMI), Marka Uhača iz Konzervatorskog odjela u Puli i dr. sc. Giulia Boetta iz francuskog *Centra Camille Jullian*. Daljnje radiokarbonske analize utvrdile su starost broda u vrijeme između zadnje četvrtine 12. i posljednje četvrtine 10. stoljeća pr. Kr., čime je potvrđen kao najstariji primjer potpuno šivanog drvenog broda na Mediteranu.

Princip gradnje broda iz Zambratije temeljio se na konceptu *prvo ljuska*. Prvo se postavljao središnji osni element (kobilica) izrađen iz monoksila - masivnog debla brijesta. Na taj se element šivanjem dograđivala oplata tj. platice koje određuju formu broda te se naposljetku ulažu i vezuju rebrenice. Ovakav proces omogućavao je kontinuirano uzdužno šivanje oplate. Rebrenice su izrađene od johe i divlje kruške, a za brtvljenje spojeva korištene su jelove letvice te mali drveni čavli od topole i johe. Cijela konstrukcija dodatno je zaštićena premazom od pakline, osiguravajući brodu vodonepropusnost i dugotrajnost.

Brod Zambratija bi u cijelosti mogao biti dug 9,11 m, širine 2,28 m te visine boka 0,66 m na središnjem dijelu trupa. Na osnovu pronađenih ostataka, došlo se do zaključka o simetriji lijevog i desnog boka, kao i simetriji krme i pramca broda. Karakteristika broda je plitki gaz, koji mu je omogućavao laku dužobalnu plovidbu uz hridinastu umašku obalu.

Arheolozi ga svrstavaju u sjevernojadransku tradiciju šivane brodogradnje, čiji su tragovi vidljivi i u rimskom razdoblju. Među 65 primjera do danas poznatih šivanih brodova, Zambratija je najstariji primjer, potvrđujući razvoj šivane brodogradnje od brončanog do rimskog razdoblja. Njegova arhitektonska rješenja i gradnja, tehnika šivanja i spajanja dijelova oplate, kao i sustav brtvljenja trupa, nemaju paralela na širem području Mediterana. Tako je otkriće broda iz Zambratije ključno za razumijevanje evolucije pomorske tehnologije na Jadranu i Mediteranu.²

4.2.2. Postav o prapovijesnom šivanom brodu Zambratija

Kako bi javnosti na pristupačan način predstavili prapovijesni brod i njegovu jedinstvenu gradnju, postav je oblikovan oko replike pronađenih ostataka prapovijesnog šivanog broda u omjeru 1:1. Time se posjetiteljima omogućuje dublje razumijevanje njegove izrade, tehnike gradnje i povijesnog značaja.

² Koncani Uhač, Boetto, Uhač, 2019.



Slika 3. Postav replike ostataka prapovijesnog šivanog broda Zambratija u Muzeju grada Umaga



Slika 4. Replika broda Zambratija – uzdužno šivanje oplata

Izrada replike bila je poseban izazov, budući da su u trenutku rekonstrukcije ostaci broda još uvijek bili pod morem. Cjelokupni postav se radio u suradnji s Arheološkim muzejom Istre i Konzervatorskim odjelom u Puli. To je značilo da

su se arheolozi - graditelji morali oslanjati na ograničene podatke prikupljene podvodnim istraživanjima, koristeći napredne metode dokumentacije i analize. Proces rekonstrukcije nije bio samo tehnički zahtjevan, već je predstavljao i oblik eksperimentalne arheologije - pristupa koji omogućuje bolje razumijevanje drevnih tehnika brodogradnje kroz njihovu praktičnu primjenu.

Osim toga, postav sadrži video-materijal koji prikazuje tijekom arheoloških istraživanja broda te interaktivni edukativni kutak posvećen tehnici šivanja drvene oplata, omogućujući posjetiteljima da se iz prve ruke upoznaju s ovom prapovijesnom metodom gradnje.

4.3. Umaško priobalje u antici - Život uz more i s morem

Drugi tematski segment muzejskog postava posvećen je antičkom i kasnoantičkom razdoblju umaškog priobalja od kraja 1. stoljeća pr. Kr. do 5. stoljeća. Zahvaljujući povoljnom geografskom položaju, blizini mora i plodnom tlu, umaško područje bilo je sastavni dio razvijenog sustava maritimnih vila - luksuznih imanja rimskih aristokrata i bogatih trgovaca. Smještene uz samu obalu, ove su vile imale luke i pristaništa, omogućujući izravan izvoz poljoprivrednih proizvoda poput maslinovog ulja, vina i ribljeg umaka (*garum*). Ostaci takvih vila otkriveni su na više lokacija, uključujući Katoro, Zambratiju, Umag, Sv. Ivan Kornetski i Lovrečicu, potvrđujući njihovu ključnu ulogu u gospodarstvu i pomorskoj trgovini. Najvažnija trgovačka ruta povezivala je umaško priobalje s Akvilejom, najvećom lukom sjevernog Jadrana, odakle su se lokalni proizvodi distribuirali dalje u Rim, Italiju i druge dijelove Carstva. Istovremeno, uvozili su se luksuzni predmeti iz Italije, s Bliskog istoka i iz sjeverne Afrike.

Postav - „Umaško priobalje u antici“

Kroz bogate arheološke nalaze, postav prikazuje svakodnevni život, vjerovanja i gospodarske aktivnosti antičkog stanovništva. Ekspoziti su podijeljeni u tematske cjeline, koje obuhvaćaju: vjerovanja i običaje, ribolov i ribogojstvo, božanstva povezana s morem, vinom i gozbama, pomorsku trgovinu i mediteranske veze Umaga.

More je u antičko doba imalo snažan religijski i simbolički značaj. Na području Savudrije pronađena je brončana statueta Izide Fortune koja se datira između 1. i 3. stoljeća, a bila je zaštitnica plovidbe, plodnosti, sreće i sudbine. Štovanje ove egipatsko-rimske božice potvrđuje važnu ulogu koju su pomorska božanstva imala u zaštiti antičkog čovjeka na području Umaga.

Ribarstvo i ribogojstvo imalo je važnu ulogu u prehrani i ekonomiji. Nalazi brončanih udica te keramičkih i olovnihi utega za mreže svjedoče o razvijenim ribarskim tehnikama toga doba. Posebno značajan nalaz su ostaci bazena za živu ribu (*vivarium*) u Katoru, koji potvrđuju postojanje sustavnog uzgoja ribe i kontinuirane opskrbe svježim morskim plodovima.

Vino je imalo i društvenu i kultnu ulogu, što potvrđuju nalazi posuda iz podmorja Katora. Među njima se ističu *enofora* iz Knida, s prikazima Dionizova kulta te korinška čaša s ritualnim scenama posvećenima Dionizu i Prijapu, zaštitniku plodnosti i moreplovaca.

Razvijena pomorska trgovina potvrđena je brojnim nalazima amfora koje su dolazile iz različitih dijelova Mediterana, uključujući sjevernu Afriku i istočni Mediteran. Ove su amfore služile za transport vina, ulja, ribljih prerađevina i žitarica, svjedočeći o širokoj trgovačkoj mreži koja je povezivala Umag s ostatkom Rimskog Carstva.

Postav „Umaško priobalje u antici“ pruža dragocjen uvid u pomorsku orijentaciju antičkog Umaga, njegov gospodarski razvoj i kulturne utjecaje. Kroz arheološke nalaze i tematske cjeline ističe more kao središte života, trgovine i duhovnih vjerovanja toga doba, otkrivajući bogatu prošlost ovog obalnog područja.³

4.4. Izložba „Mreže i udice“ - Život uz more na poluotoku Sipar

Izložba i publikacija „Mreže i udice“ istražuju eksploataciju mora u doba antike i ranog srednjeg vijeka, oslanjajući se na višegodišnja sustavna istraživanja arheološkog lokaliteta Sipar. Arheološki lokalitet Sipar, smješten sjeverno od Umaga, Muzej grada Umaga sustavno istražuje od 2013. godine u suradnji s arheologinjom Brankom Milošević Zakić, višom kustosicom Muzeja hrvatskih arheoloških spomenika u Splitu (MHAS). Autorica i izložbe i publikacije upravo je kolegica Milošević Zakić.

Otkriveni arhitektonski ostaci i pokretni nalazi na lokalitetu, datirani od 1. stoljeća pr. Kr. do 9. stoljeća, svjedoče o neprekinutom naseljavanju i intenzivnoj pomorskoj aktivnosti. U rimsko doba Sipar je bio uporišna točka za stabilizaciju regije nakon histarskih ratova, dok je u kasnoj antici i ranom srednjem vijeku postao utvrđeni *civitas*, ključan za pomorsku trgovinu i ribarstvo.

Izložba „Mreže i udice“ donosi uvid u stoljetnu povezanost ljudi s morem na poluotoku Sipar, malom prostoru gotovo u potpunosti okruženom vodom. Kroz bogate arheološke nalaze, posjetitelji mogu otkriti kako su stanovnici ovog područja koristili more za transport, trgovinu, prehranu i proizvodnju dragocenih materijala.

Jedan od ključnih aspekata života na Siparu bio je ribolov, što potvrđuju brojni pronađeni predmeti - udice, keramički i olovni ribarski utezi, koji su prisutni u svim arheološkim slojevima. Ti nalazi svjedoče o kontinuitetu ribarenja, bilo u komercijalne svrhe, ili za osobne potrebe stanovnika. Uz to, otkrivene velike količine ljuštura morskih puževa volaka upućuju na proizvodnju purpura, izuzetno vrijedne boje, koja je u antici i u srednjem vijeku imala visok socijalno-statusni značaj.

Ostaci prehrane, poput ljuštura školjki i puževa, klijesta zglavkara te ribljih kostiju hrskavičastog skeleta, dodatno potvrđuju koliko su more i njegovi resursi bili neizostavan dio svakodnevnog života.

³ Milošević Z., Bojić, Crnobori, 2023.

Izložba donosi i širi kontekst života na Siparu kroz kasnu antiku i rani srednji vijek, prikazujući kako su se ljudi prilagođavali povijesnim okolnostima na globalnoj mediteranskoj sceni. Lokalitet Sipar jedno je od najbogatijih arheoloških nalazišta toga razdoblja na hrvatskom Jadranu, a sustavna istraživanja koja su u tijeku financiraju Ministarstvo kulture Republike Hrvatske, Istarska županija i Grad Umag.⁴

4.5. Ciklus predavanja - Čudesna morska ISTRAŽivanja

U sklopu projekta provodio se ciklus stručnih predavanja, gdje su voditelji arheoloških istraživanja na kopnenim i podvodnim arheološkim lokalitetima predstavili najnovija saznanja o:

- prapovijesnom šivanom brodu iz Zambratije - dr. sc. Ida Koncani Uhač (AMI),
- antičkim vilama u Sv. Ivanu Kornetskom i u Katoru - Tea Katunarić Kirjakov, Umjetnička akademija u Splitu (UMAS),
- rimskom ribarskom alatu i priboru s lokaliteta Sipar - Branka Milošević Zakić, (MHAS).

Osim predavanja, u sklopu projekta izrađeni su edukativni materijali i suveniri poput drvenih slagalica (puzzle) s motivom broda Zambratija te promotivne brošure.

4.6. Projekt: „S okusom mora - Sapore di mare“

4.6.1. Očuvanje ribarske i kulinarske baštine

Tradicionalna prehrana priobalnih zajednica oblikovala se u suživotu s morem, oslanjajući se na dostupne morske resurse i jednostavne metode pripreme hrane. Umaška tradicionalna kuhinja, s naglaskom na riblja jela i plodove mora, počivala je na održivom ribarstvu, korištenju lokalnih namirnica (uz iznimku bakalara), sezonskom ulovu ribe te kulinarškoj domišljatosti lokalnog stanovništva.

Osim prehrabene uloge, hrana je oduvijek bila važan dio kulturnog identiteta. Svjesni toga, Muzej grada Umaga pokrenuo je projekt „S okusom mora“, usmjeren na očuvanje gastronomske baštine kroz nekoliko ključnih aspekata:

- Prikupljanje i dokumentacija tradicijskih znanja - istraživanje povijesnih izvora, razgovori s lokalnim ribarima i domaćicama te bilježenje sjećanja umaških *ezula*.
- Praktična edukacija - organizacija radionica o čišćenju, pripremi, soljenju i konzerviranju ribe.
- Promocija i valorizacija kulinarske baštine - izdavanje ribarske kuharice s izvornim receptima, organizacija manifestacija i izrada promotivnih materijala.

⁴ Milošević Z., 2022., 2024.

Nositelj projekta bio je Muzej grada Umaga, u partnerstvu sa Zajednicom Talijana „Fulvio Tomizza“ Umag. Projekt je sufinanciran sredstvima uz financijsku potporu od 46.251,64 eura iz Podmjere 4.2.1., FLAG-a *Pinna nobilis*. Cilj projekta je bio sačuvati i prenijeti bogatu tradiciju umaške ribarske i kulinarske baštine budućim generacijama.

Projekt „S okusom mora“ provodio se kroz niz interdisciplinarnih aktivnosti koje povezuju muzeologiju, etnologiju, gastronomiju i ribarstvo. Projekt je rezultirao izdanjem prve ribarske kuharice Muzeja grada Umaga, koja je objavljena na četiri jezika (hrvatskom, talijanskom, engleskom i njemačkom).

Knjiga „S okusom mora - Sapore di mare“ predstavlja dokumentirano kulinarsko naslijeđe umaške obale, s naglaskom na tradicijske ribarske recepte. Autorice, Biljana Bojić i Barbara Crnobori, istražile su i zabilježile recepture umaških domaćica, ribara i sjećanja *ezula* te analizirale arhivske podatke o ribarskoj prehrani.

Publikacija obuhvaća razdoblje od 19. do 20. stoljeća i strukturirana je u nekoliko tematskih cjelina: ribarska tradicija, gastronomija, kulinarske tehnike i alati povezani s ribarstvom.

Prvi dio posvećen je *Životu uz more*, s naglaskom na priobalni ribolov u ribolovištima (*peschierama*), koja su odgovarala kopnenim posjedima komune, crkve ili veleposjednika; zatim je predstavljena i uloga ribara i žena u ribarstvu te njihov doprinos očuvanju ove djelatnosti. Slijedi poglavlje *Za stolom*, koje obrađuje tradicijska riblja jela, pružajući uvid u kulinarske običaje i specifičnosti pripreme ribe i plodova mora. Središnji dio knjige donosi recepte, razvrstane prema vrstama morskih organizama. Osim toga, predstavljeni su opisi i zabilježena sjećanja i povijesne priče o pojedinoj namirnici.

Nadalje, u poglavlju *Prerada ribe* obrađene su tradicionalne metode prerade ribe, uključujući konzerviranje, sušenje i soljenje, koje su stoljećima bile ključne tehnike očuvanja ribljih proizvoda u ribarskoj tradiciji. Time se istakla njihova važnost u dugoročnoj pohrani i korištenju ribe kroz povijest. Predstavljena je sažeta povijest industrije prerade ribe u Umagu - od otvaranja malih pogona za soljenje ribe obitelji Divari i Fragiaco, preko početaka industrijske prerade ribe s talijanskim poduzetnikom Sanguinettijem, čiji su pogoni pred Drugi svjetski rat postali dio velike tvornice Arrigoni iz Isole, pa sve do razdoblja nakon rata, kada se pogon restrukturira u tvornicu Dragonja, a potom prelazi u sastav Podravke. Nažalost, 1967. godine pogon za preradu ribe se zatvara.

Završni dio knjige posvećen je ribarskim alatima, s detaljnim prikazom i objašnjenjem njihove uporabe u različitim oblicima ribolova.

U knjizi je zabilježen specifičan jezik umaških domaćica i ribara na umaškom dijalektu, kao na primjer nazivlje vezano za dijelove kuhinje i opreme (*ognjišta-fogoleri*, keramički lonac-*lavezo*); nazivi riba i morskih plodova (*iglica-angusigolo*, jegulja-*bisato*, ogrc-*naridola*, rakovica-*gransevola*, grmalj-*gransiporo*), ribljih jela (bakalar na bijelo-*bacalà in bianco*, brodet od cipla-*sievolo in broveto*, šugo od sipa i šparoga-*sepe sofigade coi sparesi*, list prženi-*sfoia fritata*); ribarskih tehnika i alata

(pušća-pus 'cia, varalica za sipe-separiola, metalne grablje-grampa, kliješta-granser).⁵

Knjiga doprinosi očuvanju kulinarske baštine i pruža sustavan pregled prehrambenih praksi karakterističnih za područje sjeverozapadne Istre.



Slika 5. Tradicionalni ribarski alati: metalne grablje - grampa i kliješta - granser za lov rakovica

4.6.2. Edukativna predavanja i radionice

U sklopu programa održano je deset stručnih predavanja posvećenih ihtiofauni zapadne obale Istre, prehrani ribom, ribarskoj tradiciji i nutritivnim vrijednostima morskih organizama. Predavanja su održali morski biolozi, nutricionisti, lokalni ribari i umaške obitelji, koji su kroz svoje znanje i iskustvo sudionicima približili bogatu ribarsku baštinu, tradicionalne prehrambene navike te važnost ribe u svakodnevnoj prehrani.

Uz predavanja, održane su i četiri praktične radionice koje su vodili lokalni ribari i nositelji tradicijskih znanja. Kroz praktičan rad, sudionici su imali priliku naučiti tradicionalne tehnike pripreme ribe, uključujući čišćenje, soljenje, konzerviranje te sakupljanje morskih puževa i priljepaka. Ove radionice omogućile su prijenos autentičnih znanja i vještina te osnažile povezanost lokalne zajednice s ribarskom baštinom.

⁵ Bojić, Crnobori, 2023.



Slika 6. Polaznici radionice soljenja ribe - svatko nosi kući svoju limenku sa soljenom ribom

4.6.3. Web stranica projekta

Pokrenuta je web stranica projekta ([www: s-okusom-mora.com](http://www.s-okusom-mora.com)), dostupna na četiri jezika - hrvatskom, talijanskom, engleskom i njemačkom. Stranica donosi 22 kratka videozapisa i bogatu zbirku fotografija, dokumentirajući ribarsku i kulinarsku tradiciju Umaga. Osim toga, sadrži recepte, priče i iskustva lokalne ribarske zajednice prikupljene kroz projektne aktivnosti.

4.6.4. Prva manifestacija posvećena *savoru* - tradicionalnom ribljem jelu

U sklopu projekta organizirana je prva manifestacija posvećena *savoru*, tradicionalnom ribljem jelu duboko ukorijenjenom u pomorsku i ribarsku tradiciju Jadrana. Cilj ovog događanja bio je popularizirati ovo jednostavno, ali iznimno autentično jelo, koje je nekada bilo neizostavan dio prehrane ribara i pomoraca. Središnji dio *fešte* bilo je natjecanje u pripremi najboljeg *savora*.

Savor, poznat i kao *saor*, izvorno se pripremao od ostataka pržene ribe, kako bi se produžio njezin rok trajanja i osigurao obrok za posade na brodovima. Korijeni ovog recepta sežu u daleku prošlost - već je antički kuhar Apicije u svojoj slavnoj kuharici *De Re Coquinaria* iz 1. stoljeća zapisao kako je najbolje prženu ribu odmah po pečenju poprskati toplim octom kako bi dulje ostala svježja.

Na *fešti* su predstavljena 22 različita *savora* od srdela, pripremljena u domaćim kuhinjama naših sugrađana iz Umaga, Savudrije i Buja. Pripremani su različiti tipovi *savora* - od tradicionalnih i moderniziranih varijanti, do crvenog *savora* sa šalšom od rajčice, koji je specifičan za područje Babića, južno od Umaga, gdje se i danas

priprema. Stručni tročlani žiri, sastavljen od ljudi s mora i ugostitelja, odabrao je tri najbolja *savora*, nakon čega su posjetitelji mogli kušati sva pristigla jela.

Savor je promoviran ne samo kroz natjecanje i degustaciju, već i putem stručnog predavanja novinarkе Martine Vocci, pod nazivom „Sardele i savor - kako su jeli naši stari“, koje je publici približilo povijest i značaj ovog jela.

5. Zaključak

Realizacijom triju projekata - „Grue“, „Čudesna morska ISTRAŽivanja“ i „S okusom mora“ - ostvareni su značajni iskoraci u očuvanju, valorizaciji i popularizaciji pomorske baštine Umaga. Ključnu ulogu u njihovoj provedbi imali su lokalni ribari i nositelji tradicije, čije su vještine, znanja i svjedočanstva bili temelj za istraživanje i dokumentiranje ribarskih tehnika, alata, drvenih dizalica za barke te gastronomskih praksi. Njihov doprinos omogućio je izradu stručnih publikacija „U naručju - tradicijsko umijeće spremanja plovila pomoću drvenih dizalica - Grue“ i „S okusom mora - Sapore di mare“, kao i provedbu edukativnih radionica o *gruama*, soljenju, konzerviranju i pripremi ribe.

Projekt „Čudesna morska ISTRAŽivanja“ omogućio je realizaciju prvog dijela stalnog muzejskog postava, u sklopu kojeg je predstavljen jedan od najvažnijih nalaza pomorske baštine Mediterana - brod Zambratija.

Kroz projekt „Grue“ potvrđena je neprocjenjiva kulturna, tehnička i povijesna vrijednost *grua*, koji su stoljećima bili neraskidiv dio identiteta umaške obale. Integracijom suvremenih tehnologija u muzeološku praksu te dokumentiranjem baštinskih znanja, osigurana je dugoročna zaštita i prijenos ovog umijeća budućim generacijama. Također, znanje i vještine vezane uz gradnju *grua* upisani su na Popis nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske.

Projekt „S okusom mora“ dodatno je povezao Muzej grada Umaga s lokalnom zajednicom, aktivno uključivši ribare, domaćice i druge nositelje znanja o umaškoj ribarskoj tradiciji u realizaciju radionica, prve ribarske kuharice muzeja te organizaciju „Fešte od savora“.

Ovi su projekti postavili čvrste temelje za daljnji razvoj pomorskih tema u Muzeju grada Umaga, omogućujući nastavak aktivnosti i nakon njihova završetka. Tako je, po završetku projekta, izložba „Mreže i udice“ gostovala u Hrvatskom pomorskom muzeju u Splitu te u Pomorskom muzeju *Sergej Mašera* u Piranu, čime je ostvarena važna međunarodna suradnja i otvoren prostor za daljnje povezivanje s pomorskim muzejima u regiji.

Projekt „Grue“ nastavljen je i nakon službene realizacije - 2023. i 2024. godine provedene su radionice u sklopu kojih su učenici, uz stručno vodstvo lokalnih majstora, sudjelovali u obnovi drvenih *grua* u uvalama Bašanija i Moela, gdje su također postavljene informativne table o drvenim dizalicama.

Muzej i dalje razvija programe zaštite, interpretacije i valorizacije pomorske baštine, nudeći edukativne radionice poput soljenja i konzerviranja ribe, čime se ideja projekta „S okusom mora“ nastavlja i u budućnosti.



Slika 7. Nastavak aktivnosti očuvanja drvenih dizalica - obnova grua s učenicima 2023./2024.

Literatura

Bijić, B., Crnobori, B. (2023.) *S okusom mora - Sapore di mare*. Umag: Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago.

Bojić, B. (2021.) *Grue - očuvanje i promocija tradicionalnih drvenih dizalica za barke*, (brošura izložbe), Umag: Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago.

Dežjot, S. (2022.) *U naručju - Tradicijsko umijeće spremanja plovila pomoću drvenih dizalica – grua / Tra i bracci - L'arte tradizionale di custodire imbarcazioni con l'ausilio di gru in legno – grue*, Umag: Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago.

Koncani Uhač. I., Boetto. G., Uhač, M. (2019.) *Zambratija - Prapovijesno šivani brod, Rezultati arheološkog istraživanja, analiza i studija*. Monografije i katalozi 33. Pula: Arheološki muzej Istre.

Milošević Zakić, B. (2022.) *Mreže i udice - eksploatacija mora u doba antike i ranog srednjeg vijeka / Reti e ami da pesca - sfruttamento del mare in età romana e altomedievale*, Umag: Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago.

Milošević Zakić, B. (2024.) *Mreže i udice / Reti e ami da pesca / Fishing nets and hooks*. (brošura izložbe), Umag: Muzej grada Umaga – Museo civico di Umago.

Milošević Zakić, B., Bojić, B., Crnobori, B. (2023.) *Umaško priobalje u antici / La costa di Umago nell'epoca romana*, (brošura izložbe) Umag: Muzej grada Umaga - Museo civico di Umago.

Vežnaver, A. (2018.) *Izida Fortuna – Sjedinjenje dviju božica*, Pula: Arheološki muzej Istre.