

# SLANI KRAJOLICI OTOKA PAGA: OKUS OTOKA IZ KULTURNOANTROPOLOŠKE PERSPEKTIVE

Izvorni znanstveni članak  
Primljeno: 26. 8. 2025.  
Prihvaćeno: 5. 9. 2025.  
DOI: 10.15176/vol62no216

**MELANIJA BELAJ**

Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

U članku će se, razumijevajući pojam prehrambenog krajolika (engl. *foodscape*) kao "dinamične društvene konstrukcije koja povezuje hranu s fizičkim prostorom, društvenim skupinama ili pojedincima te značenjima koja oni pridaju toj hrani" (Adema 2006, 2007; Green 2019) promišljati gastronomski markeri otoka Paga – paška sol, paški sir i paška janjetina. Koncept gustemologije kakav predlaže David Sutton (2001, 2010, 2023), kojim se želi istaknuti važnost okusa u istraživanju kulture prehrane i naglasiti njegova kulturna uvjetovanost, kao i veza s prostorom putem *terroira* (Trubek 2008; Belaj 2011), pomoći će u analizi dominantnog okusa slanoće, slanosti, saliniteta, koji je osnova izgradnje prehrambenog, pa i gastronomskog identiteta otoka. Sve navedeno smješta se u područje antropologije soli, koja omogućuje promišljanje soli u društvenom i kulturnom kontekstu (Alexianu 2012; Alexianu et al. 2015).

Ključne riječi: antropologija soli, prehrambeni krajolik (*foodscape*), *terroir*, gustemologija, gastronomski markeri otoka Paga, slanoća

Prije mnogo godina, kada sam prvi put dolazila na otok Pag iz Zagreba, bilo je to u svibnju. Dio putovanja odvijao se magistralnom cestom uz more. Iz Zagreba smo krenuli rano zorom, a vožnja magistralom odvijala se u ranim jutarnjim satima. Otvorili smo prozore i klizili prema našem cilju. Na Pag se tada išlo preko Paškog mosta. Vizure otoka s njegove kamene, puste strane, ispremiješani mirisni tonovi mora, bilja – ponajviše smilja i žuke – te svježina jutra postali su dio svakog idućeg odlaska na otok Pag u kasno proljeće ili rano ljeto. Prijelaz Paškog mosta, vožnja otokom, izmjena prizora bijelog golog kamena sa zelenim ravnima rogoza, bazeni paške solane, grad Pag – postali su predvorje svakog ljetovanja u djetinjstvu ili godišnjeg odmora u odrasloj dobi. Kasnije, nakon desetljeća provedenih na otoku u raznim godišnjim dobima, spomenute senzacije pomalo su tvorile percepciju otoka. Ona okusna senzacija stigla je kasnije. No, pridonijela je tome da dojam otoka sinestetički svedem na sintagmu – miris soli. E sad...

## UVODNO

Na početku tek kratko pojašnjenje izbora teme ovoga teksta i načina njegova oblikovanja. Prije svega, kako svjedoči prethodni zapis, za otok Pag vezana sam veći dio života.<sup>1</sup> Posjedovanje malog stana u apartmanskome naselju Gajac omogućilo mi je da gotovo četiri desetljeća svake godine posjećujem otok Pag, ponajviše ljeti, ali i u drugim godišnjim dobima. Spomenuti posjeti doprinijeli su tome da se poimanje ovog otoka godinama oblikuje, preslaguje i pomalo slaže u neki jedinstveni doživljaj koji je, dakako, nemoguće vjerno prenijeti, a niti ga je, uostalom, nužno analitički obraditi. Ipak, taj doživljaj, moj osobni doživljaj, ujedno je bio i poticaj za istraživanje koje se odvijalo posljednjih pet godina te ga je, na neki način, usmjerio u smislu da se pitam je li slanost, koja se meni sinestetički nametnula kao osnovna karakteristika emocije putem koje doživljavam otok, dominantna i u percepciji ostalih posjetitelja otoka – turista i onih koji to nisu, već povremeno, kao posjednici nekretnina na otoku, ondje borave – te koliko je ona bitna samim otočanima s obzirom na postojanje višestoljetne solane u glavnome gradu otoka. To su pitanja koja su iznjedrila moj osobni doživljaj, a u radu se pitam čine li ona možda jezgru današnje percepcije otoka, njegove turističke promidžbe i marketinških strategija koje se oblikuju putem gastronomskih markera obilježenih slanoćom, odnosno eksploatacijom soli. Istraživanje je uslijedilo nakon sudjelovanja na kongresu na kojem je izlaganje bilo tek predstavljanje preliminarne istraživačke ideje,<sup>2</sup> budući da je tada bilo nemoguće provesti terenski rad zbog pandemije i *lockdowna* (Belaj 2021). Građu čine razgovori o razlozima posjeta otoku i dojmu otoka – s turistima koji se godinama vraćaju, a na njemu ne posjeduju nekretninu, kao i s osobama koje na otoku imaju nekretninu i povremeno tijekom godine ondje borave. Osim toga, razgovarala sam i s mještanima grada Paga o solani. Uz navedene razgovore, većinu građe ipak crpim iz medija – internetskih stranica čiji je sadržaj vezan uz otok Pag, pri čemu većinu čine one stvorene u turističke svrhe, no obrađeni su i drugi izvori ovog tipa.

## ANTROPOLOGIJA SOLI, FOODSCAPE, TERROIR, GUSTEMOLOGIJA

Promišljanje prehrambenog krajolika i okusa gastronomskih markera otoka Paga smještam u područje istraživanja i interesa antropologije soli zato što osnovu dominantnog okusa paških specijaliteta pronalazim u slanoći, odnosno slanosti, koja proizlazi iz konkretnih klimatskih prostornih, geografskih i prirodnih, ali i nadasve neizbježnih društvenih utjecaja. Drugim riječima, može se reći da je pozadinska tvorba prirodnog, ali i kulturnog konteksta okusa u ovom slučaju povezana upravo sa solju. Antropologija soli razvila se na

<sup>1</sup> Rad je nastao u sklopu projekta *Poetike i politike etnografije danas* (EPP), koji financira Europska unija – NextGenerationEU.

<sup>2</sup> Riječ je o kongresu UAES Congress “Coming of Age on Earth: Legacies and next Generation Anthropology” održanom u Šibeniku (9. 3. 2021. – 14. 3. 2021.), a naziv spomenutog izlaganja je “Saline Foodscape of the Island of Pag: White Gold of the Adriatic Sea”.

sjecištu ekonomskih, ekoloških i simboličkih pristupa u antropologiji te se bavi ne samo materijalnom proizvodnjom i distribucijom soli nego i njezinim značenjem u ritualima, identitetima i prehrambenim praksama. Kulturnoantropološki pristup istraživanju soli podrazumijeva promišljanje soli u kulturnom i društvenom kontekstu; sol se promatra kako ključni element u razvoju ljudskih društava i pojedinih zajednica. Osim toga, promišlja se i njezina uloga u prehrani čovjeka, gospodarstvu, religiji, politici i kulturi. Naime, sol nije samo obilježena svojom prehrambenom ulogom, ona je mnogo više od namirnice ili začina. Sol je bila sredstvo plaćanja (vidi npr. Brgles 2014), oblikovala je trgovačke puteve, a nezanemariva je i njezina simbolička uloga u raznim ritualima i vjerovanjima (vidi npr. Grbić 1998; Alujević i Premuž Đipalo 2008; Alujević 2022; Hrovatin 2023).<sup>3</sup> Sol je moguće promišljati i kao sredstvo koje utječe na odnose moći, klasa i ukusa (poput, recimo, šećera u studiji Sidneyja Mintza iz 1985.), ali i kao instrument društvene distinkcije i simboličke borbe. Kulturnoantropološki pristup tek je jedan od mnogih koje predlaže rumunjski znanstvenik Marius Alexianu,<sup>4</sup> koji smatra da antropologija soli treba pružiti holistički pogled na ulogu soli u razvoju ljudskih zajednica. Antropologiju soli razumijeva kao interdisciplinarno polje koje integrira razna znanstvena područja – podjednako humanistička, društvena i tehnološka – dok konkretno spominje kulturnu antropologiju, povijest, arheologiju, tehnologiju, ekonomiju, zdravlje i pravo (2012).

Sol je dio krajolika, a njezina prostorna i fizička dimenzija neminovna je u promišljanju njezine prehrambene dimenzije i stvaranja osjećaja mjesta u nekom prostoru. U tekstu ću pokušati pokazati kako sol oblikuje prehrambeni krajolik u kojem se isprepliću svakodnevni izazovi otočkog života s onima koje pred otočane postavlja turizam. Konceptualno poimanje krajolika koje nam omogućuje *foodscape*<sup>5</sup> temelji se na ideji koju podastire geograf Derek Shanahan u tekstu "The Geography of Food", gdje tvrdi:

<sup>3</sup> O važnosti soli u ritualnim radnjama tijekom godišnjih i životnih običaja svjedoče zapisi u etnografskoj građi, na što ukazuje Jadranka Grbić, svrstavajući sol u apotropej mineralnog podrijetla, pritom kao primjer navodeći upotrebu soli u svadbenim običajima (Grbić 1998: 325) te u obrednim radnjama prilikom rođenja djeteta, kada se uz kolijevku, zajedno s drugim predmetima, stavljala i blagoslovljena sol kao zaštita (Alujević i Premuž Đipalo 2008: 14). To su tek neki od primjera, dok se širi kontekst može prepoznati u radu "Salt as a Religious Commodity: Tangible and Intangible Aspects" (Hrovatin 2023), u kojem autorica analizira povijesnu i simboličku ulogu soli u vjerskom kontekstu, ističući njezinu prisutnost u ritualima, mitovima, svetim mjestima i hodočasničkim praksama. Naglašava se kako su značenja tih prostora evoluirala kroz vrijeme – od prirodnih izvora soli do višeznačnih kulturnih i duhovnih lokaliteta.

<sup>4</sup> Marius Alexianu primarno je arheolog, no kada je riječ o istraživanju soli, djeluje u području koje sam naziva etnoarheologijom (vidi više u Alexianu 2012; Alexianu et al. 2015). Njegova istraživanja fokusiraju se na višedimenzionalnu ulogu soli u ljudskim zajednicama kroz povijest, obuhvaćajući teme poput eksploatacije, distribucije, simbolike i društvenih aspekata povezanih s ljudskim odnosom prema soli (Alexianu et al. 2011). Posebnu pažnju posvećuje područjima bogatim slanim izvorima, poput podkarpatskog dijela Moldavije, gdje je vodio terenska istraživanja i arheološke iskope. Također je jedan od prvih znanstvenika koji je osmislio analitički okvir istraživanja soli, pritom naglašavajući njezinu društvenu i kulturnu dimenziju kao složenog fenomena.

<sup>5</sup> Koncept *foodscape* ponajprije se pojavljuje u radovima geografa; preciznije, prva ga je upotrijebila Gisèle Yasmeen 1995. godine u svojoj doktorskoj disertaciji pod nazivom *Bangkok's Foodscape: Public Eating, Gender Relations and Urban Change* (1995). Yasmeen je istraživala javno konzumiranje hrane u urbanom tajlandskom društvu. Razvijanjem koncepta *foodscape* proučavala je odnos između društva i prostora u vezi s navikom kupovanja pripremljene hrane u Bangkoku. Promatrajući povezanost prehrambenih sustava,

Hrana je inherentno geografska. Hrana dolazi odnekud. Različite vrste hrane povezane su s različitim skupinama ljudi. A takvi kulturni identiteti obično su povezani s određenim mjestima. Stoga usporedno s našim odnosom prema hrani, mjesta ne samo da utječu na naše ponašanje i prakse u svijetu, već i učvršćuju određene odnose moći prenošenjem značenja i vrijednosti te oblikovanjem kretanja kroz svoju fizičku organizaciju. (Shanahan 2015: 7–9)

Carlita Green, pak, u uvodniku zbornika *Foodscapes: Food, Space and Place in a Global Society* (2019) ističe kako hranu, mjesto i prostor ne trebamo promatrati kao izdvojene entitete, nego ih analizirati u međusobnoj povezanosti (Green 2019: 2). Također upozorava da, iako je odnos između hrane i mjesta sinergijski, on je ujedno i složen. Mnogi od nas lako mogu zamisliti zašto je hrana središnja u stvaranju osjećaja mjesta, no nekima je teško shvatiti zašto je upravo mjesto ključno za naše znanje, razumijevanje i odnos prema hrani. Ipak, ako “ono što jedeš govori tko si”, tada je i ono što radiš u tim prostorima i mjestima jednako važno. Jednako je značajno i to kako ti prostori i mjesta utječu na tebe i tvoje iskustvo unutar njih (ibid.).

Pauline Adema ističe kako se ljudi i narativi koje stvaraju, uključujući prehrambene prakse, ne mogu odvojiti od društveno-kulturnog i fizičkog okruženja u kojem nastaju, ljudi pridaju značenje fizičkim prostorima koje nastanjuju (Adema 2006: 12). Nadalje, smatra Adema, prehrambeni krajolici (engl. *foodscapes*), izraženi kroz specifične prostorne asocijacije na hranu, predstavljaju primjer takvog pripisivanja značenja (ibid.). Pritom bilježi kako su pojam među prvima u studijima o kulturi prehrane primijenili Sylvia Ferrero u analizi konzumacije hrane kao transnacionalne izvedbe etničkog identiteta (Ferrero 2002), te – bez jasne definicije – Steven Cummins i Sally Macintyre u studiji urbane prehrane u Glasgowu (Cummins i Macintyre 2002).<sup>6</sup> Sama Adema prehrambeni krajolik, odnosno *foodscape*, koristi kao analitički alat u etnografskoj studiji dvaju festivala češnjaka u Kaliforniji i Teksasu, pritom istražujući kako zajednica kroz festival hrane nastoji stvoriti osjećaj pripadnosti i identiteta, temeljen na povezanosti između određenog mjesta i hrane.

---

rodnih odnosa (prodajom pripremljene hrane, osobito na razini malih i mikro poduzeća, dominiraju žene) i urbanih prostornih pojava, autorica objašnjava zašto i kako je javno konzumiranje hrane rodno obilježeno te kako se vlasnici malih zalogajnica (ugostiteljskih objekata) prilagođavaju brzo mijenjajućem okruženju Bangkoka. Kronološki gledano, *foodscape* se pokazao korisnim konceptom u promišljanju učinaka hrane te načina na koji je hrana podložna različitim utjecajima, kako zaključuju autori raznih profila – psiholozi, kulturolozi, antropolozi, filozofi, pedagozi i nutricionisti (Johansson et al. 2009: 30) – oslanjajući se na promišljanje *foodscapea* Ricka Dolphijina, prema kojem je *foodscape*, odnosno prehrambeni krajolik, sve ono “kako živimo svoj život s hranom, prema hrani i kroz hranu” te “što se događa između onoga koji jede i onoga što je pojedeno” (prema Johansson et al. 2009).

<sup>6</sup> Inače, Adema (2006) proširivanje značenjskog polja i upotrebu *foodscapea* u analitičkim studijama prehrambenih praksi iz kulturnoantropološke perspektive pripisuje razradi Appadurajevih promišljanja “perspektivnih konstrukata oblikovanih povijesnim, jezičnim i političkim kontekstom različitih vrsta aktera” te upotrebe i primjene sufiksa – *scape* (Appadurai prema Adema 2006: 13). Riječ je o tekstu “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy” (1990), u kojem Appadurai analizira kompleksne procese globalizacije i nudi teorijski okvir za razumijevanje kulturne dinamike u globalnom kontekstu. Pritom razlikuje pet takozvanih tijekova koji oblikuju globalnu kulturnu ekonomiju: *ethnoscapes*, *mediascapes*, *technoscapes*, *financescapes*, *ideoscapes* (1990: 296).

Hrana pritom postaje prepoznatljiv simbol mjesta, a zajednički prostor poprima oblik prehrambenog krajolika (Adema 2006, 2007).

Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić zaključuju, sukladno korpusu relevantne kulturnoantropološke literature, da mjesto konceptualiziramo kao kulturno značenjski prostor (Čapo i Gulin Zrnić 2011: 27). Ovakvo poimanje mjesta uključuje geografsku situiranost i/ili fizičku usidrenost društvene akcije, kao i simboličku dimenziju odnosa ljudi prema prostoru te odnosa među ljudima unutar prostora (ibid.). Promišljanje mjesta u odnosu na srodne koncepte – prostor i krajolik – koji mu katkada i oponiraju u radovima humanih geografa i kulturnih antropologa, vrlo je uočljivo u pristupu političkog geografa Johna Agnewa (2015), koji ističe tri temeljna aspekta razumijevanja mjesta: lokaciju, lokalnost i osjećaj mjesta, pri čemu se potonji veže uz subjektivni doživljaj i percepciju određenog prostora (Agnev 2015). Osjećaj mjesta, prema Agnewu (2015) i Cresswellu, (2009), podrazumijeva subjektivnu i emocionalnu vezu s nekim određenim mjestom. Tim Cresswell pritom primjećuje da se osjećaj mjesta odnosi na emocije koje određeno mjesto budi u pojedincu, a koje mogu biti potpuno individualne, povezane s biografijom osobe, ili pak dijeljene, u smislu da su na neki način prenesene i predstavljene osobi posredstvom drugih ljudi ili medija (Cresswell 2009).<sup>7</sup>

David Sutton razvija koncept gustemologije (2001, 2010) kako bi istaknuo važnost okusa u istraživanju kulture prehrane i naglasio njihovu kulturnu uvjetovanost. Pritom se oslanja na promišljanje Davida Howesa o kulturno različito uravnoteženim osjetilima (Howes prema Sutton 2010: 215) te lana Ritchieja, koji u istraživanju gustatornih metafora primjećuje kako je u različitim kulturama moguće naići na različito stupnjevanje osjetilnih modaliteta (Ritchie prema ibid.). Na tom tragu Sutton kao primjer razumijevanja gustemologije navodi istraživanje Judith Farquhar (2002) o iskustvu aroma i okusa u suvremenoj kineskoj hrani i prirodnoj medicini, koje pokazuje kako okus može zrcaliti društvo. Dakle, jedan od načina razumijevanja okusa u gustemologiji, prema Suttonu, vodi k promišljanju dubljeg značenja međusobno različitih okusa, kod kojih se ne podrazumijeva razlika samo na osjetilnoj razini senzacije, nego mnogo kompleksnije, u odnosu na društveni, politički i povijesni kontekst. Osim toga, Sutton smatra da u područje gustemologije možemo ubrojiti i istraživanja koja okus povezuju s mjestom, odnosno koja osjetilne aspekte hrane povezuju s konstrukcijom mjesta, a šire – hrane i identiteta (Sutton 2010: 216). Primjer drugog pravca studija je Amy Trubek *Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir* (2008) o konstrukciji pojma *terroir* u Francuskoj, koji autorica definira kao *foodview* – razumijevanje mjesta kroz hranu, odnosno razumijevanje određenog mjesta kroz okuse hrane koja je sastavljena od namirnica uzgojenih u tom mjestu. Ovakva razmišljanja sve su više povezana s razumijevanjem okoliša, odnosno krajolika kao resursa, te se u tom smislu može govoriti o *terroiru* kao načinu kulturnog oblikovanja mjesta i u turističke svrhe (Trubek 2008; Belaj

<sup>7</sup> Osjećaj mjesta svoje podrijetlo pronalazi u fenomenološkoj perspektivi koja na osobit način povezuje pojedinca i fizički lokalitet, podrazumijevajući pritom i emocionalnu i iskustvenu stvarnost koju mjesta mogu imati za pojedinca u određenom trenutku (Belaj 2018: 127).

2011). Turizam povezan s hranom i pićem u velikoj se mjeri odnosi na “kušanje” određenog mjesta, pri čemu se u percepciji suvremenog turista mjesto doslovno “konzumira”. U tom kontekstu Michael Hall, Richard Mitchell i Liz Shraples promišljaju turistički *terroir* (Hall, Mitchell, Sharples 2003: 34). Analogijom sa značenjem koje *terroir* ima za vino – na način da *terroir* daje vinu njegovu prepoznatljivu jedinstvenu kvalitetu – oni smatraju da “turistički *terroir*” daje posebnost nekoj regiji, odnosno postaje ono čime pojedina regija, svojim kulturnim i zemljopisnim karakteristikama, može dojmiti posjetitelje, posebno u kontekstu hrane i pića (ibid.).

Uzimajući u obzir sve navedeno, zanima me može li se u području antropologije soli – interdisciplinarnog polja koje integrira različita znanstvena područja – kroz koncepte *foodscapea*, odnosno *terroira*, promišljati način na koji slanost otoka Paga kreira percepciju otoka s obzirom na geografske, klimatske i fizičke značajke u kontekstu prirodnih i kulturnih interakcija.

## KRAJOLIK I OKUS

Bura je zaprašila otok. Sol nagriza sve čega se takne: panj, trstiku, pašnjak. Ovce brste posušeno bilje, žuke mladice. Otkidaju se i rune brda. Klize s porozne uzvisine. Što je prema sjeveru, bjelinom se razotkriva. Otok razdijeljen suhozidom. Oblaci soli gase se u kamenim udubinama. Pod lišćem kapi mora.  
 Andriana Škunca, “Osoljeni otok”,  
*Novaljski svjetlopiš* (2011)

Otok Pag smješten je u sjevernom dijelu Jadranskoga mora i ubraja se među otoke s najrazvedenijom obalom u Hrvatskoj. Proteže se u smjeru sjever–jug, usporedno s masivom planine Velebit, od koje ga dijeli Paški kanal. Zbog jedinstvenog geografskog položaja i specifičnih klimatskih uvjeta, Pag je bio predmet interesa brojnih znanstvenika – povjesničara, arheologa, agronoma, botaničara, biologa i klimatologa. Njihova istraživanja upućuju na snažnu povezanost prirodnog okoliša s razvojem lokalnih društvenih i gospodarskih praksi, potvrđujući mišljenje da je krajolik Paga u velikoj mjeri oblikovao svakodnevni život njegovih stanovnika. Jedna od najupečatljivijih osobitosti pejzaža otoka Paga jest njegova izrazita kamenitost i oskudna vegetacijska pokrivenost, osobito u južnim i središnjim predjelima, što nerijetko potiče usporedbe s površinom Mjeseca. Unatoč tome, otok obiluje ekološki raznolikim područjima – od gustih tršćaka do karakterističnih mediteranskih šuma hrasta crnike, kao i tisućljetnih samoniklih maslinika koji svjedoče o dugovječnoj kultivaciji prostora. Kameniti krajolik, prošaran rijetkim aromatičnim raslinjem koje često služi kao ispaša za ovce, stvara jedinstvenu vizualnu i olfaktornu sliku prostora.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Pag. *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025. (<https://enciklopedija.hr/clanak/pag-otok>, pristup 15. 7. 2025.).

Specifični klimatski uvjeti, uvjetovani blizinom Velebita, osobito snažnim i čestim udarima bure, rezultiraju gotovo trajnim naslagama posolice koja prekriva veći dio otoka. Ovaj prirodni fenomen ima višestruki utjecaj – kako na floru i faunu, tako i na ljudske aktivnosti i infrastrukturu. Bura je karakterističan meteorološki fenomen: suh, hladan i jak vjetar koji često iznenada mijenja smjer i brzinu. Nastaje pri naglom strujanju zraka s kopna prema moru, a najizraženija je tijekom zimskih mjeseci duž istočne obale Jadrana.<sup>9</sup> Lokalno stanovništvo većinom voli buru,<sup>10</sup> u prošlosti, kada su ljudi više uzgajali svinje i ovce, bila je važan element u proizvodnji i pripremi mesa, osobito kod sušenja. Iako ima pročišćujući učinak na atmosferu, stanovnici se nerijetko suočavaju s negativnim posljedicama njezina djelovanja, o čemu svjedoče iskazi povremenih ili stalnih stanovnika otoka:

[...] od kad smo se doselili na Pag morali smo se nekako i prilagoditi načinu života na Pagu. Prihvatila sam buru. Ljeti mi paše, perem i sušim veš u te dane, dobro dođe malo kad pročisti zrak od ljetne omare. No, zimi je teže. Imam osjećaj da dugo puše i zarobljena sam tada u apartmanu, ne hodam puno okolo, šetnje su kraće i jedva čekam da prestane. To je tako s nama koji smo s kontinenta došli. Možda ju ljudi odavde drugačije doživljavaju. (Marta 75)

Sada više bure nisu tako jake. Sjećam se kada sam bio mali, čini mi se da su bile puno jače i razornije, jednom je bura susjedu, tu u Novalji, podigla cijeli krov kuće, zajedno s crijepovima i gredama i preselila ga u vrt. Sve do deke, samo je to ostalo na kući. Dobro da je imao veliki vrt. (Ivo 53)

Stalni žitelji otoka također katkada buru osjećaju kao negativnu pojavu, pogotovo kada ometa svakodnevne aktivnosti: “[...] teško je bilo dok smo imali ovce, najgore su *marčane*,<sup>11</sup> njihovi naleti dižu i trgaju prometne znakove.” Zbog svoje ekstremne jakosti, bura može prekinuti prometne veze s kopnom, ali i otežati međusobnu komunikaciju unutar samog otoka, primjerice onemogućujući školskoj djeci putovanje u druge dijelove otoka (Belaj i Belaj 2024). S burama je usko povezana pojava posolice – sloja fine morske soli koji nastaje isparavanjem kapljica morske vode podignutih u zrak vjetrom. Kapljice se talože na različite površine – biljni pokrov, tlo, građevine – gdje nakon isparavanja vode ostaje sol u krutom stanju.<sup>12</sup> Posolica je posebno izražena na područjima izloženima snažnim burama, kao što je Pag, gdje može oblikovati slojeve debele i do nekoliko centimetara,

<sup>9</sup> bura. *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025. (<https://enciklopedija.hr/clanak/bura>, pristup 15. 7. 2025.).

<sup>10</sup> Otočani s kojima sam razgovarala u većini slučajeva vole buru jer donosi svježinu i tjera vlagu južine. No neki je ne podnose jednako dobro, kao što kaže jedan od mojih sugovornika: “[...] ne volim ja buru, ali ja sam izuzetak, ljudi je ovdje vole [...]”

<sup>11</sup> *Marčane* u pučkoj terminologiji označavaju jake bure tijekom trećeg mjeseca u godini; nakon treće, navodno, nastupa proljeće. Tako ih i pojedini žitelji otoka doživljavaju jer se znanje o njima usmeno prenosi. Tijekom ožujka doista bude jakih bura, no za to postoji i znanstveno objašnjenje (v. Nebojša Subanović, “Tri mračne bure”, *Meteo-Info*, 26. veljače 2022., [https://meteo-info.hr/article/86/Tri\\_marcane\\_bure](https://meteo-info.hr/article/86/Tri_marcane_bure), pristup 8. 7. 2025.).

<sup>12</sup> V. Josip Portada, “Posolica, prirodni fenomen otoka Paga koji nastaje za jake bure”, *morskiHR*, 14. siječnja 2022., <https://www.morski.hr/posolica-prirodni-fenomen-otoka-paga-koji-nastaje-za-jake-bure/> (pristup 13. 7. 2025.).

dajući pejzažu zimi izgled snijegom prekrivenog prostora. U takvim uvjetima može doći do oštećenja infrastrukture, posebice elektroenergetskih stupova, što dodatno komplicira život na otoku:<sup>13</sup> “[...] a sve stane, nemaš što, moraš čekati da počiste stupove, a to traje, nema struje i sve stoji.”<sup>14</sup>

Zanimljivo je da posolica, iako se često percipira kao otegotna pojava,<sup>15</sup> ima i pozitivne učinke. Zaslanjena vegetacija, prekrivena solju i aromatskim tvarima, postaje iznimno pogodna za ispašu paških ovaca, čije mlijeko stječe specifična organoleptička svojstva. Upravo ta svojstva čine paški sir prepoznatljivim i cijenjenim proizvodom na domaćem i međunarodnom tržištu.<sup>16</sup> Posolica se također koristi u tradicionalnim tehnikama konzerviranja hrane, osobito u proizvodnji suhomesnatih proizvoda i soljenju ribe. Ona ima ključnu ulogu u oblikovanju jedinstvenih karakteristika otočnog okoliša. Osim što utječe na vegetaciju i čini je pogodnom za ispašu paških ovaca, posolica se posredno odražava i na kvalitetu lokalnih prehrambenih proizvoda. Njezina prisutnost u zraku i tlu prožima cijeli lanac prehrane – od bilja koje raste na kamenjarima, preko životinja koje se njime hrane, do konačnih proizvoda koje otočani stvaraju s posebnom pažnjom i znanjem. Posolica – sitne kapljice morske vode koje vjetar s Velebitskog kanala nanosi na otočni krajolik – ne oblikuje samo njegovu vegetaciju već i njegov okus, doslovno. Gotovo cijeli opus književnice i fotografkinje Andriane Škunce,<sup>17</sup> podrijetlom iz Novalje na otoku Pagu, obilježen je spomenutim elementima prožimanja klime, krajolika i osjeta:

[...] Iza trstika posolicom orubljena su mjesta koja noću pohode lastavice. Duše pokojnika taknute dahom zore. Kamenjar pretvoren u oštrice. Kristali soli uvlače se u rascvjetale grmove kadile, žukljice i šipka. Raspršeni oblaci talože se u bodlje sikavca. Gavran i galeb zasuti slanom prašinom. Sol raste iz trpkih trava, plavi se u kori brijesta i jasena. Iskri i sagorijeva u mrklim Vrtačama. Stada pasu zasoljene stabljike.

Andriana Škunca, “Posolica”, *Novaljski svjetlopis* (2011: 98)

Gotovo sve internetske stranice koje sam posjetila, a koje su na neki način povezane s turizmom otoka Paga – uglavnom stranice turističkih zajednica pojedinih mjesta, internetske stranice obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava ili iznajmljivača smještaja tijekom ljetnih mjeseci, kao i ugostiteljskih objekata – u svojim promidžbenim materijalima spominju navedene karakteristike krajolika, koje osobitom sinergijom stvaraju specifične okuse lokalnih prehrambenih proizvoda, što je vidljivo iz nasumce izabranih sljedećih navoda:

<sup>13</sup> V. Patrik Krstinić, “Posolica – sasušeno more na površini otoka”, *JU Priroda*, 25. siječnja 2014., <https://ju-priroda.hr/hr/2014/01/posolica-sasuseno-more-na-povrsini-otoka/> (pristup 13. 7. 2025.).

<sup>14</sup> O mogućim “čitanjima” i razumijevanjima otočkog vremena, odnosno otočke temporalnosti vidi više u tematskom bloku časopisa *Narodna umjetnost* 59/1, Oroz, Čapo, Hayward i Öztürk.

<sup>15</sup> Jedno od kazivanja govori o tome da je posolica posebno pogubna u proljeće, kada u kombinaciji s rosom sprži mlade biljke, pupove i lišće. Slično kao pojava mraza u kasno proljeće na kontinentu.

<sup>16</sup> Udruga proizvođača “Paškog sira” otoka Paga. 2018. *Paški sir. Zaštićena oznaka izvornosti. Specifikacija proizvoda* (<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>, pristup 13. 7. 2025.).

<sup>17</sup> Škunca, Andriana. *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2025. (<https://www.enciklopedija.hr/clanak/skunca-andriana>, pristup 20. 8. 2025.).

Naše gastrozvijezde su upravo takve kakve jesu posebne i zbog soli: paški sir, janjetina i skuta, su takvi upravo zbog te soli, koju bura nosi i zbog te vegetacije koja je posebna na Pagu, bogata aromatičnim biljem, kaže Branka Sabalić, ugostiteljica sa Paga.<sup>18</sup>

Hrvatska je zemlja poznata po svojoj gastronomskoj ponudi, a jedan od najpoznatijih specijaliteta je zasigurno paška janjetina. Zaštićena je nacionalnim i europskim zakonima, a 2016. godine je upisana u registar zaštićenih oznaka izvornosti. Tajna njezine izvrsnosti leži u tome što paški janjci nikada ne žive u zatvorenome prostoru, te se janjci hrane isključivo majčinim mlijekom. Ovce pasu slano (posolica koju s mora nanosi bura) divlje cvijeće i ljekovito bilje kao što su slavuja (kadulja) i ružmarin. Janjetina je sočna i meka, te puna bogatih okusa. (Turistička zajednica općine Kolan)<sup>19</sup>

Žestoka velebitska bura sa zapnjenoga mora podiže sol i nanosi ga na te pašnjake koji znaju pobijeliti od soli kao da su zameteni snijegom. Mlijeko tih ovaca prirodno je slano i bez dosoljavanja. Paški sir posljednjih godina dobiva najviša odličja na prestižnim mediteranskim izložbama. Toliko je cijenjen da se uglavnom prodaje već nakon nekoliko mjeseci odležavanja. U rijetkim prilikama kada odleži i više od godinu dana, spada u apsolutno najbolje ovčje sireve na svijetu. Kvaliteta paškoga ovčjeg mlijeka takva je da je i njegova skuta prvorazredan specijalitet. Tekućina koja je ostala nakon odstranjivanja zgrušanoga mladog sira, dakle sirutka, zagrijava se i zakuhava, a na površinu se diže ugrušak nalik mladome siru. Skuta na Pagu zove se *puina*, a izvanredno ide uz domaću palentu ili tjesteninu. (Hrvatska puna života)<sup>20</sup>

Osim isticanja gastronomskih markera, poput paškog sira i janjetine, u promicanju turizma otoka Paga ističe se i blagotvorno djelovanje njegove klime na zdravlje žitelja i posjetitelja:

Ono što možemo istaknuti, to je taj moment gdje bura, tj. posolica, odnosno aerosol, koja sadrži te negativne ione, koji djeluju i protuupalno, na ljudsko zdravlje kod odraslih to je kod bolesti bronhitisa, astma, isto tako kod djece, dodaje Zoran Vidas, ravnatelj Doma zdravlja "Novalja". (Dobrović 2023)

Razgovori koje sam vodila s posjetiteljima otoka Paga, uglavnom s onima koji na otok dolaze dugi niz godina, bilo da ondje posjeduju nekretninu ili ljetuju u kampovima desetljećima, često su, kao glavnu temu, imali hranu, odnosno uvijek bi nekako, bez obzira na nit dijaloga, dolazili do paških specijaliteta – sira i janjetine, a dakako i vina te maslinova ulja. Ipak, češće nego vino i maslinovo ulje, na repertoaru su bili sir i janjetina – ne nužno glavni, ali svakako jedan od važnijih razloga zbog kojih se posjetitelji vraćaju otoku. Većina sugovornika imala je i svojeg omiljenog proizvođača sira i skute, koja posljednjih godina postaje sve popularnija kao dio deserta, te omiljenu konobu, restoran ili drugi ugostiteljski obrt u kojem su se, kao dijelu rituala godišnjeg odmora, častili lokalnim specijalitetima. Na moje upite jesu li ti proizvodi doista od životinja uzgojenih na otoku, odgovarali bi:

<sup>18</sup> Ana Dobrović, "Blagodati otoka Paga kao slane sobe", *HRT Magazin*, 29. travnja 2023., <https://magazin.hrt.hr/price-iz-hrvatske/posolica-poseban-okus-sira-prsuta-i-hrane-opcenito-bura-je-za-sve-to-zasluzna-10731944> (pristup 20. 7. 2025.).

<sup>19</sup> Turistička zajednica općine Kolan (<https://www.visitkolan.hr/paski-specijaliteti>, pristup 20. 7. 2025.).

<sup>20</sup> Hrvatska puna života (<https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/paski-sir>, pristup 20. 7. 2025.).

[...] ma nakon rata<sup>21</sup> nakon kojeg smo nastavili ljetovati na Pagu bilo je priča da je to lička, a ne paška janjetina, ali nismo se na to osvrtni, bitno je povjerenje koje smo godinama izgradili s domaćima. Baš me briga od kud je, ali je jedem tu na Pagu, koji volim i gdje mi je lijepo. (Stjepan 75)

Kod stranih gostiju također se isticalo povjerenje i povezanost s obiteljima od kojih kupuju domaće proizvode: “[...] poznajemo domaćine, pa mogu reći i njihove životinje, poznajem ono što jedem” te “posebno mi sve prija možda zato jer je važna i priroda u kojoj boravimo, to je otok soli i bure, zar ne, osjeti se to i u hrani”. Povezanost s otokom nerijetko su isticali upravo kroz okus hrane koju na otoku konzumiraju i kojoj se, uostalom, vraćaju, mirise koje otok ima i vizure o kojima su, baš poput mene, godinama postali na neki način ovisni. Domaći su ljudi, pak, na moje upite o specifičnom okusu hrane od životinja uzgojenih na otoku katkada reagirali podsmijehom koji je upućivao na svijest o nepovjerenju prema paškim proizvodima kakvo podastiru međiji, no jedan od sugovornika mi je kazao: “Ja ti hranu ne solim puno, zašto? Pa slana je, ni ribu, niti meso.” I dodao: “Ne treba tu puno priče, kušaj pa ćeš i sama saznati.”

Međuovisnost okolišnih čimbenika i lokalne proizvodnje hrane izravno se nadovezuje na koncept *terroira*, odnosno na način razumijevanja mjesta kroz hranu. U tom smislu, posolica nije samo klimatska ili geografska pojava već i kulturni element – ona postaje sredstvo oblikovanja identiteta kroz okus. Paški sir, kao i tradicionalno soljeno meso i riba, nisu samo prehrambeni proizvodi već i izrazi prostora u kojem nastaju. Sutton ističe kako “okus hrane igra važnu ulogu u konstrukciji mjesta i potiče da u gustemološkim analizama uključimo i sinestezijske elemente, dakle višesenzorne prakse koje hrana evocira”. On sinesteziju ne promatra i ne razumijeva kao urođeni fenomen, nego kao vještinu u kojoj okus hrane djeluje kao okidač drugih osjetilnih dimenzija, primjerice evociranja slika koje prate emocije (Sutton 2010). Amy Trubek redefinira *terroir* kao kulturnu i društvenu kategoriju, a ne samo agronomsku. Koristi ga kao leću kroz koju promatra odnos između mjesta, ljudi i hrane, s naglaskom na važnost lokalnog znanja i identiteta. Upravo na tom tragu Pauline Adema razrađuje pojam *terroira* i širi njegovo semantičko polje na koncept *foodscape*, premošćujući njegovu agronomsku definiciju (2007: vii). Adema, naime, u *foodscapeu*, odnosno prehrambenom krajoliku, vidi komunikativni kapacitet, mogućnost da se kroz hranu komunicira identitet određene zajednice (2006: 1). To pokazuje u svojoj, već prethodno spomenutoj, studiji o festivalima češnjaka SAD-u. U njoj pokušava ukazati na mogućnost prijelaza češnjaka, marginalne namirnice američkih prehrambenih praksi, u sferu prehrambenog brenda. Kroz rekonceptualizaciju brendiranja mjesta češnjak postaje pogodan za fetišizaciju, ikonizaciju i festivalizaciju. Transakcijska priroda hrane – njezina višeznačnost i simbolička prilagodljivost – čini je privlačnim predmetom interesa za tvorce imidža<sup>22</sup> koji su uključeni u izgradnju zajednice i diferencijaciju prostora. Konzumacija mjesta i konzumacija identiteta time postaju društveno prihvatljive unutar, u slučaju istra-

<sup>21</sup> Sugovornik se referira na Domovinski rat.

<sup>22</sup> Više o oblikovanju imidža otoka vidi u Perinić Lewis i Matečić 2018.

živanja koje provodi Adema – festivalski oblikovanog prehrambenog krajolika (Adema 2006, 2007). Na temelju svega navedenog, smatram da se na sličan način može tumačiti i fenomen gastronomskih markera otoka Paga – soli, sira i janjetine, ponajviše soli. Naime, sol kao primarna namirnica, svjesno proizvedena i upotrebljavana, ali i kao prirodna činjenica mikroklima te prirodnih i geografskih utjecaja, izravno utječe na oblikovanje okusa hrane koja potječe s otoka, kao i one koja se ondje ili izvan njega konzumira. U tom smislu, a na tragu razumijevanja prehrambenog krajolika kao konstrukta koji podrazumijeva povijesni, politički i ekonomski kontekst, valja promotriti i važnost paške solane u izgradnji promocije i percepcije otoka Paga, kao i u oblikovanju identiteta njegovih žitelja, osobito stanovnika grada Paga.

## PAŠKA SOLANA

Povijesni izvori upućuju na to da se sol na otoku Pagu počela iskorištavati još tijekom kasne antike, dok sustavna eksploatacija započinje u ranom srednjem vijeku, u uvali Solinka, neposredno uz grad Pag.

Podjednako kao što ne postoji sveobuhvatna studija povijesti nastanka i razvoja djelovanja solane, tako se i oko njezina osnutka i same proizvodnje soli na Pagu nižu razne dvojbe i pretpostavke. Pojedini autori smatraju da se proizvodnja soli veže uz rimsko doba, kada je u sjevernoj Dalmaciji bilo uspostavljeno mnogo solana (Juras 1910; Suić 1953), dok drugi smatraju da je tradiciju solarstva na otoku moguće pratiti tek između 8. i 9. stoljeća, kada se solane prvi put spominju u izvorima u okviru posjeda rapskog kneza (Koludrović i Franić 1954). Istom ide u prilog i zapis paškog povjesničara Marka Laura Ruića, koji spominje savjet biskupa Donata Pažanima o načinu proizvodnje soli (Čolak i Nicolich prema Peričić 2001: 46). Svi koji su istraživali i pisali o proizvodnji soli na otoku Pagu slažu se da su paške solane, odnosno da je sama paška solana jedna od najstarijih na istočnoj obali Jadrana, a njezin značaj kroz stoljeća bio je ne samo gospodarski već i politički, strateški i kulturni. U srednjem vijeku, počevši od 13. pa sve do 15. stoljeća, na otoku Pagu postojalo je više manjih solana – u Dinjiškoj, Vlašićima, Staroj Novalji i Poveljani (Piplović 2003: 311). Dolaskom Mletačke Republike sve solane, osim one u Pagu, bile su zatvorene kako bi Venecija imala nadzor nad tržištem soli. U 14. stoljeću kralj Ludovik I. Anžuvinc potiče razvoj solarstva. Broj isparavajućih bazena (tzv. “petola”) naglo raste: u 13. stoljeću ih je bilo oko 90, u 14. stoljeću više od 130, a u 18. stoljeću više od 2000 (Alić 2017: 94). Tijekom srednjeg i ranonovovjekovnog razdoblja sol je bila jedan od ključnih trgovačkih artikala na prostoru Jadrana i šireg Mediterana. Upravo iz tog razloga, u 15. stoljeću dolazi do strateškog premještanja grada Paga kako bi se omogućila bolja kontrola nad proizvodnjom i distribucijom ovog dragocjenog resursa (Brgles 2014: 191). Nakon pada Mletačke Republike 1797. godine, otok Pag dolazi pod austrijsku, a kasnije i pod austrougarsku upravu. Između 1909. i 1911. godine austrijske vlasti nacionaliziraju i

centraliziraju proizvodnju te izgrađuju moderniziranu solanu s godišnjim kapacitetom od 6 000 tona, na površini od oko 110 hektara.<sup>23</sup>

Kao što sam već prethodno napomenula, cjelovitog pregleda povijesti razvoja i promjena koje su pratile solanu u gradu Pagu nema. Isto će primijetiti i Šime Peričić u tekstu iz 2001. godine, kada kritički primjećuje da je izostao “sveobuhvatan pregled” povijesti razvoja solane, što začuđuje s obzirom na značenje i važnost ovog aspekta gospodarstva otoka za njegove stanovnike. Ujedno, Peričić navedeno smatra propustom domaće historiografije te naknadno i ekonomske, odnosno gospodarske povijesti (2001: 45). Ono što bilježimo su radovi koji pojedine aspekte razvitka i postojanja solane obrađuju u određenim razdobljima, primjerice jedan koji obrađuje razdoblje samog kraja 18. i početka 19. stoljeća (Usmiani 1984) te rad “Proizvodnja paške soli i pomorska trgovina do pada Paga pod mletačku vlast godine 1409. godine” (Čolak 1963). Također, tu su i dva rada Šime Peričića koja pokrivaju preostala povijesna razdoblja: tekst iz 1988. godine detaljnije se bavi solanom u Pagu u razdoblju od 1814. do 1914. godine, dok tekst iz 2001. godine pokušava nadoknaditi gotovo “tisućljetnu proizvodnju soli” na otoku, koncentrirajući se primarno na njezinu proizvodnju i trgovinu (Peričić 2001: 46). No, ni taj rad ne obuhvaća razdoblje nakon Drugog svjetskog rata, što, smatram, izostavlja jedan važan rukavac gospodarske povijesti bivše države. O razdoblju za vrijeme Drugog svjetskog rata moguće je dobiti uvide u rad solane iz teksta Petra Svrčića “ZAVNOH i gospodarske prilike u Hrvatskom primorju u prvoj polovini 1944. godine” te posebnih izdanja Arhivskog vjesnika *Gospodarska problematika ZAVNOH-a. Izbor iz građe o soli*, koju je pripremila Mira Kolar Dimitrijević (1984).<sup>24</sup> O snabdijevanju solju tijekom Drugog svjetskog rata na oslobođenim područjima ista autorica daje detaljan pregled “puteva soli” tijekom 1944. godine. Ističe kako je u to vrijeme sol već dosegla vrijednost žita, a s obzirom na činjenicu da je solana na Pagu bila najduže slobodna nakon kapitulacije Italije i oslobođenja Tuzle u rujnu 1943. godine, sol iz paške solane razmjenjivala se za hranu sve do ljeta 1944. godine, olakšavajući prehranu partizanskih jedinica, ali i, kako navodi autorica, “naroda u pasivnim krajevima” (Kolar Dimitrijević 1982-1985: 15).

U 20. stoljeću solana Pag prolazi kroz dodatnu industrijalizaciju. Nakon Drugog svjetskog rata, pod jugoslavenskom upravom, kapacitet proizvodnje doseže 10 000 tona godišnje, a nakon osamostaljenja Hrvatske ulaže se u modernizaciju i ekološki održivu proizvodnju. Razdoblje nakon Drugog svjetskog rata do danas teško je popratiti jer nije

---

<sup>23</sup> Gordan Bedeković, 2021., “Sol”. *Hrvatska tehnička enciklopedija*, <https://tehnika.lzmk.hr/sol-natrijev-klorid/> (pristup 1. 8. 2025.).

<sup>24</sup> Ovi prilozi zanimljivi su jer se na temelju brojnih dokumenata koji se tiču solane u Pagu može rekonstruirati rad i djelovanje solane. Oni svjedoče o statusu radnika, njihovim potrebama, kao i o diskriminirajućoj politici uprave prema radu i doprinosu žena. To potvrđuju dokumenti 71. i 72. III odjeljka iz studenog 1943. godine, u kojima Mjesni odbor AFŽ-a Pag dopisom dostavlja molbu radnica solane na Pagu da se njihova plaća i primanja izjednače s muškarcima (Kolar Dimitrijević 1984: 72), kao i pismo Nade Brnčić tajniku ZAVNOH-a Paji Gregoriću s molbom za poboljšanje položaja radnica u solani na Pagu (ibid.: 73). Kako bilježi Kolar Dimitrijević: “[...] za garanje vagoneta radnici su dobivali 252 kune, a radnice 148 kuna, za prenošenje soli na brodove muškarci su za sedam sati rada dobivali 800 kuna, a žene samo 218, iako učinak njihova rada nije bio toliko slabiji od muškaraca koliko je proizlazilo prema dohocima” (1982-1985: 21).

obrađeno u detaljnijim povijesnim studijama, no djelomično ga je moguće rekonstruirati iz raznih medijskih izvora, osobito lokalnih novinskih tekstova i priloga, što sam i učinila za potrebe ovog teksta. Iz tih izvora jasno je da je solana za građane Paga neizmjerljivo važan element u izgradnji svakodnevice. Osobito je to došlo do izražaja tijekom kampanje za izgradnju plovnog kanala Pag-Košljun.<sup>25</sup> Projekt je predstavljao ambiciozan infrastrukturni zahvat pokrenut početkom 2000-ih, s ciljem stvaranja nove plovne veze i nautičkog centra na području otoka Paga. Premda je u početku promoviran kao razvojna prilika za turizam i lokalnu ekonomiju te obrađen i u okviru arheološke studije (Tonc 2011), projekt je naišao na snažno protivljenje dijela lokalne zajednice, ekoloških udruga i stručne javnosti. Kritike su se temeljile na procijenjenim negativnim utjecajima na kulturnu baštinu (posebno Solanu Pag), biološku raznolikost i prostor otoka, uz isticanje nedostatne prometne i gospodarske opravdanosti. Građani su putem javnih tribina i peticija, koje su prikupile više od 2000 potpisa, zahtijevali obustavu projekta i njegovo uklanjanje iz prostornih planova. U konačnici, Ministarstvo zaštite okoliša 2013. godine odbacilo je studiju utjecaja na okoliš, a projekt je povučen iz prostorno-planske dokumentacije, čime je institucionalno zaustavljen.<sup>26</sup>

Danas Solana Pag proizvodi oko 18 000 tona godišnje i prostire se na više od 258 hektara.<sup>27</sup> Kako bilježe mediji, Solana Pag nije samo industrijski kompleks već i kulturna i turistička atrakcija.<sup>28</sup> U bivšim skladištima nalazi se Stalna izložba solarstva, koja prikazuje povijest i tehnologiju proizvodnje soli kroz stoljeća – uključujući alatke, fotografije i edukativne filmove (Solana Pag, 2024).<sup>29</sup> Pri nedavnom posjetu izložbi, u kratkom razgovoru s vrlo mladim osobama koje izložbu čuvaju i o njoj govore turistima, saznala sam da su sretni što je izložba postavljena i da cijene trud lokalnih entuzijasta koji su na njoj radili. Iako to nisam tražila, ponudili su mi i knjigu koja prati izložbu o radu paške solane<sup>30</sup> i pritom gorljivo upućivali na njezina autora i trud uložen u njezino stvaranje. Prije desetak godina, u razgovoru s mladim stanovnicima grada Paga, također sam imala sam prilike čuti o

<sup>25</sup> Tijekom rada na tekstu pristupila sam poveznici <https://kanalpagkosljun.com/> (pristup 1. 7. 2025.) na kojoj je bio detaljno opisan spomenuti projekt i vizija njegova razvoja. Međutim, tijekom srpnja i kolovoza 2025. godine s internetske stranice povučeni su podaci i opis projekta uz objašnjenje da je istekla domena. Priča o projektu ponovno se aktualizirala tijekom 2019. godine, no s ponešto drukčijim izvedbenim planom (kanal bi bio povezan s mjestom Dinjiška na otoku Pagu, a ne Košljunom kao u prethodnoj inačici) i iza njega stoje drugi akteri. Do sada još nisu poduzeti konkretni koraci njegova ostvarenja. Više o projektu iz 2019. godine v. Predrag Opačić, "Ovaj čovjek planira dosad neviđen projekt u Hrvatskoj – probiti kanal preko otoka i izgraditi luksuzno naselje na moru za deset tisuća bogataša", *Zadarski.hr*, 28. travnja 2019., <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/4-kantuna/ovaj-čovjek-planira-dosad-neviđen-projekt-u-hrvatskoj-probiti-kanal-preko-otoka-i-izgraditi-luksuzno-naselje-na-moru-za-deset-tisuća-bogatasa-600927> (pristup 23. 9. 2025.).

<sup>26</sup> Vidi članak "Zaustavljen projekt 'Kanal Pag – Košljun!'", *Antena Zadar*, 27. ožujka 2013., <https://www.antenezadar.hr/clanak/2013/03/zaustavljen-projekt-kanal-pag-kosljun/?utm> (pristup 29. 9. 2025.).

<sup>27</sup> Bedeković, Gordan. 2021. "Sol". *Hrvatska tehnička enciklopedija* (<https://tehnika.lzmk.hr/sol-natrijev-klorid/>), pristup 1. 8. 2025.).

<sup>28</sup> Vidi više na <https://solana-pag.hr/press/> (pristup 1. 7. 2025.).

<sup>29</sup> O stalnoj izložbi solarstva vidi više na <https://solana-pag.hr/stalna-izlozba-solarstva/> (pristup 5. 8. 2025.).

<sup>30</sup> Donadić 2022.

solani i skladištima<sup>31</sup> koja se prostiru usred samog grada, a koja su tada zjapila prazna i neupotreblija. Uvidjela sam njihovo nezadovoljstvo takvim stanjem. Smatrali su da su skladišta bitna za sliku grada – ne samo onu koju o Pagu stvaraju turisti, nego i za njih same, njegove stanovnike.

Osim industrijske vrijednosti, paška sol je svojevrsan brend, moguća turistička atrakcija i gastronomski marker otoka Paga, jednako kao i paški sir i paška janjetina, čiji je okus dijelom baziran i na specifičnoj slanoći. Kroz obrise i rekonstrukciju crtica bliže i dalje povijesti paške solane – od premještanja samog grada u 15. stoljeću na novu lokaciju, između ostalog i zbog funkcionalnosti tadašnje solane, do borbe protiv gradnje plovnog kanala Pag-Košljun, koji bi neminovno uništio i izmijenio krajolik te njegovom devastacijom utjecao na imidž grada i otoka u cijelosti – vidljiva je povezanost žitelja otoka s krajolikom. U tom smislu, na tragu Ademinih promišljanja o fleksibilnosti prehrambenog krajolika i hrane kao prijemčivog, ali izazovnog markera identiteta (Adema 2006), moguće je primijetiti da paška solana nije samo jedan od simbola grada Paga nego i da paška sol predstavlja jedan od identitetskih markera ne samo stanovnika grada Paga već i svih otočana.<sup>32</sup> Premda ikoniziranje hrane može biti snažan alat za afirmaciju identiteta zajednice, Pauline Adema upozorava na niz rizika takvih praksi. Fokussiranje identiteta mjesta isključivo na jednu namirnicu ili gastronomsku tradiciju nosi opasnost pojednostavlivanja i komercijalizacije kulturnog nasljeđa (Adema 2006). U slučaju Paga, dominacija narativa o paškome siru, soli i janjetini, premda duboko ukorijenjena u lokalnom okolišu i povijesti, nije zasjenila druge kulturne, povijesne i ekonomske slojeve identiteta otoka. Isto tako, smatram da korištenje gastronomskih simbola kao turističke atrakcije nije dovelo do homogenizirane slike otoka niti ga pretvorilo u površnu kulisu, o čemu svjedoče iskazi mojih sugovornika, podjednako žitelja otoka i njegovih posjetitelja, kao i isječci iz medija koji bilježe reakcije stanovnika na intervencije u okolišu grada Paga.

## PREMA ZAKLJUČKU ILI *CUM GRANO SALIS*

U radu, kako je vidljivo, istražujem moguće percepcije otoka Paga kroz kulturnoantropološku perspektivu te kroz koncepte prehrambenog krajolika (engl. *foodscape*), *terroira* i gustemologije, s naglaskom na ulogu slanoće kao temeljne okusne i identitetske odrednice otoka. Pritom nastojim povezati prirodne čimbenike – posebice buru i posolicu – s gastronomskim markerima poput paške soli, sira i janjetine, tvrdeći da ovi proizvodi, zahvaljujući mikroklimatskim i vegetacijskim posebnostima, na određeni način utjelovljuju okus prostora. Slanost promatram i kao kulturni konstrukt koji ne oblikuje samo lokalnu prehranu već i turističku percepciju otoka, pri čemu hrana postaje sredstvo komunikacije

<sup>31</sup> O magazinima soli vidi više na <https://www.pag.hr/vjesti-a-novosti/931-prenamjena-pakih-magazina-soli.html?ref=morski.hr> (pristup 13. 8. 2025.) i <https://tzpag.hr/hr/vodic/znamenitosti/19-magazini-soli.html> (pristup 13. 8. 2025.).

<sup>32</sup> O oblikovanju različitih oblika identiteta otočnih zajednica v. Perinić Lewis 2017, te o propitivanu identiteta otočana u kontekstu migracijskih procesa v. npr. Oroz i Urem 2015.

identiteta unutar globalnog turističkog tržišta. Povijesna i suvremena uloga paške solane dodatno potvrđuje važnost soli u lokalnom životu. Od antičkih početaka i srednjovjekovnog strateškog značaja, preko industrijalizacije u 20. stoljeću, pa do današnjih rasprava o prostornim i gospodarskim politikama, solana je ostala ključna gospodarska, kulturna i simbolička točka Paga.

Ovaj tekst otvara mnoge istraživačke rukavce – od detaljnije starije i novije povijesti solane do potrage za bivšim radnicima čija bi sjećanja na rad u njoj zasigurno pridonijela jasnijoj slici njezina djelovanja i opstanka kroz duže vremensko razdoblje. Također, rad je mogao ići u smjeru promišljanja samog koncepta prehrambenog krajolika (engl. *foodscape*), uz tek obrise korištenja namjerno ili slučajno prikupljene građe o otoku na kojem povremeno boravim već desetljećima. Uz navedeno, svakako bi bila moguća i iscrpnija studija konstrukcije otočkog identiteta kroz promišljanje dominantne otočke namirnice. Valja istaknuti da je slika Paga kao “otočnog *terroira* slanosti” u određenoj mjeri i konstrukt koji podliježe procesima mitologizacije i marketinške homogenizacije. Premda se u javnom diskursu i turističkim narativima često naglašava posebnost i podrijetlo paške soli, u lokalnim i medijskim raspravama povremeno se problematizira pitanje njezina stvarnog porijekla – postoje tvrdnje da se dio soli uvozi, a potom pakira i brendira pod oznakom paške proizvodnje.<sup>33</sup> Time se dovodi u pitanje granica između lokalnog resursa i globaliziranih lanaca distribucije, odnosno u kojoj je mjeri “paška sol” uistinu produkt otočkog krajolika, a koliko rezultat suvremenih tržišnih strategija.

Ove kritičke perspektive ne poništavaju važnost soli, sira i janjetine kao kulturnih i identitetskih markera Paga, ali ukazuju na to da oni nisu jednostavne emanacije krajolika i tradicije. Naprotiv, njihova vrijednost proizlazi i iz stalnog pregovaranja između lokalnog i globalnog, prirodnog i tržišnog. Upravo je u tim napetostima moguće prepoznati složenost paškog prehrambenog krajolika, u kojem “slanost” funkcionira ne samo kao okus i metafora prostora već i kao polje diskurzivnih borbi oko identiteta i ekonomskih interesa. No, u tekstu sam primat odlučila pružiti vlastitim senzornim manifestacijama i dojmovima te ih usporediti i argumentirati putem spomenutih koncepata, oslanjajući se na vlastitu građu i bilješke te medijske prezentacije otoka. Smatram da mi je odluka da u okviru interdisciplinarnе antropologije soli analiziram sol kao gastronomski marker – ne samo kao prehrambeni resurs već i kao element krajolika, povijesnog pamćenja i društvene kohezije – omogućila prikazati kako spoj prirodnih procesa, tradicionalne proizvodnje i

<sup>33</sup> Iako takve tvrdnje nisu utemeljene, u razgovorima sa sugovornicima shvatila sam da postoje sumnje u stvarni proizvodni kapacitet ili se, primjerice, referira na razdoblje Domovinskog rata, kada su se, prema sjećanjima nekih sugovornika, ispred solane u Pagu mogli vidjeti kamioni iz Bosne. No riječ je o nagađanjima koja se povremeno provlače i kroz medije i možda su tema za elaboraciju u nekom drugom članku. Za ilustraciju, u nastavku navodim nekoliko novijih medijskih poveznica koje upućuju na spomenute sumnje u rad i opskrbu solane u Pagu: Karlo Ivković, “Paška sol posvadala politiku i proizvodnju”, *Zadarski tjednik*, 6. ožujka 2025., <https://zadarskitjednik.hr/zupanja-zadarska/paska-sol-posvadala-politiku-i-proizvodnju-2517318?utm> (pristup 20. 8. 2025.); Božana Sviličić, “Direktor Solane Pag demantirao tvrdnje o zatvaranju: paške obitelji već generacijama čuvaju našu baštinu i hrvatsko ‘bijelo zlato’”, *Zadarski.hr*, 21. veljače 2025., <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/4-kantuna/direktor-solane-pag-demantirao-tvrdnje-o-zatvaranju-paske-obitelji-vec-generacijama-cuvaju-nasu-bastinu-i-hrvatsko-bijelo-zlato-1456151> (pristup 26. 9. 2025.).

suvremenog brendiranja stvara jedinstveni prehrambeni krajolik, u kojem se okus pretvara u nositelja identiteta prostora. Moguće je primijetiti da slanost, u ovom slučaju, funkcionira i kao svojevrsna metafora trajne prisutnosti koja oblikuje ljude, krajolik i kulturu.

## LITERATURA I IZVORI

- Adema, Pauline. 2006. *Festive Foodscapes. Iconizing Food and the Shaping of Identity and Place*. Doktorska disertacija. Austin: University of Texas.
- Adema, Pauline. 2007. "Foodscape. An Emulsion of Food and Landscape". *Gastronomica* 7/1: 3.
- Agnew, John A. 2015. *Place and Politics. The Geographical Mediation of State and Society*. London, New York: Routledge.
- Alexianu, Marius-Tiberiu. 2012. "Anthropology of Salt. A First Conceptual Approach". U *From the Ethno-Archaeology to the Anthropology of Salt*. Marius-Tiberiu Alexianu, Roxana Gabriela Curcă i Vasile Cotiugă, ur. Iași: Editura Universității Alexandru Ioan Cuza din Iași, 9–10.
- Alexianu, Marius-Tiberiu, Ion Sandu, Gheorghe Romanescu, Roxana Gabriela Curcă, Vasile Cotiugă, Andrei Asăndulesei, Felix Tencariu, Stefan Caliniuc i Radu Balaur. 2011. "A Romanian CNCS Project. The Ethnoarchaeology of the Salt Springs and Salt Mountains from the extra - Carpathian areas of Romania". Dostupno na: [ijcs.ro/public/IJCS-13-Proj.pdf](https://ijcs.ro/public/IJCS-13-Proj.pdf) (pristup 19. 7. 2025.).
- Alexianu, Marius-Tiberiu, Felix Tencariu, Andrei Asăndulesei, Olivier Weller, Robin Brigand, Ion Sandu, Roxana Gabriela Curcă, Stefan Caliniuc i M. Asăndulesei. 2015. "The Salt from Alghianu Beck Vrancea County, Romania, a Multifaceted Ethno-Archaeological Approach". U *Archaeology of Salt. Approaching an Invisible Past*. Robin Brigand i Olivier Weller, ur. Leiden: Sidestone Press, 47–63.
- Alić, Marsela. 2017. "Jadranske tvornice bijelog zlata". *Hrvatska vodoprivreda* 25/219: 92–95. Dostupno na: [https://www.voda.hr/sites/default/files/dokumenti/novosti/2022-07/vodoprivreda-bijelo\\_zlato.pdf](https://www.voda.hr/sites/default/files/dokumenti/novosti/2022-07/vodoprivreda-bijelo_zlato.pdf) (pristup 13. 7. 2025.).
- Alujević, Maja i Vedrana Premuž Đipalo. 2008. *Dite u pučkoj kulturi Dalmacije*. Split: Etnografski muzej.
- Alujević, Maja. 2022. *Priča o soli i solarstvu*. Split: Etnografski muzej.
- Appadurai, Arjun. 1990. "Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy". *Theory, Culture & Society* 7: 295–310. <https://doi.org/10.1177/026327690007002017>
- Belaj, Melanija. 2011. "Terroir: kako je mjesto postalo kultura. Uz kulturnoantropološko istraživanje obiteljske proizvodnje alkoholnih pića". U *Mjesto, nemjesto. Interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture*. Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, ur. Zagreb, Ljubljana: Institut za etnologiju i folkloristiku, Inštitut za antropološke in prostorske študije ZRC SAZU, 151–167.
- Belaj, Janko i Melanija Belaj. 2024. "Magija vjetra i soli". *e-routes*. Dostupno na: <https://e-routes.eu/magija-vjetra-i-soli/> (pristup 22. 2. 2025.).
- Belaj, Melanija. 2021. "Saline Foodscape of the Island of Pag. White Gold of the Adriatic Sea". Izlaganje na kongresu UAES Congress *Coming of Age on Earth: Legacies and next Generation Anthropology* (Šibenik, Hrvatska, 9. 3. 2021. – 14. 3. 2021.).
- Belaj, Melanija. 2018. *Vina, rakija, a može i limončelo. Etnografija obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Brawner, June. 2019. "'You Can Taste It in the Wine'. Terroir and the Embodiment of Place". U *Foodscapes. Food, Space, and Place in a Global Society*. Carlita P. Green, ur. New York: Peter Lang, 11–33.
- Brgles, Branimir. 2014. "Odabrane teme iz paške povijesne toponimije. Sol, drvo, vjetar i voda. Glavne značajke paškoga povijesnoga okoliša u srednjem i ranom novom vijeku". *Ekonomika i ekohistorija* 10/10: 189–198.

- Cresswell, Tim. 2009. "Place". U *International Encyclopedia of Human Geography*, 8. Rob Kitchin i Nigel Thrift, ur. Oxford: Elsevier. Dostupno na: <https://booksite.elsevier.com/brochures/hugy/Sample-Content/Place.pdf>. pristup 20.5.2025.
- Cummins, Steven i Sally Macintyre. 2002. "A Systematic Study of an Urban Foodscape. The Price and Availability of Food in Greater Glasgow". *Urban Studies* 39/11: 2115–2130. <https://doi.org/10.1080/0042098022000011399>
- Čapo, Jasna i Valentina Gulin Zrnić. 2011. "Oprostornjavanje antropološkog diskursa. Od metodološkog problema do epistemološkog zaokreta". U *Mjesto, nemjesto. Interdisciplinarna promišljanja prostora i kulture*. Jasna Čapo i Valentina Gulin Zrnić, ur. Zagreb, Ljubljana: Institut za etnologiju, folkloristiku i Inštitut za antropološke i prostorske studije ZRC SAZU, 9–65.
- Čapo, Jasna. 2022. "Islanders' Heterogenous Temporalities. The Case of the Town of Hvar". *Narodna umjetnost* 59 /2: 61–83. <https://doi.org/10.15176/vol59no203>
- Čolak, Petar. 1963. "Proizvodnja paške soli i pomorska trgovina do pada Paga pod mletačku vlast godine 1409". *Pomorski zbornik* 1: 477–515.
- Dobrović, Ana. 2023. "Blagodati otoka Paga kao slane sobe". *HRT Magazin*, 29. travnja. Dostupno na: <https://magazin.hrt.hr/price-iz-hrvatske/posolica-poseban-okus-sira-prsuta-i-hrane-otopenito-bura-je-za-sve-to-zasluzna-10731944> (pristup 20. 7. 2025.).
- Donadić, Mate. 2022. *Priča o soli*. Pag: Vlastita naklada.
- Farquhar, Judith. 2002. *Appetites. Food and Sex in Post-socialist China*. Durham: Duke University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv11sn3f5>
- Ferrero, Sylvia. 2002. "Comida Sin Par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles. 'Foodscapes' in a Transnational Consumer Society". U *Food Nations. Selling Taste in Consumer Society*. Warren Belasco i Philip Scranton, ur. New York: Routledge.
- Grić, Jadranka. 1998. "Predodžbe o životu i svijetu". U *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskoga puka*. Jasna Čapo Žmegač et al., ur. Zagreb: Matica hrvatska, 296–336.
- Green, Carlita. 2019. "Introduction. Mapping the Contemporary Foodscape – Intersections Between Food, Space and Place". U *Foodscapes. Food, Space, and Place in a Global Society*. Carlita P. Green, ur. New York: Peter Lang, 1–11.
- Hall, Michael C., Richard Mitchell i Liz Sharples. 2003. "Consuming Places. The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development". U *Food Tourism Around the World. Development, Management and Markets*. Michael C. Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis i Brock Cambourne, ur. Oxford: Butterworth Heinemann An Imprint of Elsevier Linacre House, 25–60.
- Hayward, Philip. 2022. "Temporality, Development and Decay in the Whitsundays (Queensland, Australia)". *Narodna umjetnost* 59/2: 85–102. <https://doi.org/10.15176/vol59no204>
- Hrovatin, Mirela. 2023. "Salt as a Religious Commodity. Tangible and Intangible Aspects". *Food & the Pilgrim. Nourishment for Pilgrims and Faith-Based Tourists*. Dane Munro, Noel Buttigieg i Daniel H. Olsen, ur. Oxford, New York: Peter Lang, 13–32.
- Johansson, Barbro, Johanna Mäkelä, Gun Roos, Sandra Hillén, Gitte Laub Hansen, Tine Mark Jensen i Anna Huutilainen. 2009. "Nordic Children's Foodscapes. Images and Reflections". *Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research* 12/1: 25–51. <https://doi.org/10.2752/155280109X368651>
- Juras, Ivo. 1910. *Pregled gospodarstva i trgovine u Dalmaciji*. Zadar: Brzotiskom Narodnog lista.
- Kolar Dimitrijević, Mira. 1984. *Gospodarska problematika ZAVNOH-a. Izbor iz građe o soli*. Arhivski vjesnik.
- Kolar Dimitrijević, Mira. 1982–1985. "Snabdijevanje solju oslobođenog područja Hrvatske tijekom Narodnooslobodilačkog rata". *Jadranski zbornik* 12: 13–45.

- Koludrović, Ante i Mladen Franić. 1954. *Sal i morske solane*. Zagreb: Udruženje rudnika i industrije ne-metalna.
- Mintz, Sidney W. 1985. *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York: Elisabeth Sifton Books, Viking.
- Oroz, Tomislav i Sandra Urem. 2015. "Od 'otoka koji tone' do 'američkog arhipelaga'. Fragmentarna etnografija povratnih migracija na Olib". *Etnološka tribina* 45/38: 122–138. <https://doi.org/10.15378/1848-9540.2015.38.07>
- Oroz, Tomislav. 2022. "Multiple Island Temporalities. 'Island Time' and the Spatialisation of Slowness on the Dalmatian Island of Dugi otok". *Narodna umjetnost* 59/2: 9–38. <https://doi.org/10.15176/vol59no201>
- Öztürk, Salim Aykut. 2022. "Going a Little Slower to Belong. Sensory Explorations of Time- and Place-Making among Armenians in Contemporary Istanbul". *Narodna umjetnost* 59/2: 39–59. <https://doi.org/10.15176/vol59no202>
- Peričić, Šime. 1988. "Paške solane od 1814. do 1914. godine". *Prinosi za gospodarsku povijest otoka Paga. Posebna izdanja Historijskih arhiva u Pazinu i Rijeci* 10: 28–54.
- Peričić, Šime. 2001. "Proizvodnja i prodaja paške soli u prošlosti". *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 43: 45–83.
- Perinić Lewis, Ana i Ingeborg Matečić. 2018. "Brendiranje otoka u svrhu jačanja lokalnih otočnih identiteta". *Acta Turistica* 30/2: 155–184. <https://doi.org/10.22598/at/2018.30.2.155>
- Perinić Lewis, Ana. 2017. *Otoci otoka Hvara. Pluralizam lokalnih otočnih identifikacija*. Zagreb: Hrvatska sveučilišna naknada.
- Piplović, Stanko. 2003. "Prilog poznavanju dalmatinskih solana u 19. stoljeću". *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 45: 309–326.
- Shanahan, Derek. 2015. "The Geography of Food". *Journal for the Study of Food and Society* 6/1: 7–9. Dostupno na: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2752/152897902786732716>. (pristup 1. 7. 2025.). <https://doi.org/10.2752/152897902786732716>
- Suić, Mate. 1953. *Pag*. Zadar: Općina Pag i Zadar.
- Sutton, David E. 2001. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, New York: Berg Publishers. <https://doi.org/10.5040/9781350044883>
- Sutton, David E. 2010. "Food and the Senses". *Annual Review of Anthropology* 39: 209–223. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957>
- Sutton, David E. 2023. "Eating with the Dead. Ritual, Memory and a Gustemological Approach to Taste". U *Food – Media – Senses. Interdisciplinary Approaches*. Christina Bartz, Jens Ruchatz i Eva Watto-lik, ur., 289–300. Dostupno na: <https://www.transcript-open.de/isbn/6479> (pristup 5. 8. 2025.). <https://doi.org/10.1515/9783839464793-016>
- Škunca, Andriana. 2011. *Novaljski svjetlopiš*. Dostupno na: <https://elektroniceknjige.com/biblioteke/online/novaljski-svjetlopiš/> (pristup 20. 8. 2025.).
- Tonc, Asja. 2011. "Terenski pregled područja izgradnje plovnog kanala 'Grad Pag–Košljun' i područja sanacije kamenoloma Vranja". *Annales Instituti Archaeologici* 7/1: 118–121.
- Trubek, Amy. 2008. *Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University California Press.
- Usmiani, Ante. 1984. "Paška solana i sol-proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine". *Radovi Zavoda JAZU u Zadru*, 29–30.
- Yasmeen, Gisele. 1995. "Bangkok's Foodscape. Public Eating, Gender Relations and Urban Change". Vancouver: University of British Columbia.

## SALTY LANDSCAPES OF THE ISLAND OF PAG: THE TASTE OF THE ISLAND FROM A PERSPECTIVE OF CULTURAL ANTHROPOLOGY

The article deals with the gastronomic markers of the island of Pag – Pag salt, Pag cheese and Pag lamb, based on the concept of foodscape understood as “a dynamic social construction that relates food to specific physical places, social groups or individuals and the meanings they ascribe to that food” (Adema 2006, 2007; Green 2019). The concept of gustemology as proposed by David Sutton (2001, 2010, 2023) – which aims to highlight the importance of taste in the study of food culture and emphasize its cultural conditioning, as well as its connection with space through *terroir* (Trubek 2008; Belaj 2011) – guides the analysis of the dominant taste of saltiness, savoriness, salinity, which is the basis for the construction of the food and even gastronomic identity of the island. The discussion is situated within the field of salt anthropology, which allows for the consideration of salt in a social and cultural context (Alexianu 2012; Alexianu et al. 2015).

Keywords: salt anthropology, foodscape, *terroir*, gustemology, gastronomic markers of the island of Pag, saltiness