

"Istarski pijat"; Prehrambeni identitet Istrijana

Licul, Nina

Master's thesis / Diplomski rad

2019

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:186:387112>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-04**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences - FHSSRI Repository](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FILOZOFSKI FAKULTET U RIJECI
ODSJEK ZA KULTURALNE STUDIJE

NINA LICUL

„ISTARSKI PIJAT“
PREHRAMBENI IDENTITET ISTRIJANA
DIPLOMSKI RAD

RIJEKA, 20. RUJAN 2019

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FILOZOFSKI FAKULTET U RIJECI
ODSJEK ZA KULTURALNE STUDIJE

NINA LICUL

„ISTARSKI PIJAT“
PREHRAMBENI IDENTITET ISTRIJANA
DIPLOMSKI RAD

MENTORICA: doc. dr. sc. Sarah Czerny

RIJEKA, 20. RUJAN 2019.

Sadržaj:

1. Uvod	1
2. Razvoj prehrambenih studija.....	3
3. Obilježja Istre	6
4. Istarski identitet u loncu	8
5. Osnovne namirnice.....	12
5.1. Brašno.....	12
5.2. Jaja.....	23
5.3. Krumpir	29
5.4. Meso	31
6. Pršut.....	35
6.1. Kolinje.....	35
6.2. Osnovne značajke i priprema pršuta	40
6.3. Simbolika i značenje pršuta.....	42
7. Što se promijenilo?	54
8. Zaključak	62
9. Popis literature:	65

Sažetak:

Tradicionalna hrana, te određene prigode za koju se priprema, postale su neizostavni dio istarske povijesti i tradicije. Kroz kulturu prehrane određenog društva, formira se i identitet pojedinca, te je stoga istarska kuhinja važno obilježje istarskog identiteta, ono na temelju kojeg se Istra (samo)reprezentira. Ovisno o području gdje živimo i na koji se način hranimo, naše emocije uz određene namirnice bi bile drugačije, stoga se blisko identificiramo s namirnicama i jelima koja su karakteristična za sredinu u kojoj odrastamo. Moderne inovacije unijele su izmjene u neke specifične načine pripreme jela, te su se zbog toga neka tradicionalna obilježja istarske kuhinje počela gubiti. U radu je istražen istarski prehrambeni identitet kroz analizu namirnica koje Istrijani prepoznaju kao ključne za svoje podneblje, zatim kroz analizu njihove uporabe odnosno tradicionalnih procesa pripreme hrane, te potom kroz komparaciju priča o tradicionalnoj pripremi hrane s pričama o pripremi hrane danas. Ovo je istraživanje provedeno kako bi, iz perspektive samih Istrijana i Istrijanki, saznali kako je korištenje određenih namirnica i tradicionalan proces njihove pripreme zrcalio društvene odnose i socio-ekonomski status obitelji. Rad se temelji na intervjuima sa šesnaest ispitanika, od kojih je njih osam starije dobi, a drugih osam mlađe dobi, kroz koje će biti uočljivi obrasci promjena.

Traditional food, prepared for certain occasions has become an indispensable part of Istrian history and tradition. The identity of an individual is being formed through the food culture of certain society, and because of that, the cuisine of Istra is very important characteristic of Istrian identity, through which Istria also (self)represents. Depending on the area in which we live and the way we use food, our emotions with certain food are different, so we identify closely with the food that is characteristic for the environment in which we grew up. Modern innovations brought some changes in the specific ways of preparation of meals, which has led to the fact that some of the traditional characteristics of Istrian cuisine began to loos. This paper investigates the istrian food identity through analyse of specific food that Istrians recognize as the key for its area of living, then through analyse of their use, specifically traditional proceses of its preparation, and in the end through comparison od stories about traditional preparation of meals with stories about the preparation of food today.

This research has been conducted to find out, using the perspective of old and young Istrian people, how was food and its traditional way of preparing it, showing the social relations and socio-economic status of the family. The paper is based on interviews with sixteen respondents, eight of them older, and the other eight younger age, whose answers will show the patterns of change.

Ključne riječi: kultura prehrane, hrana, prehrambeni identitet, Istrijani, siromaštvo, ponos, poštovanje, tradicija

Keywords: food culture, food, food identity, Istrians, poverty, pride, respect, tradition

1. Uvod

“U Istri postoji mješavina prehrambenih identiteta, za čije otkrivanje treba mnogo sati `kuhanja`, ali je, za početak, dovoljno zaviriti u bilježnice sa zabilježenim receptima istarskih domaćica.”¹ (Lukež, Ujčić 2012:8) Ja nisam zavirila u stare bilježnice istarskih domaćica, jer ih prave domaćice nisu ni posjedovale. I sama sam mislila da ću se prilikom istraživačkog dijela ovog rada poslužiti njihovim bilježnicama i zapisanim receptima, no u razgovoru s njima, samo su se nasmijale na moj upit, i rekle kako tada nitko nije ništa zapisivao jer se uvijek kuhalo isto pa recepte nije ni bilo teško zapamtiti i čuvati u svojoj memoriji. Razlog tome je što su ljudi u istarskim selima živjeli više manje siromašnim načinom života, pa je upravo „nestašica imala važnu ulogu u formiranju istarskih jela i bitan je začim u istarskome prehrambenom identitetu“ (ibid. 53). Njihov je život bio jednostavan, repetitivan i sklon jednoličnim navikama svakidašnjice, a težak rad u polju, skromnost i zahvalnost na onome što su imali, glase kao vrline jednog pravog istarskog seljaka. Upravo je takva bila i njihova prehrana: jednostavna, jednolična i repetitivna, a promatranjem „izbora namirnica, načina pripreme jela i konzumacije, običaja i simbola proizašlih iz prehrambene tradicije, mogu se ocartati razlike, ne samo u regiji, već i u krajolicima unutar nje“ (Žaper, 2004:232). Stoga je prehrambeni identitet jedan od ključnih aspekata kada se govori o identitetu pojedine regije, a jednako toliko definira i pojedinca koji u njoj prebiva.

Tema ovog rada je istraživanje o prehrambenom identitetu Istrijana, za koju sam se ponajviše odlučila iz osobne znatiželje, kada sam počela uočavati neke obrasce identificiranja kroz prehranu, pri razgovoru sa svojim prijateljima i susjedima. To su bile rečenice i fraze² koje su se toliko često ponavljale, da je to postala normalna forma izražavanja, pa sam upravo zbog toga uočila kako bi to bila idealna tema koju bi valjalo ispitati. Naravno, na ovu odluku je utjecala i činjenica da i sama dolazim iz Istre, te da se isto tako identificiram kroz prehranu koja je bitan dio mog identiteta. Rad stoga opisuje tradicionalnu pripremu hrane u Istri, kroz ključne namirnice, način njihove uporabe i analizu njihovog društvenog značaja. Kako bi rad bio što precizniji, odlučila sam provesti istraživanje koje se temelji na dubinskim polustrukturiranim intervjuima razgovarajući s dvije dobne skupine: starijima od 60 godina koji su

¹ „Prehrambeni identitet jedan je od najvažnijih aspekata formiranja identiteta pojedine regije, ali i svakog pojedinca. Jedemo ono što je uvjetovano geografskim posebnostima i globalnim kretanjima, ali jedemo i svoj svjetonazor.“ (Ujčić, Lukež, 2012:9)

² Rečenice i fraze glase: „Ooo, ča valje pršut ste načeli za to?“, „Je dobar je, ali ni ko domoći pršut.“, „Ma dobro, ćemo skuhat kumpira poli tega. Njega je vajak doma.“, „A ne, pršut čuvamo za xy priliku.“, „Ča ste sve stavili na stol? -Da.- Ma niste pršuta.“, i sl.

bili svjedoci tradicionalne istarske prehrane, te mlađima od 25 godina kroz čije sam razgovore htjela saznati što se od tih starih običaja, koji čine prehrambeni identitet Istre, promijenilo. U istraživanju je sudjelovalo ukupno 16 sudionika s prebivalištem u okolnim selima grada Labina, dakle istočnoj obali Istre. Intervjui, u trajanju od minimalno trideset minuta, su obavljani na domaćem dijalektu (čakavštini) iz razloga što su provedeni sa starijim osobama, koje bi nakon cjeloživotnog obitavanja u Istri, teško uspjele govoriti književnim jezikom.

Kako navodi Ivona Orlić u članku „*Suvremeni istarski identitet: Besidarenje Francija Blaškovića i njegov doprinos konstrukciji identiteta Istrijana*“, „regionalno je gotovo sinonim za autentično, svojstveno samo nama“ (Orlić, 2004:175), stoga se moje istraživanje temelji na analizi uporabe četiri namirnice koje su se kroz razgovore s mojim sugovornicima i sugovornicama iskristalizirale kao autentične, prepoznatljive reprezentacije istarske kuhinje. Na samom početku rada, opisuju se počeci i rad prehrambenih studija, a kroz opisivanje geografskih i društvenih čimbenika daje se uvod u pitanje: „Kako su način života i podneblje utjecali na istarski prehrambeni identitet?“. U središnjem je dijelu rada istražen istarski prehrambeni identitet kroz analizu četiriju namirnica koje Istrijani prepoznaju kao ključne za svoje podneblje. Najveći je naglasak stavljen na pršut, kao autohtoni proizvod Istre, koji još od prošlosti ima jaku simboliku među starijima, ali i danas među mlađima. Rad se nadalje nastavlja analizom uporabe tih namirnica, odnosno analizom tradicionalnih procesa pripreme hrane, te potom kroz komparaciju priča o tradicionalnoj pripremi hrane s pričama o pripremi hrane danas. Rad završava poglavljem u kojem sam obuhvatila sve promjene prehrane zamijećene u odgovorima, te zaključkom koji navodi koliko su promjene utjecale na cjelokupni identitet Istrijana, ali i koliko su Istrijani kroz godine utjecali na stvaranje tih istih promjena. Ovo je istraživanje provedeno kako bi, iz perspektive samih Istrijana i Istrijanki, saznali kako je korištenje određenih namirnica i tradicionalan proces njihove pripreme zrcalio društvene odnose i socio-ekonomski status obitelji, te su stoga od najveće važnosti citati dobiveni od sugovornika.

Od literature koju sam koristila, najviše su mi poslužile knjige „*Ki sit, ki lačan*“ Francka Lukeža i Tajane Ujčić koji daju detaljan pregled istarske prehrane, od njezine simbolike, načina pripreme, do raznih recepata, zatim članci Ivone Orlić koja se bavi istarskim identitetom, a njezina knjiga „*Istra kroz 3 generacije*“ opisuje promjene u načinu života Istrijana od polovice 20.st. na ovamo. Knjige koje su najviše poslužile za kontekstualizaciju rada i uvoda u temu su „*Hrana kao kultura*“ Massima Montanarija, te „*Prehrana i kultura*“ Stephena Mennella, Anne Murcott i Anneke H. van Otterloo, koji progovaraju o ulozi hrane u kulturi i društvu, prikazujući je kao sredstvo izražavanja identiteta grupe, te kako se hrana treba pro-

matrati i van okvira sredstva za preživljavanje, dok knjiga Nicka Fiddesa „Meso- prirodni simbol“ ističe važnost mesa i njegovu ulogu u načinu prehrane i konzumacije.

S obzirom da mi je ova tema iskustveno vrlo bliska, u tekstu iznosim i primjere iz osobnog života, iako sam nastojala zauzeti nepristranu poziciju i distancirati se od potencijalno pretjeranog emotivnog pristupa. Kako kultura hrane, te njezina priprema i konzumacija, značajno utječu na cjelokupnu reprezentaciju mjesta i stanovnika u Istri, kao odgovor nastojat ću pružiti u ostatku rada.

2. Razvoj prehrambenih studija

Iako je upravo hrana odigrala „prvu važnu ulogu kao temelj čitavih civilizacija jer je usvajanje poljoprivrede omogućilo nove sjedilačke načine života i usmjerilo čovječanstvo na razvojni put do suvremenog svijeta“ (Standage, 2009:7), znanost o hrani je svejedno dugo vremena bila zanemarivana, i njoj se nije pridavala dovoljna pozornost. No, antropologinja Audrey Richards bila je prva koja se, proučavajući prehranu južnoafričkih plemena, dublje posvetila onome što se danas razvilo u „prehrambene studije“ i time doprinijela istraživačkom osamostaljenju prehrane (Dimšić, 2017). Promatrajući način postupanja s hranom, ovakvim se pristupom iščitavao model društvenih odnosa, a hrana je tako ubrzo postala novo i, za tadašnje znanstvenike, iznenađujuće zanimljivo područje istraživanja koja skriva puno više „mesa“ nego što su mislili. 1980-ih godina jedne od novih istraživačkih tema postaju upravo prehrambene prakse i kultura prehrane, a kao zasebno područje afirmiraju se petnaest godina kasnije (Ivanišević, Belaj, 2015). Kroz prehranu su se tako počela sagledavati različita područja, te su njome iščitavani sociološki, etnološki, antropološki, povijesni i ekonomski čimbenici kultura i naroda. Zbog interdisciplinarnog pristupa koji prehrambeni studiji pružaju, promatraju se kao „kišobranski termin“ kojim se nastoji imenovati novo i iznimno plodno istraživačko područje. (ibid.) Predstavljaju interdisciplinarno polje istraživanja koje ispituje kompleksnu vezu između hrane, kulture i društva. To nije istraživanje samo o hrani, već se od uobičajenih studija koja se bave hranom, poput agrikulture, nutricionizma i sl., razlikuje na način da produkciju, konzumaciju i estetiku hrane stavlja u drugi plan, a na primarno mjesto postavlja vezu između hrane i ljudskog iskustva (Almerico, 2014). Izbor hrane i način na koji je pripremamo i konzumiramo otkriva kakvim životom živimo i može ilustrirati društvene odnose u kojima se nalazimo. Ovakav jednostavan primjer svakodnevne prakse, poput pripreme jela, jedan je od načina analiziranja i čitanja identiteta određenog društva ili, konkretni-

je, određene zajednice, jer se upravo iza ukorijenjenih načina prehrane skrivaju i crte našeg društvenog identiteta. „Proučavajući odnos čovjeka i hrane u društvenom i kulturnom smislu; način ishrane, „migracije“ namirnica, magijsku funkciju i simboliku jela; ona postaje (po najprije u antropologiji) sredstvo izražavanja identiteta, odnosa prema društvenim grupama i prema onostranom.“ (Dimšić, 2017:262) Od potpuno zanemarenog područja istraživanja, hrana je unatrag 30-40 godina postala novo i aktualno polje koje je služilo za proučavanje struktura zajednice. Način pripreme hrane, konzumiranje, odabiranje i učestalost spremanja za određene prigode, mogli su pomoći pri opisivanju kulture određene zajednice. Stoga se hrana ubrzo počela promatrati kroz njezine društveno-simboličke razine čijem je sociološkom razvoju doprinijela Mary Douglas. Prema njoj se „prehrana razumijeva kao medij koji u sebi generira razna značenja, i ona privatna i ona javna, a navike i običaji povezani s hranom i pićem instrumenti su pomoću kojih se mogu promatrati obrasci vlastite kulture i pripadnosti određenom kulturnom krugu, medij kojim društva komuniciraju svoje strukture, vrijednosti i obrasce ponašanja“ (Douglas u Ivanišević, Belaj 2015:247). Ovakvim ključnim doprinosima, prehrana je dobila na važnosti i polako postala sve više prisutna u analizama života zajednica od druge polovice 20.stoljeća na ovamo. Postalo je jasno da hrana nije samo sredstvo preživljavanja, već se počela promatrati kao kultura i način življenja. Massimo Montanari u svojoj knjizi „Hrana kao kultura“ opisuje kako hrana postaje kulturom već od početka njezine proizvodnje, jer čovjek ne koristi hranu samo u obliku u kojem je pronađe u prirodi, već nastoji stvoriti i vlastitu hranu, hranu koja mu je primjerena, te upravo se tim činom on izdvaja od ostalih živih bića (životinja), jer ima sposobnost pretvorbe sirove u kuhanu hranu.

Nadalje, hrana postaje kultura dok se priprema i jede jer čovjek, iako može jesti svašta, ne jede sve, nego se njegov izbor temelji na raznim kriterijima, ovisno o mjestu stanovanja, geografskom podneblju, ekonomskim faktorima, tradiciji kulture, religijskim obilježjima i sl. (Montanari, 2011) Zato je odabir hrane važan pri analizi kulture zajednica. Prehrambene navike zajednice razlikuju se upravo prema gore navedenim čimbenicima, stoga se svaka zajednica mora sagledavati sama za sebe, a hrana pri tom služi kao tiho, ali iznimno učinkovito sredstvo promatranja. Nadalje, „način pripravljanja jela u određenom društvu predstavlja jezik na koji društvo nesvjesno prevodi svoje strukture i iz kojeg se mogu razabrati skrivene suprotnosti tog društva“. (Levi-Strauss u Mennell, Murcott, Otterloo 1998:15)

Što se tiče etnografije u Hrvatskoj, prehrana se uvodi u polje istraživanja krajem 19. stoljeća, kada Antun Radić u svojoj knjizi „Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu“ (1897.god.), upućuje na to da se prehrana treba početi istraživati na terenu kao jedan od važnih elemenata tradicijske kulture. Kroz razgovore sa seljacima, svećenicima i ostalim pis-

menim stanovništvom, sakupili su se odgovori na pitanja o namirnicama i njihovoj konzumaciji, a podaci su pohranjeni u „Zbornicima za narodni život i običaje“. (Ivanišević, Belaj, 2015) Radić je tako pod „narodni život“ mislio na život, onda, većeg dijela naroda koji je živio po selima, koji je radio rukama i koji nije poznao skupe stvari. Život ovog naroda se razlikovao od života „gospode“, zbog cjelokupnog načina života koji predstavljaju drugačiju kulturu toga naroda (Radić, 1897/1997). U svojoj knjizi „Osnova“ Radić je prikazao kulturu življenja siromašnog dijela naroda. Među elementima koje je istraživao nalazi se i odnos prema hrani, njezina priprema i korištenje.

Do 80-ih godina, kao temelj istraživanja prehrane služila je starija građa, gdje su se tradicijski elementi istraživali u suvremenom kontekstu, i na taj način opisivali prehranu određene regije. Istraživanje je bilo bazirano na povijesnim izvorima, sve do 90-ih godina kada su se istraživački okviri okrenuli prema svakodnevnici. Novija istraživanja prehrambenih praksi, prema Ivanišević i Belaj, uvode novitete poput hijerarhijskih, rodničkih i regionalnih razlika, kao i simboličkih i nutritivnih uloga (Ivanišević, Belaj, 2015). Istarskom su se kuhinjom najviše bavile Tanja Kocković Zaborski, u raznim člancima poput „*Turizam pamćenja i tradicijska prehrana*“ 2017.godine, i Ivona Orlić u članku „*Traditional Food and Tourist Offer of Istria: Characteristics of Istrian Regional Identity*“, kao i u knjizi „Istra kroz tri generacije“ napisana 2013.godine. U svojim su radovima ispitivale simbole istarskog identiteta, propitujući njegova značenja, kao i razvoj i ulogu tradicijske kuhinje u turizmu. Jelena Ivanišević i Melanija Belaj su također doprinijele analizi kulinarskih vrijednosti Istre.

Hrana je od nekadašnjeg trivijalnog i zanemarenog područja istraživanja, došla na nivo iznimno važnog i slojevitog polja. Kao što Levi-Strauss tvrdi da se hrana može promatrati kao jezik, njome se prema tome mogu otkriti komunikacijski kodovi obavijeni raznim značenjima koja skrivaju ekonomske, društvene, religijske, političke, rodne, etničke i druge kulturološke elemente. „Prehrambeni sustav stoga sadrži i prenosi kulturu onoga koji ga koristi; on je skladište tradicija i kolektivnog identiteta. Zbog toga on predstavlja iznimno sredstvo vlastitog predstavljanja i kulturne razmjene: zasigurno kroz izgradnju identiteta, ali ujedno i kao prvi način započinjanja kontakta s različitom kulturom. Čini se da je stoga jesti hranu `drugoga` lakše nego dekodirati njegov jezik.“ (Montanari, 2011:133) Jezik istarske kuhinje jednako je siromašan, koliko je i bogat, jer su se od nekoliko temeljnih namirnica pravila razna jela koja su danas dio bogate gastronomske ponude Hrvatske. No, kako bismo bolje razumjeli zašto su se određene namirnice koristile, bitno je najprije opisati geo-biološku sliku ovog poluotoka, i dati generalni uvid u prirodna i društvena obilježja Istre.

3. Obilježja Istre

Istarski je poluotok najveći u Hrvatskoj, no ne samo u geografskom smislu, već uzimajući u obzir povijesne, prirodne i kulinarske datosti. Sa svojom burnom prošalošću, te čestim promjenama vlasti i vojne okupacije, Istra je bogata riznica mnogih iskustava. Boris Banovac u svojoj knjizi „Društvena pripadnost, identitet, teritorij“ govori kako je Istra „naseljena još u pretpovijesti, od davnina predstavljala područje susreta različitih naroda i kultura, dok je s druge strane, ovaj teritorij predstavljao dodirnu točku različitih carstava, država i političkih interesa.“ (Banovac,1998:111.) Sa svojom prednošću od tri „plave“ strane i jednom „zelenom“, ovaj poluotok već dugi niz godina služi kao jedna od najpoželjnijih destinacija svakog turista. Zanimljive konstrukcije svakog grada, dobro očuvani spomenici, bistro more i bogatstvo okusa, samo su neke od ljepota koje se priželjkuju vidjeti i iskusiti u Istri.

Ono čime se Istra može iskazati jest upravo ta geografska raznolikost koja se prostire na ovom poluotoku površine od 3.476 četvornih kilometara, od čega 90% pripada Republici Hrvatskoj, dok ostalih 10% dijele Italija i Slovenija.³ S obzirom da se nalazi na 45. paraleli gdje prevladavaju savršeni uvjeti za „čista“ godišnja doba, ovaj je položaj idealan za bavljenje poljoprivredom, a njezina se raznolikost vidi u samom tlu i u konfiguraciji zemlje. (Orlić, 2004.) Naime, prema geološkim osobitostima, Istra se dijeli na bijelu, sivu i crvenu, od kojih svako područje ima svoje specifičnosti. Tako je bijela Istra poznata po krškom i brdovitom terenu s oskudnim biljnim pokrovom koji obuhvaća područje oko Čićarije i Učke, dakle sjeveroistočni dio. Središnji dio obitava sivom zemljom/pijeskom, koji se sastoji od gline i pješčenjaka, te je morfološki znatno bogatiji, dok je crvena Istra dobila naziv po zemlji crljenici te pokriva južni dio poluotoka. Iako je iz etnološkog aspekta, prema Tomu Vinščaku, siva Istra zanimljivija jer je zbog prometne izoliranosti bolje sačuvala prirodni okoliš, tradicijsku kulturu i način života, istraživanje koje se provelo za ovaj rad pretežno obuhvaća područje crvene Istre, tj. mala sela oko grada Labina. (Vinščak, 1998) Njezina otvorenost prema moru je zasigurno prednost koja donosi kulturno-povijesni i gospodarski razvitak. Od ostalih geografskih čimbenika koji su utjecali na reljefni izgled, izdvajaju se geološki i hidrološki koji su doprinijeli valovitim ravnjacima, blagim uzvisinama, brojnim pritocima rijeka, te terasastim zaravnima i strmim obroncima. Što se tiče hidroloških osobina, četiri su glavna vodotijeka: Dragonja, Mirna, Raša i Boljunčica, od kojih podzemni vodotijek Boljunčice i Pazinčice prati reljef Istre spuštajući se od sjevera prema jugu i zapadu, te time utječe na ostatak poljodjelstva poluotoka. (Dukovski, 2004.) Većim dijelom poluotoka prevladava sredozemna klima koja

³ <http://www.istra-istria.hr/index.php?id=263> (posjećeno 18.7.2019.)

omogućava umjerena godišnja doba i pravilne prijelaze. Dok ljeta znaju biti sušnija, zimi se javlja specifičan vjetar koji se zove bura. Bura je za ovo podneblje vrlo važna pri proizvodnji pršuta, što će biti detaljnije objašnjeno u nastavku rada. “Ovakva je geobiološka slika Istre nužna kako bi se iščitali uvjeti života na tom području i značajke društveno-gospodarskih odnosa.“ (ibid. 16)

Uz sve navedene specifičnosti istarskog poluotoka, zemlja je ono što je za istarskog seljaka oduvijek bilo najvrjednije, a s obzirom na plodnost koju pruža, većina se stanovništva oduvijek bavila poljoprivredom, te je ona predstavljala temeljni izvor njihovih prihoda. Zato su seljaci oduvijek bili orijentirani prema onome što su uzgajali kod kuće i što su dobivali iz vlastite proizvodnje. Dakako, nekad ni nisu imali previše izbora, a s obzirom da nisu postojale trgovine i slično, seljaci su bili primorani raditi i obrađivati zemlju kako bi se imali s nečime prehraniti. Istarski su seljaci stoga vodili sjedilački način života, usko povezan s vlastitim komadom zemlje koju se obrađivali kroz godinu i iz nje izvlačili sva dobra. Zbog širokog obima posla koju je zemlja zahtijevala kroz cijelu godinu, obitelji su najčešće bile velike, s velikim brojem djece koja su, čim bi porasla, počela pomagati u domaćinstvu i poljoprivrednim poslovima. Stoga se, u seljačkom načinu života, obitelj prema Dunji Rihtman-Auguštin promatra kao socijalna grupa koja ima izrazito bitnu ekonomsku funkciju (Rihtman-Auguštin, 1984.) Život je bio težak, i za većinu obitelji vrlo siromašan jer je trebalo prehraniti sva usta i odgojiti svu djecu. Što je bilo više posla, to je trebalo više ruku. Što je bilo više ruku i usta, to je trebalo više raditi kako bi se više i dobilo i tako u krug. Ono na što su se Istrijani još oslanjali su bile životinje koje su im bile od velike važnosti pri radovima u polju, posebice goveda poput volova i krava, dok su im ostale životinje poput kokoši i koza služile u prehrambenim navikama za dobivanje mesa i jaja (od kokoši), te mlijeka (od koze). „Zato su životinje u istarskom seoskom gospodarstvu bile vrijednije žive.“ (Lukež, Ujčić, 2012:137.) U ovakvim oskudnim uvjetima u kojima su živjeli, Istrijani će svoju kuhinju opisati kao skromnu i škrbnu - siromašnu, jer su današnji djedovi i bake odrasli u mentalitetu kada se ono najbolje čuvalo za gosta, a kod kuće tek rijetko konzumiralo (ibid.). Zašto je to bilo tako, rekli su mi stariji sugovornici koji su ovakvim praksama svjedočili u svojim mlađim danima, a kako se identitet istarske kuhinje mijenjao kroz desetljeća, te što je zadržalo svoju prvotnu srž, a što je podleglo promjenama, bit će opisano u nastavku rada.

4. Istarski identitet u loncu

Već je naznačeno kako je „prehrambeni identitet jedan od najvažnijih aspekata formiranja identiteta pojedine regije, ali i svakog pojedinca. Jedemo ono što je uvjetovano geografskim posebnostima i globalnim kretanjima, ali jedemo i svoj svjetonazor.“ (Lukež, Ujčić, 2012:9) Ako je sudeći prema ovom citatu, prehrambeni identitet Istrijana je istovremeno jednako šarolik, koliko je i jednostavan. Zbog raznih promjena vlasti i okupacije pod kojima se Istra nalazila dugi niz stoljeća, njezini lonci napunili su se raznim recepturama i namirnicama koje su kroz godine postale temelj njezine gastronomije. Prihvaćanjem novoga, te stalnim mijenama kojima je Istra bila podvrgnuta, neprestana izmjena i nadopuna staroga je ono što čini najvažniji dodatak istarske kuhinje (ibid.). Iako se istarska kuhinja smatra regionalnim primjerom kulinarstva, recepti kojima se danas služimo često vuku korijene iz nadregionalnih područja. I dok će stariji istarsku kuhinju opisati kao jednostavnu i siromašnu, jer su odrasli u vremenu kada bogatije nije ni moglo biti, današnja ponuda je daleko bogatija nego što se prije 50 godina moglo zamisliti. „Gotovo isto onoliko koliko je bogata dijalektima i krajolicima, bogata je i razlikama u loncima.“ (ibid. 9) Temelji istarske kuhinje stoga se prostiru puno dalje od granice Hrvatske. Za primjer se može navesti utjecaj mletačkih recepata i talijanske kuhinje, posebice po velikoj potrošnji brašna i pripremi tjestenine, koju su istarske domaćice ipak malo prilagodile svojim životnim uvjetima. Isto tako, „namirnice neeuropskog podrijetla, kao što su krumpir, kukuruz i grah, udomaćene su na području Istre do 19.st. svugdje gdje su to prirodni uvjeti dopuštali, te su tako ubrzo postale nezaobilaznim sastavnicama svakidašnjih jelovnika“ (Muraj 2001:295). Zato, „jedenjem istarske hrane, ne osjećaju se samo istarski okusi, već i dio europske povijesti koji je, pod naletom inovacija, mnogim dijelovima Europe izgubljen“ (Lukež, Ujčić, 2012:10) I Vesna B. Medvedec navodi mnoge smjene kolonizatora i osvajača, te čest protok ljudi iz raznih krajeva i kultura kao jednu od povijesnih i socijalnih činjenica koja je imala presudan utjecaj na istarsku kuhinju.

Novi su osvajači tako donosili različite vještine i novitete iz svojih krajeva, dok za drugu ključnu činjenicu promjene navodi siromaštvo koje je poticalo maštovitost među istarskim domaćicama, koje su time dijelom bile i primorane da iz ničega naprave nešto i da to bude dovoljno za prehraniti veliku obitelj (Medvedec, 2010). Upravo su svi ovi utjecaji stvorili tradicionalnu istarsku kuhinju kakvu poznajemo danas. Na bogatstvo i specifičnosti istarske kuhinje utjecalo je i darežljivo podneblje, i svo prirodno bilje, povrće, začini i trave koji svojim posebnim okusom utječu na cjelokupni dojam hrane. Ovdje se posebice ističe maslinovo ulje, koje se uzdiže kao najprepoznatljiviji simbol mediteranske prehrane, te time dodaje po-

seban i jedinstven štih svim jelima. Zahvaljujući tako blagoj mediteranskoj klimi i položaju na 45 paraleli, Istra ima savršene uvjete za bavljenje poljoprivredom, i zahvalne temelje za razvika njezine raznolikosti.

Ivona Orlić se također slaže s V. Medvedec govoreći kako su tradicionalna autentična jela 20.st. u Istri, kakve mi poznajemo danas, rezultat siromaštva i bijede uzrokovanih ratom i nestabilnim političkim situacijama (Orlić, 2004). Ručak bi, prema Ireni Lukšić u knjizi „Blagovati na tragu klasika“, trebao biti „središnji i najkvalitetniji obrok svakog doma, za čiju bi se pripremu trebale uzimati najbolje namirnice i odabirati najsloženiji načini spravljanja kako bi slika ljudi što sjede za istim stolom bila što ljepša i dojmljivija“ (Lukšić, 2011:93). Istrijani jesu odabirali najbolje namirnice, koliko im je to zemlja dopuštala, ali samo one koje su imali kod kuće, a njihov je način spravljanja bio većinom jednostavan, pa slika njihovog stola u očima današnjeg promatrača vjerojatno ne bi ispala dojmljiva. Jedino zbog čega im se moglo zavidjeti je bilo u vrijeme nedjeljnog ili blagdanskog ručka, dok bi ostale dane u tjednu slika stola bila siromašna i oskudna. Jelo koje najbolje može opisati ovakvo stanje je maneštra (gusta juha) koja je činila gotovo pa svakodnevicu istarskog seljaka. Ovu činjenicu potvrdili su mi i sugovornici koji su na pitanje: „Što ih najviše asocira na istarsku hranu?“ najčešće navodili maneštru, a potom još pršut i domaću tjesteninu. Maneštra je, dakako, bila najčešći odgovor kod starijih sugovornika, kojima je zasigurno teško bilo pomisliti na bilo što drugo osim maneštre, koju su jeli gotovo svaki dan u svojoj mladosti. Kako je istarska prehrana većinski bila sezonska, jer su se koristili oni proizvodi koje je zemlja dala u određenom periodu, za spremati maneštru je uvijek bila prava sezona, jer se od svakog godišnjeg doba nešto moglo iskoristiti za njezinu pripremu. Njezini osnovni sastojci bili su krumpir i grah, te kakva svinjska kost koja bi dala dodatni gušt. Ovisno o godišnjem dobu, maneštra je tako mogla biti s mladim kukuruzom, koromačnom, ječmom, slanutkom, kupusom (tada se nazivala jota), ili od različitog povrća (Ružić, Dropulić 2009). Maneštra je stoga samo jedno od tradicionalnih jela Istre u koja se najčešće još ubraja domaća tjestenina, pršut, kupus, suhomesnati svinjski proizvodi, fritaja, pasutice itd. Ova su jela dobila epitet tradicionalnih iz razloga što su se najčešće spremala u seoskim obiteljima u prošlosti, predstavljajući oblik prehrane koji je odraz kulinarke baštine Istre (ibid.). S obzirom da su ovo jela koja su ih najprije asocirala na Istru i istarsku hranu, može se reći da sugovornicima ona služe kao poveznica s njihovom regijom, i djeluju kao medij kroz kojeg se identificiraju s Istrom.

Naime, Istrijani imaju vrlo izražen regionalni identitet kojeg Ivona Orlić naziva „istrijanizam“ definirajući ga kao regionalnu orijentaciju, suprotnu „hrvatizmu“ — temeljnoj ori-

jentaciji, koja se najviše osjećala kroz sve segmente života ponajviše u 90-tim godinama (Orlić, 2004). S time se slaže i Banovac koji u svojoj knjizi „Društvena pripadnost, identitet, teritorij“ navodi popis pučanstva iz 1991.godine u kojem se 16,1% stanovnika Istre izjasnilo regionalno. Banovac nadalje definira regionalizam kao pokret i ideologiju koji se vode idejom da regije preuzmu dio državne moći, a na socijalnoj razini se temelji na izraženoj subnacionalnoj identifikaciji koja prevladava na tom području (Banovac, 1998). Istrijani se tako najčešće regionalno identificiraju kroz svoj dijalekt (čakavština), glazbu (A. Vitasović, Gustafi i Šajeta) i hranu, od koje se najviše ističe pršut kojim se posebno ponose. Što točno pršut predstavlja svim generacijama Istrijana bit će detaljnije obrađeno dalje u tekstu. Još jedan bitan regionalni simbol Istre jest slika koza koja, iako se na istarskom grbu nalazila još od srednjeg vijeka, na popularnosti je dobila kada ju je IDS (Istarski demokratski sabor) 90-ih godina proglasio svojim zaštitnim znakom. Koza se tako u propagandi IDS-a ubrzo počela izjednačavati s regijom Istre, označavajući prirodnost i autentičnost regije, a Istrijani su u njoj prepoznali novi sveistarski simbol i oznaku njihove razlikovnosti (Alempijević, 2003). Ova je životinja u prošlosti bila od velike važnosti za istarskog seljaka, posebice onog siromašnijeg, jer je davala pomlatke i mlijeko, a hranila se samo travom, pa za njezino uzdržavanje nije trebalo puno izdvajati.

Promjenjivost identiteta određene regije može se stoga promatrati i kroz promjene u prehrambenim navikama, posebice iz razloga što je kulturni identitet promjenjiv, pa svaka generacija ima vlastiti pogled na iskustva koja su joj prenesena (Orlić, 2004). Identitet je, prema Dušku Petroviću, dinamična pojava koja se gradi kroz procese i iako nastaje u međudjelovanju više sfera, sami procesi identifikacije se događaju u sferi kulture, u kojima različite kulturološke odrednice poput jezika, tradicije, a prema tome i kultura prehrane, služe kao materijal za te procese. (Petrović, 2006) Nadalje, „regionalni identitet može nastati isključivo na već postojećoj podlozi, gdje su povijest, zemljopis i kultura učinili svoje“ (Orlić, 2004:173), a na području Istre, povijest je zasigurno učinila svoje, zbog čega se Istrijani i skupljaju u svoj „identitetski balon“ prepun tradicijskih običaja, kulture prehrane i glazbe. Prehrambeni je identitet Istrijana tako nastao kroz konzumaciju tada najučestalijih jela Istre, koja danas spadaju u tradicijsku prehranu Istre. Već je spomenuto kako je maneštra bila najsvakodnevnije jelo u istarskom „pijatu“ iz razloga što njezina priprema nije zahtijevala mnogo truda i troškova, radila se u velikim količinama, i mogla se spremati od raznih namirnica koje su svi imali kod kuće ili oko kuće. Ono što još karakterizira svakodnevnu istarsku prehranu su krumpir i jaja, dok su se ostale namirnice poput suhomesnatih proizvoda, mesa i domaće tjestenine jeli samo u posebne dane. Prehrambeni je identitet Istrijana stoga bio jednostavan i sklon ponav-

ljanju, jer se nisu događale nikakve promjene ni u namirnicama, ni u jelima. Kroz tjedan se najčešće jela spomenuta maneštra, kupus, krumpir na salatu i kakva fritaja, dok se za vikend i blagdane eventualno spremila domaća tjestenina sa šugom, najčešće od kokoše. Ovakva je ograničenost u prehrani primorala seljaka da dobro cijeni ono što ima kod kuće jer je to bilo jedino čime se mogao prehraniti. I Aleksandra Muraj u knjizi „Hrvatska tradicijska kultura“ navodi kako se „seoska prehrana najvećim dijelom sastojala od proizvoda domaćeg poljodjelstva, te je stoga, na neki način, bila i prijepis vlastitih resursa“ (Muraj, 2001:295). Meni se iz tjedna u tjedan zapravo nije mnogo razlikovao, i točno se znalo koje se jelo spremalo za koji blagdan. Oni koji su mogli, u nedjelje su spremali tjesteninu i šugo, koja se najčešće pripremala za Uskrs i Božić, dok su se primjerice pasutice i broskva spremale za dan posta, npr. Veliki petak kada se ne jede meso. Iako nije bilo mnogo toga na izbor, određene navike pripremanja jela u posebne dane su se ipak poštovala. Vikend je označavao dane kada se na stolu mogla vidjeti malo bolja i kvalitetnija hrana, koju je svaki seljak zasigurno nestrpljivo očekivao kroz cijeli tjedan.

„Za svaki dan se kuhala maneštra, fažol, onda kumpiri, njoki se doma umisilo, lasanje, pasutice, a za vikend se ubila kakova kokoš, ili u mesnici, ku se moglo poć do Labina ili Potpićna. Za vikend se malo bolje jilo. Se kupilo meso, ali to si mora zajno potrošit. I to si stori malo bolje, malo kvalitetnije jis. Te tjestenine domaće, a za preko sedmice, vajka samo ono ča je doma. Za blagdane i te fešte se je malo bolje pasalo. Onda se je i kolač stori, se je kupilo malo mesa. Onda se je i bolje skuhalo, drugačlje.. Se skuhalo gulaš, mesa pečenega...a fuži obavezno. I kapuz kiseli. Fuži i kapuz kiseli to je moralo bit.“⁴ (Sonja Rabar, 69)

Istarsku tradicionalnu hranu stoga ponajviše karakterizira jednostavnost i skromnost, koja je nastala upravo zbog čimbenika siromaštva i neimaštine. No, tako se istarska tradicionalna hrana mogla okarakterizirati nekada. Suvremena istarska kuhinja kakvu mi danas poznajemo je upravo suprotno od jednostavnosti i siromaštva. Ona potječe od nedjeljnog ručka, koji je, kako smo vidjeli, predstavljao malu gozbu. I zaista, u današnjim restoranima u ponudi istarske kuhinje najčešće stoje fuži i šugo, s ostalom tjesteninom, dok bi zapravo trebala staja-

⁴ „Za svaki dan se kuhala maneštra, grah, onda krumpiri, njoki se doma umijesilo, lasanje, pasutice, a za vikend se ubila kakva kokoš, ili u mesnici, ako se moglo doći do Labina ili Potpićna. Za vikend se malo bolje jelo. Kupilo se meso, ali to si morao odmah potrošit. I to si napravi malo bolje, malo kvalitetnije jelo. Te tjestenine domaće, a za preko tjedna, uvije samo ono šta je bilo doma. Za blagdane i te fešte se je malo bolje prošlo. Onda se je i kolač napravi, i kupilo se je malo mesa. Onda se je i bolje skuhalo, drugačije... Skuhao se gulaš, mesa pečeno-ga...a fuži obavezno. I kupus kiseli. Fuži i kupus kiseli- to je moralo bit.“

ti maneštra kao jelo koje je najbliže opisivalo način života u Istri. „Današnja je istarska regionalna kuhinja stoga svjedok i prenositelj razdoblja blagostanja iz istarske prošlosti.“ (Lukež, Ujčić 2012:15) Bila gozba, ili uobičajeno tjedno jelo, istrijske su se domaćice u pripremi uvijek bazirale na istim namirnicama od kojih je moguće napraviti i siromašnije i bogatije jelo. S obzirom da je, prema Aleksandri Muraj, prehrana složena kulturna pojava koja obuhvaća nekoliko aspekata, od izbora namirnica proizašlih iz gospodarske djelatnosti, načina pripremanja jela prema kulinarskim postupcima, te prostoru u kojem se obavlja, jednako je tako važan i način konzumacije, i to u odnosu na vrstu i sadržaj obroka, te njihov tjedni i sezonski ritam (Muraj, 2001). Koje su to namirnice na kojima se bazira istarska prehrana, te od kakvog su značaja one bile nekada, saznala sam iz razgovora sa svojim sugovornicima, a u sljedećem dijelu će biti detaljnije opisano na koji su se način koristile i što se, analizom njihove pripreme i konzumacije, moglo saznati o društvenim okolnostima, statusima i odnosima tog vremena.

5. Osnovne namirnice

5.1. Brašno

Dobiveno mljevenjem i prosijavanjem zrna raznih žitarica, brašno se od svog otkrića drži kao najosnovnija prehrambena namirnica. „Još u davnim vremenima ljudi su nastojali preraditi žitarice i od njih dobiti bijelo brašno pa su žitaricama počeli odstranjivati ovojnicu i klicu.“ (Vranešić, 2013:59) Od kad se usitnjavao manualnom tehnikom koristeći mlin, njegova je važnost u prehrani prepoznata zbog široke uporabe u recepturama mnogih jela. Iako je u početku bila samo jedna vrsta, danas se može naći u svakakvim varijantama od raznovrsnih žitarica. U Istri je brašno imalo posebnu važnost osobito među seljacima, kojima je to i bila najosnovnija namirnica od koje su mogli umijesiti kruh i tjesteninu. „Na istarskom poluotoku pola je milenija mletačke nazočnosti ostavilo značajan trag otporan na utjecaje koji su slijedili, i zbog toga se istarska kuhinja ističe po velikoj potrošnji jela od brašna koja je vežu za talijansku kuhinju. Zato je i mašta stanovnika Istre stvorila fuže.“ (Lukež, Ujčić 2012:31) Unatrag 40 godina, kada su sugovornici ovog rada proživljavali dane svoje mladosti, brašno je značilo sve. Velike obitelji, teške radove u poljoprivredi i teže uvjete življenja, lakše bi se podnosilo kada se u kući nalazilo brašno, od kojeg bi se najčešće pravio kruh. Toga se prisjetio i Slavko Rabar koji kaže :

“Brašno je dio življenja, dio pripreme hrane za fameju. Brašno je bilo izvor sigurnosti da se more koristit kao dopuna drugom jelu, ujutro popodne, svaki obrok je bi kruh.”⁵ (S.Rabar, 71)

„A važna je bila muka perke se ni kupiva kruh, nego se je doma misilo, anke dvo puta na don, kako je bilo va fameje.. Doma se umisilo, i je bi kruh doma, domoći.“⁶ (L.Matošić, 82)

Jednostavno rečeno, ako je u kući bilo brašna, uvijek se moglo nešto pripremiti za jelo. Brašno je pružalo onu sigurnost da će na stolu uvijek biti neki obrok, pa makar to bila i “samo” feta kruha. Tada se najviše upotrebljavao za izradu kruha, s obzirom da se zbog velikih obitelji, kruh najčešće mijesio svaki ili svaki drugi dan. Ostatak brašna se upotrebljavao za izradu tradicionalne istarske tjestenine poput fuža, pljukanca, njoka, pasutica i sl., dok se za izradu kolača i slastica gotovo nikada nije upotrebljavao, osim za poneke blagdane i slavlja. Većina brašna se dobivala iz vlastita uzgoja pšenice koju su potom najčešće nosili u veće obližnje mjesto gdje se nalazio mlin u kojem su tu pšenicu samljeli. Dio brašna koji je dobio iz njihove pšenice, ostavljao se mlinaru kao vrsta naknade za obavljeni posao.

“Ja san njima mora pones šenice za 100 kg, a oni su meni dali 70kg muke.”⁷(S.Rabar,71)

Međutim, iako je to bio najčešći način dobivanja brašna, nije bio i jedini. Neki su do brašna dolazili drugom taktikom za koju sam saznala u razgovoru s Aldom Barbićem, kojem je ova priča jedna od najdražih uspomena kada je riječ o hrani.

“Jedino mi je ostalo u sjećanju kad je pokojni nono kupi muku. Ja san mu pomoga napunit vašel vina od 300l, ali vašel je bi na vozi već pront, i onda smo ga napunili, sići smo nosili nutra, zapravo uharice(brente), i onda je nono tako kravo i smo šli Nedešćinu va butigu poli Markeza. Ja san bi š njen, i on je sprozni vino i nakrco je pun voz muke. Ja mislin da je muke anke bilo nekih 300 kg. I on ga pita...moj nono se zvo mote: `Mote, kamo ti kla-

⁵“Brašno je dio življenja, dio pripreme hrane za obitelj. Brašno je bilo izvor sigurnosti da se može koristit kao dopuna drugom jelu, ujutro popodne, svaki obrok je bio kruh.”

⁶ „A važno je bilo brašno jer se nije kupovao kruh, nego se je doma mijesilo, čak dva puta na dan, kako je bilo u obitelji. Doma se mijesilo, i je bio kruh doma, domaći.“

⁷ “Ja sam njima morao odnijeti pšenice za 100 kg, a oni su meni dali 70kg brašna.”

deš toliko muke? Sako toliko prideš kupit toliko muke?’ Je reka: `Znoš ča, ja ću tebe nešto pitat: kamo ti kladeš to vino ko ti ja dopeljen?’ `A niš ne, je reka, dobro je dobro...` A to je bilo za partizani, samo je trebalo bit tišina...i zato smo mi jili beli kruh.”⁸ (A. Barbić, 83)

Zašto je Aldo Barbić naglasio da su oni jeli bijeli kruh? Zato jer je on bio vrjedniji i skuplji. „Ako se radilo o nestašici žita, kruh se pravio od manje kvalitetnih žitarica. Naravno, za siromašne slojeve to je bila uobičajena praksa čak i u običnim okolnostima.“ (Montanari 2011:125) Zato je primjerice kukuruzni kruh bio vrlo česta pojava među siromašnijim slojem. No, kada se nije imalo ništa drugo, seljaci su pravili kruh od bilo čega što se moglo samljeti, i što bi moglo poslužiti kao zamjena za žito. Zbog toga je „kruh — najčešće crni- takav da se drugi dan mogao jesti samo otopljen u vodi ili mlijeku, a bijeli ponekad nedjeljom, i ako je ikako moguće, blagdanima, uz različite maneštre i samoniklo bilje, osnova istarske prehrane“ (Lukež, Ujčić, 2012:192).

Za kruh se često kaže da predstavlja „simbol života“, a kruh je tada značio život, značio je da nema gladi. Zbog toga, nije neobično da ga prati upravo ova izreka, kada je nekada bilo vrlo teško doći do njega, a nekome je bio i jedini obrok na dan. Teškom mukom stečen, kruh je tada bio osnova prehrane u svačijoj kući, a tome služi i činjenica kako se većina brašna upotrebljavala upravo za izradu kruha. Učestalost pravljenja kruha ovisila je o veličini kućanstva i njihovom socijalnom statusu. Nije svatko mogao svaki dan mijesiti novi i svježi kruh. Ponekada je jedan kruh morao potrajati i više dana, kakav god da je bio i koliko god ukućana je trebao opslužiti. Nisu svi bili u mogućnosti priuštiti si taj „luksuz“ svježeg kruha svaki dan.

„Nikad mi nismo bilo lačni kruha. Nanke kad san bila doma s dicu. Vajk smo imili kruha. Ali je ljudi bilo bez kruha, ki nisu imeli.“⁹ (E. Barbić, 82)

„A ja, je bilo bitno sigurno. To je moralo bit...A ki se je bi kapoc hronit i delat, je i imi. Ki ne...je paso kako je moga.“¹⁰ (E. Barbić, 82)

⁸ „Jedino mi je ostalo u sjećanju kad je pokojni djed kupio brašno. Ja sam mu pomogao napunit bačvu vina od 300l, ali bačva je bila na vozu već spremna, i onda smo je napunili, kante smo nosili unutra, zapravo uharice (brente), i onda je djed „priključio“ kravu i smo išli u Nedeščinu u trgovinu kod Markeza. Ja sam bio s njim, i on je ispraznio vino i napunio je pun voz brašna. Ja mislim da je brašna isto bilo nekih 300 kg. I on ga pita...moj djed se zvao Mote: “Mote, kamo ti staviš toliko brašna? Svako toliko dođeš kupit toliko brašna?” Je rekao: `Znaš šta, ja ću tebe nešto pitat: kamo ti staviš to vino koje ti ja donesem?’ `A ništa ne, je rekao, dobro je dobro..` A to je bilo za partizani, samo je trebalo bit tišina...i zato smo mi jeli bijeli kruh.”

⁹ „Nikad mi nismo bilo gladni kruha. Niti kad sam bila doma s djecom. Uvijek smo imali kruha. Ali je ljudi bilo bez kruha, koji nisu imali.“

„Saki dan se misilo, koliko ti je robilo. Se kako si imala fameju velu.“¹¹ (A.Petrić, 82)

„Kruh je bila nekima osnovna, a možda čak i jedina namirnica koju su jeli tokom dana tako da, ki ni ima za kruh, vjerojatno ni ima ni za te ostale stvari. Predstavlja je ono, minimum neke hrane koju bi si svaki mora moć priuštiti.“¹² (N. Vrh, 24)

Zato je kruh za istarskog seljaka bio vrlo bitan. Tada je malo tko živio u izobilju, najčešće je prevladavalo veliko siromaštvo, jer su više manje svi živjeli od vlastite poljoprivrede. S obzirom da su tada obitelji bile mnogobrojne, i da ih je u kući živjelo najmanje šestero, nekada i po tri generacije, kruh se morao jesti uz svaki obrok kako bi se postigla sitost. Njegova zasitnost, omogućavala je ovako velikim obiteljima da „glavno“ i jedino jelo bude dovoljno za svih. Iako je to bila osnova tadašnje prehrane, znalo se dogoditi da nije svaka obitelj imala dovoljno kruha, a od svojih sam sugovornika saznala kako su neke znale biti bez kruha i po par dana. Ovakav je život za njih bio stoga iznimno težak. Prema Predragu Matvejeviću u knjizi „Kruh naš“, „nesretne su one zemlje u kojima nema dovoljno kruha za sve. Nisu sretni ni one u kojima ima samo njega.“ (Matvejević 2009:10) Održati stoga ravnomjerni balans prehrane ovisilo je o mnogo toga: od zemlje, vremenskih prilika, broja ukućana i ostalog. Oni koji su mogli, i koji su bili u mogućnosti, mijesili su kruh svaki dan jer je i potrošnja bila svakodnevno iznimno velika, a s obzirom da je trebalo nahraniti mnoga usta, to je bio obavezni dodatak svakom jelu.

“Znači, svaki obrok, ni paso obrok da ni kruha bilo. Ujutro, za doručak, za marendu, za ručak, mala južina je onda bila, kad su ljudi delali...”¹³ (Slavko Rabar, 71)

“ A vajka. Od jutra si ga ji, si škarup stavi na kruh, i oniput za marendu, za obed, za večeru. Vajk se je kruh ji.”¹⁴ (I. Blašković, 64)

¹⁰ „A da, je bilo bitno sigurno. To je moralo bit. A tko se je bio sposoban hranit, i radit, je i imao. Tko ne...je prošao kako je mogao.“

¹¹ „Svaki dan se mijesilo, koliko ti je trebalo. Sve kako si imala obitelj veliku.“

¹² „Kruh je bila nekima osnovna, a možda čak i jedina namirnica koju su jeli tokom dana tako da, tko nije imao za kruh, vjerojatno nije imao ni za te ostale stvari. Predstavlja je ono, minimum neke hrane koju bi si svatko morao moći priuštiti.“

¹³ “Znači, svaki obrok, nije prošao obrok da nije kruha bilo. Ujutro, za doručak, za marendu, za ručak, mala marenda je onda bila, kad su ljudi radili...”

¹⁴ “ A uvijek. Od jutra si ga jeo, si škarup stavio na kruh, i onda opet za marendu, za ručak, za večeru. Uvijek se je kruh jeo.”

„Ha saki dan. To je bila osnovna hrana, od doručka do večeri.”¹⁵ (Sonja Rabar, 69)

„A i kako je bi važan. To ti je bila hrana. Jutro va kafe, marena, se storilo malo kumpira za večeru i se je pojalo s gušton.”¹⁶ (L. Matošić, 82)

„Kruh je bi najprvi. Pokle to drugo si dala još malo bliže ništo. Si storila za marendu fritaju s kobasicami, baldoni, jaja...”¹⁷ (A. Petrić, 87)

Ne samo da je predstavljao simbol života i sigurnosti da se neće ostati gladnim, kruh je ukazivao i na druge stvari. Prema Mandi Svirac, kruh se može promatrati kroz dvije glavne uporabe. Primarna uporaba kruha je kao svakodnevna hrana, dok je druga uporaba njegova simbolička uloga u običajima (Svirac, 1990). Kroz razgovore sa sugovornicima, dok su se prisjećali što su nekada jeli, naglašavali su kako se kruh koristio uz sve obroke kroz dan, što se i vidi iz gore priloženih citata. Ujutro se jeo uz kavu, za marendu se jeo uz kakvu fritaju ili neku feticu sira, za ručak možda uz maneštru, a navečer najčešće uz salatu s krumpirom i radićen. Prema Pavlu Pavličiću, „kruh se sa svačim jede, bez njega nijedan obrok ne može proći: nema toga mesa, nema toga dobrog zalogaja koji se može potpuno doživjeti bez kruha. Zato mnogi naši ljudi, što god da pred njih stavite, uvijek najprije zagrizu kruh, a tek onda kušaju ostalo.“ (Pavličić, 1996:6) Kruh se isto tako, prema Pavličiću, jeo u međuobrocima, kada je trebalo izdržati do ručka ili večere. Tada se najčešće jeo namazan s mašću dobivenom od svinje, a ponekad je takav spoj i sam po sebi činio glavno jelo, kada ničega drugoga nije bilo za pripremu. S obzirom da je hrana stalno bila ista i često se ponavljala iz dana u dan, koristeći kruh, taj uvijek isti okus se možda djelomično suzbijao, a i sitost se javila puno brže. Možda su neka jela s vremenom postajala teška za jesti, u smislu zasićenja jednim te istim namirnicama i okusima, pa se uz pomoć kruha, ipak malo lakše pojelo. I dan danas se često koristi uzrečica: „Ča je preveć, ni ni s kruhon dobro!”¹⁸, što bi značilo da se ponekada one situacije i događaji koji se čine pretjeranima, ne mogu s ničim ublažiti, baš kao što ni kruh nije uvijek uspio „spasiti“ nepce od jednih te istih okusa.

¹⁵ „A svaki dan. To je bila osnovna hrana, od doručka do večeri.”

¹⁶ „A i kako je bio važan. To ti je bila hrana. Ujutro u kavu, marena, se napravilo malo krumpira za večeru i se je pojelo s guštom.”

¹⁷ „Kruh je bio najprvi. Poslije si to drugo dala još malo bliže nešto. Napravila si za marendu fritaju s kobasicama, jajima..”

¹⁸ „Što je previše, nije ni s kruhom dobro!”

Kruh nije bio samo simbol života kao takvog. Ovisno o tome od kojeg se brašna radio, simbolizirao je, ili bolje reći, zrcali, društveni status. Oni koji su živjeli malo bolje, mogli su si priuštiti bijeli kruh, tj. kruh dobiven od brašna pšenice i žita, no najčešće se kruh mijesio od kukuruznog brašna pomiješanog s brašnom od ječma ili neke druge žitarice, dok se bijeli kruh jeo rijetko, najčešće samo za Uskrs ili u bolesti (Lukež, 2005). Bijeli kruh je stoga bio simbolom dobrostojećeg, ili je pak označavao dan nekakvog slavlja ili posebne prilike. Naravno da su postojale iznimke kao što smo čuli iz priče Alda, no ovakvi su primjeri ipak bili rjeđi od uobičajene neimaštine na koju je bio naučen gotovo svaki seljak. Bijeli se kruh zato više cijenio, a u njegovom se okusu više uživalo. Ovakvi su se trenuci posebno pamtili, jer su okusi i miris kruha najviše povezani sa sjećanjem i s uspomenama stečenima u obitelji i rodnom kraju, u djetinjstvu ili mladosti (Matvejević, 2009). Tako se Ivan Blašković prisjetio u kakvim je sitnicama on uživao dok mu je u razgovoru miris kruha probudio sjećanja.

„Pa ona korica je dobra njegova, i ima neki drugi gušt nego ovo danas. Jedanput se malo vodi i cukera stavilo, a kruh se je čeka da se speče.“¹⁹ (I.Blašković, 64)

„A škarup, to ti je bi škarup i cukar. To ti je bi zakon, i pokle ča ja znon, šuga ku si maza...to smo mi većinom imali.“²⁰ (I.Blašković, 64)

Simbolički aspekt kruha se također najčešće vidi u obliku dara za određene događaje poput vjenčanja, rođenja i smrti, ali i prilikom umijeća njegovog stvaranja. Naime, priprema kruha nekada nije bila tako lagana i jednostavna kao danas. I dok danas imamo čak i pekač kruha koji sav posao odradi sam, nekada su žene morale pripremiti sve same. Od nošenja drva, do pripreme vatre, pa do tehnike miješenja kruha, ovaj je zadatak iziskivao mnogo vremena i truda.

„Prolo se na ruki, kuhalo na ognjišće, va moje doba kad san bila mića...a pokle od 55-58 je počelo malo laglje. Nanke forneli nesmo imeli. Si morala se klas na ognjišće. Letriki ni

¹⁹ „Pa ona korica je dobra njegova, i ima neki drugi gušt nego ovo danas. Jedanput se malo vode i šećera stavilo, a kruh se je čekao da se ispeče.“

²⁰ „A škarup, to ti je bio škarup i šećer. To ti je bio zakon, i poslije šta ja znam, umaka ako si mazao...to smo mi većinom imali.“

bilo, vode ni bilo. Retki ki su imali kalanicu. A danas je gospodski u svemu.“²¹ (L. Matošić, 82)

U mjestima središnje Istre, kruh se pekao u kućama na ognjištima ispod čeripnje, a za to je trebalo najprije pripremiti vatru i napraviti dobre ugljene za podlogu. Cijeli je posao najčešće obavljala žena sama jer je ona jedina bila kod kuće, dok su ostali radili u polju. Ponekad se dogodilo da su joj muški ukućani pomogli u pripremi, no većinu vremena ovo je sve spadalo pod njezin dio posla. Kruh pečen ispod peke je po površini bio išaran malim kvadratićima, a takav se kruh nazivao pogača (Svirac 1998). I dok je postojao jedan recept za kruh s najosnovnijim sastojcima, nije ga svaka žena znala isto napraviti; a neke ga ni nisu znale napraviti. Umijesiti kruh je pravo umijeće, zato je dobar kruh bio pokazatelj „prave kuharice“. Tome svjedoči i jedna stara uzrečica koja glasi: „Ne stori kruh muka, nego ruka“²² (Lukež, Ujčić, 2012:248), što bi značilo da nije stvar u sastojcima, već u onome tko mijesi. Za kruh svi koriste iste sastojke, no razlika je u tome kako se iskoriste i što od njih ispadne. Tako je ključ dobrog kruha bio u podizanju tijesta i dobroj korici. Onoj kojoj se tijesto nije podignulo, toj ni kruh nije ispao dobar.

„A ben, umisiti kruh i speći ga u peći! Veliko delo! Ko je žena razborita, umisi kruh za desetak minuti. Malo fece, vode, masti i, se kapi, muka i zdrave ruke.“ (M. Bijažić u Bijažić 1999:61)

„Kad si delala kruh, ku ti se je lepo ponesa, da ti se lepo dignu i to, to je bila kuharica i pol. To je bila ženska ka je znala, ja...“²³ (G. Matošić, 72)

„Malo ki je pravi, jer čim si ti dobro skuha si bi kako štiman. Kako da si vredniji kad znaš dobro skuhat. Svaka ženska si je držala neke svoje tajne, da bi moglo bolje bit.“²⁴ (S.Rabar, 69)

²¹ „Pralo se na ruke, kuhalo na ognjišće, u moje doba kad sam bila mala...a poslije od 55-58 je počelo malo lakše. Niti pećnicu nismo imali. Morala si sve staviti na ognjišće. Struje nije bilo, vode nije bilo. Rijetki koji su imali šternu. A danas je gospodski u svemu.“

²² „Ne napravi kruh brašno, nego ruka.“

²³ „Kad si radila kruh, ako ti se je lijepo ponesao, da ti se lijepo dignu i to, to je bila kuharica i pol. To je bila ženska koja je znala, da..“

²⁴ „Malo tko je rekao, jer čim si ti dobro skuhalo si bila kao cijenjena. Kao da si vrjednija kad znaš dobro skuhat. Svaka žena si je držala neke svoje tajne, da bi moglo biti bolje.“

S obzirom da je to bila najbitnija namirnica u kući, i nije bila dostupna za kupnju svima, puno je značilo imati ženu koja ga je znala dobro umijesiti. „Samo malobrojni zaljubljenici u dobru kuhinju sami peku kruh. Pečenje kruha kod kuće smatra se složenom vještinom, kojom su, doduše, suvereno vladale naše bake.“ (Vranešić, 2013:63) Sonja Rabar, koja je već 23 godine baka, se prisjetila kako je znala umijesiti kruh već sa 8 godina, te ga je išla mijesiti i susjedi koja nije znala.

“A bilo je i takovih, ali to su sve ženske sa sela, pa vajak su znale...i kruh misit je teško. Ni svaka znala umisit. Ja san ga šla misit susedi. Ja san od 8 let kruh misila...susedi dole. Mi je stavila škanjić i mi je stavila na stol sve i ja san joj kruh misila.”²⁵ (Sonja Rabar, 69)

Znati umijesiti tada kruh u mladim godinama bilo je potpuno normalno i očekivano od mladih djevojaka. Morale su naučiti mijesiti i kuhati kako bi olakšale svojoj majci i bakama koje su do onda sve radile same. No, „kada je u kući bilo više žena, ona koja je bila zadužena za kuhanje se smatrala gazdaricom“ (Lukež, Ujčić, 2012: 241). U ovom bi se slučaju, gazdarica čak mogla smatrati ona koja je znala umijesiti kruh, iako se znalo dešavati da starije žene ne znaju mijesiti kruh, a mlade djevojke znaju. Tadašnje su se domaćice stoga mogle dičiti svojim vještinama, kojima su iz ničega uspjele stvoriti ukusna i hranjiva jela (Orlić, 2013). Lina Matošić je ispričala kako je ona počela mijesiti kruh, gledajući svoju majku, sa 15 godina.

„Ja ja, son počela anke forši od 15 kruh misit. Moraš gljedat, i ku je potrebno storiš. I pokle se više.“²⁶ (L. Matošić, 82)

Danas, priprema kruha ne iziskuje više toliko truda kao nekada, a navika pravljenja kruha svaki dan je nestala. Iako je priprema posla puno jednostavnija, a i sam proces je lakši iz razloga što sada postoje pećnice, i razni pekači kruha, izrada svježeg kruha svaki dan kao nekada više ne postoji. I dok je na nama da samo pripremimo sastojke i čekamo da zazvoni kako bismo znali da je naš kruh spreman, izgleda da je i to postao težak zadatak. Čini se da, kako se sve pojednostavljuje, time se i navike prošlosti lakše gube. Ljudi se nauče na jednos-

²⁵“A bilo je i takvih, ali to su sve žene sa sela, pa su uvijek znale... i kruh mijesiti je teško. Nije svaka znala umijesiti. Ja sam ga išla mijesiti susjedi. Ja sam od 8 let kruh mijesila...susjedi dolje. Ona mi je stavila malu stolicu i na stol je stavila sve, i ja sam joj kruh mijesila.”

²⁶ „Da, da, ja sam počela čak možda od petnaeste godine kruh mijesiti. Moraš gledati, i ako je potrebno napraviš. I poslije sve više.“

tavno i lako, pa im time postaje teže prihvatiti se težeg posla koji iziskuje više truda nego na što su naučeni. Naravno, u nekim kućanstvima, izrada kruha još uvijek postoji i među mlađim naraštajima, no to je ipak sve rjeđa praksa.

Mlade cure danas rijetko kada mijese. Ne samo kruh, već i ostalu tjesteninu. Polazeći od sebe, ja nikada nisam umijesila kruh a 24 su mi godine. Pri pravljenju tjestenine uvijek pomažem mami i da treba, znala bih i sama napraviti. No, primjerice kruh smatram teškim izazovom kojeg još nisam odlučila prihvatiti. Razlog tome je što ni moja mama ne mijesi često kruh kod kuće, pa se stoga želja i volja nije toliko ni javljala. I kad se odluči na taj pot-hvat, kruh joj ne ispadne jednako dobar kao što ispadne primjerice mojoj teti, iako su recept i postupak isti. Iako se Darija Vranešić Bender u svojoj knjizi „Priče o hrani“ suprotstavlja „uvriježenom mišljenju da priprema kruha ne zahtijeva specijalne vještine, nego prave namirnice i dobar recept“ (Vranešić, 2013:63), u razgovoru sa sugovornicima, smatram da koliko su namirnice bitne za okus kruha, jednako toliko su bitne vještine i trikovi pri samoj pripremi. U razgovoru s ostalim sugovornicima, koje su u istim godinama kao i ja, saznala sam da je u njihovom kućanstvu navika pravljenja kruha češća nego u mom. Lea primjerice mijesi kruh za blagdane, ili kad se zaželi, Ana mijesi samo uz majčinu pomoć, a Kristina je otkrila malu tajnu njezine mame za bolji kruh.

„Samo za Uskrs- pince. Da bin se natirala sad, jedino ku mi pride želja, ali to dva puta na lito, ali tipa za Uskrs, Božić to obavezno. Znan misit kruh, pincu, obično kad mi pride želja, ali to ni sad svaki dan, nego samo kad mi pride želja, a misin još kolače, štrudel, njoki, i sva ta tijesta ča se doma moru napraviti.“²⁷ (L. Tončetić, 24)

„Ma ja san vajka od mićega bila zainteresirana gledat mamu ča dela u kuhinji. Mama je vajk bila za to, baš dobro kuha, ni da je hvalin, tako da ja san vajk od mićega volila gledat, pa mi neki savjet da, pa ako pokušam nešto sama poč delat, svejedno mi ona pravi neke trikove: npr za brašno, da ga treba prosijati pa će bit bolji kruh, da li više misit, manje i tako te stvari.“²⁸ (K. Vretenar, 24)

²⁷ „Samo za Uskrs- pince. Da bih se natjerala sad, jedino ako mi dođe želja, ali to dva puta na godinu, ali npr. za Uskrs, Božić to obavezno. Znam mijesiti kruh, pincu, obično kad mi dođe želja, ali to nije sad svaki dan, nego samo kad mi dođe želja, a mijesim još kolače, štrudel, njoki, i sva ta tijesta koja se doma mogu napraviti.“

²⁸ „Ma ja sam uvijek od kad sam bila mala, bila zainteresirana gledat mamu što radi u kuhinji. Mama je uvijek bila za to, baš dobro kuha, ni da je hvalim, tako da ja sam uvijek od maloga voljela gledat, pa mi neki savjet da, pa ako pokušam nešto sama ić raditi, svejedno mi ona kaže neke trikove: npr. za brašno, da ga treba prosijati pa će bit bolji kruh, da li više mijesiti, manje i tako te stvari.“

„Da li mijesin? Pa ne mijesin baš...bez da bin se sad stala i rekla sama od sebe: `Gren misit kruh`-ne. Da treba pomoć mami, okej, ali uz maminu pomoć. Sama-ne ne.“²⁹ (A. Stojšić, 24)

Prema njihovim riječima, može se vidjeti kako se nužnost izrade kruha na svakodnevnoj bazi pretvorila u izbor i ovisi o želji i volji pojedinca. Nekada taj izbor nije postojao i kruh se morao umijesiti jer je to bila osnova prehrane svakog kućanstva. Bez kruha, teško da bi svi ukućani bili siti jer hrane nije bilo mnogo za svih, stoga je kruh bio od iznimne važnosti za postići osjećaj sitosti. Danas je kruh nekima čak postao sporedna namirnica, ono što se izbjegava i što jelu smeta. Mnogi odbijaju jesti kruh, zaboravljajući da je nekada njihovim precima, kruh bio ono što ih je održavalo na životu. Vrijednost i važnost kruha je stoga danas pala. Ne samo da se tradicija pravljenja kruha kod kuće gubi, već više i nije toliko važno ima li uopće kruha kod kuće. Naravno, uz obilje hrane koja danas postoji, i uz svu raznovrsnost, i da nema kruha kod kuće, uvijek se može nešto drugo napraviti. Ali prije, jelo se nije moglo pojesti bez barem jedne fete kruha. Ta feta je zapravo bilo „glavno“ u jelu, a ostatak je služio kao dopuna. I Predrag Matvejević dijeli mišljenje da je „kruh bio osnovna hrana, a ono što se s njime jelo bijaše prilog-companatico. No, uloge su se promijenile: sam kruh u novom vremenu postaje sve više prilogom.“ (Matvejević, 2009:22)

„Kruh je bi broj jedan, a danas opet imaš sto vrsti kruha, i to ga kupiš kako, ne da mora bit, nego tako više kako...a jedanput kruh ti je bi prva namirnica za opstanak u životu, i ni bilo drugoga izbora, tako da je ime daleko veću važnost u životu. I se je prišlo teže do njega...a danas se pride puno laglje, i ga je sve foze i sve, i nima više neku simboliku kako nekada. Jedanput je bi forši simbol života veći nego danas. Stariji su govorili da ga ni nanke bilo...su čekali da se speče...dosta su oskudijevali ljudi s tu namirnicu, a danas je, ča ja znon...“³⁰ (I.Blašković, 64)

²⁹ „Da li mijesim? Pa ne mijesim baš...bez da bih se sad ustala i rekla sama od sebe: `Idem umijesit kruh`-ne. Da treba pomoć mami, okej, ali uz maminu pomoć. Sama-ne ne.“

³⁰ „Kruh je bio broj jedan, a danas opet imaš sto vrsta kruha, i to ga kupiš kao, ne da mora biti, nego tako više kao.. a jedanput kruh ti je bila prva namirnica za opstanak u životu, i nije bilo drugog izbora, tako da je imao daleko veću važnost u životu. I se je došlo teže do njega...a danas se dođe puno lakše, i ima ga svih vrsta i sve, i nema više neku simboliku kao nekada. Jedanput je bio možda simbol života veći nego danas. Stariji su govorili da ga nije niti bilo...su čekali da se ispeče..dosta su oskudijevali ljudi s tu namirnicu, a danas je, šta ja znam...“

„To je bila kao dopunska hrana, u stvari, prva hrana je bila ta feta kruha, dve fete kruha i to je kroz dan se bilo pojilo, najradije se pojilo topli kruh.“³¹ (Slavko Rabar, 72)

„Prije ni bilo toliko hrane u izobilju...i mislim, jelo se ujutro, popodne, za ručak i večeru. Kruh je bila sastavna namirnica, to je baš uvijek bilo na stolu, a ostalo se nešto iskombiniralo, svaki dan drugo ako se moglo...ali kruh je uvijek bio svaki dan.“³² (M. Fakin, 23)

Baš kao što starije generacije primjećuju promjene u važnosti i korištenju kruha, tako su i mlađe generacije svjesne da ne poštuju kruh onoliko koliko se on nekada poštovao. Od par vrsta kruha koje su se nekad pravile, i koje su na kraju krajeva, bile pokazatelj siromašnih i „dobrostojećih“ (koliko se moglo biti dobrostojećim), danas se raznovrsnost kruha proširila, a njegova dostupnost je moguća svima. I Matvejević zapaža kako su „strojevi u modernim vremenima sve više zamjenjivali trud sijača i žetelaca, posao mlinara i pekara, napor žena i majki. Proizvodnja se „industrijalizirala“, proizvod „banalizirao“, „kakvoća zapostavila“ (ibid.). Ovakvu je promjenu primijetio i Nikola koji kaže kako je:

„kruh nekad bio apsolutno baza prehrane. Mislim da je nekada apsolutno značija sve...a danas kao i sve drugo nekako...puno puno manje. Zastupljenost jednostavno, tržište je takvo da se kruh može kupiti u svakoj pekari, svakoj trgovini za jako malu cijenu, i ima puno puno manju vrijednost nego ča je ima nekad davno.“³³ (N. Vrh, 24)

Upravo se zbog njegove široke dostupnosti i zastupljenosti, kruh danas manje cijeni. „Nabaviti“ kruh je danas postala sasvim obična (svakodnevna) navika, za razliku od vremena starijih generacija koje su se za jednu štrucu kruha morale dobro potruditi, ponekad znajući da je onaj kruh koji jedu danas, možda zadnji koji će jesti dok opet ne budu u mogućnosti umijesiti novi. Bijeli kruh je izgubio svoju simboliku „bogatog“ kruha i više se ne promatra kao pokazatelj bogatijih. Dapače, danas se čak više cijeni crni kruh koji obiluje raznim žitaricama. Više nije važno kakva se vrsta kruha jede, već da li se uopće jede kruh. Način na koji kruh danas pokazuje razliku između bogatijih i siromašnijih, nije u vrsti kruha i njegovoj dostup-

³¹ „To je bila kao dopunska hrana, u stvari, prva hrana je bila ta feta kruha, dvije fete kruha i to bi se kroz dan pojelo, najradije se pojeo topao kruh.“

³² „Prije nije bilo toliko hrane u izobilju...i mislim, jelo se ujutro, popodne, za ručak i večeru. Kruh je bila sastavna namirnica, to je baš uvijek bilo na stolu, a ostalo se nešto iskombiniralo, svaki dan drugo ako se moglo..ali kruh je uvijek bio svaki dan.“

³³ „kruh nekad bio apsolutno baza prehrane. Mislim da je nekada apsolutno značio sve...a danas kao i sve drugo nekako...puno puno manje. Zastupljenost jednostavno, tržište je takvo da se kruh može kupiti u svakoj pekari, svakoj trgovini za jako malu cijenu, i ima puno puno manju vrijednost nego što je imao nekad davno.“

nosti, već po pitanju njegove konzumacije. Dok siromašniji nemaju previše izbora koliko često i kada će ga konzumirati, bogatiji sami odlučuju kako i kada, te hoće li ga uopće konzumirati. „ Po tome se danas razlikuju siromašni i bogati svijet: prvi ga više želi, drugi ga se lakše odriče.“ (Matvejević, 2009:22)

Bez obzira na sve promjene, domaći kruh je još uvijek jedno od osnovnih prepoznatljivosti određene regije. Njegov miris, okus i tekstura uvijek će u pojedincu probuditi određena sjećanja koja ga vežu uz mlađe dane, jer „zemlja u kojoj smo rođeni i odrasli nam je darovala okus svoga kruha. Onaj tko taj okus izgubi, izgubi dio svoje zemlje i sebe sama“ (ibid. 133). Okus istarskog kruha se razlikuje s obzirom na vrste koje su se nekad pekale, i koje se sad peku. No, iako je moguće da kruh ima drugačiji okus, miris svježeg pečenog kruha u pojedincu može probuditi pregršt emocija, sjećanja i uspomena koje ga vežu za mjesto srcu drago. Za jednog Istrijana koji ide „preko Učke“, miris domaćeg kruha, probudit će u njemu uspomene koje ga možda vežu uz sliku majke kako mijesi kruh i čeka da se ispeče pod čeripnjom. Naravno da se taj isti okus i miris kruha mogu prenijeti i ponijeti sa sobom, no „tamo gdje nam je jezik bliži, kruh je, čini se, manje stran“ (ibid.).

5.2. Jaja

Jaja su jedna od osnovnih prehrambenih namirnica, koja se zahvaljujući njihovoj jednostavnosti i širokoj upotrebi, mogu upotrebljavati za pripremu mnogih jela. Zbog raznih načina upotrebe, jaja su bila vrlo vrijedna za svakog seljaka jer je to bila jedna od rijetkih, ako ne i jedinih, namirnica koje su se mogle prodavati ili mijenjati, te time osigurati ono što je seljaku nedostajalo. Zbog toga, svaki je seljak težio tome da kod kuće uvijek ima jaja, bilo za prodaju ili za pripremu. O tome govore i Franko Lukež i Tajana Ujčić, kada kažu da su „jaja, slično kao i divljač i pršut, bila na cijeni jer su se mogla prodavati za novac ili zamijeniti za druge proizvode ili predmete koje nije bilo moguće uzgojiti ili proizvesti u kućnoj radinosti: sol, šećer, petrolej, dugmad, nakit i sl.“ (Lukež, Ujčić 2012:143). Stoga, zbog svog širokog načina pripreme, i upotrebe u raznim jelima, jaja su bila obvezna namirnica većine seljaka.

“ A ja...to obavezno je bilo. I se ih je prodalo...oni su hi prodali za kupit cukera i ulja, aš ni bilo ni cukera ni ulja doma...”³⁴ (E. Barbić, 82)

³⁴ „A da, to je obavezno bilo. I prodavala su se za kupnju šećera i ulja, jer tad nije bilo ni šećera ni ulja doma“

Međutim, iako su bila sredstvo za prodaju ili razmjenu, jaja se nisu toliko često prodavala koliko bi se inicijalno moglo pretpostaviti. Razlog tome je što su ljudi nekada koristili ono što su si sami doma uzgojili i čemu su i sami imali pristup. Ono što nisu imali, jednostavno nisu ni koristili. Jaja su najčešće imali svi, jer su kokoši uz krave, bile osnovne životinje svakog domaćinstva, a u nastavku rada će biti naznačeno i zašto. Jaja su se prodavala jedino ako ih je bilo napretek, odnosno, više nego što je obitelji bilo dovoljno za konzumaciju. Inače, jaja su se dobro čuvala jer su se mogla iskoristiti za razna jela i na razne načine. Od njih se mogla napraviti marena, ručak i večera, te su zbog toga gledali uvijek imati jaja kod kuće. Ovisno o količini jaja koje su kokoši nesle, takvom bi se brzinom i trošile. Ako su nesle rijetko i u malim količinama, jaja su se štedjela i koristila samo za bitnija jela. Primjerice, ako je bio period blagdana kada su se morali umijesiti fuži, za čiju pripremu treba više jaja, onda se jaja nekoliko dana nisu ni konzumirala. Ovakva praksa postoji i danas, te iz osobnog iskustva mogu reći da je ovakav običaj uobičajen i u mojoj obitelji. S time se složila i Kristina, koja je također opisala ovu naviku u svom domaćinstvu:

„Ma nekako si rasporedimo. Npr., ako znamo da ih je manje, a da će za nešto trebat, da je blizu neka fešta, rođendan, za neki kolač, onda par dana- bez.“³⁵ (K. Vretenar, 24)

„Znan da se u fuže stavljalno ta jaja, pa se to vajak šparalo, tako su mi rekli.“³⁶ (K. Vretenar, 24)

Stoga su se jaja jako dobro čuvala, jer su se najčešće koristila samo ona koja su imali kod kuće. Kako je bila rijetkost prodavanja jaja, tako je bila rijetkost i kupnje jaja. No, kada nije bilo potrebe za njihovom štednjom, jaja je bilo moguće pripremiti na razne načine. Kuhala su se i stavljalno u salatu s krumpirom i radićem koja se jela za večeru, koristila su se u izradi tjestenina, ali najčešće se od njih radila fritaja koja se mogla pripremiti sa gotovo svime. Tako i Tanja Kocković Zaborski u Istarskoj enciklopediji analizira tradicijsku prehranu Istre opisujući osnovna jela, i naglašavajući svakodnevno konzumiranje jaja, prvenstveno kroz različite fritaje (Kocković, 2005). Od šparoga, leprina, gljiva, kobasica, pršuta, luka, pancete; sve su to samo jedni od načina s čime se sve mogla napraviti fritaja.

³⁵ „Ma nekako si rasporedimo. Npr., ako znamo da ih je manje, a da će za nešto trebat, da je blizu neka fešta, rođendan, za neki kolač, onda par dana- bez.“

³⁶ „Znam da se u fuže stavljalno ta jaja, pa se to uvijek štedjelo, tako su mi rekli.“

“Jaja su frigali kao na oko. Oni su mišali, pa su napravili kajganu, pa su mišali nekad s pršuton-kad je neki priša, malo kobasice domaće, s lukom, žbulon. Jaja i mladi luk su koristili. Jaja su koristili za salatu. Jaja i mladi radić, jaja i sve drugo..s pažulon.”³⁷ (S. Rabar, 71)

„Kuhana, frigana, i za delat kajganu...i kolači se delali, ma malo manje.“³⁸ (S. Rabar, 69)

„Joja smo pražili, i mi smo hi pražili anke s pomidori, ili picurbi kad je bi štajon.“³⁹ (G.Matošić, 72)

„I pa se je delalo fuži, se stavilo nutra joje, pa se delalo krafi...ali to va blagdanah, ne saki don.“⁴⁰ (L. Matošić, 82)

Fritaja je tada bilo vrlo bitno i cijenjeno jelo za ljude sa sela. Razlog tome je u njezinoj raznovrsnosti, jer koliko god je to uvijek bila fritaja, uvijek je mogla biti pripremljena na drugačiji način, i time postati jedno novo jelo. Dok se jedan dan radila s lukom za marendu, drugi dan se radila sa šparogama za večeru, i tako u krug. Zbog toga su jaja bila vrlo bitna jer su na neki način pružala tu mogućnost različitosti koja je u ono vrijeme oskudijevala od ostalih jela. Također, bila su iskoristiva u jelima od marende, preko glavnog jela do deserta, koji je tada bio ipak vrlo rijetka pojava. Jaja su se stoga najčešće pripremala za marendu ili večeru, a ponekad su se i uzimala sa sobom kada su muškarci dugo i teško radili u polju. Baš kao i danas, njihova visoka nutritivna vrijednost omogućuje duži osjećaj sitosti, te su vrlo zahvalna kada je riječ o težim i zahtjevnijim poslovima.

“Mislin da jaja anke su nekad bila jako važna, ali i danas su za neka malo žešća i napornija dela. Ne znon, fritaja s 2 jaja mi mora bit u meniju. Oniput san 5-6 h miran i dobar.”⁴¹ (P.Teskač, 22)

³⁷ “Jaja su frigali kao na oko. Oni su miješali, pa su napravili kajganu, pa su miješali nekad s pršuton-kad je netko došao, malo kobasice domaće, s lukom i kapulom. Jaja i mladi luk su koristili. Jaja su koristili za salatu. Jaja i mladi radić, jaja i sve drugo..s grahom.”

³⁸ „Kuhana, frigana, i za radit kajganu...i kolači su se radili, ali malo manje.“

³⁹ „Jaja smo frigali, i mi smo hi frigalo isto s rajčicama, ili gljivama kad je bila sezona.“

⁴⁰ „I pa su se radili fuži, se stavilo unutra jaje, pa su se radili krafi...ali to za blagdane, ne svaki dan.“

⁴¹ “Mislin da su jaja isto nekad bila jako važna, ali i danas su za neka malo žešća i napornija posla. Ne znam, fritaja s 2 jaja mi mora bit u meniju. Tada sam 5-6 h miran i dobar.“

„Mi imamo domaća jaja. Ne puno ali nešto imamo, i to za nas, niš za prodaju. I ja kad ren u bošku, mi zamemo kuhana jaja, jedno za svakega.“⁴² (D. Baćac, 25)

Nadalje, jaja su isto tako pokazatelj vrijednosti kada je riječ o domaćoj tjestenini. Služila su kao dio recepta pri izradi fuža, pljukanca/makaruna, pasutica, lazanja i ostale tjestenine, jer bi njihovim dodavanjem jela dobivala na okusu i vrijednosti (Lukež, Ujčić 2012). Primjerice, veća količina jaja se stavlja u fuže, te su zbog toga fuži vrjedniji, jer im ta jaja davaju ljepšu, žuću boju i drugačiji puniji okus i teksturu, a samim time mogu se prodavati po višoj cijeni. S druge strane, jedna od tradicijskih tjestenina su pljukanci, iliti makaruni, za čiju pripremu treba najviše jedno jaje. Ovaj dvostruki naziv tjestenine upućuje na još jednu specifičnost istarske kuhinje, a to je različitost naziva za ista jela, ovisno o određenom kraju. Ovo „pravilo“ je posebice karakteristično za tjesteninu⁴³ (Medvedec, 2010). Prema ovome, pljukanci su se pravili češće i bez posebnog povoda, za razliku od fuži, koji su se uvijek mijesili samo za blagdane i ostale posebne prilike. U nekim krajevima Istre, pljukanci su se tako češće pripremali, dok u drugima to uopće nije bila praksa. Moja mama dolazi iz drugog sela gdje su pljukanci bili popularniji i češće su se radili nego fuži, dok tatina obitelj i selo u kojem on živi, nije imalo taj običaj. Danas se fuži zbog toga još uvijek više cijene nego pljukanci, iako su i jedno i drugo jednako tradicionalna jela Istre. Međutim, s obzirom da se za fuže uvijek moralo štedjeti jaja, ili odricati ako ih nije bilo dovoljno, njihova je simbolika stoga puno jača, a „guštiranje“ u njihovom okusu je sigurno bilo puno slađe.

Nadalje, jaja su se koristila i za izradu kolača koja su se pravila samo za posebna slavlja poput vjenčanja, krštenja, Božića i sl., a razlog tome je nedostatak ostalih namirnica te skupa izrada. Aleksandra Muraj, opisujući istarsku prehranu, od nekoliko aspekata koje navodi, izdvaja koliko je važan i način konzumacije s obzirom na vrstu obroka te mogućnost pripreme u tjednom i sezonskom ritmu, a posebnu pozornost pridaje jelima koja su se obavezno priređivala u posebnim životnim prigodama i običajima, zbog čega su prerasla u svojevršne simbole (Muraj, 2001). Jedno od takvih jela, odnosno slastica, je i kolač „pandešpanja“ čije je tijesto imalo lijepu žutu boju upravo zbog velikog broja jaja koji se koristio u recepturi; približno 10-12 jaja. Prema Riyi Shah u tekstu: „*Food and Identity: Food Studies, Cultural and Personal Identity*“, hrana se koristi kao sredstvo komunikacije i ono što smo u mogućnosti

⁴² „Mi imamo domaća jaja. Ne puno ali nešto imamo, i to za nas, ništa za prodaju. I ja kad idem u šumu, mi uzmemo kuhana jaja, jedno za svakoga.“

⁴³ Ostali primjeri višetrukih naziva: posutice/pasutice, štuklji/štruclji, makaruni/ makarunići, parenci i zaparenci, štruklji i štruclji...

jesti ili što biramo jesti, mnogo govori o nama, osobito u našem društvenom položaju. Vidjeti ovaj kolač na stolu bila je prava rijetkost, ali ujedno i pravo bogatstvo, jer ona domaćica koja ga je napravila, znači da je tada njezino domaćinstvo to moglo i priuštiti. Tada se pandešpanja rijetko jela u svačijem domaćinstvu, no ono koje ga je ipak pripremalo za određene dane, bilo je promatrano kao ono u kojem se malo lakše i bolje živi. Na upit koliko je pandešpanja vrijedila, Sonja odgovara:

„Ja, joko skupo, puno jaja...to je bilo samo za svati. I za fešte. Nikad za saki don kako danas.“⁴⁴ (S. Rabar, 69)

Vrijednost jaja se do danas nije promijenila. Ona još uvijek drže svoje mjesto ključne prehrambene namirnice. Mlađi sugovornici kao i stariji, misle da su jaja, kao i nekada, vrlo bitna za pripremu mnogih obroka. Navika pripreme fritaje je još uvijek najzastupljeniji način korištenja jaja, uz uporabu pripreme tjestenine. Možda malo na moderniji način, no fritaja je ostala ključni obrok koji se još uvijek jede samo za marendu, pripremljena na razne načine. Na pitanje kako i kada oni spremaju fritaju, mlađi sugovornici su odgovorili:

“A kako kad, neke pute somu, neke pute s kobasicu kad je vrime od kobasice i žlomprta, neke pute par kuščići pancete, pršuta re nutra. Uu, joko puno raznih načini za storit fritodu, i s tartufima...svačin...kakovin povrćen, paprike i tako...”⁴⁵ (M. Smoković, 24)

“Moreš stavit nutra sira, pršuta, kobasice, pancete, poriluk, ča ja znan. Ča ćeš”⁴⁶ (L. Tončetić)

“Joj, isto...bez jaja ništa. Marendu svima, mama tata i ja. Osnovna, najjača, najbolja, najzdravija, još baš težimo temu obavezno moraju bit domaća jaja. Nimamo kokoše ni nič, ali vajka kupivamo od tih sa sela, sekinih susedi, sekine svekrve...”⁴⁷ (A. Stojšić, 23)

⁴⁴ „Da, jako skupo, puno jaja..to je bilo samo za vjenčanja. I za fešte. Nikad za svaki dan kao danas.“

⁴⁵ “A kako kad, nekad samu, nekad s kobasicu kad je vrijeme od kobasice i ombola, nekad s par komadića pancete, pršut ide unutra. Uu, jako puno raznih načina za napraviti fritaju, i s tartufima...svačim...kakvim povrćem, paprike i tako...”

⁴⁶ “Možeš staviti unutra sira, pršuta, kobasice, pancete, poriluk, šta ja znam. Šta ćeš”

⁴⁷ “Joj, isto..bez jaja ništa. Marendu svima, mama tata i ja, osnovna. Najjača, najbolja, najzdravija, još baš težimo tome da obavezno moraju bit domaća jaja. Nemamo kokoše ni ništa, ali uvijek kupujemo od tih sa sela, sestriinih susjeda, ssestrine svekrve.. “

Fritaja je ostala ključni obrok upravo zbog toga što je njezina priprema laka i jednostavna, a jaja su jeftina i ljudima sa sela gotovo uvijek dostupna namirnica kod kuće. Osim što predstavlja kvalitetan i zdrav obrok, fritaja je za ljude sa sela vrlo uobičajena marenda, pa i kada se ništa posebno ne pripremi za ručak, fritaja to može nadomjestiti. Nadalje, domaća jaja su još uvijek ostala bitan dio svakodnevice većine ljudi sa sela. Rijetko koje domaćinstvo na selu nema jaja i to je nešto što nije podleglo promjeni. Koliko su domaća jaja bitna vidjelo se i u odgovorima Lee i Kristine:

“Pa evo stvarno retko. Ne sjećam se kad smo zadnji put kupili jaja...to mi je baš čudno. Da remo kupit jaja, to mi je baš nepoznanica...smišno mi je vidit. Nanke npr, kad priden u butigu, se ne sjetin da kupin jaja, jer mi je to vajk doma...”⁴⁸ (K.Vretenar, 24)

“Jaa, i ni većega gušta nego poč pobrat friška joja.”⁴⁹ (L.Tončetić, 24)

Iz ovih odgovora može se vidjeti koliko su domaća jaja zastupljena namirnica među ljudima sa sela. Sama činjenica da se nikad ne nađu na popisu namirnica pri kupnji u trgovini, ukazuju na to da bi njihova kupovina i konzumiranje bila jedna neobična pojava. S obzirom da su i Lea i Kristina odrasle na selu, tako su odrasle i s određenim prehrambenim navikama svoje kulture, mjesta i obitelji. Kako obje imaju domaće kokoši, od malih su nogu naučene na svježaja jaja na dnevnoj bazi i na njihovu dostupnost kod kuće. Obje su stoga odrasle s istom navikom, i toliko su se naučile na domaća jaja, da su ih počele identificirati kao namirnicu koja ih veže za dom. Shah objašnjava kako hrana na kojoj odrastamo postaje dio nas i kao takva je sredstvo izražavanja kulture i identiteta, te posrednik različitih društvenih interakcija. (Shah, 2018.) Tako i jaja možemo promatrati kao namirnicu koja moje sugovornice vezuje uz određeno mjesto, razdoblje života, niz asocijacija. Većina ljudi sa sela koja nemaju domaća jaja, najčešće ih kupuju od susjeda, susjedovih prijatelja, bilo kakve poveznice koja će ih dovesti do domaćih jaja. Također, u razgovoru s mlađim sugovornicima, kod obitelji koje nemaju vlastita domaća jaja, njihova potrošnja varira ovisno o tome imaju li trenutno kupovna ili domaća jaja kod kuće.

⁴⁸ “Pa evo stvarno rijetko. Ne sjećam se kad smo zadnji put kupili jaja..to mi je baš čudno. Da idemo kupit jaja, to mi je baš nepoznanica..smiješno mi je vidjet. Niti npr, kad dođem u trgovinu, se ne sjetim da kupim jaja, jer mi je to uvijek doma..”

⁴⁹ “Daa, i nema većeg užitka nego otići po svježaja jaja.”

“Kako kada. Kad hi pojimo, remo va butigu, a kad su domaća, brže reju jer hi više konzumiramo. Kao domoća su pa ala, delamo fritaju, zavajon, jaje na oko, kad tati padne nešto na pamet, stori kruh, umisi njoke, pljukance, ča god...”⁵⁰ (P. Teskač, 23)

Kada je riječ o domaćim i kupljenim jajima, nije isto u koje svrhe se upotrebljavaju. Primjerice, domaća jaja se najčešće čuvaju za pripremu kvalitetnije hrane poput tjestenine, fritaje i sličnih, jačih obroka, dok se, ako je potrebno, kupovna jaja iskoriste za pripremu kolača i slično. U mom domaćinstvu se jaja i konzumiraju i prodaju ovisno o količini koju trenutno imamo. U slučaju da imamo manje jaja, onda ih štedimo, posebice ako treba umijesiti ili čuvati za neku prigodu, dok kupovna jaja uopće ne konzumiramo.

5.3. Krumpir

„Istodobno otrovan i hranjiv, raskošan i banalan, jednostavan i kompliciran, krumpir je namirnica koja je othranila brojne siromašne nacije tijekom proteklih stoljeća.“ (Vranešić, 2013:67) Zbog svoje obilne proizvodnje i niskobudžetnog uzgoja, zauzeo je treće mjesto važnosti odmah nakon brašna i kruha. U Istri se počeo konzumirati tek u drugom desetljeću 19. stoljeća, i nakon toga je postao osnovna namirnica najtradicionalnijeg istarskog jela - maneštre (Lukež, Ujčić, 2012). S obzirom da se može pripremati na razne načine, a pritom je vrlo zasitan i hranjiv, ljudi su ga uvijek imali u kući.

“Obavezno. Saka kuća je morala imat kumpira. To ti je bilo obavezno.”⁵¹ (I. Blašković, 65)

“A kumpir je osnovna hrana, pokle kruha je kumpir zajno. Bez kumpira se ne bi moglo nanke danas. Njega se ji skoro i za dva obroka. I za obed i za večeru.”⁵² (Sonja Rabar, 69)

Uz kruh, saznala sam kako je krumpir namirnica koja se najčešće pripremala i to na mnoge načine. Stavljalo ga se u maneštru, pod čeripnju, kuhalo, a samo rijetko kada i frigalo

⁵⁰ “Kako kada. Kad ih pojedemo, idemo u trgovinu, a kad su domaća, brže se potroše jer ih više konzumiramo. Kao domaća su pa ajde, radimo fritaju, zavajon, jaje na oko, kad tati padne nešto na pamet, napravi kruh, umijesi njoke, pljukance, što god..”

⁵¹ “Obavezno. Svaka kuća je morala imat krumpira. To ti je bilo obavezno.”

⁵² “A krumpir je osnovna hrana, poslije kruha je krumpir odmah. Bez krumpira se ne bi moglo niti danas. Njega se jede skoro i za dva obroka. I za ručak i za večeru.”

jer je mast tada bila jako vrijedna i trebalo ju je štedjeti. Ulja nije bilo, već su koristili svinjsku mast dobivenu od kolinja. Ipak, najčešće je bio kuhan na salatu uz radić. To je kako kažu, bila večera gotovo svaki dan:

“A za večeru, većinom za večeru salotu, i onda ni bilo salote, ku nisi imala doma, ku je bilo divega radića, i kumpira teplega...ja ja.”⁵³ (G. Matošić, 72)

“A saku večer za večeru (nasmijala se)...kumpira s radićon, i to vela tarina.”⁵⁴ (L. Matošić, 82)

“Kumpir se je najveć kuha i dela tako za večeru. Si ga skuha pa na salotu s radićon, i speka onako pod čeripnju, pod peku, anke pod prhavicu...”⁵⁵ (A. Petrić, 87)

Upravo zbog toga što krumpir urodi u velikim količinama, nije bilo potrebe za njegovom štednjom. Zbog toga je on služio, i još uvijek služi, kao prilog raznim jelima. Tome doprinosi i njegova niska cijena, čime je široko dostupan svima, te još uvijek čini osnovu domaćinstava pa se zbog toga smatra „darom prirode i hranom budućnosti“ (ibid.). Ni danas se njegova važnost i učestalost pripreme nije smanjila. Još uvijek se vrlo često koristi u kućanstvu, ponajviše za ručak kroz tjedan, ali i poneku večeru. Razlog tome je što većina ljudi sa sela ima domaći krumpir, što uvijek urodi u velikim količina, pa nekako i nema potrebe za štednjom. To je namirnica koja je uvijek doma, pri ruci i ako nema nikakvog drugog priloga, na kraju uvijek to može biti krumpir. „Dosadašnje statistike pokazuju da je krumpir iznimno učestala namirnica na hrvatskom jelovniku. Svatko od nas godišnje pojede u prosjeku 45 kg krumpira, što drugačije rečeno, znači da ga jedemo gotovo svaki dan.“ (ibid.)

“Isto često koristimo. To je namirnica ku ono, lahko uzgojiš, dobiješ u vele količine, imaš opet domaći, imamo pristup. Sve ča imamo pristup domaćemu, temu najčešće i koristimo.”⁵⁶ (A. Stojšić, 24)

⁵³ “A za večeru, većinom za večeru salatu, i onda nije bilo salate, ako nisi imala doma, ako je bilo divljeg radića i krumpira toploga...da da.”

⁵⁴ “A svaku večer za večeru (nasmijala se)...krumpira s radićem, i to velika zdjela.”

⁵⁵ “Kumpir se je najviše kuhao i radio tako za večeru. Si ga skuhala pa na salatu s radićem, i ispekla onako pod čeripnju, pod peku, isto ispod pepela...”

⁵⁶ “Isto često koristimo. To je namirnica koju ono, lako uzgojiš, dobiješ u velikim količinama, imaš opet domaći, imamo pristup. Sve šta imamo pristup domaćemu, to najčešće i koristimo.”

“Skoro saki don...doma za obed skoro saki don me dočeka krumpir...ako imamo meso. Ako ne, va šetimonu 5 puta sigurno.”⁵⁷ (P. Teskač, 23)

“Uuh, ja jeden svaki dan. Svaki dan jeden za marendu, mi nona napravi tamo kamo delan. Svaki dan, i jako volin kumpir na sve načine...mladi, stari kumpir..”⁵⁸ (M. Fakin, 23)

“A gle, mi s obzirom da smo sa sela, mi evo, ga skoro saki dan konzumiramo. Za večeru obavezno, a neki put i za južinu. Ku delaš neko meso, najraji spečeš kumpire ili tipa pod čeripnju isto staviš kumpira, pa kuhanega..”⁵⁹ (L. Tončetić, 24)

5.4. Meso

Za većinu stanovništva diljem svijeta, meso je jedna od potpuno uobičajenih prehrambenih namirnica koja se na tanjuru pojedinca nađe većinu dana u tjednu. Ovisno o njegovoj (ne)konzumaciji i učestalosti prakticiranja, meso je pokazatelj raznih navika, uvjerenja, pa čak i stila života. Govoreći o mesu kao simbolu kojim se mogu raspoznati etička i religijska uvjerenja, socio - ekonomski status i sl., prema Nicku Fiddesu, ono „nije samo obrok - ono također predstavlja način života”. (Fiddes, 1991:51) Ako je suditi prema ovoj izjavi, onda su Istrijani vodili jedan podosta oskudan život što se tiče mesa. Kao namirnica, meso je prije samo pedesetak godina u Istri bilo rijetkost i samim time je predstavljalo ili bogatstvo, ili se koristilo samo za posebne prigode.

Razlog tome je neimaština u kojoj su ljudi živjeli, ali i nepostojanje spremnika za hranu, odnosno frižidera i zamrzivača. Siromaštvo je u istarskim selima bila učestala pojava. Pa da ih i sad pitate da li su živjeli siromašno, vjerojatno bi odgovorili da su jednostavno bila takva vremena, kada se i nije moglo puno bolje. I zaista, ljudi se tada klasno nisu mnogo razlikovali. Bilo je siromašnih i još malo više siromašnih. Oni koji su i bili bogati, zasigurno nisu živjeli na selu, već u gradu. Kako navodi Petar Grahovac u svom tekstu: „*Rudolf Bićanić o seljaštvu, selu i poljoprivredi*“, „životni standard seoskog stanovništva je nizak u svim njego-

⁵⁷ Skoro svaki dan..doma za ručak skoro svaki dan me dočeka krumpir... ako imamo meso. Ako ne, u tjednu pet puta sigurno.”

⁵⁸ “Uuh, ja jeden svaki dan. Svaki dan jeden za marendu, mi baka napravi tamo gdje radim. Svaki dan, i jako volim krumpir na sve načine... mladi, stari krumpir..”

⁵⁹ A gle, mi s obzirom da smo sa sela, mi evo, ga skoro svaki dan konzumiramo. Za večeru obavezno, a ponekad i za ručak. Ako pripremaš neko meso, najrađe ispečeš krumpire ili npr. ispod čeripnje isto staviš krumpira, pa kuhanoga..”

vim sastavnicama, te se stoga imućniji seljaci u tomu ne razlikuju puno od siromašnih“ (Grahovac, 1997:45) .

Stephen Mennell, Anne Murcott i Anneke H. van Otterloo u svojoj knjizi „Prehrana i kultura“ govore kako su „tri suprotnosti: nestašica i obilje, post i gozbe, te siromaštvo i bogatstvo, usko povezane, jer sve imaju veze s količinom hrane koju različite grupe ljudi u određeno vrijeme mogu pribaviti“ (Mennel, Murcott, Otterloo, 1998:71). Ove su tri suprotnosti bile uobičajene i u životu Istrijana čiji je status ovisio o zemlji i urodima koje su od nje dobivali. Iako su živjeli većinu vremena u nestašici, trenuci obilja su za njih bili vidljivi kada su ponosno skupljali plodove sa svoje zemlje, a „gozbili“ se u rijetkim trenucima slavlja, blagdana ili bogatijeg nedjeljnog ručka. Naviknuti na nestašicu preko tjedna, svaka bolja promjena u prehrani za njih je smatrana gozbom, pa su zato ti rijetki dani u godini, kada se jelo malo bolje, bili smatrani danima obilja. Bogatstvo nije bilo vidljivo u materijalnom smislu, već jedino u danima kada su si hranom mogli priuštiti kvalitetniji i drugačiji obrok od uvijek iste maneštre. Zato se život Istrijana može opisati kroz gore navede suprotnosti, koje su karakterizirale njihovu svakodnevicu. Takav ih je život u siromaštvu vezivao za određen način života, a toga su itekako bili svjesni. Većina njih se bavila poljoprivredom, pa su od poljoprivrede i preživljavali. Tako su se naučili prehraniti onime što su si sami uzgojili, i onim što im je bilo dostupno kod kuće. Dakako, nisu ni imali prevelikog izbora s obzirom da nisu postojale trgovine na svakom koraku kao danas, a i prijevozna sredstva su bila više-manje traktori. Zato su jako malo kupovali, a najviše trošili što su imali kod kuće.

“Ki se je muči, tajsti je malo bolje žive. Fameja je pojala. Ku ne, ga ni bilo. Ni se šlo kupivat va butegu. Butega je bilo sol, cukar ulje...”⁶⁰ (L. Matošić, 82)

Od životinja su imali najčešće krave koje su im služile za rad u polju, te od kojih su dobivali mlijeko i sir, te kokoše od kojih bi dobivali jaja, a i koja su koristili u prehrani.

„Saka kuća je držala kokošu, prasca, kravu...a ki je bi veli siromah je držo zu.”⁶¹ (L. Matošić, 82)

⁶⁰ “Onaj koji se je mučio, taj je malo bolje živio. Obitelj je pojela. Ako ne, ga nije bilo. Nije se išlo kupovati u trgovinu. Trgovina je bila sol, šećer, ulje...”

⁶¹ „Svaka kuća je držala kokoš, svinju, kravu...a tko je bio veliki siromah je držao kozu.”

Tako su od mesa konzumirali ono što su imali kod kuće, a to su najčešće bile kokoši i krave. Iz razgovora sa starijima, saznala sam kako su krave rijetko ubijali upravo iz razloga što su im služile kao zaprežne životinje, ali i zbog toga što se njihovo meso prodavalo u mesnicu zbog nemogućnosti dugoročnog spremanja. Ovo ističu i Lukež i Ujčić govoreći kako se meso poput teletine, janjetine, te meso od kozlića i sl. jelo samo u posebnim prigodama, iz razloga što su životinje u istarskom gospodarstvu vrijedile puno više žive jer bi davale mlade, mlijeko i jaja (Lukež, Ujčić, 2012).

“Uglavnom, telca i kravu se ni doma ubilo, nego to se hodilo u mesnicu, i to se kupilo ki put po kilu mesa samo kad su bile fešte, i kakov blagdan, ili ku se doma delala kakova fešta, rođendan. I tako... ”⁶² (Sonja Rabar, 69)

Kokoši su, s druge strane, bile mnogo cjenjenije. Osim što su davale jaja, njihovo je meso bilo sinonim za pravi nedjeljni/ blagdanski ručak, ili pak za neko slavlje. No, nije se svake nedjelje pripremala tjestenina sa šugom od kokošnjeg mesa, već bi se to čuvalo za posebne prilike.

“Meso se je jilo samo za blagdane, i kad se imalo doma težake. Ni bilo saki dan, mesa je bilo jako jako malo, i to samo doma. I tu kokoš kad si je ubi, ni bilo frižidera. Si je mora zajno potrošit. I onda, i kad su imali težaki se ubilo i se storilo gulaš ili zvacet po domaće, i se storilo domaće testo i to za delavce.”⁶³ (Sonja Rabar, 69)

“Kokoš je bila osnovno za blagdane, za vreme kad je bilo pred 40-50 godina.”⁶⁴ (Slavko Rabar, 71)

“Ja ja, za šugo i to, to je bila fešta. Najveć je to bilo za božić, vazon, i tako...anke neki put za 1.maja, i tako te fešte kad su bile...”⁶⁵ (G. Matošić, 72)

⁶² “Uglavnom, telca i kravu se nije doma ubilo, nego se išlo u mesnicu, i to se kupilo nekad po kilu mesa samo kad su bile fešte, i kakav blagdan, ili ako se doma radila kakva fešta, rođendan. I tako.. ”

⁶³ “Meso se jelo samo za blagdane, i kad se imalo doma radnike. Nije bilo svaki dan, mesa je bilo jako jako malo, i to samo doma. I tu kokoš kad si je ubi, nije bilo hladnjaka. Morao si je odmah potrošit. I onda, i kad su imali radnike se ubilo i se napravio gulaš ili zvacet po domaće, i se napravilo domaće tijesto i to za radnike.”

⁶⁴ “Kokoš je bila osnovno za blagdane, za vrijeme kad je bilo pred 40-50 godina.”

⁶⁵ “Da da, za šugo i to, to je bila fešta. Najviše je to bilo za Božić, Uskrs i tako...isto nekad za 1.maj, i tako te fešte kad su bile..”

Iz odgovora sugovornika, može se zaključiti da je kokošje meso bilo veoma vrijedno, te da se pripremalo samo za određene prilike poput blagdana i slavlja. „No, neke si obitelji nijedan dan u godini nisu mogle priuštiti izobilje. Iako mnoga svakodnevna jela možemo smatrati odrazom siromaštva, ona su više rezultat škrbnosti, odnosno nesigurnosti iz koje proizlazi racionalan odnos prema hrani, a samim time i njenog poštivanja. Ono što nama danas izgleda siromašno jelo, u biti je svakodnevna realnost većine Europljana u prošlim stoljećima.“ (Lukež, Ujčić, 2012:63.)

Razlog zbog kojeg se ovo meso veoma cijeno leži u činjenici da je to bilo meso koje je bilo najdostupnije ljudima sa sela, što financijski, što praktično. Dok se za ostalo meso trebala odvojiti određena svota novaca i odlazak u mesnicu, meso kokoši se moglo pripremiti u bilo kojem trenutku, kako je i ispričala Alma:

“Kad nan je robilo, smo ubili i spremali. Friško, zajno lipo. Po jutri je hodila, a o polne bila šugo.”⁶⁶ (A. Petrić, 87)

S druge strane, meso od divljači nije bilo toliko popularno i cijenjeno u smislu kao što se cijeno meso od kokoši. Naime, razlog tome leži u činjenici što je meso od divljači bilo toliko rijetko, da se nisu ni nadali njegovoj konzumaciji. Kad bi i dobili komad divljači, spremala se hrana „dostojna“ tom „šugu“ poput domaće tjestenine, najčešće fuža. Naravno da su cijeno ove rijetke dane kada bi se uobičajeni ručak pretvorio u malu gozbu, no meso od kokoši je ipak za njih bilo cjenjenije zbog toga što je njegova pristupačnost bila realnija. Kako su znali da do divljači ne mogu ni doći, tako joj se nisu ni previše nadali. No, priprema kokoši je uvijek bila asocijacija na malo bolje dane, dane kada se nešto slavilo i blagovalo u bogatijem tonu nego inače. Meso od divljači je bilo dostupno samo onim obiteljima koje su imale lovca u obitelji, što se tada rijetko prakticiralo. Ljudi su bili orijentirani na poljoprivredu i zemlju, dok se lov smatrao privilegiranim hobijem. Oni koji nisu imali lovca u obitelji, bili su zahvalni ako im je netko darovao dio svog ulova, pa je taj dan bila gozba, jer se naravno, meso trebalo odmah pripremiti svježe.

“Ja ja..od zeca i jerebice. A ja, to je bilo fešta kad je to bilo.”⁶⁷ (L. Matošić, 82)

⁶⁶ “Kad nam je trebalo, smo ubili i spremali. Svježe, odmah lijepo. Ujutro je hodala, a o podne bila šugo.”

⁶⁷ “Da da...od zeca i jerebice. A da, to je bila fešta kad je to bilo.”

“Uff, retko retko smo imeli od divljači perke su susedi bilo lovčari pa bi nan bili dali kad bi bi štajon, od zeca...zeca bi bilo, pero to je bilo retko. Forši dva puta na leto, više ne.”⁶⁸
(G. Matošić, 72)

“A to je retko ku je ki bi lovčar, ja..ali ku je bi kakov zec, drugo nič...ča ja znon. Moji nisu bili lovčari nego tako, ku je ki do kakov kus mesa, većinon zeca...ni bilo ni druge divljači joko tu...”⁶⁹ (I. Blašković, 65)

Danas je lakše doći do mesa divljači jer je i više lovaca, a i meso se može spremati u zamrzivač i iskoristiti u bilo kojoj prigodi. I zaista, prilagođavajući svoje prehrabene navike prema dostupnosti mesa i ostalih namirnica, Istrijani su morali biti veoma skromni kada je bila riječ o “tjednom meniju” koji se zapravo i nije razlikovao iz tjedna u tjedan. I Nick Fid-des već u samom naslovu knjige „Meso-prirodni simbol“ daje do znanja da se kroz konzumaciju mesa može mnogo toga zaključiti, i da ono ne predstavlja samo obrok sam po sebi, već predstavlja medij prirode kroz kojeg možemo saznati skrivene slojeve onoga koji ga konzumira (Fidess, 1991). Ako je suditi prema njegovim riječima, način života Istrijana je bio jednoličan i repetitivan, s ponekim danima obilnog obroka i gozbe koja bi se našla na stolu u vrijeme blagdana i slavlja par puta u godini.

6. Pršut

6.1. Kolinje

U usporedbi sa slavljinama poput Božića, Uskrsa i ostalih datuma, dan kolinja⁷⁰ je za seljake predstavljao skoro pa još jednu od svetinja. Taj jedan dan u godini, između studenog i prosinca, kada zima debelo grize i otvara sezonu hladnoće, za ljude na selu je nosio ogromno značenje. „To je veliki zimski obred seoskog svijeta gdje je velikodušni protagonist bila svinja, ta dragocjena istarska kasica i temelj prehrane.“ (Lukež, Ujčić 2012:31) Konzumacija mesa ili točnije, njezin izostanak, bio je jedan od glavnijih pokazatelja bogatstva i siromaštva. Čin kolinja nije mogao proći neopaženo, dijelom i zbog razloga što je pri tom činu sudjelovao

⁶⁸ “Uff, rijetko rijetko smo imali od divljači jer su susjedi bili lovci pa bi nam bili dali kad bi bila sezona, od zeca...zeca bi bilo, ali to je bilo rijetko. Možda dva puta na godinu, više ne.”

⁶⁹ A to je rijetko ako je netko bio lovac, da...ali ako je bio kakav zec, drugo ništa...šta ja znam. Moji nisu bili lovci nego tako, ako je netko dao kakav komad mesa, većinom zeca...ni bilo ni druge divljači jako tu..”

⁷⁰ Kolinje se u hrvatskom jezičnom portalu navodi kao „klanje svinje i poslovi koji prate pripremu kobasičarskih proizvoda i ostavljanja mesa za zimsko razdoblje“ (<http://hrvatski.enacademic.com>, preuzeto 25.7.2019.)

ostatak obitelji, rodbine i susjedi (Žmegač, 1998). Tom se danu pridavala velika važnost upravo zbog činjenice što je on determinirao njihovu prehranu ostatak godine. Ovaj je događaj stoga tražio raniju pripremu alata, trebalo je na vrijeme pitati susjede za pomoć i obavijestiti rodbinu. To je bilo „trdo i šahljivo delo“ za gospodarara i gospodaricu, jer je to bio cjelodnevni posao, a gospodarici je bilo posebno teško jer je morala pametno rasporediti hranu za taj dan, kako se ne bi svo meso od kolinja odmah potrošilo (Bijažić, 1999). Započinjalo se rano ujutro, uz pomoć susjeda i prijatelja, radilo se do kasno u noć, kada bi se naposljetku i počastilo s dijelovima mesa koji su se taj dan spremali. Kako je to točno izgledalo, prepričao je Slavko:

“Kolinje...znači to je bilo 11.mjesec, kraj 12., se klalo te svinje...i ovaj dan je bi poseban isto. Tu su dolazili prijatelji pomoć sređivat. Ti si zva susede i jenega majstora mesara (ni on bi stručan mesar, nego je puno vremena dela sa meson i sa svinjama pa si njega zvala da dođe), onda 4 -5 njih ki će pomoć čistit i kuhat, ovaj mesar će sve lipo složiti, drugi će pripremit, solit, i tako da. Taj dan je bi isto jedno druženje. I to je bogatstvo bilo. Svinju ubit, kolinje ćemo reć, oni su mjerili koliko je špeh debel i oni su svi pokle znali: `A ja, on je ima samo 2 cm (siromaščina vela), on je ima 4 (oo vidiš oni su bogati).` To je bilo ponos. Ako si ima nešto više, to je bilo ponos. Si sam sebe diza, ne da te oni dižu. Nego si bi sretan, veliki čovik među ostalima.”⁷¹ (Slavko Rabar, 71)

Ovakvi su se događaji u selu predstavljali kao da je neko slavlje, i u njima se nalazio razlog za cjelodnevnim druženjem. Iako je trebalo mnogo raditi i obavljati fizički posao vani na hladnoći, u ovakvim se okupljanjima ipak uživalo, a svemu tome je doprinijela hrana. J. Ivanišević i M. Belaj tako navode kako hrana „istodobno predstavlja i izvor bogatstva i sredstvo društvenog uključivanja i isključivanja“ (Ivanišević, Belaj, 2015:248). Izvor bogatstva bi u ovom slučaju svakako bili proizvodi dobiveni od svinje, a za sve to su zaslužni ljudi koji su zajedničkim pomaganjem to i ostvarili. Uloga hrane tako nadilazi funkciju održavanja na životu i postaje razlog okupljanja i druženja. I Đurica Pardon govori kako je hrana osobito važna kada se jede zajedno. Naime, „zajedničko blagovanje i druženje oko hrane izgrađuje odnose prijateljstva i pripadanja istoj grupi koja na taj način potvrđuje identitet pojedinca i učvrš-

⁷¹ “Kolinje...znači to je bilo 11.mjesec, kraj 12., se klalo te svinje...i ovaj dan je bio poseban .isto. Tu su dolazili prijatelji pomoć sređivat. Ti si zva susjede i jednoga majstora mesara (nije on bio stručan mesar, nego je puno vremena radio s mesom i sa svinjama pa si njega zvala da dođe), onda 4 -5 njih koji će pomoć čistit i kuhat. Ovaj mesar će sve lijepo složiti, drugi će pripremit, solit, i tako da. Taj dan je bio isto jedno druženje. I to je bogatstvo bilo. Svinju ubit, kolinje ćemo reći, oni su mjerili koliko je mast debela i oni su svi poslije znali: `A da, on je imao samo 2 cm (siromaštvo veliko), on je imao 4 (oo vidiš oni su bogati)` . To je bilo ponos. Ako si imao nešto više, to je bilo ponos. Si sam sebe uzdiza, ne da te oni dižu. Nego si bio sretan, veliki čovjek među ostalima.”

čuje zajednički identitet“ (Pardon, 2013: 166) Hrana je tako predstavljala mjesto povezivanja, ali i mjesto raslojavanja. Koliko god je kolinje okupljalo prijatelje, toliko se i vlasnik svinje osjećao ponosnim ako bi taj dan svi vidjeli koliko je njegova svinja kvalitetnija od tuđih. Upravo kroz ovakve sitne detalje, suptilno su se manifestirali odnosi moći, ali unatoč tome, svi su rado dijelili hranu i njome se zahvaljivali za pruženu pomoć. Robin Fox u članku „*Food and Eating: An Anthropological Perspective*“ govori kako hrana predstavlja duboki društveni poriv jer se gotovo uvijek koristi kao prigoda za dijeljenje, okupljanje, davanje i potiče stvaranje zajedništva među zajednicom (Fox, 2014). No, „time što je ta primitivno fiziološka činjenica nešto apsolutno ljudsko, ona postaje upravo sadržajem zajedničke aktivnosti, nastaje sociološka institucija obroka koja upravo isključivoj sebičnosti jela priključuje učestalost zajedništva i privikavanje na sjedinjenost.“ (Simmel, 2001:275) Osim što je kolinje predstavljalo većinu osnove seljačke prehrane, za jednog seljaka je to značilo još nešto. U svom siromaštvu kakvom je bio okružen, imati više centimetara masti kod svog prasca u svakom seljaku je budilo osjećaj ponosa. Osjećaj ispunjenosti da je dobro ugojio tu životinju nesretne sudbine, pa i činjenicu da ju je imao s čime ugojiti. Hrana je stoga imala simboličku ulogu u determiniranju društvene moći i statusnih odnosa, koje je u ovom slučaju determinirao pršut, tj. deblji prasac (Shah 2018).

“Jedanput je bi štimon prasac ka je imo puno špeha, ne ko i danas-mesa. Čigov je bi deblji špeh, taj je bi bolji kao gospodar-ga je bolje hroni.”⁷² (A. Petrić, 87)

Kolinjama se tako pridavao jedan dan u godini koji bi okupirao cijelu obitelj i susjede, od jutra do mraka. „Hrana i ono što se oko hrane događa, od pripreme preko postavljanja na stol pa sve do samoga čina blagovanja na taj način postaje jezik, sustav simbola, koji ima svoje, kako realno, tako i simboličko značenje.“ (Anderson u Pardon 2013:167) U ovom slučaju, osim realnog značenja kolinja koje je predstavljalo temelje za situ i „bogatu“ zimu, simboličko se krilo upravo u činu okupljanja prijatelja, susjeda i rodbine, kao i osjećaja ponosa ako je kolinje doneslo dobre količine mesa. Pripreme za kolinje su tako započinjale “istarskim blagoslovom”, kako se prisjeća Slavko, koji se krio u čašici rakije:

“ Ja ja, obavezno. I rakija se popila prije, i fritula i kafe se popilo prije nego ča se počelo delat.”⁷³ (Slavko Rabar, 71)

⁷² “Jednom je bio cijenjen prasac koji je imao puno mast, ne kao i danas-mesa. Čija je mast bila deblja, taj je bio bolji kao gospodar-ga je bolje hranio.”

Imati vlastitog prasca bio je skoro pa neizostavan uvjet za punu i situ zimu. Rijetko kada se mogao naći neki seljak koji nije imao prasca kod kuće, jer ukoliko je to bio slučaj, riječ bi bila onda o jako velikom siromaštvu.

“Haa, malo biš bi slabije, ali to smo imili vajka, sako leto se to storilo. To je bilo obavezno da si mora imit prasca poli kuće. Ku ne, ne biš imala čo kuhat.”⁷⁴ (A. Petrić, 87)

„A to je bilo jedanput jedna velika...ali za fameju je jako puno značilo jer se celo leto vajk nešto na malo našlo oko njega. Puno tega se našlo i za maneštru storit, i za fažol... teško je bilo prezimit ki ni ima. Ta je bi siromah...”⁷⁵ (Sonja Rabar, 69)

Svi su dijelovi prasca služili nekoj svrsi i koristili se za pripremu hrane. Od pravljenja suhomesnatih proizvoda, do masti koja je bila ravna zamjena ulju, meso od prasca se moralo dobro čuvati i rasporediti kako bi izdržalo do sljedeće zime. I Massimo Montanari kaže kako je „seljačka hrana oduvijek bila usredotočena na proizvode i namirnice koji mogu dugo stajati“ (Montanari, 2011:23), te da „odabir masti, nasuprot ulju, s mogućim lokalnim varijacijama u obliku maslaca, označava pripadnost određenoj regiji, društvu, kulturi, ali nam također priopćava o kojem se danu, tjednu i godišnjem dobu radi“ (ibid. 122). Mast je za istarskog seljaka priopćavala da se radilo o svakom godišnjem dobu, jer se koristila od kolinja do kolinja. „Zato su maslinovo ulje ili svinjska mast važni oblikovatelji istarskoga prehrambenog identiteta, razdvajajući ga na dvije cjeline, a istarsku prehranu na onu temeljenu na ulju ili na masti.“ (Ujčić, Lukež, 2012:55) Čuvala se jako dobro, u prostorijama gdje se nije grijalo, primjericice u špajzi ili spavaćoj sobi, a briga o njoj nije predstavljala samo higijenski temelj, već i ekonomski, jer su upravo te posude napunjene s mašću predstavljale opstanak obitelji (Pavličić, 1996). Kao zamjena ulju, služila je kao začim, i za friganje mesa, dok se pomfrit uopće nije pripremao. Ipak je to tada bio luksuz. Zato je i bilo bitno da mjeri čim više centimetara. Danas su se vrijednosti okrenule. Danas je poželjnije da prasac ima čim manje masti, a čim

⁷³ “Da da, obavezno. I rakija se popila prije, i fritula i kava se popila prije nego što se počelo radit.

⁷⁴ “Haa, malo biš bio slabije, ali to, smo imali uvijek, svaku godinu se to napravilo. To je bilo obavezno da si morao imati prasca kod kuće. Ako ne, ne biš imala šta kuhati.”

⁷⁵ „A to je bilo jedanput jedna velika...ali za obitelj je jako puno značilo jer se cijelu godinu uvijek nešto na malo našlo oko njega. Puno toga se našlo i za maneštru napraviti, i za grah... teško je bilo prezimit tko nije imao. Taj je bio siromah...”

više mesa. I dok su se nekad hvalili čija mast prelazi koliku širinu prstiju, danas je to jedna od slabijih osobina prasca.

“A čuj, to ti je duralo...špeh ti je duro do drugoga leta do kad biš ubi, si morala vajk malo gledat da ti to opravi...i pokle si pomalo si riza, kobasice...”⁷⁶ (A. Petrić, 87)

“A ne. Ne, ne. To se je držalo...taj bojži prasac je bi propjo za doma. To je moralo opraviti jeno leto...do drugoga.” (L.Matošić, 82)

I tako je u većini slučajeva i bilo. Bez mesa i kosti od kolinja, malo se koje jelo moglo spremati. Od kosti se najčešće radila maneštra, u koju se još stavljalo jezik, uši, nožice, ali i kupus, od rebrica se radio pasulj, a oni najbolji dijelovi su iskorišteni za suhomesnate proizvode poput kobasica, ombola, pancete i pršuta. No, ti se proizvodi nisu koristili doma, već su se čuvali za goste i težake. I dok se svaki dan skoro jela maneštra za ručak, a krumpir i radić na salatu za večeru, kad su došli gosti ili kad se imalo težaka oko kuće, svaki je Istrijan na stol stavio ono najbolje što je imao kod kuće. Ovakva je gesta bila znak poštovanja prema gostima, ali i izraz gostoljubivosti i tople dobrodošlice. Ovakvim naizgled jednostavnim činom, ovisno koliko se domaćin potruđi za gosta, može se otkriti koliko je domaćinu i stalo. Kroz hranu se tako izražavaju i oblikuju ljudski odnosi, koja kao sredstvo komunikacije služi kao posrednik za uspostavljanje prijateljskih i dobrosusjedskih odnosa (Pardon, 2013).

„Ma ne, panceta je bila za ća, za drugoga. Pršuta, panceta i kobasice. To sve za drugoga. Za težaka i za goste.“⁷⁷ (Slavko Rabar, 71)

„A prasca se...zarebrnjak se je malo kada ji, kad je priša gost, i pršut. Nismo ga doma jili ne, nebojše oni put.“⁷⁸ (E.Barbić, 82)

⁷⁶ “A čuj, to ti je trajalo...mast ti je trajala do druge godine do kad biš ubila, si morala uvijek malo gledat da ti to ostane...i poslije si pomalo si rezala, kobasice...”

⁷⁷ „Ma ne, panceta je bila za drugoga. Pršut, panceta i kobasice. To sve za drugoga. Za radnika i za goste.“

⁷⁸ „A svinju se...ombolo se je malo kada jeo, kad je došao gost, i pršut. Nismo ga doma jeli ne, ne brini, oni put.“

6.2. Osnovne značajke i priprema pršuta

Zahvaljujući raznim utjecajima koji su pristizali s okolnih strana (talijanski, slovenski, austrijski..), te zbog svoje geografske pozicije na sjeveroistočnom dijelu Jadrana, istarski je poluotok specifičnoga klimatskoga i kulturološkoga okruženja. Utjecaji su bili vidljivi u arhitekturi, običajima, jeziku, pa tako i u gastronomiji. Iako se Istra prilagođavala trenutnim vlastima pod kojima se nalazila kroz godine, jedna je tradicija ipak ostala netaknuta, a to je višestoljetna tradicija pripreme istarskog pršuta koja se nije dala slomiti pod pritiskom noviteta.

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod, koji se proizvodi iz buta svinja, najčešće težih od 150 kilograma, kroz proces tradicionalnog istarskog načina obrade buta koji se sastoji od suhog soljenja i prešanja, odsoljavanja, sušenja i zrenja, te dodataka začina (Bukvić, Kralik, Milaković, 2007). Ovakva je tradicija vrlo tipična za zemlje mediteranskog podneblja, koja se nadograđivala tijekom povijesti i prenosila s generacije na generaciju. Upravo zbog te specifične tradicije njegova pripremanja, istarski je pršut definiran kao autohtoni prehrambeni proizvod, koji nastaje polaganim sušenjem i zrenjem na zraku više od godinu dana bez dimljenja, što ga primjerice razlikuje od dalmatinskog pršuta.

Ovakva je tradicija proizašla iz vrlo jednostavnog razloga, a to je zbog siromašnog načina življenja istarskog seljaka. Kako su htjeli iskoristiti svaki dio svinje, tako su stari Istrijani u prvoj fazi proizvodnje pršuta, skidali kožu i potkožno masno tkivo sve dok se nije počelo nazirati meso. Upravo se po tome istarska proizvodnja razlikuje od proizvodnje pršuta u ostalim krajevima Hrvatske. Razlog tome je vrijedna mast koju su htjeli dobiti, a koja im je u zimskim mjesecima znatno vrijedila, kao što je već naznačeno u prethodnom dijelu kada se govorilo o kolinjama. Svinje izabrane za klanje moraju imati između 150-200kg, sa svježim i mikrobiološki ispravnim mesom. Svi butovi koji imaju naznake blijedoga, mekoga i vodnjikavoga mesa automatski se isključuju iz proizvodnje (ibid.). Nakon što se svo meso svinje iskoristi za proizvodnju suhomesnatih proizvoda, i ostale namjene, butovi se odvajaju od trupa i time započinje proces pravljenja pršuta. Ostavljanje zdjelične kosti pri obradi jedna je od specifičnosti koja odlikuje istarski pršut, čineći ovaj korak jedinstvenim do sada dokumentiranim primjerom u svijetu, dajući mu jedno od temeljnih vizualnih obilježja njegove prepoznatljivosti (Gaćina, 2017).

Kada se but oblikuje u izgled pršuta kakvog mi znamo, najbitniji je dio skinuti cijelu kožu i potkožno masno tkivo, koje mu daje posebnost. Druga faza proizvodnje, salamurenje i prešanje, započinje snažnim ručnim masiranjem buta, sa svrhom da se istisne čim veći ostatak krvi i mesnoga soka, te se potom smjesa za salamurenje utrljava u sve dijelove buta. Nakon

što je but dobro obrađen, spreman je za sušenje. U ovoj je fazi od ključne važnosti konstantno pregledavati butove zbog toga što za vrijeme njihovog soljenja može doći do promjene u boji, izgledu i mirisu mesa. Razlog tome proizlazi iz činjenice što je cijela tekstura mesa otvoreno izložena, i kao takva nije zaštićena nikakvim slojem masti koja bi je u ovakvim uvjetima štiti- la od negativnih čimbenika. Završna faza je ujedno i najduža faza jer se sastoji u samom suše- nju koje traje do 12 mjeseci. Ovdje je najbitnije da je zrak koji struji hladan i jak, te ovakvom opisu najbolje odgovara bura, snažan i hladan vjetar vrlo karakterističan za naša podneblja. Idealno vrijeme za izradu pršuta je stoga hladno i vrlo suho vrijeme, zbog čega se i cijeli pro- ces odvija u zimskim mjesecima.

Dolaskom proljeća, butovi, sada već pršuti, premještaju se u prostorije niže vlažnosti i više temperature, te u ovakvim uvjetima prelaze u fazu zrenja. U ovoj se fazi rađa još jedna specifičnost istarskog pršuta, a to je obrastanje vanjske površine buta plijesnima i specifičnim gljivicama (ibid.). Ovakav bi se proces laički mogao pogrešno interpretirati kao kvarenje, no zapravo se radi o ključnom trenutku koji istarskom pršutu daje poseban izgled. Ujedno je po- java plijesni dokaz da se pršut sušio kroz pravilne faze, te da je postignuo svoj idealan izgled. Finalan proizvod se može nanjušiti kroz posebnu aromu mirisa, slanim okusom, te ružičasto- crvenom bojom, dok bi na sam opip trebao biti lagano mekane do suhe teksture.

Nadalje, istarski pršut ne sadrži nitrite, ni druge toksične aditive, a njegove „organo- leptičke specifičnosti proizlaze upravo iz klimatskih uvjeta i kulturnog nasljeđa istarske rural- ne zajednice, tj. iz umijeća i iskustva generacija istarskih seljaka“ (ibid. 58). Zbog toga, i zbog specifičnog načina proizvodnje, istarski je pršut jedini hrvatski pršut koji je nositelj Zaštićene oznake izvornosti na Europskoj i nacionalnoj razini, dok su ostali nositelji tek geografskog porijekla (ibid.). „Da bi se proizvod uopće mogao zaštititi zaštićenom oznakom izvornosti ili zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla, potrebno je dokazati da taj isti proizvod potječe iz određenog mjesta, regije ili zemlje, te da se kvaliteta, ugled ili ostale specifičnosti tog istog proizvoda pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu.“ (ibid.57) Ovakav je proizvod stoga bilo lako lansirati u turističku i gastronomsku ponudu Istre, a i šire, te su u tu svrhu uvedene razne manifestacije i festivali koji promoviraju kvalitetu Istarskog pršuta, poput ISAP-a u Tinjanu (Internacionalnog sajma pršuta), do raznih pršutarnica koje su razvile vlastiti biznis.

No, simbolika i moć istarskog pršuta leže mnogo dublje od još samo jednog proizvoda za turiste. Njegov značaj proizlazi iz njegove duge tradicije i uvjeta u kojima se proizvodio. U vremenima velikog siromaštva, stvaranje pršuta predstavljalo je trenutak ponosa i nagrade za mukotrpan rad u inače teškim životnim uvjetima. Zašto istarski pršut nosi tako teško i moćno značenje, istražila sam kroz razgovore sa starijim mještanima moga sela, te ću u nastavku

rada, kroz njihove citate, pokušati prikazati što je pršut značio nekada, te da li se još uvijek može promatrati kao najvrjedniji domaći proizvod.

6.3. Simbolika i značenje pršuta

Na selu se može uživati u tišini i zvukovima prirode, čistom zraku i mirnim noćima. S druge strane, za seljaka koji se bavi poljoprivredom, život na selu okarakteriziran je teškim i mukotrpnim poslom. Sati i sati provedeni na suncu i teškom zraku, hladne ruke uništene od bure i žuljevi na dlanu, poznati su učinci za svakog seljaka koji svoje “slobodno” vrijeme provodi u “kampanji”. Nekada je to bio jedini posao kojim su se bavili i jedini izvor hrane koji su mogli imati, pa su zbog toga svoje vrijeme podređivali zahtjevima zemlje. No, ovakav se način života zaustavio na međi naraštaja naših pradjedova i djedova, koji su dobro znali što znači mukotrпно raditi. U težim uvjetima nego ljudi iz grada, seljaci su stoga više cijenili svoju imovinu. Iako nisu imali mnogo, pažljivo su čuvali to što su imali. Ono čime se svaki seljak najviše ponosio, i to ne samo kada je riječ o hrani, bio je zasigurno istarski pršut. U prethodnom su dijelu već opisane karakteristike proizvodnje koje ga po sastavu, obliku, okusu i procesu izrade razlikuju od ostalih pršuta našeg podneblja. No, ono što ga čini specifičnim ne nalazi se samo u njegovom sastavu već u značenju koju mu pridaje jedan seljak koji ga je obradio vlastitim rukama. Baš kao što i Nick Fiddes u svojoj knjizi “Meso - prirodni simbol” kaže: “Svako je značenje, kao i bezbrojna druga, ispravno za osobu koja to značenje pridaje, proširujući značenje naziva pojedine vrste mesa ili mesa općenito daleko izvan njegove funkcije kao hrane” (Fiddes, 2002:49). Prema ovome, značenja koja se vežu uz pršut zasigurno izlaze iz okvira pršuta u funkciji hrane.

“Istarski pršut je jako poznata stvar i od kad znan za sebe, istarski pršut je bija neka delicija koja se s ponosom stavlja na stol. Bilo u svečanim prilikama, bilo u manje svečanim, ali pršut se nekako vajak cjenija među namirnicama.”⁷⁹ (N. Vrh, 24)

“Pa pršut je, po mom mišljenju, u neka davna, davna vremena ima veliku simboliku. Nekad je sigurno predstavlja neko blagostanje i neko bogatstvo u tin kuhinjsken smislu, u smislu prehrane.”⁸⁰ (N. Vrh, 24)

⁷⁹ “Istarski pršut je jako poznata stvar, i od kad znam za sebe, istarski pršut je bila neka delicija koja se s ponosom stavlja na stol. Bilo u svečanim prilikama, bilo u manje svečanim, ali pršut se nekako uvijek cijenio među namirnicama.”

“A gle, s obzirom da mi imamo puno tih životinja doma i stvarno ni do domoćega pršuta. I onda, meni je taj pršut sve. Ali stvarno, to su gušti kakovih ni.”⁸¹ (L. Tončetić, 24)

Otkrivajući tako razna značenja istarskog pršuta, on prestaje biti promatran kao samo “osušeni but” i još jedan komad mesa, već prerasta u jedan regionalni simbol kojim se diči svaki Istrijan.

“Simbol više..kako bin reka, nešto uzvišeno. Nešto uzvišeno je bi pršut. On je bi poseban, posebna ona. Pršut je više od normalnega bi.”⁸² (Slavko Rabar, 71)

Mnogi sugovornici i sugovornice slično su opisivali pršut i njegovo značenje. On je predstavljao simbol ponosa i poštovanja među ljudima, i tome nije bilo osporavanja. Ponos je zasigurno najvažnije značenje koje se pridaje pršutu. Kroz razgovore sa starijima, ali i s mladima, ova je riječ bila najučestalija kada su pokušali objasniti i predočiti što pršut za njih osobno znači, ili što je značio nekada. Zato se pršut nikad nije mogao promatrati kao običan komad mesa. Baš kao što i Fiddes kaže: “Hrana nije sama po sebi simbol. Ona se koristi kao simbol.” (Fiddes, 2002:46), a pršut se definitivno koristi kao simbol ponosa i poštovanja. Sonja i Slavko su se prisjetili kako je to bilo kad su se kao djeca mogli pohvaliti da su jeli pršuta.

“Uff, 2 fete pršuta i kruha, to je bi praznik. `Ah, ja san čera pršuta ji!`. Danas ga jidu svaki dan pa niki ne znade.”⁸³ (Slavko Rabar, 71)

“Uff, ki je imo za marendu pršuta, taj je bi gospodin.”⁸⁴ (Sonja Rabar, 69)

Imati i jesti pršut na dan kada nije bilo nikakvo slavlje ili nikakva posebna prigoda, bilo je već hvalisanja vrijedno, barem među djecom. Stoga je od malih nogu, hrana itekako ut-

⁸⁰ “Pa pršut je, po mom mišljenju, u neka davna, davna vremena imao veliku simboliku. Nekad je sigurno predstavljao neko blagostanje i neko bogatstvo u tom kuhinjskom smislu, u smislu prehrane.”

⁸¹ “A gle, s obzirom da mi imamo puno tih životinja doma, i stvarno nema do domaćega pršuta. I onda, meni je taj pršut sve. Ali stvarno, to su gušti kakvih nema.”

⁸² “Simbol više...kako bih rekao, nešto uzvišeno. Nešto uzvišeno je bio pršut. On je bio poseban, posebna ona. Pršut je više od normalnoga bio.”

⁸³ “Uff, dvije fete pršuta i kruha, to je bio praznik. `Ah, ja san jučer jeo pršut!`. Danas ga jedu svaki dan pa nitko ne zna.”

⁸⁴ “Uff, tko je imao za marendu pršuta, taj je bio gospodin.”

jecala na oblikovanje identiteta, jer se kao „komunikativno sredstvo primjenjuje u procesu označavanja osobnosti pojedinca i njegova položaja u društvu“ (Pardon, 2013:167). Pršut je u ovom smislu itekako determinirao osobnost pojedinca, što je bilo vidljivo posebice kod prije spomenutog hvalisanja među djecom. Već od najranije dobi, dijete koje je imalo pršut je dobro znalo da se može hvaliti i da se time uzdiže među ostalom djecom koja si to ne mogu priuštiti. Toliko je duboko bila usađena konstrukcija ponosa koju konzumacija pršuta donosi. Mladi su danas također svjesni kakvu je i koliku simboliku pršut nosio nekada:

“Hm, pa mislin da se Istrijani ponose na svoj pršut jer ipak je to dio naše tradicije. To stvarno je dio naše tradicije i tu nema osporavanja. Da se ponosi, ponosi se. Mi mlaji, stavimo reć do 35 godina, mi ne toliko, ali naši stari oni stvarno držiju do tega, ponose se sa pršuton.”⁸⁵ (M. Fakin, 23)

Naravno, s obzirom da je danas pršut mnogo rašireniji i dostupniji nego prije, te je postao jedna od glavnih gastronomskih ponuda Istre, može ga se naći u svim trgovinama i po svakakvim cijenama. Kupnja pršuta je postala nikad lakša i svako kućanstvo ga danas može imati za malo novaca i bez ikakvog truda. No, ono što se još uvijek cijeni i u čemu leži prava vrijednost je u osobnom činu preradbe domaćeg pršuta. Sama činjenica da je taj pršut vlastitih ruku djelo, ne može se s ničim usporediti ili zamijeniti. Na ovu temu najviše su odgovora imali mladi, koji su u sve češćem doticaju s kupljenim pršutom, iako se i dalje, na razini simboličke i vrijednosti, kupljeni pršut ne može mjeriti s domaćim.

“Ha ja se štimon kad moren stavit na pijat domoćega pršuta. To je kako ponos nekako.”⁸⁶ (L. Tončetić, 24)

“Jer opet, mi smo storili taj pršut, nekakor smo ga predelali, i se osjećaš više ponosnin nego da biš ga kupi va butigi..i više štimoš i zajno je to neki ono, zajno ti je bolje aš je to pršut kega san ja stori.”⁸⁷ (M. Smoković, 25)

⁸⁵ “Hm, pa mislim da se Istrijani ponose na svoj pršut jer ipak je to dio naše tradicije. To stvarno je dio naše tradicije i tu nema osporavanja. Da se ponosi, ponosi se. Mi mladi, stavimo reći do 35 godina, mi ne toliko, ali naši stari oni stvarno drže do tega, ponose se pršutom.”

⁸⁶ “Ha ja se pravim važna kad mogu stavit na tanjur domaći pršut. To je kao ponos nekako.”

⁸⁷ “Jer opet, mi smo napravili taj pršut, nekako smo ga preradili, i se osjećaš više ponosnim nego da biš ga kupio u trgovini, i više cijeniš i odmah je to neki ono, odmah ti je bolje jer je to pršut kojeg sam ja napravio.”

“Ne ča lipče zgleda nego ono: `Eko, pravojte i moj pršut, to van je domoći.` To je već drugošlje. Raje ga zameš tako kad ga neki stavi na stol nego od butige. Ča se mene tiče. Od butige mi je tako, moren ga za marendu i to, a ovako kad mi neki stavi domoći, to su mi bolji i veći gušti. Više ćeš guštirat.”⁸⁸ (P. Teskač, 23)

“Ko i sve drugo...ćeš prvo birat nešto domaće.”⁸⁹ (A. Stojšić, 24)

“E to mi je baš onako, prava istarska ponuda ajmo reć. Mislin lipo je vidit kad neki ponudi...mislin, neću ja sad nikemu reć: `Neću ja to jis jer ni domaći pršut`, ali kad vidiš domaći, onda baš onako ti se neki osjećaji probude.”⁹⁰ (K. Vretenar, 24)

Zašto odabir uvijek padne na domaće proizvode? Možda iz razloga što smatramo da ćemo se upravo lokalnim proizvodima približiti određenoj regiji, kulturi ili zajednici iz koje taj proizvod dolazi. Ipak, taj nas proizvod povezuje s našim precima i podsjeća nas na prošlost i tradiciju mjesta. T. Kocković objašnjava kako „osjećaj cjelovitosti koji se stvara kada jedemo domaću hranu, polazi i od ideje da jedemo istu hranu kao i svi ostali koji su dio obitelji ili lokalne zajednice“ (Kocković, 2017:137). Uobičajeno je da se domaći pršut cijeni više od kupovnog, kao što je i slučaj s ostalom domaćom hranom. Razlog tome je što domaća hrana u sebi nosi priču, simboliku i značenje obitelji koja ju proizvodi i zajednice iz koje proizlazi. Dok su kupovni „domaći“ proizvodi rađeni za prodaju, izgledaju i predstavljaju se kao domaći, ono što im nedostaje je upravo ta jedinstvenost koju u sebi nosi svaki pravi domaći proizvod sam za sebe. Svaki ima poseban gušt, svaki drugačije izgleda i svaki se razlikuje po nečemu. Zato svi uvijek naginju k odabiru domaćeg proizvoda. Osim što im pruža poseban okus i gušt, pruža im i jedinstvenu priču. Kao primjer navodim proces „tradicionalnog“ načina proizvodnje pršuta koji, kako bi prošao kontrolu i plasirao se na tržište Europske unije, mora biti standardiziran i jednoličan, pod pritiskom uvođenja pravilnika o zdravstvenoj ispravnosti, posebice ako je riječ o jelovnicima agroturizma (ibid.). Dakle, nije ni čudno što se domaći ljudi naučeni na svoje domaće proizvode u prilici odabira, svejedno odlučuju za pravi domaći pršut, lokalno proizveden od jednako tako „domaće“ obitelji.

⁸⁸ “Ne šta ljepše izgleda nego ono: `Evo, probajte i moj pršut, to vam je domaći.` To je već drugačije. Rađe ga uzmeš tako kad ga netko stavi na stol nego od trgovine...što se mene tiče. Od trgovine mi je tako, mogu ga za marendu i to, a ovako kad mi netko stavi domaći, to su mi bolji i veći gušti. Više ćeš guštirat.”

⁸⁹ “Kao i sve drugo...ćeš prije birat nešto domaće.”

⁹⁰ “E to mi je baš onako prava istarska ponuda ajmo reći. Mislim, lijepo je vidjet kad netko ponudi...mislim, neću ja sad nikome reći: `Neću ja to jest jer nije domaći pršut`, ali kad vidiš domaći, onda baš onako ti se neki osjećaji probude.”

Simbolika pršuta je započela od samog početka njegove proizvodnje, pa čak i od načina uzgoja i izgleda svinje. Što je svinja bila deblja, pretpostavljalo se da će i pršuti biti “puniji”. Ovdje bi se odmah vidjelo tko je “pravi gospodar” i tko dobro brine o svojim svinjama, kakvu hranu im daje i koliko često i kvalitetno ih hrani.

“A otulo se je pokazat rečimo ki je dobar kao gospodar, gazda veli. Ki je imo čuda kampanje vele i pršuta, pa su mu prišli kumi ili tako rodbina. Kad se ponudi s dobrin pršutom, on je bi ovako malo štimaniji, nego da ti je do neko drugo jis. On je bi simbol nekega, kako bi se reklo, moći, dobrostojeće familije...”⁹¹ (I. Blašković, 64)

Bilo da sam razgovarala sa starijim ili mlađim sugovornicima, ovacije pri spomenu pršuta su uvijek bile slične. Dok je starijima bilo teže objasniti svoje osjećaje i izraziti što je pršut za njih značio nekada, mlađi su s lakoćom pristupili svom odgovoru. Od starijih sam najčešće čula kako se pršut čuvao za goste, jer drugo nisu ni imali za ponuditi. U trgovinu kao danas, nitko nije odlazio kupovati razne salame i sireve. Ne samo zbog toga što trgovina nije bilo mnogo, već zbog toga što nisu imali s čime kupiti. I ono malo novca što su zaradili od posla, potrošili bi na kupovinu kakvog komada mesa za malo bolji ručak, ili su ulagali u poljoprivredu i nadolazeće usjeve. Zato su se pršut i svi drugi suhomesnati proizvodi čuvali kod kuće i to za drugoga. Za goste i za “težake” ili radnike, jer su takve ljude iznimno cijenili. Oni koji nisu imali za ponuditi pršuta za marendu, najčešće nisu ni pozivali radnike u pomoć, jer je ovakva naknada bila jedini oblik plaćanja. Ne dati radniku poštnu marendu nakon teškog fizičkog rada, jednostavno ne bi bilo prihvatljivo. Zato, ako nisu imali s čime ponuditi radnike, najčešće bi onda posao obavili sami kako su mogli. Tada nije postojala nikakva satnica, ni plaćeni rad. Ljudi su si dolazili međusobno pomagati jer su znali koliko je to težak posao ako se radi samostalno. Dok je jedan dolazio drugome orati zemlju jer je imao bolji plug, drugi je pokosio travu jer je imao bolju kosu. Usluga za uslugu, i pršut pod zub. Tako je to nekada funkcioniralo. Radnici, koji su najčešće bili dobri prijatelji ili susjedi nisu ni očekivali neki oblik plaće jer su znali da nitko među njima nema novaca za platiti, a i znali su da kad njima zatreba, usluga će sigurno biti uzvraćena. No, na dobru marendu su svi računali, jer su znali da su to jedni od rijetkih dana kada mogu okusiti pršut.

⁹¹ “A htjelo se pokazat recimo, tko je dobar kao gospodar, gazda veliki. Tko je imao puno zemlje i pršuta, pa su mu došli kumovi ili tako rodbina. Kad se ponudi s dobrim pršutom, on je bio ovako malo cjenjeniji, nego da ti je dao neko drugo jest. On je bio simbol neke, kako bi se reklo, moći, dobrostojeće obitelji...”

“Doma va kući se malo kad pršut poreza. Ku se je nače, se je nače radi posla nekega. Si morala ljudi ki su delali, si njin morala pones nešto za marendu. Oni su za marendu jili pršut.”⁹² (Slavko Rabar, 71)

“Špora se je tako, za težoki kad se imalo.. za kosit, za kopat. I čuvali su ga vajka za tako, za delovci, a mi smo ga malo jili doma, ča ja pametin...”⁹³ (E. Barbić, 82)

Zapravo, ako se uzme u obzir da je jedan seljak jeo pršut samo kada je pomagao nekome u radu, ili kada je netko pomagao njemu, postoji mogućnost da je tijekom svog života više okusio tuđe pršute nego vlastite. Moglo bi se reći da je ponuda pršuta u marendi jednom težaku bio oblik naknade i plaće za obavljeni posao. Fraza “dobiti plaću na ruke”, u ovom je kontekstu gotovo doslovna, ako uzmemo u obzir težaka koji uživa u feti pršuta. Stoga, ponuditi pršut nekome nije se shvaćalo olako. To je bio dokaz poštovanja prema toj osobi, te se iz tog razloga nije stavljao svakome na stol.

Pršut se najčešće nudio kad bi netko došao u goste ili radnicima za marendu. No, nije se nudio svim gostima i u bilo kakvim prilikama. Naravno, gostima se nisu toliko smatrali susjedi koji su svakodnevno ili više puta tjedno dolazili na večer, pričajući dok su se grijali uz 'ognjišće'. Gostima se smatrala daljnja rodbina ili oni koji su vrlo rijetko dolazili u posjet.

“Pršut je više od normalnega bi. Kako neka vrsta poštovanja prema gostima. Ako nisi dobi pršut, nisi bi poštovan. Jednostavno tako rečeno.”⁹⁴ (Slavko Rabar, 71)

“To je bila delicija. To kad te neki pozva na pršut, ti si ko da ti je neki da nešto veliko. To je poštovanje veliko. Jer nisu svi dobivali pršut nego samo pojedinci. Jer onaj ki je dava pršut je cijeni osobu kojoj je dava, samo radi toga, tu se davalo. Nema više toga, ni svaki ji pršut, samo posebni ljudi su jili pršut. Nanke doma se ni ji!”⁹⁵ (Slavko Rabar, 71)

⁹² “Doma u kući se malo kad pršut porezao. Ako se je načeo, se je načeo radi posla nekoga. Si morala ljudi koji su radili, si im morala odnest nešto za marendu. Oni su za marendu jeli pršut.”

⁹³ “Štedio se je tako, za radnike kad se imalo...za kositi, za kopati. I čuvali su ga uvijek za tako, za radnike, a mi smo ga malo jeli doma, koliko se ja sjećan...”

⁹⁴ “Pršut je više od normalnoga bio. Kao neka vrsta poštovanja prema gostima. Ako nisi dobio pršut, nisi bi poštovan. Jednostavno tako rečeno.”

⁹⁵ “To je bila delicija. To kad te neki pozove na pršut, ti si kao da ti je netko dao nešto veliko. To je poštovanje veliko. Jer nisu svi dobivali pršut nego samo pojedinci. Jer onaj koji je davao pršut je cijenio osobu kojoj je daje, samo radi toga, tu se davalo. Nema više toga, nije svatko jeo pršut, samo posebni ljudi su jeli pršut. Niti doma se nije jeo!”

“To je bilo malo...kako bin ti rekla, to je malo finije. Pršut ti je vajka na prven mesti. To ti je kako neki oni drugi da imaš vajka kako neku rezervu doma, da moreš vajk ponudit da imaš kad ti pride pretel.”⁹⁶ (A. Petrić, 87)

“A su se štimali ja s njim, tako su ljudi štimali jedon drugoga. I preteli kad su prišli, tako se je štimalo pršuta zo njih više...”⁹⁷ (E. Barbić, 82)

“A pršut se je rizalo kad je ki priša više, i za doma ga se malo jilo.”⁹⁸ (E. Barbić, 82)

Koliko je domaćin “procjenjivao” tko zaslužuje biti ponuđen pršutom, toliko je gost promatrao tko je u kakvoj poziciji da ponudi pršut. Tada su se svi trudili imati pršut u kući. Iako ljudi tada nisu toliko patili od statusnog simbola, ni finansijskog „pokazivanja“, već su radili i zarađivali da prežive, svejedno se onaj koji je posjedovao pršut mogao promatrati kao bogataš u smislu tradicijske vrijednosti. Ipak je to bilo jedino s čime su mogli ponuditi nekoga u gostima: pršut i ostali suhomesnati proizvodi. Neki bi pomislili: “pa čak i bolje nego danas”.

“A niš ne znon, kao i danas recimo. Danas baren gledamo, vidin da gledaju svi, da ako ne ponudiš pršuta va kući, da ni dobro. Ja ma ku ga nimaš doma, ga nećeš ponudit. Ča onda, drugoga ni bilo.”⁹⁹ (A. Barbić, 83)

Stoga, pršut se vrlo rijetko rezao za ukućane. Ili je morala biti neka vrlo specijalna prigoda, poput slavlja ili se čekalo da netko dođe u goste. Zato su ljudi tada vrlo rijetko jeli pršut u vlastitoj kući, jer su to morali ostavljati kao ponudu koju će staviti na stol u slučaju da im netko dođe. I dok se za gosta čuvalo ono najbolje, djeca i ukućani su rijetko kada uživali u okusima pršuta. Aldo Barbić se prisjeća kako se on osjećao kad mu pršut nije bio dostupan kao djetetu, te koliko ga je to mučilo u mladim danima:

“Ali znoš ča je mene mučilo, dokle ja nisan poče delat...ma i oca san namuti prvo. Kad smo bili mi mlaji mi smo morali bit vane na terasi, a gosti ki su prišli oni su jili va kući,

⁹⁶ “To je bilo malo...kako bih ti rekla, to je malo finije. Pršut ti je uvijek na prvom mjestu. To ti je kao neki oni drugi da imaš uvijek kao neku rezervu doma, da možeš uvijek ponudit da imaš kad ti dođu prijatelji.”

⁹⁷ “A su se ponosili s njim da, tako su ljudi cijenili jedan drugoga. I prijatelji kad su došlo, tako se je cijenilo pršuta za njih više...”

⁹⁸ “A pršut se je rezalo kad je netko došao, i za doma ga se malo jelo.”

⁹⁹ “A ne znam, kao i danas recimo. Danas baren gledamo, vidim da gledaju svi, da ako ne ponudiš pršut u kući, da nije dobro. Da ali ako ga nemaš doma, ga nećeš ponudit. Šta onda, drugoga nije bilo.”

oni su jili va kući pršuta i tako se ča je bilo, a ku je ostala kakova kora pršuta, smo pokle mi dica. A pokle san reka ovako, kad smo mi delali...smo ubili prasca rečimo, i ja san vajka pusti jedan pršut da bude celi tako da ga načmemo kad budemo ubili. E, kad smo mi ubili, ali prvo se ga je šlo odrit, i prontivat za sve drugo...i onda se je lipo nače pršut, nariza koliko god, koliko god je ki oti, pršuta na stol i ajmo marendat. Kad se najimo, onda ćemo poč delat. Tako da, pršut se je nače vajka negder ajde 11., ugl. prvo Novega leta, prvo Božića...”¹⁰⁰ (A. Barbić, 83)

Iako se većina tradicijskih navika poštivala, neke poput ove, Aldo je odlučio promijeniti. Kroz njegovo prepričavanje moglo se vidjeti koliko je žalio za nepojedenim pršutima i svim onim danima i posjetima gostiju kada je morao gledati druge kako se “gozbe”, dok su on i ostala djeca krajičkom oka promatrali. Ovakva se praksa donekle zadržala i do danas, pa sam i od mlađih sugovornika dobila vrlo slične odgovore. Iako se i danas pršut “čuva” za goste, razna slavlja i veće prigode, praksa rezanja je ipak puno češća i dostupnija nego prije. Reže se u češćim prigodama, i ne bira se toliko više neki poseban razlog. No, s druge strane, čim se vidi pršut na stolu, znak je nekog posebnog dana, slavlja ili razloga, te uvijek reakcije budu slične poput: “Ooo, ča valje pršut ste narizali?”, jer se upravo kroz ovu rečenicu može vidjeti da se ipak radi o nekom bitnom događaju.

“Ako ne narižeš pršuta, kobasice, pancete ili čega god, onda nisi niš stori. To je po meni. Ali to je forši zato jer mi imamo doma sve domoće pa imamo sve to...”¹⁰¹ (L. Tončetić, 24)

“Pa mislin da se pokazuje gostoprimstvo, u svaken slučaju i dobri odnosi. Da, to je to.”¹⁰² (M. Fakin, 23)

“A to je kad dojdu neki gosti za se malo pokozat i tako: `Mi imamo pršuta kapiš` i tako.”¹⁰³ (rečeno kroz smijeh) (M. Smoković, 24)

¹⁰⁰ “Ali znaš šta je mene mučilo, dok ja nisam počeo radit...ali i oca sam nagovorio prije. Kad smo bili mi mlađi, mi smo morali bit vani na terasi, a gosti koji su došli, oni su jeli u kući, oni su jeli u kući pršuta i tako sve čega je bilo, a ako je ostala kakva kora pršuta, smo poslije mi djeca. A poslije sam rekao ovako, kad smo mi radili...smo ubili svinju recimo, i ja sam uvijek pustio jedan pršut da bude cijeli tako da ga načmemo kad budemo ubili. E, kad smo mi ubili, ali prije se išlo pripremat za sve drugo...i onda se je lijepo načeo pršut, narezalo se koliko god, koliko god je tko želio, pršuta na stol, i ajmo marendat. Kad se najedemo, onda ćemo ići raditi. Tako da, pršut se je načeo uvijek negdje ajde 11., ugl prije Nove godine, prije Božića...”

¹⁰¹ “Ako ne narežeš pršuta, kobasice, pancete ili čega god, onda nisi ništa napravio. To je po meni. Ali to je možda zato jer mi imamo doma sve domaće pa imamo sve to...”

¹⁰² “Pa mislim da se pokazuje gostoprimstvo, u svakom slučaju i dobri odnosi. Da, to je to.”

“Ja...osim ča gosti dođu...tih 5 nedilja na leto si ga i somi narižemo i stavimo na pijat, da se zguštiramo i tako...”¹⁰⁴ (M. Smoković, 24)

U većini domaćinstva danas, pršut se još uvijek čuva za određene dane, no ono razdoblje ukidanja zadovoljstva jedenja pršuta za sebe je prošlo, a navika rezanja i stavljanja na stol za marendu ili u meni je počela biti sve češća.

“Ne ne, svaki dan ne. Ali tipa, kad imamo goste, rođendane, kad nan pride želja za pršut, ali tako za veće fešte, npr. Bortulja¹⁰⁵ u Tupljaku. A neki put i kad ti pride želja si reš narižat par feticah...”¹⁰⁶ (L. Tončetić, 24)

“A danas ga se riže malo više...za saki oni ku nimaš pršuta...ča ja znon, to zajno ponudiš pršut...se ga malo više troši nego se jedanput trošilo.”¹⁰⁷ (A. Petrić, 87)

Nadalje, kako se pršut nije rezao bez posebnog razloga i u običan dan, tako se nije ni načimao bez posebnog razloga. Za narezati prve fete pršuta, uvijek se morala čekati neka prigoda. Bilo to slavlje, blagdan, ili neka radna akcija s mnogo radnika, pršut je čekao u hladnoj konobi svoju zlatnu priliku. Najčešće se prvi pršut, tj. plečka (manji pršut, nešto manje vrijednosti od pravog pršuta), načela za Uskrs, kada se skuhala ili pak frigala na tanke fetice. To je bila jedna od tradicija svake kuće u kojoj se slavio Uskrs kao blagdan. Razlog kuhanju ili friganju plečke je bio taj što još uvijek nije bila dovoljno suha za samostalno korištenje bez prethodne obrade, tj. proces sušenja nije bio doveden kraju.

“To si vajk držala za goste ili tako za feštu, za Vazon...se je sfrigalo špaleticu se narižalo, i lipo sfrigalo za marendu...”¹⁰⁸ (A. Petrić, 87)

¹⁰³ “A to je kad dođu neki gosti za se malo pokazat i tako: `Mi imamo pršuta razumiješ` i tako.”

¹⁰⁴ “Da...osim kad gosti dođu...tih 5 nedjelja u godini si ga i sami narežemo i stavimo na tanjur, da se „zguštiramo“ i tako...”

¹⁰⁵ Bartulja je pučka fešta koja se održava jednom godišnje, u mjestu Tupljaku, u čast Sv. Bartula

¹⁰⁶ Ne ne, svaki dan ne. Ali primjerice, kad imamo goste, rođendane, kad nam dođe želja za pršut, ali tako za veće fešte, npr. Bortulja u Tupljaku. A neki put i kad ti dođe želja si ideš narezat par fetica.”

¹⁰⁷ “A danas ga se reže malo više...za svaki onaj ako nemaš pršuta...šta ja znam, to odmah ponudiš pršut...se ga malo više troši nego se jedaput trošilo.”

¹⁰⁸ “To si uvijek držala za goste ili tako za feštu, za Uskrs...se je sfrigalo, plečka se narezala, i lijepo sfrigala za marendu...”

Ovakva se praksa zadržala i do danas, jer razdoblje Uskrsa okvirno obilježava period kada bi pršut već mogao biti donekle gotov, a i ovo je veliki blagdan za sve kršćane, stoga se u tu svrhu uvijek načimala jedna plećka. No, i ova se tradicija naravno razlikovala od sela do sela, u čemu se vidi još jedno od obilježja istarske kuhinje, a to je „raznolikost jela i postupaka u njihovom pripremanju, od sjevera do juga, od obale do unutrašnjosti“ (Medvedec, 2010).

Primjerice, u mojoj se kući pršut za Uskršnju marendu radi na oba načina, iz razloga što mi roditelji nisu iz istog sela. Dok tradiciju očeve obitelji i mjesta u kojem trenutno živimo, karakterizira da se pršut friga u malo maslinovog ulja ili svinjske masti, tradiciju s mamine strane obilježava kuhanje plećke. Na pitanje zašto je to tako i postoji li neki poseban razlog, nisam dobila konkretan odgovor i objašnjenje, već samo da znaju da je to dio njihove „užonce“ od uvijek. Za ostale se blagdane pršut nije spremao na nikakve osobite načine. Uvijek se stavljao na stol kao nekakav dio predjela, zajedno uz sir, te je tako jednostavno priređen, bio ponuđen na stolu.

Kako se načeo pršut, tj. plećka za Uskrs, tako je i njegovo trošenje postalo učestalije. Nakon Uskrsa započeo je period češćeg rada u polju jer je tada zemlja zahtijevala najviše pažnje, od novih usjeva do pripreme zemlje za nove plodove. Stoga je tada započelo vrijeme kada se pršut nudio prijateljima i radnicima. Iako je taj period možda bio i najzahtjevniji što se tiče ponude pršuta, ipak se moralo razmišljati racionalno i ostaviti ponešto i za dan kolinja.

“A najviše ga se jilo, to vajk se spametin, i tuka i doli...kad se ubilo prasca, to je mora bit celi pršut za narizat za oni don se najis.”¹⁰⁹ (E. Barbić, 82)

Ostali razlozi načimanja pršuta su bili razni: od Božića, do vjenčanja, krštenja i sl. Danas se opseg razloga proširio, pa se pršut načima i reže za koju god prigodu se smatra da je važna i vrijedna.

“Znači, ne znan da li postoji ki, ki ne voli pršut, ko prvo. Svi volimo pršut. Ali definitivno to mi je pojam kad se načme pršut kad se nešto slavi, kad je neka lipa prigoda, godišnjica braka, neki pir...mislin, mi pojimo i u šetimani, ali vajk si volimo pustit pršut za neku prigodu.”¹¹⁰ (K. Vretenar, 24)

¹⁰⁹ “A najviše ga se jelo, to uvijek se sjetim, i tu i dolje...kad se ubilo svinju, to je morao biti cijeli pršut za narezat za onaj dan se najest.”

¹¹⁰ “Znači, ne znam da li postoji netko tko ne voli pršut, kao prvo. Svi volimo pršut. Ali definitivno to mi je pojam kad se načme pršut kad se nešto slavi, kad je neka lijepa prigoda, godišnjica braka, neko vjenčanje...mislim, mi pojedemo i u tjednu, ali uvijek si volimo pustit pršut za neku prigodu.”

Moj osobni primjer ovakvog slučaja dogodio se za vrijeme jednog povratka kući, nakon što sam provela pet mjeseci u inozemstvu. Prvi dan mog dolaska kući, roditelji su posebno načeli pršut i stavili ga na stol. Iako to nije bilo neko osobito slavlje, ipak je bila posebna prilika za koju je moja obitelj odlučila sačuvati taj čin načimanja pršuta. Upravo je učestalost rezanja pršuta nekada pokazivala socio-ekonomski položaj te obitelji. Kako je već rečeno, i siromašnije obitelji su posjedovale pršut, no to ne znači da su se njime koristile. One obitelji koje su si to mogle priuštiti, rezale su pršut i za sebe doma, no većina obitelji to si nažalost nije mogla priuštiti. Ovakvo rangiranje danas ne postoji, te nije mjerilo ekonomskog bogatstva ili siromaštva. No, nekada se smatralo bogatijima ili dobrostojećima one obitelji koje su si i u običan dan znale narezati malo pršuta, pa čak samo i za svoj “gušt”.

“A kako je ki moga, se je narezalo...ki je ime. Ki se je muči, tajsti je malo bolje žive. Fameja je pojala. Ku ne, ga ni bilo.”¹¹¹ (L. Matošić, 82)

“Danas je teško reć ča je pršut, jer na neki način si ga saki more priuštiti. A oniput je bi pojam. Simbol je bi glavno za ponuditi nekega ki je priša va kuću, gost, neki iz dobrostojeće familije, rodbina, i tako..a a danas imaš ča ćeš u odnosu na nekada.”¹¹² (I. Blašković, 64)

Tako je primjerice Alma Petrić, čija je obitelj oduvijek smatrana dobrostojećom u selu, na pitanje: “Da li se rezalo pršut i za ukućane?”, kroz svoj odgovor pokazala “status” svoje obitelji.

“Ha ja ja, nego ča, smo mogli...i ku ti je robilo za fameju, vajka, zoš da ne?”¹¹³ (A. Petrić, 87)

Danas ovakve podjele više nema, i pršutom se ne razlikuje bogatog od siromašnog, barem ne po pitanju novca. Pršut je danas postao mnogo dostupniji i njegova je vrijednost porasla, dok se s druge strane istodobno smanjila. „Poveznica između proizvođača, mjesta i ljudi ne predstavlja samo nasljeđe koje valja sačuvati, već i vrijednost na tržištu s obzirom na to da su

¹¹¹ “A kako je tko mogao, se je narezalo...tko je imao. Tko se je mučio, taj je malo bolje živio. Obitelj je pojala. Ako ne, ga nije bilo.”

¹¹² “Danas je teško reći što je pršut, jer na neki način si ga svatko može priuštiti. A tada je bio pojam. Simbol je bio glavno za ponuditi nekoga tko je došao u kuću, gost, netko iz dobrostojeće obitelji, rodbina, i tako... a danas imaš šta želiš u odnosu na nekada.”

¹¹³ “A da da, nego šta, smo mogli...i ako ti je trebalo za obitelj, uvijek, zašto da ne?”

potrošači sve zainteresiraniji za kakvoću stvorenu iz zemljopisnog podrijetla, tradicije i tipičnosti. Potrošačima postaju sve više interesantna određena svojstva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda koji oslikavaju kulturu, identitet i održivi način proizvodnje.“ (Kalapoš, 1998:98) Dok je istarski pršut, stoga, dostigao veliku cijenjenost na svjetskom tržištu među proizvođačima i kupcima i postao jedno od glavnih obilježja i prepoznatljivosti Istre, toliko je njegova vrijednost pala upravo zbog lake dostupnosti. Istarski se pršut danas može naći u svim trgovinama, po akcijskim cijenama, u raznim pršutarnicama, i iako time odgovara pozivima potražnje, toliko ga to sputava u svojoj autohtonosti. Prevelika dostupnost budi opasnost prezasićenosti istarskim pršutom i može dovesti do gubitka njegove vrijednosti i slabljenja njegove simbolike.

“Danas i ku imaš domoćega pršuta, nima više tu simboliku kako nikada. Jer ku ti pride gost i sve, danas si ga more saki priuštiti, a oniput ni moga saki. Ku ti je priša, forši je s gušton poji jenu feticu poli tebe, forši s većin gušton nego ča bi danas. Mislin, to bi bila nekakor ta razlika. Danas je to više, neki nivo poštovanja jedon prema drugemu, neka protokolarnost. A oniput je imalo više onega smisla, pozvat kuma sa više strana. Jena da ga štimoš aš ti je bi kum, a drugo forši jer mu je robila, je bila potriba. I tako dalje...a sada, pršut više manje. Kad ti se prohtje, si reš kupit malo pršuta. Jedanput se je pršut čuvo ili je bi za prodat ga da dobiješ ka dinar, ili za velu feštu ku se ki, ča ja znon, krsti, berma. Danas, to ti re va meni, protokolarno, kako ča re juha, tako je predjelo pršut i sir...tako da..danas je sake foze tega. Jedanput ga ni bilo. Ku se ime doma, ku ne, zaboravi.”¹¹⁴ (I. Blašković, 64)

Pršut je danas izgubio dio svog “glasa”. Dok se nekada s njime mnogo toga moglo izreći, a da se riječi nisu ni koristile, danas toga više nema. Dostupnost pršuta umanjila je njegovu društvenu vrijednost. Nekad su ga ljudi cijenili zato jer je to bio najvrjedniji dio svinje i moralo se čekati mnogo mjeseci da ga okuse, a njegov proces pripreme je ovisio o mnogo faktora. Jedna greška i cijeli pršut se mogao uništiti. Baš kao i danas. No, danas i ako se pršut uništi, postoji mogućnost zamjene ili kupnje istog. Prije 30 godina i više, ljudi si nisu mogli priuštiti takve greške, jer nisu imali zamjensku opciju.

¹¹⁴ “Danas i ako imaš domaćega pršuta, nema više tu simboliku kao nekada. Jer ako ti dođe gost i sve, danas si ga može svaki priuštiti, a onda nije mogao svaki. Ako ti je došao, možda je s užitkom pojeo jednu feticu kod tebe, možda s većim užitkom nego što bi danas. Mislim, to bi bila nekako ta razlika...danas je to više, neki nivo poštovanja jedan prema drugome, neka protokolarnost. A onda je imao više onoga smisla, pozvat kuma sa više strana. Jedna da ga cijeniš jer ti je kum, a druga možda jer mu je trebala, je bila potreba. I tako dalje...a sada, pršut više manje. Kad ti se prohtje, si ideš kupit malo pršuta. Jedanput se je pršut čuvao ili je bio za prodat da dobiješ neki novac, ili za veliku feštu ako se neki krstio, pričestio. Danas, to ti ide u meni, protokolarno, kao što ide juha, tako je predjelo pršut i sir...tako da...danas je svake vrste toga. Jedanput ga nije bilo. Ako si imao doma, ako ne, zaboravi.”

“Nekad je sigurno predstavljao neko blagostanje i neko bogatstvo u tin kuhinjsken smislu, u smislu prehrane...a danas pošto je dostupan, pršut, jeftiniji i skuplji po trgovinama, zgubi je na toj vrijednosti. Puno je dostupniji i ni to ko ča je nekad bilo, nego je posvuda praktički. Više je kao tvornički proizveden, na masovno. Nekad je pršut predstavljao “wow”, neko blagostanje, nešto specijalno, za specijalne prigode. Pršut se je čuva za vjenčanja, velike stvari, i bija je luksuz, a danas je to nestalo. Danas je na razini običnoga suhomesnatoga proizvoda, mada još uvijek neku cijenu drži, ali nima taj značaj ča je ima nekad. Ne predstavlja ono bogatstvo od prije 40 godina i manje.”¹¹⁵ (N. Vrh, 24)

I dok se nekada njime izražavao ponos, poštovanje, gostoprimstvo, bogatstvo, cijenjenost i tradicija, danas je teško reći što točno predstavlja istarski pršut. Svaki će Istrijan još uvijek s ponosom staviti svoj pršut na stol, možda čak i s većim ponosom nego što su nekad stavljali. Jer, u svoj toj dostupnosti “istarskog” pršuta, prava vrijednost leži u onom domaćem, koji se utrljavao rukama istarskog seljaka i mjesecima sušio viseći iznad ognjišta. A danas naći pravi domaći istarski pršut, izgleda da je postala prava rijetkost.

7. Što se promijenilo?

Nakon provedenih razgovora i analize dobivenih odgovora, može se reći da se mnogo toga promijenilo u tradicijskoj prehrani Istre od polovice 20.st. na ovamo. Što zbog utjecaja turizma, što zbog noviteta i prilagođavanja modernijim vremenima, način prehrane i života u Istri se svakako promijenio. Prema T. Kocković, koja se koristi knjigom Ivone Orlić: „Istra kroz 3 generacije“, svojim istraživanjem ističe kako je došlo do promjena u obrocima koje jedemo svaki dan, što rezultira odgajanjem današnjih generacija na novim okusima (Kocković, 2017). Obroci su postali bogatiji i češći, njihova je priprema postala brža i jednostavnija, a povećala se i učestalost korištenja prehrambenih prerađevina, poput konzervirane hrane, gotovih umaka, povrća i sl.

¹¹⁵ “Nekad je sigurno predstavljao neko blagostanje i neko bogatstvo u tom kuhinjskom smislu, u smislu prehrane...a danas pošto je dostupan pršut, jeftiniji i skuplji po trgovinama, izgubio je na toj vrijednosti. Puno je dostupniji i nije to kao što je nekad bilo, nego je posvuda praktički. Više je kao tvornički proizveden, na masovno. Nekad je pršut predstavljao “wow”, neko blagostanje, nešto specijalno, za specijalne prigode. Pršut se je čuvao za vjenčanja, velike stvari, i bio je luksuz, a danas je to nestalo. Danas je na razini običnoga suhomesnatoga proizvoda, mada još uvijek neku cijenu drži, ali nema taj značaj koji je imao nekad. Ne predstavlja ono bogatstvo od prije 40 godina i manje.”

„Sad se više tako ta moderna kuhaju...ali skuhaju i ta starinska jela...vajk se reče da je domaće najbolje.“¹¹⁶ (A. Petrić, 87)

„Danas imaš npr., storiš šugo, klodeš sakega nutra, pa storiš šugo s pičurbami, i ono...i dosta drugeh moderneh stvori je sada, kede jedanput, npr. ja rižot ne bin bila storila s cuketi...e danas se dela rižot s cuketi, sa saku stvoru...s pečurbami i to. Jedanput nismo delali, perke ni bilo nanke riži, ali tiden, danas se je dosta kambijalo i dosta moderna su jela. I to npr. ti bojži pastiči, meso meljeno, storiš to bojžo musaku. Jedaput se to ni delalo. Ni se nanke znalo za to...“¹¹⁷ (G. Matošić, 72)

„Sad je joko puno tih gulaši u konzervama. Ku ćeš pažul, ku ćeš šugo od krave, pileti-
ne, kupiš 2 konzerve, kupiš 1kg pašte i ćeš najis 10 od njih. Prvo tega ni bilo...prvo je bila
puno dulja procedura za prit do šuga od kokoše...“¹¹⁸ (M. Smoković, 24)

„Kruh se više ne dela domaći više...i ča još...maneštra je ostala, mada forši se i to mo-
re kupit va konzervi...“¹¹⁹ (D. Baćac, 25)

Promjene su uočili i stariji i mlađi, a najviše su vidljive upravo u brznoj i jednostavnijoj
pripremi jela, koja su danas postala dio svakodnevnog jelovnika, te su nadvladala ona starija
tradicionalna jela koja iziskuju više truda i vremena. Stariji sugovornici su posebice uočili ovu
promjenu, jer prema svojoj djeci i unučadi uočavaju različite navike kuhanja koje su se prak-
ticirale nekada, te koje se prakticiraju sada.

„Aaa ne 100%, nego 200%. Tako napiši.“¹²⁰ (L. Matošić, 82)

„A 100 posto... sve je drugačije.. Jedanput se sve kuhalo s ljubavlju, si kuhala za svoju
fameju i bilo je znoja jer se kuhalo, se vajk ložilo, i kuhaš i juhu i maneštru, i pečeš kruh, i

¹¹⁶ „Sad se više tako ta moderna kuhaju...ali skuhaju i ta starinska jela...uvijek se kaže da je domaće najbolje.“

¹¹⁷ „Danas imaš npr, napraviš šugo, staviš svačega unutra, pa napraviš šugo s gljivama, i ono...i dosta drugih
modernih stvari je sada, kad jedanput, npr ja rižot ne bih bila napravila s tikvicama...a danas se radi rižot s tikvi-
cama, sa svaku stvar...s gljivama to. Jedanput nismo radili, jer nije bilo niti riži, ali evo, danas se je dosta promi-
jenilo i dosta moderna su jela. I to npr ti složenci, meso mljeveno, napraviš tu musaku. Jedanput se to nije radi-
lo. Nije se niti znalo za to...“

¹¹⁸ „Sad je jako puno tih gulaši u konzervama. Ako ćeš pasulj, ako ćeš šugo od krave, pileti-
ne, kupiš 2 konzerve, kupiš 1kg pašte i ćeš najest 10 od njih. Prije toga nije bilo...prvo je bila puno dulja procedura za doći do
šuga od kokoše...“

¹¹⁹ „Kruh se više ne radi domaći više...i šta još...maneštra je ostala, ali možda se i to može kupit u konzervi...“

¹²⁰ „Aaa ne 100%, nego 200%. Tako napiši.“

misiš...a danas je sve drugošlje. Sve nekako na laganini... imaš za kupit ča god ćeš, a prvo nisi imala za kupit. Ono ča si imo doma od tega si mora spremić, nema tu. I moralo je bit pronto u podne...to je moralo bit za težake...“¹²¹ (S. Rabar, 69)

„Ha čuda se je kambijala...čuda se je kambijalo ko ne jedanput. Danaska se malo kuha maneštru po 3 ure, ko ne je ki navečer skuha. A ki dela po celi don, ne more kuhat toliko. A stori čo brže, na brzinu...a danas se sakako stori.“¹²² (E. Barbić, 82)

„Rečimo maneštra se kuhala pol dneva, po 3-4h se prčkala...i šugo anke tako se je delalo...a danas sve to na brzinu imaš. Pronti pažul, pronto ovo, pronto ono...se je va hip storeno. A oniput ni bilo tega, nego najprvo su morale poč čistit pažul, pa komedijat š njin, i pažul si imala doma i se. Ni bilo va škatulah, nego sve si mora prontat.“ (I. Blašković, 64)

„Puno se kambijala, aš ni vrimena danas...po sa don su na delu. Nimaju više lazno kuhat maneštru po 5h kako ča su jedanput. I to je to, sad su ti hamburgeri, cheesburgeri. Nešto skuhaju ma ni to kako jedanput. Jedanput se maneštra kuhala 5 h, šugo se delalo 5h...danas više ni tega.“¹²³ (I. Blašković, 64)

„A je bilo je bitno sigurno. Jer onda si morala stvarno mislit ča ćeš kuhat, nisi imela čuda...a sada je sve moderno. Kupiš, hitiš, u dve min ti je sve storeno.“¹²⁴ (I. Blašković, 64)

Ovakva je priprema „modernijih“, jednostavnijih i bržih jela omogućila i raznovrsniji meni, pa se stoga danas pripremaju razna jela, koja se češće izmjenjuju na tjednom meniju. Dok su se nekada izmjenjivala samo par jela koja su se tada i mogla pripremiti, danas je ponuda puno šira, a i ukućani mogu birati ovisno o tome što im se trenutno jede. Zbog toga danas više ne postoji tolika razlika između tjednog i vikend menija, kao ni strogo pridržavanje

¹²¹ „A 100 posto... sve je drugačije...Jedanput se sve kuhalo s ljubavlju, si kuhala za svoju obitelj i bilo je znoja jer se kuhalo, se uvijek ložilo, i kuhaš i juhu i maneštru, i pečesh kruh, i mijesiš...a danas je sve drugačije. Sve nekako na polagano...imaš za kupit šta god hoćeš, a prvo nisi imala za kupit. Ono šta si imao doma od toga si morao spremić, nema tu. I moralo je bit spremno u podne...to je moralo bit za težake...“

¹²² „A puno se je promijenilo...puno se je promijenilo nego jedanput. Dana malo tko kuha maneštru po 3 sata, ako ne je navečer skuha. A tko radi po cijeli dan, ne može kuhat toliko. A pripremi nešto brže, na brzinu...a danas se svakako napravi.“

¹²³ „Puno se promijenilo, jer nema vremena danas...po cijeli dan su na poslu. Nemaju više vremena kuhat maneštru po 5h kao što se jedanput kuhalo. I to je to, sad su ti hamburgeri, cheesburgeri... Nešto skuhaju ali nije to kao jedanput...Jedanput se maneštra kuhala 5 h, šugo se radilo 5h...danas više nema toga.“

¹²⁴ „A je bilo je bitno sigurno. Jer onda si morala stvarno mislit šta ćeš kuhat, nisi imala puno. A sada je sve moderno. Kupiš, baciš, u 2min ti je sve napravljeno.“

određenih jela za određene blagdane. Isto tako, ne obraća se tolika pozornost na kuhanje zahtjevnijih jela za vikend kojima bi se označavao malo bolji ručak, kao što se to nekada označavalo. Danas se može jesti svaki dan što god se poželi, samo ukoliko se ima vremena za pripremiti. Nekada se čekao vikend kako bi se malo bolje ručalo i u hrani se tada više uživalo i cijeno. Bolji se ručak spremao, naravno, ako je obitelj bila u mogućnosti si to priuštiti, ili se pripremalo rjeđe kako bi se ipak počastili drugim jelom.

„Pa drži se još vajak do tradicije relativno, ali ne više toliko ko prije. Stvarno ne više toliko, jer znan da je meni nona govorila za određeni blagdan je bilo određeno jelo. Samo to i niš drugo. A danas se jede ča se riva. Sve i svašta tako da...”¹²⁵ (M. Fakin, 23)

No, upravo je u nedostatku vremena danas i problem kada je riječ o kuhanju. Sugovornici navode kako se nekad puno više pažnje i vremena posvećivalo kuhanju, dok danas mlade žene više nemaju toliko vremena jer su orijentirane na karijeru, posao i održavanje obitelji. Dok su nekada žene bile domaćice i vrijeme provodile kod kuće, imale su više vremena za izdvojiti nekoliko sati u kuhinji, no s današnjim obavezama žena, jednostavno je postalo teže posvetiti se pripremi zahtjevnijih jela, iako je puno toga lakše i jednostavnije nego prije.

„Za današnju mladež mislin jako lipo jer su jako pristojni i dobri, ali za njihovo kuhanje je malo problema jer nimaju lazno. Nimaju lazno...oni su opterećeni sa svojon karijeron, sa svojin studijem, a kuhanje mi se čini malo manje. Mi smo više kuhale kad smo bile mlaje...”¹²⁶ (Sonja Rabar, 69)

„Ubrzani tempo života je doša da se više nema lazno posvetit se kuhinji. To je dobro ča se danas sve more spravit.”¹²⁷ (Sonja Rabar, 69)

¹²⁵ „Pa drži se još uvijek do tradicije relativno, ali ne više toliko kao prije. Stvarno ne više toliko, jer znam da je meni baka govorila za određeni blagdan je bilo određeno jelo. Samo to i ništa drugo. A danas se jede šta se stigne. Sve i svašta tako da...”

¹²⁶ „Za današnju mladež mislim jako lijepo jer su jako pristojni i dobri, ali za njihovo kuhanje je malo problema jer nemaju vremena. Nemaju vremena...oni su opterećeni sa svojom karijerom, sa svojim studijem, a kuhanje mi se čini malo manje. Mi smo više kuhale kad smo bile mlade...”

¹²⁷ „Ubrzani tempo života je došao da se više nema vremena posvetit se kuhinji. To je dobro što se danas sve može spremit.”

„A danas je lahko delat. Danas imate se makini, škrinju, si program storijete, i storite. Laglje nego mi nekad.“¹²⁸ (L. Matošić, 82)

„Danas jo lahko kuhaju...zamu tamo kompjuter pa si kuhaju po onen. Ja ne bin to mogla aš ne znon. Nanke pretisnut nič...“¹²⁹ (A. Petrić, 87)

Stoga se danas polako „stvara jaz između generacija, ne prenose se znanja pripremanja tradicijskih jela, ne poznaju se i ne upoznaju okusi i cijele generacije odrastaju na drugačijoj kvaliteti namirnica“ (Kocković, 2017:133.); na kvaliteti „brzih“ namirnica, lako uzgojenih i lako kvarljivih. Pronaći danas pravi domaći proizvod je postalo sve teže, iako ih se može kupiti u svakoj trgovini. No, izgleda da što je više izbora, to je manje pravih izvornih proizvoda.

„Ma to se ne gleda drugo. Za vikend biš storila čo ma ku ti ki pride. Ku ne skuhaš ča ti pride. Ni kako jedanput kad je bilo... A sega je bilo jedanput, ko ne danas ni više onako kako je bilo po storo. Po storo je bilo meni lipo. Kad si imila se domoće, od kokoše i sve, a danas kupiš, storiš od kega imaš. I spečen ja od pulaštra, kupimo kokošu, pa spečen pulaštra, pa rižot storin s ten.“¹³⁰ (E. Barbić, 82)

„Ovako... ja mislin da od onda do sada, se kambijalo, na seli forši ne tako, ali inače po gradah i oštarijah, to se kambijalo ajde, negder, 100%, mi se vidi baren, jer onda ča, onda se ni delalo sake foze jela po seli.“¹³¹ (A. Petrić, 87)

Zbog siromaštva i oskudice, ljudi su tada bili zahvalniji na namirnicama koje su posjedovali kod kuće i više su ih cijenili zato jer su o njima i ovisili. Sve se spremalo svježe i kuhalo se dan za dan, jer drugačijeg načina pripreme nije moglo biti, s obzirom da nije bilo hladnjaka.

¹²⁸ „A danas je lako radit. Danas imate sve uređaje, škrinju, si program namjestite, i napravite. Lakše nego mi nekad.“

¹²⁹ „Danas lako kuhaju...uzmu tamo kompjuter pa si kuhaju po tome. Ja ne bih to mogla jer ne znam. Niti pritisnut ništa...“

¹³⁰ „Ma to se ne gleda više. Za vikend biš napravila nešto ali ako ti netko dođe. Ako ne, skuhaš šta ti dođe. Nije kao jedanput kad je bilo... A svega je bilo jedanput, danas nije više onako kako je bilo po staro. Po staro je bilo meni lijepo. Kad si imala sve domaće, od kokoši i sve, a danas kupiš, napraviš od čega imaš. I ispečem ja od pilića, kupimo kokoš, pa ispečem, pa rižot napravim s time.“

¹³¹ „Ovako... ja mislim da od onda do sada, se promijenilo, na seli možda ne toliko, ali inače po gradovima i restoranima, to se promijenilo ajde, negdje, 100%, mi se vidi barem, jer onda šta, onda se nije radilo svake vrste jela po seli.“

„U biti sve ča je bilo doma uzgojeno to je bilo najbitnije, drugo ni ni bilo.“¹³² (Slavko Rabar, 72)

„Ni bilo škrinji, je bilo sve: `Danas si ubila, danas si pojala, jutri nećeš`.“¹³³ (L. Matošić, 82)

„Onda je bilo vredno perke smo bili siromahi, i je bilo sigurno vredno. A danas ima sačega, nekega ne briga nič. Baren koliko ja vidin.“¹³⁴ (I. Blašković, 64)

„A ja mislin da je sve bilo važno, jer pred 50 let nazad ni bilo ni butigah i ča su imali su imali, su držali kako jedan kušćić zlota, da se prehroniju sebe, i onda su imali više dice. Ni to bilo mama, tata, jedno dite, ili dvoje, nego su bili mama, tata i šest braća i sestara, tako da njin je stvarno svaki gram muke, joja ili krumpira bi dosta bitno...“¹³⁵ (M. Smoković, 24)

Hrana se stoga više poštovala i najobičnije namirnice poput brašna, jaja i krumpira su se najviše i cijenile jer su im one bile glavni izvor prehrane. Danas, uz pregršt raznih namirnica koje si možemo priuštiti, vrijednost i cijenjenost spomenutih je pala, jer znamo da ih možemo nadomjestiti drugim namirnicama. „Društvo sve više gubi svijest o važnosti hrane u svakodnevnom životu i promatra je više kao robu kojom se trguje“ (Pešak u Ernoić, Vincek, 2016), a i jelovnici su postali takvi, da se više ne baziraju sva jela na krumpiru, jajima i brašnu. Dok su se nekad najčešće samo te namirnice i koristile, ljudi su se hranili jednostavnije i skromnije, te su zbog toga znali cijeniti kada bi se u kući nešto novo pripremilo. Tradicijska jela, poput domaće tjestenine, šuga, kruha, se sve rjeđe pripremaju kod kuće, a „pravilo“ spremanja za vikend ili neke blagdane, više ne postoji. No, „iako se tijekom vremena prehrana bitno izmijenila, kuhinjski uređaji modernizirali i izbor namirnica obogatio, a kuharski postupci osuvremenili, tradicijski se recepti nisu napustili“ (Ružić, Dropulić, 2009:59). Mlađe sugovornice su i dokaz da su se recepti prenijeli i na njihove ruke, te da, iako puno rjeđe, još uvijek postoji praksa pripreme domaćih jela kod kuće.

¹³² „U biti sve što je bilo doma uzgojeno to je bilo najbitnije, drugo nije ni bilo.“

¹³³ „Nije bilo škrinje, je bilo sve: `Danas si ubila, danas si pojela, sutra nećeš`.“

¹³⁴ „Onda je bilo vrijedno jer smo bili siromašni, i je bilo sigurno vrijedno. A danas ima svačega, nekoga ne briga ništa. Barem koliko ja vidim.“

¹³⁵ „A ja mislim da je sve bilo važno, jer pred 50 godina unazad nije bilo ni trgovinah i šta su imali su imali, su držali kao jedan komadić zlata, da prehrane sebe, i onda su imali više djece. Nije to bilo mama, tata, jedno dijete, ili dvoje, nego su bili mama, tata i 6 braća i sestara, tako da im je stvarno svaki gram brašna, jaja ili krumpira bilo dosta bitno...“

„Mislin onako, ni da sad jimo samo starinsko, ajmo reć neko mješovito...volimo se domislit ča su naši stariji jili, ali nismo ograničeni da ne volimo nešto novo pravat.“¹³⁶ (K. Vretenar. 24)

Iako je pokleknula pod novitetima i modernim praksama, „današnja je istarska kuhinja suvremena u svojoj tradicionalnosti“ (Lukež, Ujčić, 2012:15). Tome svjedoče i razna prije spomenuta jela, poput fritaje, koja se danas priprema s raznim dodacima, no još uvijek su jedno od pravih domaćih jela. Najveća se promjena dogodila kod pripreme maneštre. Dok je prije maneštra morala biti sezonska i kuhala se od onih namirnica koje su trenutno davale plodove, danas sezonska priprema nije uvjet za kuhanje maneštre od, primjerice, kukuruza. Klasovi se stave u škrinju, ili se umjesto njih može iskoristiti kukuruz iz konzerve. Druga razlika je ta da je maneštra nekad bila vrlo rijetka, s malo ili ništa mesa, kako bi količinski mogla prehraniti više ljudi, dok se danas „pravom“ maneštrom smatra ona koja je gusta i bogata. (Kocković, 2017.) Međutim, takva maneštra nekada nije postojala.

„Mi probamo danas, mi danas dio prošlosti vraćamo u kuhinju. Npr. pripremamo drugačije krumpir pire, jaja, gulaš nego prije. Ali vajak metoda je ostala ona stara. Znači sistem je, samo mi ga nekako obnavljamo u novo, u novi modalitet, da to izgleda nekako, kad pojiš da vidiš da si stvarno...“¹³⁷ (Slavko Rabar, 72)

Isto tako, tradicijska se jela danas mogu pronaći i u ponudama raznih agroturizama i restorana koji doduše, na svojim menijima više ističu domaću tjesteninu i šugo kao pravu tradicijsku hranu Istre, dok bi zapravo trebala prevladavati maneštra. Naravno, domaća tjestenina je bitno obilježje istarske prehrane, no u prošlosti su se Istrijani najviše hranili maneštrom, najsiromašnijim, ali ujedno i najbogatijim jelom koje su konzumirali svaki dan. Maneštra se nikada nije promatrala kao popularno i privlačno jelo, te možda zbog toga nije bila dostojna naći se na stranicama jelovnika. Oduvijek se vezivala uz siromaštvo i teška vremena, stoga Lukež i Ujčić navode kako je „današnja istarska regionalna kuhinja svjedok i prenositelj razdoblja blagostanja iz istarske prošlosti“ (ibid.). Razdoblja blagostanja su bili upravo oni rijetki dani kad se na stolu našlo nešto drugo osim maneštre, poput domaće tjestenine sa šugom i

¹³⁶ „Mislim onako, nije da sad jedemo samo starinsko, ajmo reći neko mješovito...volimo se prisjetit što su naši stariji jeli, ali nismo ograničeni da ne volimo nešto novo probati.“

¹³⁷ „Mi probamo danas, mi danas dio prošlosti vraćamo u kuhinju. Npr. pripremamo drugačije krumpir pire, jaja, gulaš nego prije. Ali uvijek metoda je ostala ona stara. Znači sistem je, samo mi ga nekako obnavljamo u novo, u novi modalitet, da to izgleda nekako, kad pojedeš da vidiš da si stvarno...“

svim ostalim prilozima koji bi se pripremili za taj dan. Prava je istarska kuhinja 20.st ona siromašna, jednostavna i oskudna, kada se svaki dan jelo isto i kada za to nije bilo izbora promjene.

Danas, istarska je kuhinja sve samo ne siromašna. Postala je jedan od glavnih alata u turističkoj ponudi istarskog načina života. Njezinom ponudom u restoranima i agroturizmima se jača regionalni identitet i kao takva, doprinosi razvoju turizma u Istri, ali i u Hrvatskoj. Njezina je ponuda postala raznolika, eksperimentalna u miješanju tradicionalnog i suvremenog, time dodajući jedan potpuno novi okus i raspoznatljivost istarske gastronomije. Bogatstvo prirodnih aroma i začina, domaćih namirnica i kreativnih recepata dobitna su kombinacija postizanja novih okusa u turističkoj ponudi Istarske regije. Prema T. Kocković, „turizam pomaže u reinterpetaciji tradicije i ako se ona sagledava i predstavlja zajedno s kontekstom, onda odnos tradicije i turizma ne mora imati negativne posljedice za zajednicu, nego se na taj način tradicija ujedno prenosi i dalje.“ (Kocković, 2017:130)

8. Zaključak

Hrana je unatrag 30 godina od prvotne funkcije biološke nužnosti privukla pozornost znatiželjnika i postala temom koju je vrijedilo ispitati. Prije nastanka interdisciplinarnih prehrambenih studija, istraživanja tema o kulturi prehrane odvijala su se u sklopu drugih disciplina (sociologija, antropologija, etnologija, povijest, ekonomija), jer je do tada prehrana bila još jedno od sredstava kojima se mogla ispitati problematika raznih područja, a ne samostalan predmet istraživanja. No, ubrzo je hrana postala „ogledalo društva i kulture koje zrcali neistraženo i uzbudljivo područje preklapanja niza znanstvenih disciplina“ (Ivanišević, 2017:8). Zrcaleći tako način života društva te obrasce njegove kulture, „istraživanje korijena vlastita prehranbenog sustava jednako je značajno kao i istraživanje bilo kojeg drugog aspekta identiteta“ (ibid. 149).

Kroz povijest, svaka je generacija naroda na određenom podneblju stvarala svoj identitet, usavršavajući i čuvajući od zaborava svoje vještine, navike, običaje i specifične datosti koje su karakteristične samo za njihovu sredinu. Istrijani su tako, između ostalog, sačuvali svoju kulturu prehrane koja se dugi niz godina obogaćivala i proširivala stranim utjecajima. Kao takva, spoj suprotnosti stranog i domaćeg rezultirao je raznim specijalitetima. Zbog svoje povijesti, istarska kuhinja vuče siromašne korijene, koji su se granali tijekom godina i na sebe privukli novitete. Tako je Istra postala poznata po domaćoj tjestenini (fuži, pljukanci, krafli) koja potječe iz susjedne Italije, kao što su i neke od namirnica neeuropskog podrijetla, poput krumpira, postala osnova u istarskoj prehrani.

U slučaju ostalih namirnica koje su analizirane u radu, točnije brašna i kruha, njihova se uloga znatno smanjila u istarskom domaćinstvu. Brašno se više ne koristi ni približno u onolikoj mjeri kao što se koristilo nekada, iz razloga što se danas „domaća“ tjestenina može kupiti, a kruh je dostupan u svakoj trgovini. Stoga, potreba za pripremom tjestenine i kruha kod kuće više nije nužna kao što je nekad bila, već se ukućani okreću jednostavnijem načinu njihovog pribavljanja. Što se tiče jaja, ona su još uvijek bitna sastavnica, posebice kad su domaća. Još uvijek je najzastupljenije jelo od jaja – fritaja, koja se danas radi na malo moderniji način, no još uvijek je zadržala epitet jela koje se sprema kao marendica (međuobrok) ili kao zamjena za ručak ili večeru. Također, domaća jaja su ostala pokazatelj one namirnice koja Istrijane blisko podsjeća i asocira na dom i nešto domaće. Meso se, nadalje, više ne cijeni kao nekada. Njegova je konzumacija puno češća i lakše dostupnija nego prije, kao i spremanje koje omogućuje pripremu u bilo koje doba godine. Ovdje se vidi velika promjena jer se meso danas jede gotovo na dnevnoj bazi, dok je prije pedeset godina meso bila namirnica koju se

štedjelo i koju se jelo jednom u tjednu. Koristilo se samo za slavlja i bogatije obroke, a danas je gotovo svaki dan na meniju. Također, danas se ne osjeti toliko razlika između kokošnjeg i telećeg mesa ili divljači, jer se sve može spremati u bilo koje vrijeme i nabaviti po srodnoj cijeni.

Domaći pršut je još uvijek ostao simbol ponosa i poštovanja, te je zadržao svoj glas, no on je itekako tiši no prije. Dok se nekad promatrao kao rijetkost i štedljivo čuvao, danas je “domaći komercijalizirani” pršut postao dostupniji no ikada, te je upravo to srozalo njegovu vrijednost. Kao što je nekada bila rijetkost *konzumirati* domaći pršut, danas je postala rijetkost *posjedovati* pravi domaći pršut. Problematika je stoga danas obrnute prirode i zapravo je ironična. Svi oni seljaci koji su prije posjedovali pršut, bilo je neupitno da je to pravi domaći pršut i nije se sumnjalo u njegovu izvornost, jer se prerađivao od onoga što su seljaci imali kod kuće, ali su ga mogli samo rijetko konzumirati i to najčešće kada se ponudio gostima. Danas si svi mogu priuštiti pršut, kad god i koliko god žele, ali pri tome ne znajući koliko je taj pršut zapravo domaći. Ono što se u potpunosti smatra pravim domaćim pršutom je onaj prerađen tradicionalnim postupkom sušenja od mesa istarske svinje uzgojene na istarskom pašnjaku, baš kao što su nekada radili naši stariji. Stoga se danas, u moru komercijaliziranih pršuta koji se predstavljaju kao „domaći“, više cijeni *onaj domaći* pršut koji je napravljen po vlastitoj recepturi i nadziran vlastitim osjetilima. Upravo zbog toga što se počeo prodavati i proizvoditi u većim količinama, postao je standardizirana roba, a epitet „domaćeg“ se stoga razrijedio. Zato je posjedovati pravi domaći pršut danas još uvijek vrijedno hvalisanja, možda čak i više nego nekada, s obzirom da je postao roba na tržištu autohtonih proizvoda.

On još uvijek drži ponosno mjesto u istarskom prehrambenom identitetu, no kao što su promjene utjecale na ostale namirnice, tako nisu zaobišle ni pršut. Od rijetkog proizvoda koji se pod ključem čuvao u konobama seljaka kao nešto najvrijednije što su mogli posjedovati kod kuće, danas je preokupirao tržište i time postao „prepoznatljivo obilježje regionalnog identiteta koje je materijalno isplativo i koje donosi prosperitet regiji, a u skladu je sa svjetskim i globalnim trendovima“ (Orlić, 2013:184). No, iako je pršut našao svoje mjesto u turističkoj ponudi, ono još uvijek predstavlja dio prošlosti, koji je itekako bitan za održavanje istarskog identiteta. Kako prema Blagoniću, „konstrukcija identitetskog zajedništva sadrži u sebi refleksiju na prošlo“ (Blagonić, 2016:113), tako se još dan danas Istrijani identificiraju temeljeći na jelima koja svoje korijene vuku iz prošlih dana. Ako se povedemo riječima Nevene Alempijević koja kaže da je „kolektivno sjećanje na povijest i tradiciju selektivno“, i da “simboli odražavaju tradiciju onakvom kakvu je `mi` želimo pamtili” (Alempijević, 2002/2003:71), tada se može reći da Istrijani žele potisnuti ona razdoblja siromaštva i prisje-

ćati se onih rijetkih dana i trenutaka kada su se kroz jela osjećali bogatijima. Zato se današnji tradicionalni jelovnik Istre bazira na jelima koja su se tada jela samo nedjeljom i u vrijeme slavlja, kao što je to domaća tjestenina, šugo i pršut, a danas pune stranice jelovnika raznih restorana i agroturizama koji njima predstavljaju pravu istarsku tradicionalnu hranu.

Istarska tradicionalna prehrana je podlegla promjenama i novitetima, a tome svjedoče novi okusi, nove namirnice koje su nadogradile stare recepte, te ne-sezonska priprema jela. Mnogo se toga promijenilo, kako u načinu životu i navikama ljudi, tako i u njihovoj kulturi prehrane. Tradicija i tradicionalna prehrana su još uvijek žive i sve dok nove generacije prenose ostatke prošlosti, tradicija, iako izmijenjena, neće se zaboraviti. S obzirom da „svaka generacija u skladu sa svojim vrijednosnim sustavom nanovo kreira i definira tradiciju, ona nije identična i nepromjenjiva, već svaki pripadnik generacije time pridonosi kontinuitetu, ali i reinterpretaciji“ (Grbić u Kocković, 2017: 129). Vrijeme će pokazati kako i u kojem obliku će preživjeti potreba za očuvanjem prošlosti jer tradicija nije nešto što bi trebalo spavati. Tradicija mora ostati budna i kako bi uopće opstala, ona mora nastaviti živjeti u nama i kroz nas. Sve dok se nastave kuhati i posluživati tradicionalna jela Istre, prehrambeni će identitet Istrijana zadržati svoje korijene, pa čak i izmijenjene, nastavit će se nadograđivati u hibridnim spojevima prošlosti i suvremenosti.

9. Popis literature:

Knjige:

1. Banovac Boris, 1998., „Društvena pripadnost, identitet, teritorij“, Sociološko istraživanje regionalne pripadnosti u Istri, Pravni fakultet sveučilišta u Rijeci, Tiskara i grafika Žagar Graftrade d.o.o., Rijeka
2. Bijažić Marko, 1999., „Istarski narodni običaji i stari zanati“, C.A.S.H., Histria-Croatica, Pula,
3. Bukvić Željko, Kralik Davor, Milaković Zlata, 2007., „Hrvatski autohtoni proizvodi“, Poljoprivredni fakultet u Osijeku (nakladnik), Kromopak d. o. o. - Valpovo (tiskara), Osijek,
4. Dukovski Darko, 2004., „Istra: Kratka povijest dugog trajanja (od prvih naseobina do danas)“, Istarski ogranak društva hrvatskih književnika, Pula,
5. Fiddes Nick, 1991., „Meso-prirodni simbol“, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb
6. Ivanišević Jelena, 2017., „Od kuharice do književnosti. Ogleđi o kulinarskoj prozi.“, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb
7. Kocković Z. Tanja, 2005., u M. Bertoša, R. Matijašić, „Istarska enciklopedija“, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb
8. Lukež Franko., 2005., tekst „Gastronomija“ u M. Bertoša, R. Matijašić, „Istarska enciklopedija“, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb
9. Lukež Franko, Ujčić Tajana, 2012., „Ki sit, ki lačan - O prehrani u Istri“, Arheološki muzej Istre, Pula
10. Lukšić Irena, 2011., „Blagovati na tragu klasika“, Hrvatsko filološko društvo, Disput, Zagreb
11. Matvejević Predrag, 2009., „Kruh naš“, V. B. Z. d.o.o., Zagreb,
12. Medvedec Buršić Vesna, 2010., „Tradicionalna istarska jela (sezonska i blagdanska)“, Izdavačko poduzeće Reprezent d.o.o., Račice
13. Mennell Stephen, Murcott Anne, H van Otterloo Anneke, 1998., „Prehrana i kultura (Sociologija hrane)“, Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, Zagreb
14. Montanari Massimo, 2011., „Hrana kao kultura“, Sandorf, Zagreb
15. Muraj Aleksandra, 1998., „Obrisi svakidašnjega života“ u J. Bratulić i J. Hekman, „Hrvatska etnografija - svagdan i blagdan hrvatskoga puka“ (23-136), Matica hrvatska, Zagreb

16. Muraj Aleksandra, 2001., „Prehrambene tradicije“ u A. Muraj I Z. Vitez „Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha“, Barbat : Institut za etnologiju i folkloristiku : Galerija Klovićevi dvori, Zagreb
17. Orlić Ivona, 2013., „Istra kroz tri generacije. Između svakodnevne konstrukcije identiteta i turističkog proizvoda“, Etnografski muzej Istre, Pazin
18. Pavličić Pavao, 1996., „Kruh i mast“, Tiskara Znanje d.d., Zagreb
19. Radić Antun, 1897., „Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu“, Tisak Dioničke tiskare, Zagreb
20. Rihtman-Auguštin Dunja, 1984., „Struktura tradicijskog mišljenja“, Školska knjiga, Zagreb
21. Simmel Georg, 2001., „Kontrapunkti kulture“, Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, Zagreb
22. Standage Tom, 2009., „Jestiva povijest čovječanstva“, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb
23. Vranešić Bender Darija, 2013., „Priče o hrani-od mesa do moussea“, Biblioteka Proxima, Zagreb
24. Žmegač Č. Jasna, 1998., „Seoska društvenost“ u J. Bratulić I J. Hekman, „Hrvatska etnografija - svagdan i blagdan hrvatskoga puka“ (251-295), Matica hrvatska, Zagreb

Članci:

1. Almerico M. Gina, 2014., „*Food and identity: Food studies, cultural and personal identity*“, Journal of International Business and Cultural Studies, The University of Tampa (preuzeto s <https://www.researchgate.net/publication/328809030>, 11.7.2019.)
2. Blagonić Sandi, 2016., „*Istrijanski regere fines: tradicijska kultura i Balkan u diskurzivnoj konstrukciji identiteta*“, Problemi sjevernog Jadrana : Problemi sjevernog Jadrana, No. 15, 2016., Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zavod za povijesne i društvene znanosti u Rijeci, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/179135>, 11.7. 2019.)
3. Dropulić Marinela, Ružić Pavlo, 2009., „*Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre*“, Sociologija i prostor : časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturnog razvoja, Vol. 47 No. 1 (183), 2009., Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/37738>, 16.7.2019.)
4. Ernoić Miljenko, Vincek Dragutin, 2016., „*Značaj lokalne proizvodnje hrane*“, Radovi Zavoda za znanstveni rad HAZU Varaždin; br. 27, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/171601>, 16.7.2019.)

5. Fox Robin, 2014., „*Food and Eating: An Anthropological Perspective*“, Social Issues Research Centre, (preuzeto s <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>, 25.7.2019.)
6. Gaćina Nikolina, 2017., „*Specifičnosti autohtonih hrvatskih pršuta*“, Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, No. 3-4/2017, Stručni rad UDK 637.521, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/184520>, 25.7.2019.)
7. Grahovac Petar, 1997, „*Rudolf Bićanić o seljaštvu, selu i poljoprivredi*“, Sociologija i prostor : časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturnog razvoja, No. 143, 1999., Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Institut za društvena istraživanja u Zagrebu, Hrvatska, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/119965>, 25.7.2019.)
8. Dimšić Katarina, 2019., „*Hrana kao inspiracija za traganjem prošlosti*“. Jelena Ivanišević, Od kuharice do književnosti- ogledi o kulinarskoj prozi”, Anafora : Časopis za znanost o književnosti, Vol. VI No. 1, 2019., Biblioteka Nova etnografija, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/221630>, 3.8.2019.)
9. Ivanišević Jelena, Belaj Melanija, 2015., „*Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti*“, Narodna umjetnost : hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, Vol. 52 No. 2, 2015., Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/149493>, 3.8.2019.)
10. Kalapoš Sanja, 1998., „*Kiša, hrana i kultura: Međusobni utjecaji kulturnih, društvenih i prirodnih činitelja jednoga kraja*“, Studia ethnologica Croatica, Vol. 10/11 No. 1, 1999., Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/48540> , 17.8.2019.)
11. Kocković Z. Tanja, 2017., „*Turizam pamćenja i tradicijska prehrana. Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima*“, Etnološka tribina : Godišnjak Hrvatskog etnološkog društva, Vol. 47 No. 40, 2017., str. 127-140, Etnografski muzej Istre, Pazin, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/191238>, 17.8.2019.)
12. Orlić Ivona, 2004., „*Traditional Food and Tourist Offer of Istria: Characteristics of Istrian Regional Identity*“, Etnološka istraživanja, No. 10, 2005., Pučko otvoreno učilište Poreč, Poreč, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/37793>, 17.8.2019.)
13. Orlić Ivona, 2004., „*Suvremeni istarski identitet: Besidarenje Francija Blaškovića i njegov doprinos konstrukciji identiteta Istrijana*“, Narodna umjetnost : hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, Vol. 41 No. 2, 2004., Pučko otvoreno učilište, Poreč, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/26051>, 22.8.2019.)
14. Pardon Đurica, 2013., „*Kruh naš svagdašnji: Antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije*“, Diacoven-

- sia : teološki prilozi, Vol. 21 No. 1, 2013., Matije Gupca 31, 31424, str. 157.-178., (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/99634>, 22.8.2019.)
15. Petrović Duško, 2006., „*Anatomija identiteta: teorijsko problematiziranje identiteta*“, Etnološka istraživanja, No. 11, 2006., Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/37224>, 22.8.2019.)
 16. Shah Riya, 2018., „*Food and Identity: Food Studies, Cultural and Personal Identity*“, Christ University, Bangalore, (preuzeto s <https://www.researchgate.net/publication/328809030>, 10.8.2019.)
 17. Svirac Manda, 1990., „*The symbolics of bread in special occasions*“, Studia ethnologica Croatica, Vol. 3 No. 1, 1991., Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet, Odsjek za etnologiju, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/75771>, 15.8.2019.)
 18. Svirac Manda, 1998., „*Uskrsni kruh i pecivo iz Istre*“, Studia ethnologica Croatica, Vol. 10/11 No. 1, 1999., Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet, Odsjek za etnologiju, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/48542>, 15.8.2019.)
 19. Škrbić Alempijević Nevena, 2003., „*Značenja tradicijskoga pri konstruiranju istarskih identiteta*“, Studia ethnologica Croatica, Vol. 14/15 No. 1, 2003., Filozofski fakultet, Odsjek za etnologiju, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/47758>, 15.8.2019.)
 20. Vinšćak Tomo, 1998., „*Iz tradicijske baštine središnje Istre*“, Studia ethnologica Croatica, Vol. 10/11 No. 1, 1999., Filozofski fakultet, Odsjek za etnologiju, Zagreb, (preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/48538>, 15.8.2019.)
 21. Žaper Ana, 2004., „*Kulinarstvo - dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi*“, NAŠE MORE : znanstveni časopis za more i pomorstvo, Vol. 51 No. 5-6, 2004., Sveučilište u Dubrovniku, Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju, Dubrovnik, (preuzeto s linka <https://hrcak.srce.hr/8442>, 15.8.2019.)

Popis izvora:

1. <http://www.istra-istria.hr/index.php?id=263>, (preuzeto 18.7.2019.)
2. <http://hrvatski.enacademic.com/52076/kolinje>, (preuzeto 25.7.2019.)

Popis sugovornika:

1. A. Barbić, 83 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godina, Šumber
2. E. Barbić, 82 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godina, Šumber
3. I. Blašković, 64 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godina, Šumber
4. G. Matošić, 72 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godine, Ružići
5. L. Matošić, 82 godine, vrijeme intervjua: prosinac, 2018. godina, Ružići
6. A. Petrić, 87 godina, vrijeme intervjua: siječanj, 2019. godine, Šumber
7. S. Rabar, 69 godina, vrijeme intervjua: siječanj, 2019. godine, Kršan
8. S. Rabar, 72 godine, vrijeme intervjua: siječanj, 2019. godine, Kršan
9. D. Baćac, 24 godine, vrijeme intervjua: siječanj 2019. godine, Pićan
10. M. Fakin, 22 godine, vrijeme intervjua: siječanj 2019. godine, Pazin
11. L. Tončetić, 24 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godine, Tupljak
12. M. Smoković, 24 godine, vrijeme intervjua: siječanj 2019. godine, Pićan
13. A. Stojšić, 23 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godine, Potpićan
14. P. Teskač, 23 godine, vrijeme intervjua: prosinac 2018. godine, Potpićan
15. K. Vretenar, 24 godine, vrijeme intervjua: siječanj 2019. godine, Klesari
16. N. Vrh, 24 godine, vrijeme intervjua: siječanj 2019. godine, Cere