Ivana Šarić Žic

MASLINA U PREHRAMBENOJ PRAKSI OTOKA KRKA: TRADICIONALNI I SUVREMENI DISKURS

Mr. sc. Ivana Šarić Žic
Pomorski i povijesni muzej Hrvatskog primorja Rijeka
Etnografski odjel
ivana@ppmhp.hr

UDK 633.852.73(497.5-210.7Krk)
Izvorni znanstveni članak
DOI: http://doi.org/10.21857/9e31lhnqzm

Promičući pozitivna svojstva maslinova ulja kao neizostavnoga dijela mediteranske prehrane te ističući njegovu dominantnu primjenu u svojoj prehrani u odnosu na druge masnoće, stanovnici otoka Krka naglašavaju mediteranski aspekt kulinarskog identiteta svog otoka, a time i potvrđuju njegovu pripadnost Mediteranu. Polazeći od činjenice da je prehrana proizvod kulture u kojoj je nastala i da se prehrambene navike razvijaju i mijenjaju sukladno kulturnim mijenama, ovim se radom nastoji istražiti, definirati i interpretirati stvarnu ulogu masline i njezinih prerađevina u kulturi javne i privatne prehrane otoka Krka nekad i danas. U radu se preispituje i uporaba drugih masnoća, čime se otkrivaju razlike u stvarnim prehrambenim navikama u odnosu na one koje se danas promiču spomenutim modelom mediteranske prehrane. Nadalje istražuju se i poveznice prehrane i društvenih promjena od početka 20. stoljeća do danas, odnosno kako su različiti ideološki diskursi, ekonomske mogućnosti i kulturnozdravstvene politike oblikovali zasebna razdoblja u pogledu odnosa „ukusa“ i „okusa“. Istraživanje otkriva da se u kontekstu suvremenih nutricionističkih trendova gotovo redovito izostavlja činjenica da su se masnoće životinjskoga podrijetla rabile u prehrani na otoku Krku u relativno nedavnoj prošlosti, čime se negira jedan povijesni segment regionalnog identiteta. Ovakvim (svjesnim) promjenama optike kulinarstva, a time i kulinarskog identiteta, predstavlja se kao dominantan, često i jedini, samo odabrani element tradicijske kulture.

Ključne riječi: maslina; maslinovo ulje; otok Krk; tradicijska prehrana; identitet; turizam.

Početkom 20. stoljeća, kada maslinarstvo na otoku Krku doživljava svoj puni procvat, ondje je egzistiralo čak 300 000 stabala. Danas se najčešće spominje brojka od oko 130 000 rodnih stabala. Još je uvijek očuvan kraški način uzgoja maslina, odnosno nema masovnije plantažne sadnje, što ide u prilog očuvanju specifičnosti krčke maslinarske tradicije i tradicionalnih suhozida – gromača. Zastupljenost stabala

maslina i proizvodnje maslinova ulja na otoku značajno varira od godine do godine, što se odražava na prehrambenim navikama stanovnika. Maslina je najviše rasprostranjena na jugoistočnom dijelu otoka Krka, između gradova Krka i Punta, kao i na području Dubašnice. Puno se manje stabala nalazi na ostalim dijelovima otoka, a stabala maslina najmanje ima na području Baške. Ekspanzivan razvoj turizma i pojačana industrijalizacija sredinom 20. stoljeća pridonijeli su zanemarivanju tradicionalnih gospodarskih grana, pa tako i maslinarstva, što je ostavilo traga i na reduciranim proizvodnim količinama masline i maslinova ulja. Danas je, međutim, otočno maslinarstvo, prateći suvremene trendove u proizvodnji na Mediteranu i uzlazni trend vrednovanja maslinova ulja, svakako u usponu, postavši najrazvijenijom poljoprivrednom aktivnošću na otoku. Svjedočimo njegovu procvatu koji se odvija zbog mnoštva raznorodnih razloga, što će daljnji tekst pokušati prikazati.

Od masline do maslinova ulja

Na otoku Krku zastupljene su četiri autohtone sorte maslina: *debela*, *naška*, *rošulja* i *slatka*. Posljednjih se godina pojavljuju i nove sorte, a uglavnom je riječ o talijanskim vrstama *pendolino* i *leccino*. Većina proizvođača maslinova ulja na otoku proizvodi višesortna ulja koja se dobivaju miješanjem navedenih sorti u različitim udjelima. U rad krčke Udruge maslinara *Drobnica*, osnovane 2002. godine, danas je uključeno oko dvjesto pedeset članova. Jedan od glavnih ciljeva Udruge maslinara *Drobnica* upravo jest očuvanje autohtonih sorti, kako to naglašava tajnik Udruge Goran Marević:

> U sklopu priprema za ulazak u Europsku uniju podnijeli smo zahtjev za oznakom izvornosti za krčko maslinovo ulje, a imamo i projekt genotipizacije autohtonih sorti. [...] Mi smo uvijek tražili poticaje da naše stare sorte izvučemo iz grmlja, a ne da sadimo talijanske sorte. (Udruga maslinara *Drobnica* 2010: 66)

Slijedom tog projekta u doglednoj bi se budućnosti na području Krka trebao formirati prvi matični nasad autohtonih sorti masline. Na taj bi se način maslinovo ulje proizvedeno na otoku Krku izdvajalo iz danas vrlo bogate tržišne ponude maslinovih ulja, gdje ga se najčešće ne prepoznaje kao ulje posebna geografskog podrijetla, već ga se svrstava među istarska ili dalmatinska ulja. Prema podatcima navedene udruge danas je zastupljenost autohtonih sorti još uvijek vrlo visoka u odnosu na uvezene sorte: omjer je 95 % prema 5 % u korist autohtonih sorti.

Analizirajući sve aspekte promjena koje su se dogodile u prehrambenoj praksi otoka Krka povezane s maslinama i maslinovim uljem, sa sigurnošću možemo ustvrditi da su upravo u domeni proizvodnje maslinova ulja one najkorjenitije. Analiza i usporedba svih triju faza proizvodnog procesa maslinova ulja na tradicijski i suvremeni način (sadnja i uzgoj maslina, berba i prerada) jasno pokazuje kako se danas

zbivaju značajne promjene u svim fazama. Suprotno tradicijskim uzusima, kada se maslini u masliniku zapravo poklanjalo vrlo malo pažnje, danas je taj segment proizvodnje možda najvažniji jer kvaliteta izvedbe poljoprivrednih radova na maslinama predstavlja značajan preduvjet za kvalitetu uroda.

Većina maslinara berbu danas započinje već početkom listopada, nerijetko tijekom toga mjeseca i završava, a ubranu se maslinu nastoji preraditi istog dana. Suprotno tomu, tradicijska berba maslina nije započinjala prije dana Svih svetih ili poslije i znala je potrajati i do kraja veljače. Također, suprotno današnjim nastojanjima, prerada nekada nije započinjala odmah već bi se čekalo dogovoreni red, što je moglo potrajati i nekoliko dana, pa i tjedana.

> Nekada se čekalo da [masline] budu crne, onda se bralo, ni govora dok je bila pola. Zato smo se mi smrzavali jer se bralo u 12. ili 1. pa čak i u 2. mjesecu. Ni govora da se prije počinjalo u 10. mjesecu. To je bilo prije nezamislivo. (N. Ž.)

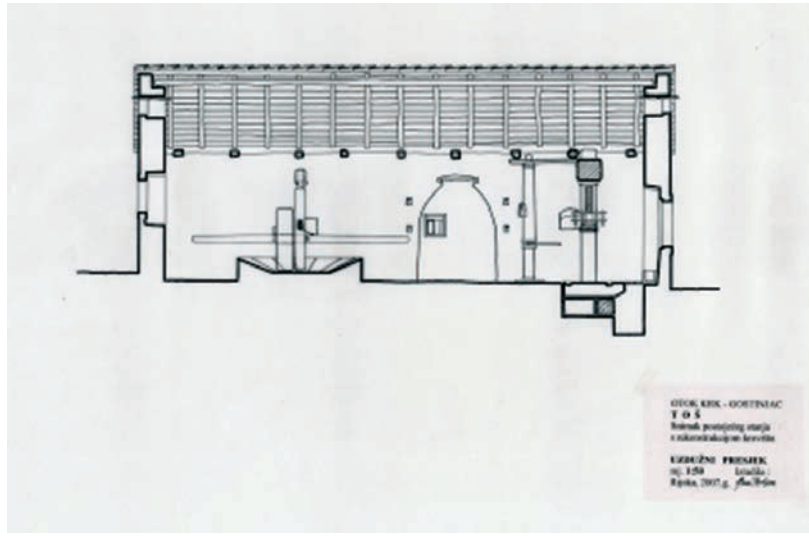
Pripadnici mlađe generacije maslinara svjesni su stalnih promjena i inovacija u maslinarstvu i nastoje pratiti suvremene agrotehničke trendove. U *Otočnom Novom listu* od svibnja 2011. godine objavljen je razgovor s Brankom Judom, koji, iznoseći vlastita iskustva, navodi kako njegov djed, čije je masline naslijedio, teško prihvaća potrebu rezidbe maslina kao i okus maslinova ulja proizvedenog na suvremeni način jer je za „njegov ukus previše pikantno i gorko“ (Gržetić 2011: 18).

> Nije nikakva novost da starije generacije ne cijene nov način proizvodnje ulja, pa ipak se u zadnje vrijeme malo maslinara drži starinskog načina i svi prihvaćaju novitete kojima se zadovoljava organoleptička, odnosno senzorska analiza panel-testom. (ibid.)

Terensko je istraživanje pokazalo da i pripadnici starije generacije ipak sve agilnije usvajaju suvremene postupke pri dobivanju maslinova ulja.

> Mi smo naše masline pobrali do Svih svetih. Mi nismo tradicionalni, ne čekamo da pocrne jer to nije ni pravilno, to je sve pogrešno. Naši ljudi teško shvaćaju i ne žele razumjeti neke stvari, ne možemo mi živjeti na onaj način kako su naši stari živjeli. Došlo se je do novih saznanja, došla je nauka, umiješala se medicina. Ali ima ljudi koji i dalje beru za Božić, čekaju da masline pocrne. Mladi su skloniji promjenama, nešto i zapamte, ali stari su teški, tvrdi. (D. M.)

Proizvodnja maslinova ulja u tradicijskoj se praksi temelji na načelu tiještenja prethodno smrvljenog mesa ploda masline. Kako bi se istiskivanje pospješilo, masa se prelijeva vrelom vodom. Taj osnovni princip tehnološki se primjenjuje na tri načina: istiskivanjem rukama na dasci, gaženjem u kakvoj drvenoj posudi te mljevenjem u mlinovima i tiještenjem u tijeskovima – *toševima*.



Slika 1. Arhitektonski snimak toša u Gostinjcu na otoku Krku (planoteka Konzervatorskog odjela u Rijeci)

Danas na otoku Krku nijedan tradicijski *toš* nije aktivan dok odnedavno djeluju četiri suvremena postrojenja za preradu maslina. Suvremeni proces dobivanja maslinova ulja objedinjuje obje tradicionalne faze – mljevenje i tiještenje – u isti proizvodni ciklus. To skraćivanje vremena potrebnog za preradu u odnosu na vrijeme koje je bilo potrebno u tradicionalnim *toševima* svakako znači pozitivan pomak u procesu prerade plodova maslina u ulje.

U uzgoju maslina i proizvodnji djevičanskoga maslinova ulja sve je manje tradicije i iskustvenog pristupa, a sve više potrebe da se sazna kako i zašto se određeni suvremeni postupci provode i što se pritom događa na kemijskoj i biokemijskoj razini. Osuvremenjena proizvodnja u velikoj je mjeri promijenila ulogu čovjeka u proizvodnom procesu. Ljudski rad i dalje je neophodan, no zbog automatiziranog procesa ljudi puno manje fizički sudjeluju u njemu, što predstavlja olakšanje u odnosu na zahtjevno tradicijsko skupljanje plodova, mljevenje i tiještenje.

Maslina u prehrani – primjer otoka Krka

Primarna ljudska potreba – zadovoljavanje gladi i žeđi – jest univerzalna, ali su načini njezina zadovoljavanja vrlo raznovrsni. Isprepletenost prirodnih resursa nekog područja, društvenog ustroja neke ljudske zajednice te njezinih ekonomskih mogućnosti, kao i tehnoloških znanja, materijalnog inventara, vrijednosnog sustava

i uvriježenih navika čini prehranu specifičnom kulturnom kategorijom (Muraj 1997: 146). Zbog tolikog niza elemenata prehranu, kao i općenito sve kulturne pojave, odlikuje određena nestalnost.

Koje je mjesto zauzela maslina u krčkom prehrambenom sustavu? Najprije, ovim se istraživanjem željelo propitati istinitost suvremenih tvrdnji da je maslinovo ulje bila dominantna, pa čak i jedina masnoća koja se u prošlosti koristila u prehrani na području Mediterana, pa tako i otoka Krka, koji se ovdje ističe kao ogledni primjer (engl. *case study*). Drugi je zadatak istraživanja bio odgovoriti na pitanje koliko su druge masnoće zastupljene u prehrani današnjih Krčana, imajući u vidu snažnu promociju pozitivnih svojstava maslinova ulja, ali i negativnih svojstava masnoća životinjskog podrijetla, prvenstveno svinjske masti. Već ovdje naglašavamo jedan od rezultata ovoga istraživanja kojim se utvrđuje da su u tradicijskom kulinarstvu otoka Krka bile zastupljene različite masnoće i da su se koristile podjednako. Do sredine 20. stoljeća većina je otočnih domaćinstava imala barem jednu svinju za vlastite potrebe, a svinjska se mast kao i ovčji loj, sukladno ekonomično organiziranom tradicijskom gospodarstvu, koristila redovito u prehrani. Suprotno tome, danas se svinje više ne uzgajaju. Konačno, istraživanje o primjeni maslinova ulja u prehrani pokazalo je svu višeslojnost i višefunkcionalnost prehrane kao vitalnog aspekta svakodnevne kulture.

Primjena maslinova ulja

Tradicija uporabe maslinova ulja, koje se na otoku najčešće nazivalo *domaće ulje*, na ovim prostorima zasigurno je stara koliko i prisutnost masline kao poljoprivredne kulture. U pripremi hrane, osim već spomenutih životinjskih masnoća koje su se dobivale i prerađivale u vlastitom domaćinstvu, već su odavno bile prisutne i druge masnoće. Poučno-gospodarski list *Pučki prijatelj*, koji je na Krku kontinuirano izlazio od 1899. godine pa sve do početka Prvoga svjetskog rata, donosi 1909. obavijest *Domaćem ulju prijeti konkurenca iz Azije*, u kojoj se navodi:

> U zadnje se je vrijeme počelo uvažati u Evropu iz Azije tako zvano „Soja-ulje“, koje bi moglo s vremenom silno škoditi dalmatinskom i istarskom ulju. Naša vlada, da to zapriječi, pripravlja zakon, po kojem će se morati plaćati visoku carinu na „Soja-ulje“, ali se nekako protive tvorničari... (*Domaćem ulju* 1909)

Nadalje nakon Drugoga svjetskog rata sve se više koriste industrijski proizvedena ulja, koja su za mnoge obitelji koje nisu imale vlastito maslinovo ulje bila cjenovno puno prihvatljivija.

Uz ostale čimbenike, i visoka cijena maslinova ulja zasigurno je u prošlosti uzrokovala ekonomičnost njegova korištenja, što potvrđuju sva moja terenska istraživanja. Nije bila rijetkost da je maslinovo ulje bilo miješano s masti ili pak industrijski proizvedenim uljima.

> Maslinovo ulje u nas ni bilo da su svi imeli. Moji nisu imeli toliko ulja. Nisu imeli toliko maslina. Moji su dali ¾ bijelog ula, obično onda ni bilo suncokretovog, i ¼ maslinovog u bocu i time se polivala salata. Ja deneska dam celo maslinovo jer si ga morem priuštit. Ja ga kupim, mi nemamo svoga. (M. S. M.)

Kako je već istaknuto, razmjeri potrošnje maslinova ulja u pojedinim su dijelovima otoka svakako ovisili o prisutnim količinama stabala, što je određivalo i količinu proizvodnje. Maslinovim se uljem uvijek trgovalo. Prodavalo ga se, kupovalo, mijenjalo za druge namirnice. Objašnjavajući suvremeni porast potrošnje maslinova ulja kazivači tvrde da im je danas to ekonomski dostupno, aludirajući na povoljne cijene i dobru ponudu ulja. Jedna od kazivačica, uspoređujući današnje vrijeme i vrijeme njezine mladosti, ističe:

> Sve se drugačije trošilo. Mi denes sve na veliko trošimo. Ja bocu ula začas potrošim. Mi smo nekad i vodu po malo trošili, se reklo toči na uli. Uli od maslini, ni trebalo niš više reć. Svi smo znali ča to predstavlja. [...] Uli je uvik bilo na veloj ceni. Ki ga je imel je imel, ki ga je išal kupit skupo ga je kupil. Litra maslinovog ula, to je bil pojam. (M. S. M.)

U dostupnim zapisima o prehrani na otoku Krku u prvoj polovici 20. stoljeća, najveći broj podataka o konkretnoj primjeni maslinova ulja očekivano nalazimo u etnološkoj monografiji Ivana Žica o narodnom životu i običajima u Vrbniku. Naravno, i u Žica nalazimo navode o uporabi drugih masnoća odnosno *smokova*: rastopljene masnoće, bilo svinjske ili ovčje, koje se također često miješaju s maslinovim uljem (Žic 1901: 4; 7; 20–35).

I danas, kao i u ranijem razdoblju, uporaba maslinova ulja vrlo je individualna, pa tako ovisi o osobnom ukusu, financijskim mogućnostima i drugim čimbenicima. Premda je suvremeno društvo sklono u raznim pojavama pronalaziti određena pravila, kada je hrana u pitanju, pravila je doista teško odrediti.

> Za sve živo ga koristim. Kad delam presnac, ne margarin ni maslac, za salate, jedino ga ne volim prepržit. Promijeni ukus i nije mi to fino. Isključivo ga koristim hladnog. Kad je gotova maneštra, malo kapnem, u blitvu, špinat, kelj. I malo češnjaka, samo hladno, bez dinstanja. Ljudi danas idu iz krajnosti u krajnost. Ljudi prže ribu na maslinovu ulju, meni to ni fino, to mi je zagoreno, ja ju samo malo prelijem. (V. M.)

> Mi ga puno upotrebljavamo, pogotovo moj sin. I hladno i toplo, i pržimo na njemu, makar pržena jela uglavnom ne jedemo. (Ž. J.)

> Ja ga ove godine više trošim jer ga više imam, a prije sam ga trošila na malo, za blitvu, ribu obavezno. Sada ga stavljam u svu hranu. (S. L.)

> U našoj se obitelji ne prži na maslinovu ulju, koristi se samo za ribu i povrće. (Obitelj M.)

> Medicina i znanost nam govore da je to najbolje ulje, najbolja masnoća i naša obitelj kuha samo na maslinovom ulju. Mi trošimo ujutro malo, malo maslaca za doručak, u kolače

> dodamo i maslinovo ulje i maslac. Trošimo vrlo malo slanine za, na primjer, broskvu; malo slanine trošimo za maneštru. Biljno ulje trošimo malo kad treba nešto jako popržiti. Izbjegavamo maksimalno jako grijanje maslinovog ulja, makar podnosi temperaturu od 200 stupnjeva. Mi nešto popržimo na biljnom ulju i preko toga stavimo maslinovo ulje i sve radimo na maslinovom ulju. Nauka je dokazala da je to jedino pravo ulje. (D. M.)

O ranijoj uporabi maslinova ulja u sferi javne prehrane pronalazimo izuzetno malo podataka. Vrlo su zanimljivi i važni navodi Viktora Cerića, koji u četverojezičnom *Vodiču kroz gornje Primorje* iz 1923. godine piše:

> Mnogi posjetioci Primorja utvaraju si, da se u domaćim gostionicama priprema jelo samo uljem i radi toga sasma krivog mnijenja i sugestije, mnogome ne prija hrana u manjim domaćim gostionama. Moderno uredjeni hoteli uveli su tako zvanu bečku kuhinju, dok se u gostionicama priprema na ulju samo riba. Druga se jela u primorskim kuhinjama uopće nisu nikada ni pripravljala na ulju, što bi svakako bilo prirodnije i zdravije, jer hrana začinjena dobrim maslinovim uljem vrlo prija; razlika se gotovo ne može ni opaziti. (Cerić 1923: 13)

U daljnjem tekstu autor ističe kako je maslinovo ulje istisnulo iz kuhinje orahovo ulje, kao i ono od lješnjaka i *bukovice* (bukvina žira), „koje si je za vrijeme rata steklo osobiti glas“ (ibid.). Uz navedene, neuobičajene vrste ulja koristilo se i ulje od lanenog sjemenja, kao i od *sunčanice* (suncokreta). Zaključujući poglavlje o uljima u primorskoj kuhinji, Cerić ističe kako se zbog nepoznavanja maslinovo ulje podcjenjuje „premda je mnogo bolje od svake druge masti“ (ibid.).

U svjetlu suvremene promocije maslinova ulja zanimljiva je tvrdnja kazivačice iz Dobrinja da se tijekom sedamdesetih godina 20. stoljeća odvijala svojevrsna antipropaganda spram maslinova ulja. Zanimljiv je i način na koji ona objašnjava tadašnje razloge za isticanje negativnih svojstava maslinova ulja koji su, kao i danas, bili povezani sa širim društveno-političkim kontekstom. Prema njezinoj percepciji tih je godina planski zapuštana poljoprivredna proizvodnja kako bi se stanovništvo privuklo u gradove radi unapređenja industrije.

> Kad sam bila mala, svi su se ljudi othranili na ulju i svinjskoj masti. Ulje se nije kupovalo. [...] Poslije je počelo industrijsko ulje, iza rata, pedesetih godina. Nakon toga je počela i propaganda da je maslinovo ulje nezdravo, da ima puno masti. To je bilo malo prije sedamdesetih, ja se toga dobro sjećam, kad je Tito govorio: „Tvornice radnicima!“ Onda su mnogi muški odavde išli u Rijeku raditi i te su se masline zapustile. (S. L.)

Konzerviranje masline

Za prostor otoka Krka karakteristično je da se u prošlosti maslina prvenstveno koristila za dobivanje maslinova ulja, dok se njezin plod tek vrlo rijetko konzervirao. Premda su pojedine autohtone krčke sorte pogodne za kvalitetno konzerviranje, taj je

postupak nekoć bio vrlo rijedak, jednako kao i danas. Rijetkost konzerviranja maslina potvrđuje i Ivan Žic:

> Ulikvi se poberu, opare i posole, pek sprave va lonec, ali va dižicu, ontrat se zobju v korizmi. Ovo redki delaju, a i nî to, bog zna, če, za jist, nego za nevoju. (Žic 1901: 10)

Današnje gastronomske recepture uz maslinovo ulje često koriste i konzervirani plod masline. Konzervirane masline čine jedan od sastojaka umaka koji se služi uz različite vrste tjestenina, potom se koriste u svježim salatama, a katkad i pri pripravi kolača. Danas većina krčkih konoba nudi konzerviranu maslinu kao uobičajen proizvod. Masline se tako vrlo često poslužuju sa sirom i pršutom, uz kruh, iako je taj vid degustacije maslina bio prema dosadašnjim podatcima nepoznat u tradicijskoj prehrani Krka.

> Zadnjih pedeset godina se uz pršut i sir daju masline, ali to ne znači da su bile domaće, već uvozne. (D. M.)

> Jedino uz pršut i sir, ali to nije krčka maslina već južne konzumne masline, kao grčka ili južnotalijanska. (Ž. J.)

Međutim, danas se može uočiti trend kreativne uporabe ploda masline na neke nove načine.

> Radim i liker od crnih maslina. Stari recept. Crne masline, kad se već počnu sušiti na stablu, staviti u rakiju, stoji par mjeseci, i dodati začinskih trava i dodati koricu limuna i naranče. Stoji devet mjeseci. (G. M.)

> Pijane krčke masline, to je moj izum, masline odležale u lozovači, uz dodatak šećera i nekih mirodija. Točno se i ne sjećam šta sam stavila, imam zapisano. (V. M.)



Slika 2. Ponuda na lokalnim sajmovima – Pijane krčke masline

Kada se danas govori o maslinovu ulju, stavlja ga se u sasvim drugačiji kontekst od onoga koje je imalo u tradicijskoj kuhinji, gdje je njegova primjena bila vrlo jednostavna. Suvremeni poznavatelji maslinova ulja ističu kako se uz svaku pojedinu namirnicu sljubljuje posebna vrsta maslinova ulja koja određenom jelu daje osebujan okus. Raspravama o tome kojem jelu dodati koje ulje – adekvatno onome koje vino piti uz koje jelo – ono se doista smješta u sasvim novi gastronomski kontekst. I u Hrvatskoj je sve prisutnija *umjetnost* kušanja ulja, baš kao da je riječ o vinskim *sommelierima*.

Uporaba drugih masnoća

Vrlo se često prostor rasprostranjenja masline smatra granicom prostora u kojem se koristi ulje biljnog podrijetla prema prostoru čiji stanovnici koriste životinjsku mast. Zanimljivo je spomenuti da su stari Grci smatrali barbarskim korištenje masnoća životinjskog podrijetla, čime su jasno distancirali svoju kulturu, *kulturu masline*, od one koju su smatrali manje vrijednom, barbarskom. Ekskluzivistička propaganda maslinova ulja kao temeljne mediteranske namirnice stvorila je svojevrstan stereotip kako zemlje Mediterana ne poznaju druge vrste masnoća osim maslinova ulja. Današnja kulturnozdravstvena politika toliko snažno propagira maslinovo ulje da se čini nemogućim da je i područje otoka Krka kao dijela Mediterana u ne tako davnoj prošlosti u velikoj mjeri, gotovo ravnopravno, uz maslinovo ulje koristilo i druge masnoće. Javno je mnijenje potkrijepljeno medicinskim dokazima da životinjska mast nije zdrava te da pripada kontinentalnim dijelovima Hrvatske, dok je „zdrava" prehrana Mediterana ne koristi.

U poglavlju o hrani svoje knjige o tradicijskoj kulturi Vrbnika Marica Stašić Milić navodi upotrebu obiju vrsta masnoća: i biljnoga ulja i životinjske masti.

> Hrana je bila dobra, če je zemja podarila to se je jelo. Sve onako kako je Bog dal. Palenta je bila glavna, uz nju je sve pasalo. Kisela ripa, friško zeli na uli pokanjeno, al na zapešt i kvašenica (kiselo zeleno zeli). Fažol na garbo, meso ze salamuri, bravetina i ovčetina za maneštru. [...] malo reja palenta je kaša. Kašu se prelelo ze smokon od friganog prašćega mesa. (Stašić Milić 2008: 76)

U tom smislu autorica potvrđuje da se „mast tu upotrebljavala pola-pol".

Sugovornik S. Ž. istaknuo je da se maslinovo ulje i **svinjska mast** upotrebljavala gotovo u istom omjeru. Ulje je bilo izvor novca i stoga se događalo da se nije konzumiralo u obiteljskoj kuhinji, već se prodavalo. Kazivačeva je majka pri pripremi hrane miješala maslinovo ulje i svinjsku mast, ovisno o tome čega je više bilo pri ruci, jer su u pogledu maslina i godine bile različito rodne. Tijekom 1960-ih uzgoj maslina u potpunosti se zapostavio, pa je, kako S. Ž. tvrdi, u prehrani prevagnula uporaba masti: „Onda je, više-manje, sve išlo na mast." Svi stariji kazivači i raniji zapisi ističu

da je gotovo svaka obitelj imala po jednu ili više svinja, što pretpostavlja potrošnju svinjske masti, jednako kao i različitih svinjskih prerađevina. Ivan Žic početkom 20. stoljeća navodi:

> Za prašca se čudo skerbi, ma se i mora, zač se pase vavik va mošuni (koci, kasali), a pojal bi, če bi videl. (Žic 1900: 58)

I moji sugovornici daju slične izjave:

> Nona bi frigala krumpir na masti, imel je sve gušti ovoga svita. Njihov krumpir, njihova mast. (Obitelj M.)

> Ulje se nije puno koristilo, prije se je nažalost puno koristila svinjska mast jer je puno ljudi imalo svinje. Zadnjih četrdeset, pedeset godina se to promijenilo, ljudi su prešli na kupovno ulje. (Ž. J.)

Uz svinjsku mast konzumirao se i **ovčji loj**. Kako je već u više navrata naglašeno, dostupnost pojedinih namirnica određivala je i učestalost njihove uporabe. Loj je osobito bio korišten u dijelovima otoka gdje je uzgoj ovaca bio jače zastupljen. Primjerice kazivač M. V. rođen je u Dragi Bašćanskoj, gdje je ovčarstvo i danas vrlo živo. Ondje je živio do svoje jedanaeste godine, a obitelj mu je imala više od sto ovaca.

> U mom rodnom mjestu baš maslina nema. Mi smo kupovali maslinovo ulje [...] Ipak je svaka familija nastojala da ima svinju. Onda bi se rastopilo, i to je bio glavni začin, mast, mast. Mi smo imali dosta stoke, svinja i ovaca i onda bi se taj loj rastopilo. Baš je moja pokojna majka mećala loj sa mašću, pa je to ipak bilo podnošljivo. (M. V.)

> Ja se sjećam da smo mi svake godine imali jednu do dvije svinje, normalno, trošila se svinjska mast. Onda se ubilo 2 – 3 ovce pa se i ovčji loj trošio. Sve se to potrošilo da bi se preživjelo jer je trebalo puno, a malo je bilo. (D. M.)

Kazivači ističu da je mast i danas u određenoj mjeri zastupljena u njihovu jelovniku, i to za pripremu određenih jela, premda više nema domaće svinjske masti.

> Imali smo svoje prasce. Na gulaš ja i danas stavljam mast. [...] Posudim od susjede iz Bjelovara svako ljeto malo masti. Stari ljudi su puno jeli na masti, a svi su dugo živjeli, do sto godina. I svi su bili jaki, moja mater je sa 92 godine u vrtu kopala. Puno su i radili ljudi. Danas djeca imaju torbe od 5 kilograma pa ih ne mogu nositi, bolesna su, alergična. (S. L.)

Možemo zaključiti da je uporaba masti u današnjoj prehrani sasvim sigurno smanjena u odnosu na prošla vremena, no očito još je prisutna, osobito u sferi privatne prehrane.

Maslinarstvo je *in*

Maslinarstvo u Hrvatskoj, pa tako i na otoku Krku, posljednjih dvadesetak godina, nakon duge stagnacije i nazadovanja, doživljava pravu renesansu. Brojnost literature posvećene agrotehničkim mjerama u maslinarstvu uvelike nadilazi broj radova o praktičnoj, konkretnoj primjeni maslinova ulja u prehrani. Razlozi sve jačeg interesa za maslinarstvo mogu se svesti na dvije kategorije: ekonomsku isplativost te snažno promoviranu nutricionističku vrijednost maslinova ulja.

Ekonomska isplativost proizvodnje maslinova ulja oduvijek je predstavljala jedan od motiva za bavljenje maslinarstvom, s obzirom na uvijek višu cijenu u odnosu na druge masnoće. Već smo naveli da je zbog tako visoke cijene ulje bilo prodavano, a u domaćinstvu su se, o čemu svjedoče svi kazivači, koristile i druge masnoće proizvedene na vlastitim gospodarstvima poput svinjske masti i ovčjeg loja.

> Moja baka je prodavala ulje pod urom u Rijeci. Vozili su se čamcima iz Malinske i prodavali ulje, i s tim novcima su kupovali zemlju, šume, i tako dalje. Jednu veliku šumu koju ja imam prema Krku, to je moja baka kupila, 72 tisuće kvadratnih metara, s uljem. To vam je dokaz da je i nekada ulje puno vrijedilo. (D. M.)

No buđenje maslinarstva svakako treba sagledati i u kontekstu promocije nutricionističkih saznanja koja, potpomognuta biokemijskim analizama, maslinovo ulje svrstavaju u red najzdravijih masnoća. Suvremena nutricionistika daje smjernice što je poželjno jesti kako bi se ljudski organizam zadržao u optimalnoj tjelesnoj i zdravstvenoj formi, vodeći tako suvremenog potrošača prema zakučastom zadatku odabira preporučenih jela i pića. Rezultati znanstvenih i nutricionističkih testova sve više zamjenjuju tradiciju kao pouzdanog vodiča u izboru hrane.

Na tom tragu i promidžba općenito zdravih aspekata mediteranske prehrane donosi izvrsnu marketinšku promociju maslinarstva. Domaći mediji neprekidno nas izvještavaju o pozitivnim stranama mediteranskog načina prehrane, uz to uvijek ističući i značaj maslinova ulja u tom prehrambenom sklopu. Iako ljudi mediteranskog podneblja tisućama godina čvrsto vjeruju u ljekovitost maslinova ulja, tek je 20. stoljeće iznijelo na svjetlost dana činjenice o njegovoj biološkoj vrijednosti. Pronađeni su odgovori na pitanja zašto tako dobro djeluje na ljudsko zdravlje i koji su mehanizmi tog djelovanja.

Glavnu prekretnicu u masovnom prihvaćanju maslinova ulja izvan granica njegove domovine – Mediterana – označilo je istraživanje pod nazivom *Seven Country Study* (*Studija sedam zemalja*), provedeno pedesetih godina prošloga stoljeća. U njemu su sudjelovale Sjedinjene Američke Države, Nizozemska, Finska, Grčka, Italija, bivša Jugoslavija i Japan. Istraživanje je osmislio i vodio znanstvenik Ancel Keys sa suradnicima. Svrha istraživanja bila je usporedba kontinentalnog i mediteranskog načina prehrane. Rezultati istraživanja uzdrmali su mnoge postavke svjetskog nutricionizma,

jer je utvrđeno da oni koji jedu na „mediteranski“ način i svakodnevno troše maslinovo ulje imaju niske vrijednosti kolesterola u krvi i nisku incidenciju koronarne bolesti. Prava uloga maslinova ulja, međutim, nije odmah uočena. Preporuke za pravilnu prehranu i pravilan omjer različitih masnoća prednost su davale višestruko nezasićenim masnim kiselinama, što znači da se poticala potrošnja biljnih ulja, dok su se na crnoj listi našle masnoće životinjskog podrijetla poput svinjske masti, maslaca i loja. U tim je preporukama maslinovo ulje zadržalo neutralno mjesto. Naknadnim su analizama preporuke za potrošnju masnoća ponešto preinačene. Tako korigirane i danas su na snazi: preporučuje se umjerena potrošnja višestruko nezasićenih masnih kiselina, što manje zasićenih, a najbolja je uporaba jednostruko zasićenih masnih kiselina koje prevladavaju u maslinovu ulju (Duić Pribičević 2008: 74).

Godine 2004. u Dubrovniku je održan 15. skup Međunarodnog povjerenstva za etnološko istraživanje prehrane. Tema skupa bila je: *Mediteranska prehrana: Koncepti i trendovi*. Mediteranska prehrana promatrana je s različitih teorijskih stajališta. Dok su jedni pretpostavljali da postoji određeni stupanj prehrambenog i kulinarskog zajedništva u mediteranskom području, u prošlosti i sadašnjosti, drugi su analizirali sadašnje percepcije Mediterana kao integrirane kulturne i prehrambene regije, sugerirajući da su takvi trendovi nastali relativno nedavno kao posljedica masovnog turizma, globalnog stila življenja i dijetetskih trendova. Ta skupina istraživača usredotočila se na razmatranje utjecaja suvremenoga mediteranskog kulinarstva na opće međunarodne trendove u prehrani.

Prema izlaganju jednoga od sudionika skupa, Konrada Köstlina, pripadnika druge analitičke skupine, konstrukcija općeprihvaćenog pojma *mediteranske kuhinje* proizlazi iz kulturnih obrazaca drugih naroda, koji nisu s područja Mediterana.

> Sasvim je izvjesno da su ljudi oko Sredozemlja blagovali jela koja pokazuju malo zajedništva. Pojam mediteranske kuhinje zahvaljuju južne turističke regije posjetiteljima sa sjevera [...] Od 1950. počinju turisti sa sjevera cijeniti ta jela u zajedničkoj igri sa zavidnim i naizgled nesvjetovnim *dolce far niente* životnim stilom južnjaka. (Köstlin 2006: 88)

Köstlin navodi kako se još u 19. stoljeću maslinovo ulje smatralo diuretikom, a turistički vodiči donosili su upute kako se može izbjeći jelo na maslinovu ulju. On tvrdi da tek nakon Drugoga svjetskog rata dolazi do novog vrednovanja maslinova ulja. Međutim, potrebno je naglasiti da se način života suvremenog čovjeka bitno razlikuje od načina života ljudi iz 1950-ih godina, kada su počela istraživanja mediteranske prehrane. U tom smislu i krčki kazivači daju osvrt:

> Sjećam se moje babe kad sam kao mali dolazio u Jurandvor, pedesetih godina, preko cijelog stropa je visila svinjetina. Sušila je svinjetinu, a isto tako i ovčetinu. Ljudi su drukčije živjeli pa im to nije smetalo zdravlju. Te masnoće im nisu štetile jer su ljudi puno radili pa su trošili tu masnoću. (Ž. J.)

Maslina kao važna komponenta gastronomsko-turističke ponude otoka Krka

Danas je na otoku Krku prisutna fuzija dviju privrednih grana, poljoprivrede i turizma, koja se odražava i na turističko-gastronomsku ponudu. No sjetimo se da u 1960-ima i 1970-ima te djelatnosti nisu bile ravnopravno zastupljene: turizam je rastao, dok je poljoprivreda izumirala. Početci razvoja masovnijeg turizma spomenutih godina negativno su se odrazili na poljoprivredu, jer su zbog snažnog trenda gradnje turističkih vikend-kuća mnoga poljoprivredna, pa tako i maslinarska područja poslužila kao građevinske parcele. Danas se pak maslina kao namirnica „tradicionalnog ugleda" odlično uklapa u turističke tendencije promocije Hrvatske kao mediteranske destinacije.

Posljednjih se godina na otoku Krku odvijaju dvije manifestacije čiji je osnovni cilj promocija i afirmacija maslinarstva, a uz edukativni moment, njihov je turistički aspekt osobito naglašen. Riječ je o *Danima maslina* u Puntu i manifestaciji *Drobnica fest*, koja nije zamišljena kao turistička manifestacija, no različitim aktivnostima pridonosi i turističkoj ponudi. Stručna literatura, opisujući ovakve pojave, sve učestalije koristi izraz *oleoturizam* za granu turizma povezanu s uzgojem maslina i proizvodnjom maslinova ulja.

Dani maslina u Puntu

Dani maslina u Puntu, koji se organiziraju od 1995. godine, zapravo predstavljaju pionirski projekt koji je započeo prije recentnog maslinarskog *booma*. Od početaka se težište manifestacije stavlja upravo na gastronomski aspekt, jer se tom prigodom u mjesnim restoranima i hotelima priređuju različita jela spravljena s maslinovim uljem. Sama manifestacija počinje polovicom listopada i traje obično dvadesetak dana. Tijekom tog razdoblja održavaju se mnogobrojne izložbe i degustacije nagrađenih ulja, radionice, edukacije za maslinare, prezentacije starih *toševa*, kao i novih strojeva i strojne berbe maslina. Također, organizirane grupe, uz određenu naknadu, odlaze u maslinike u kraću berbu, a ondje ih organizator ugošćava hranom i pićem. Time se razvija specifičan vid turističke ponude, čime se znatno produžuje turistička sezona, a berba maslina postaje svojevrsnom turističkom atrakcijom.

Drobnica fest

Drobnica fest održava se od 2008. godine u gradu Krku u cilju edukacije lokalnih maslinara o suvremenim načinima prerade maslinova ulja. Manifestacijom su obuhvaćena brojna stručna predavanja, kušanja i ocjenjivanja ulja, nagrađivanje najboljih i

slično. Premda nema turistički karakter, određene aktivnosti koje se popratno odvijaju tijekom tog festivala, zasigurno privlače goste. Godine 2010., prigodom održavanja *Drobnica festa*, otvorena je prva maslinarska staza. Maslinari otoka Krka nastoje ovim putem, na tragu pozitivnih istarskih iskustava, a po uzoru na vinske ceste, oblikovati edukativne staze maslinova ulja. *Udruga maslinara Drobnica* na području grada Krka u suradnji s lokalnom upravom uredila je više staza/šetnica popularnog naziva: *Putevima zlatnih kapi krčkog blaga*.



Slika 3. Info-ploča na maslinarskoj stazi

Nadalje na manifestaciji *Drobnica fest 2011.* održana je i prezentacija „jedinstvene ekskluzivne linije maslinovog ulja *Zlatne kapi* obogaćenog 24-karatnim zlatnim listićima“, uz vođenu degustaciju. Goran Marević, proizvođač, ističe kako je ovim proizvodom

> ponajprije želio stvoriti ekskluzivan autohtoni krčki suvenir, proizvod kakav će vjerujem mnogi htjeti ponijeti kao uspomenu iz ovog grada. [...] Zlatom obogaćeno ulje u trolitarskoj boci [...] cijenom doseže vrijednost od kojih 1500 kuna [...] Zainteresiranima će se taj jestivi proizvod ponuditi u znatno manjem i cjenovno prihvatljivijem izdanju... (Trinajstić 2011)

Premda ovakav vid ponude na tržištu nije novost, na lokalnoj je razini izazvao podijeljena mišljenja.

Zaključno

Prehrana je proizvod kulture u kojoj je nastala i, sukladno tome, kako se kultura razvija i mijenja, mijenjaju se i prehrambene navike njezinih pripadnika. Kako su se mijenjale prehrambene navike stanovnika otoka Krka u pogledu konzumacije maslinova ulja od početka 20. stoljeća do danas? Koliko su različite društvene, ekonomske i zdravstvene politike utjecale na njegovu proizvodnju i potrošnju?

Stanje maslinarstva na otoku Krku u posljednjih šezdesetak godina najviše je određeno različitim ekonomskim pojavama koje su se događale u tom razdoblju i industrijalizacijom nakon Drugoga svjetskog rata, koja je rezultirala zamiranjem poljoprivrede i recentnim procesom reagrarizacije zbog kojeg se ljudi vraćaju poljoprivredi. Današnji procvat maslinarstva odigrava se usporedo s promocijom mediteranske prehrane koja stalno ističe pozitivna svojstva maslinova ulja. Danas turistički djelatnici konstruiraju kulinarski identitet otoka Krka prema izvana usvojenom „pročišćenom" modelu poželjnih prehrambenih navika u kojemu nema mjesta za druge masnoće osim za maslinovo ulje. Današnja promocija pozitivnih svojstava maslinova ulja izostavlja nekada značajno zastupljenu svinjsku mast i ovčji loj koji su u prošlosti u različitim dijelovima otoka u velikoj mjeri predstavljali važne namirnice. Pritom se usporedno odvija sve snažnija i masovnija proizvodnja maslinova ulja, koja traži i nove potrošače. A najsigurniji put za osvajanje novih kupaca predstavlja iskazivanje pozitivnih nutricionističkih svojstava maslinova ulja. Time se formira magičan krug međusobne ovisnosti gospodarske i zdravstvene politike.

Kako u kontekstu iznesenoga sagledati suvremeni kulinarski identitet otoka Krka? Promocijom maslinova ulja naglašava se mediteranski aspekt tog identiteta, a time i uvijek iznova potvrđuje sama pripadnost Mediteranu. Uputno je pritom citirati sljedeće misli Freddyja Raphaëla i Geneviève Herberich-Marx, koje parafrazira Jasna Čapo Žmegač:

> Kolektivni su identiteti [...] kompleksni i višeznačni. Autori su utvrdili da zbog različitoga povijesnog iskustva razne skupine društva imadu vlastito, drukčije sjećanje na prošlost, a time se konstituiraju različiti identiteti tih skupina, a svi oni čine ukupni identitet pokrajine (regionalni identitet). Ekskluzivni kult samo jedne strane kulturnoga nasljeđa u kojemu neki pronalaze identitet pokrajine, ne odgovara složenosti prošlih zbivanja i prepletenosti tradicija i iskustava raznih [...] skupina koje žive u pokrajini. (Raphaël i Herberich-Marx 1991: 420; prema Čapo Žmegač 1994:17)

Ovaj *ekskluzivni kult* samo jedne strane kulturnog nasljeđa možemo lako sagledati preko suvremene glorifikacije maslinova ulja na Krku. Njome se promovira samo jedan segment regionalnoga prehrambenog identiteta, koji je uvelike proizvod određenih suvremenih ideja, pretpostavki i predrasuda te je značajno ovisan o medijima. U kontekstu suvremenih nutricionističkih trendova prikriva se uporaba masnoća životinjskog podrijetla u nedavnoj prošlosti otoka Krka. Ovakvim (svjesnim) promjenama

optike kulinarstva, a time i kulinarskog identiteta, navedena povijesna činjenica postaje nepoželjnim segmentom modernog otočnog identiteta, dok se maslinovo ulje prezentira kao dominantan, često i jedini, odabrani segment lokalne tradicijske kulture.

LITERATURA

Cerić, Viktor. 1923. *Vodič kroz gornje Primorje: Od Sušaka do Obrovca: Sa 68 slika*. Bakar: Udruženje privrednika u Bakru.

Čapo Žmegač, Jasna. 1994. „Plaidoyer za istraživanje (nacionalnog) identiteta u hrvatskoj etnologiji". *Etnološka tribina* 24/17: 7–23.

„Domaćem ulju prijeti konkurenca iz Azije". 1909. *Pučki prijatelj: list hrvatskom seljaku za pouku i zabavu*, 20. srpnja, br. 19: 149.

Duić Pribičević, Vera. 2008. „Panacej u bolovima: Maslinovo ulje i zdravlje". U *Maslina i maslinovo ulje: A–Ž.* Božena Zadro i Slavko Perica, ur. Zagreb – Split: Naklada Zadro – Institut za jadranske kulture i melioraciju Krša, 73–81.

Gržetić, Nedeljko. 2011. „Na 'Drobnica festu' Branko Jud iz Vantačića okrunio se zlatnom medaljom: Djed ga zarazio maslinama". *Otočni Novi list*, 15. svibnja, br. 172: 18.

Köstlin, Konrad. 2006. „Mediterranean Food: An Idea from the North Creates its Reality". U 2006. *Mediterranean food: Concepts and Trends: Proceedings of the 15th International Ethnological Food Research Conference, Dubrovnik, 27 September – 3 October, 2004*. Patricia Lysaght i Nives Rittig-Beljak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku – Etnografski muzej, 77–88.

Meyer, Karl Heinrich. 1996. *Čakavština otoka Krka*. Rijeka: Izdavački centar Rijeka.

Muraj, Aleksandra. 1997. „Za creskim stolom: Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture". *Etnološka tribina* 27/20: 145–209.

Raphaël, Freddy i Geneviève Herberich-Marx. 1991. *Mémoire plurielle de l'Alsace: Grandeurs et servitudes d'un pays des marges*. Strasbourg: Société savante d'Alsace et des régions de l'Est.

Stašić Milić, Marica. 2008. *Šepićani serca i mora: Kazivanja o životu i običajima u Vrbniku na otoku Krku*. Rijeka: Adamić.

Trinajstić, Mladen. 2011. „Krčko maslinovo ulje obogatio listićima zlata: Goran Marević". *Novi list*, 26. travnja, br. 20657: 19.
[www.novilist.hr/Vijesti/Regija/Otoci/Krcko-maslinovo-ulje-Goran-Marevic-obogatio-listicima-24-karatnog-zlata]

„Udruga maslinara Drobnica iz Krka“. 2010. *Maslinar: časopis za maslinare i uljare* lipanj 2/4: 64–67.

Žic, Ivan. 1900. „Vrbnik (na otoku Krku): Narodni život i običaji: Priroda (Nastavak): Bilje“. *Zbornik za narodni život i običaje* 5/1: 51–59.

Žic, Ivan. 1901. „Vrbnik (na otoku Krku): Narodni život i običaji: Hrana i posuđe“. *Zbornik za narodni život i običaje* 6/1: 1–35.

KAZIVAČI

1. D. M. (rođ. 1930.), Malinska. Razgovor vođen 14. studenoga 2010.
2. N. Ž. (rođ. 1935.), Punat. Razgovor vođen 16. listopada 2010.
3. M. S. M. (rođ. 1937.), Vrbnik. Razgovor vođen 23. listopada 2010.
4. G. M. (rođ. 1962.?), Krk. Razgovor vođen 24. kolovoza 2010.
5. obitelj M., Punat. Razgovor vođen 7. listopada 2010.
6. Ž. J. (rođ. 1950-ih), Vrbnik. Razgovor vođen 16. listopada 2010.
7. S. L. (rođ.1946.), Dobrinj. Razgovor vođen 25. svibnja 2011.
8. M. V. (rođ. u Dragi Bašćanskoj 1919.), Košljun. Razgovor vođen 31. svibnja 2011.
9. S. Ž. (rođ. u Vrhu 1950.), Košljun. Razgovor vođen 31. svibnja 2011.
10. V. M. (rođ. u Vrhu 1950-ih), Kornić. Razgovor vođen 7. listopada 2010.

SUMMARY

Ivana Šarić Žic

Olive in the Island of Krk's Food Culture: Traditional and Contemporary Discourses

By promoting positive qualities of olive oil as essential ingredient of the Mediterranean diet and by emphasizing its dominant role in local cuisine compared to other fats, the inhabitants of the island of Krk accentuate the Mediterranean aspect of their island's culinary identity and confirm that it belongs to the Mediterranean. Considering the fact that diet is a part of culture in which it developed and that eating habits evolve in accordance with cultural changes, in this paper I examine the role of olive and its products in public and private diet of the island of Krk in the past and nowadays. Also, I question the use of other fats, which helps us discover the differences between real eating habits and the ones that are promoted today in the above-mentioned Mediterranean diet model. Furthermore, I research relationships between diet and social changes since the beginning of the twentieth century until today, i.e. how different ideological discourses, economic possibilities and cultural-health policies shaped separate periods in regard to the relationship between "taste" and "flavour." This is how I concluded that in the discourse of contemporary nutrition trends, the fact that animal fats were used on the island of Krk relatively recently is almost always omitted. Hence, an important segment of regional identity is negated. By such an intentional change of culinary optics, and therefore culinary identity, only a chosen element of traditional culture is presented not only as dominant, but as the only one.

Keywords: olive; olive oil; the island of Krk; traditional diet; identity; tourism.