Istarski zanati i narodni običaji - projekt Istra Inspirit

Vujisić, Vanessa

Undergraduate thesis / Završni rad

2015

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:137:772807

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-28**

Image not found or type unknown

Repository / Repozitorij:

Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula

zir.nsk.hr

Image not found or type unknown

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Sveučilišni interdisciplinarni studij
Kultura i turizam

VANESSA VUJISIĆ

ISTARSKI ZANATI I NARODNI OBIČAJI - PROJEKT ISTRA INSPIRIT

Završni rad

Pula, 2015.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Sveučilišni interdisciplinarni studij
Kultura i turizam

VANESSA VUJISIĆ

ISTARSKI ZANATI I NARODNI OBIČAJI - PROJEKT ISTRA INSPIRIT

Završni rad

JMBAG: 0303020255, izvanredna studentica

Studijski smjer: Kultura i turizam

Predmet: Estetika komunikacije

Mentor: Prof. dr. sc. Fulvio Šuran

Pula, lipanj 2015.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Vanessa Vujisić, kandidatkinja za prvostupnicu Kulture i turizma ovime izjavljujem da je ovaj Završni rad rezultat isključivo mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Završnog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica:

U Puli, 11. lipanj 2015. _____

SADRŽAJ

UVOD **3**

1. PROJEKT ISTRA INSPIRIT **4**

1.1. O PROJEKTU ISTRA INSPIRIT 4
1.2. PROGRAM ISTRA INSPIRIT-A 5
1.3. KRITIČKI OSVRT NA PROJEKT ISTRA INSPIRIT 16

2. NARODNE NOŠNJE U ISTRI **17**

2.1. MUŠKE NARODNE NOŠNJE 18
2.2. ŽENSKE NARODNE NOŠNJE 19

3. ISTARSKI STARI ZANATI **22**

3.1. OBRADA KAMENA 22
3.2. OBLIKOVANJE ŽELJEZA 24
3.3. OBRADA GLINE 26
3.4. TKANJE I VEZENJE 28
3.5. ZIDARSTVO 30
3.6. TARTUFARSTVO 31
3.7. MASLINARSTVO 33
3.8. PJENUŠCI NA VRHU I BISKA 35

4. ISTARSKI NARODNI OBIČAJI **38**

4.1. TRADICIJA PEČENJA KRUHA 38
4.2. KOSIDBA TRAVE 40
4.3. VOLOVSKA ZAPREGA 41
4.4. DAN PRAŠĆINE 43
4.5. VELE FEŠTE 44

5. UTJECAJ PROJEKTA ISTRA INSPIRIT NA TURIZAM ISTRE **47**

ZAKLJUČAK **49**

LITERATURA **50**

INTRNET STRANICE **51**

POPIS SLIKA **52**

SAŽETAK / SUMMARY **53**

UVOD

Projekt Istra Inspirit je nova turistička atrakcija koju su pripremili i javnosti predstavili Turistička zajednica Istre, Istarska županija i Istarska razvojna turistička agencija. Glavni cilj ovog složenog kulturno-turističkog proizvoda, je stvoriti takav turistički proizvod koji bi postalo motiv dolaska turista i izvan sezone. Turisti bi tada tijekom čitave godine mogli upoznavati Istru na kvalitetan i poučan način putem autentične istarske baštine.

U Istri je u povijesti bilo raznih majstora, kojih danas više nema, jer su ih istisnule tvornice i vrijeme. Od starih zanata, prema kojima je Istra bila poznata, danas su gotovo nestale nekad presudne djelatnosti. I mnogi narodni običaji su se bitno izmijenili ili su gotovo posve iščeznuli. Razlog tomu jest taj da su narodni običaji bili podložni raznim kulturnim i drugim utjecajima.

Problem istraživanja je nedovoljno poznavanje starih istarskih zanata i običaja. Predmet istraživanja je istražiti i utvrditi značenje starih istarskih zanata i običaja u svrhu promicanja turizma na tom području.

Rad se sastoji od četiri poglavlja. U uvodnom dijelu završnog rada uvodi se čitatelja u problem i predmet istraživanja uz opis strukture rada. U prvom poglavlju se daje osvrt na projekt Istra Inspirit. Drugo poglavlje govori o starim istarskim zanatima, kao što su obrada kamena, oblikovanje željeza, obrada gline, tkanje i vezanje, zidarstvo, tartufarstvo, maslinarstvo, te proizvodnja pjenušca. Treće poglavlje obrađuje istarske narodne običaje. Detaljnije se govori o tradiciji pečenja kruha, kosidbi trave, volovskoj zaprezi, danu prašćine i običajima vezanih za velim feštama. Četvrto poglavlja govori o utjecaju projekta Istre Inspirit na turizam u Istri. Na kraju rada donosi se zaključak, popis korištene literature i popis slika.

1. PROJEKT ISTRA INSPIRIT

1.1. O projektu Istra Inspirit

Projekt Istra Inspirit je zajednički projekt Istarske županije, Turističke zajednice Istre i Istarske razvojne turističke agencije. Cilj projekta je obogatiti kulturno-turističku ponudu Istre. Ponuda se temelji na interaktivnim uprizorenjima istarske povijesti i legendi na autentičnim lokacijama. Posjetiteljima se nudi cjelovit pregled istarske baštine i povijesti, i to od upoznavanja antičkih spomenika i starogradskih jezgri i muzeja, pa do sudjelovanja na rimskoj gozbi ili baroknom balu.

Između ostalog, projekt Istra Inspirit predstavlja rebranding postojećih kulturno-turističkih priredaba, koje zajedno čine drugačiji tip turističkog proizvoda koji pretendira biti na vodećoj tržišnoj poziciji. Projekt je početnoj fazi prezentiran turističkim agencijama i velikim hotelskim kućama, koje trebaju uključiti istarske priče u svoje aranžmane. Ovaj projekt se nastoji, svake godine proširiti novim doživljajima i lokacijama, a cilj je postići oko stotinjak uprizorenja, odnosno produžiti program na cijelu godinu.

Glavni cilj ovog složenog kulturno-turističkog proizvoda, je stvoriti takav turistički proizvod koji bi postao motiv dolaska turista i izvan sezone. Turisti bi tada tijekom čitave godine mogli upoznavati Istru na kvalitetan i poučan način putem autentične istarske baštine.

Različiti kulturno-povijesni i gastro doživljaji oživljavaju autentične lokacije u Istri i prikazuju se na potpuno drugačiji način. Rimske vile, starogradske jezgre, istarski kašteli, muzeji, pa čak i rudnik u Raši, pretvoreni su u pozornicu te su uz veličanstvenu scenografiju i vrhunsku režiju, uspjeli dočarati trenutke istarske misteriozne povijesti. Uz sve to, pripremaju se i kušaju mnoga prigodna jela, kao što su: ribarski meni, rimska gozba, rudarska marenda, renesansna gozba i slično. Ovaj projekt je stvorio jedan novi brand koji uključuje i autentične suvenire, koji se mogu kupiti na svakom Inspirit doživljaju. Projekt Istra Inspirit je tijekom 2012. godine nagrađen sa četiri prestižne nagrade za svoju inovativnost i kreativnost, a to su: nagrada CBTour 2012. – Croatian Business Tourism, nagrada za kreativnost koju dodjeljuje MRAK, nagrada Simply the best, te nagrada Zlatna koza.[1]

[1] Više o projektu Istra Inspirit: http://www.istrainspirit.hr/ (22.5.2015.)

1.2. Program Istra Inspirit-a

Projekt Istra Inspirit posjetiteljima daje mogućnost putovanja kroz vrijeme, sve od kaštela, rimskih vila, starogradskih jezgri i muzeja. Daje im mogućnost sudjelovanja na rimskoj gozbi, srednjovjekovnom pogubljenju, baroknom balu i boravku u crnom rudniku. A daljnji tekst daje pregled događanja u sklopu projekta Istra Inspirit:[2]

MITSKA BIĆA ISTRE – Vrijeme nakon divova 1000 pr. Krista: (posjetitelji će saznati tko je Veli Jože, okusiti čarobne napitke štriga, pogledati igre prastarog cirkusa i sudjelovati u "gradnji Arene"). U Istri su u dalekoj prošlosti živjela čudnovata bića. Neka velika poput brda, a neka mala poput masline. Na pulskom Kaštelu posjetitelje očekuje putovanje kroz istarsku mitologiju u interaktivnom sadržaju ("Budite suputnici u avanturama Velog Jože, pomozite štrigama i štrigunima sastaviti čarobni napitak, pokušajte sagraditi Arenu s vilama i borite se protiv velikog zmaja. Glazba, cirkus, kazalište i igra vas očekuju..."). Doživljaj uključuje:[3]

- piće dobrodošlice,
- posjet pulskom Kaštelu i upoznavanje mitskih bića Istre,
- predstava o gradnji pulske Arene uz interaktivno sudjelovanje djece,
- performans vila,
- slatka zakuska i piće,
- mini disco,
- fotografiranje s likovima iz predstave.

Slatka zakuska uključuje:

- prirodni sok i vodu,
- magični kolačići štrige,
- sezonsko voće.

Cijelo događanje traje 1,5 sata, a organizira ga Povijesni i pomorski muzej Istre.

---

[2] Program Istra Inspirit-a dostupan na Internet stranici: http://www.istrainspirit.hr/ (22.5.2015.)

[3] Ibid.

CRISPO – Dolazak Rimljana 326.g.: (Kako je izgledala gozba kojom je Konstantin Veliki proslavio povratak svojeg sina Crispa i zašto je maćeha bila zla). Na arheološkom nalazištu Vižula, kroz priču o rimskom ratniku Crispu, posjetitelji biti će svjedoci tragične sudbine mladog prijestolonasljednika ("Car Konstantin Veliki proglašava Crispa nasljednikom trona Rimskog carstva nakon pobjedonosnog povratka iz bitke. Ovakav ishod se ne svidi njegovoj maćehi Fausti koja, u nastojanju da zadrži svoju poziciju, pokuša zavesti mladog posinka. Odbačena i uvrijeđena, Fausta isplanira okrutnu osvetu. Uz priču o ljubavi, mržnji i osveti te jelima pripremljenim po starim rimskim receptima vratit ćemo vas u doba Rimskog carstva i 326. godinu..."). Doživljaj uključuje:[4]

- piće dobrodošlice,
- interaktivnu hodajuću predstavu,
- razgled arheološkog lokaliteta Vižula,
- prikaz rimske tragedije na jedinstvenoj lokaciji uz more i zalazak sunca,
- glazbeno i plesno putovanje,
- bogatu rimsku gozba na lokalitetu.

Meni rimske večere:

- pečena piletina s medom,
- riblji savor sa maslinovim uljem,
- mesne polpete s pinjolima i ljekovitim travama,
- salata od tune s ječmom,
- suhe smokve marinirane s vinom i cimetom,
- palačinke s medom,
- vino s medom i mentom,
- sok od bazge.

Trajanje priredbe 2- 3 sata, u organizaciji Općine Medulin

[4] Ibid.

SPACIO – Doba revolucijA 1632 g. (Što su jeli i pili ribari i težaci Rovinja te o čemu se pričalo u konobama na kraju radnog dana). Posjetitelji će saznati kako su nekada živjeli rovinjski ribari i radili težaci ("Sve do nedavno, rovinjski su ribari svoju ribu lovili u batanama, dok su težaci dane provodili marljivo radeći u vinogradima. Navečer bi se svi zajedno družili u podrumu Spacio i pričali o danu na izmaku. Nakon što bi pojeli ribu koju su upecali i popili nekoliko čaša dobrog vina, pjevali bi pjesme o svakodnevnim događajima, moru, nesretnim ljubavima i životnim radostima. Ponekad, omamljeni dobrim pićem, čak bi se i žustro posvađali. Budite i vi dio njihovog života! Sudjelujte u ovom zanimljivom događaju te kušajte ribu i vino rovinjskih ribara i vinogradara..."). Doživljaj uključuje:[5]

- piće dobrodošlice,
- razgled Ekomuzeja batana,
- romantičnu vožnju batanama duž poluotoka uz glazbu,
- doživljaj rovinjskog spacia Matika,
- ribarsku večeru,
- nastup folk sastava Batana ili grupe bitinadura KUD-a Marco Garbin,
- komični igrokaz.

Meni ribarske večere:

- slani inćuni ili srdele u savoru,
- pržena miješana riba (fritto misto) sa salatom,
- kruh,
- fritule,
- 0,2l domaće vino,
- 0,5l voda.

Trajanje priredbe 2-3 sata,u organizaciji Ekomuzeja Kuća o batani.

[5] Ibid.

MORGANOVO BLAGO – 1680.g. (Gdje je zakopano gusarsko blago i zašto je kapetan Morgan izabrao Dvigrad). Posjetitelji će otkriti dramatičnu priču o sakrivanju blaga jednog od najpodmuklijih gusara koje je svijet ikada upoznao – Henrya Morgana. ("Budite dio nezaboravnog mjuzikla uz vesele zvuke gusarskih pjesama i uživajte u pravoj piratskoj zabavi u čarobnom ambijentu srednjovjekovnog grada Dvigrada"). Doživljaj uključuje:[6]

- piće dobrodošlice,
- razgled Dvigrada,
- interaktivan mjuzikl o blagu kapetana Morgana,
- bogatu tematsku večeru,
- nastup KUD-a Dvigrad.

Meni gusarske večere:

- pečena piletina,
- krumpir s rokulom,
- riža s povrćem,
- umak od divljači s ananasom,
- rajčica s krupnom soli,
- salata s ciklom i lećom,
- sezonsko voće.

Trajanje priredbe 2-3 sata, u organizaciji Općine Kanfanar.

[6] Ibid.

VJEŠTICA MARE – Srednji vijek 1632.g. (Zašto je travarka Mare završila na lomači i kako su slavili njezini krvnici). Posjetitelji upoznati će se sa tužnom sudbinom Mare Radolovich. ("Travarka Mara iz Svetvinčenta, optužena je od svojih sugrađana da je vještica i da je sklopila ugovor s vragom. Iako im je donedavno pomagala i liječila ih svojim travama, jednoglasno su je osudili da gori na lomači u dvorištu kaštela Grimani-Morosini. Je li Mare doista spaljena ili se uspjela spasiti? Saznajte istinu i počastite se pravom pučkom gozbom..."). Doživljaj uključuje:[7]

- piće dobrodošlice,
- razgled kaštela Grimani-Morosini,
- prezentaciju starih zanata,
- degustaciju autohtonih proizvoda,
- suđenje i pogubljenje vještice,
- glazbeni sastav Nešpula,
- pučku večeru i piće,
- druženje s glumcima.

Meni renesansne večere:

- maneštra po starinski s bobićima,
- batak i zabatak,
- pečeni krumpir,
- domaći kruh,
- domaće vino,
- voda.

Trajanje cijele priredbe 2-3 sata, organizator Turistička zajednica Općine Svetvičenat.

[7] Ibid.

SVJETIONIK LJUBAVI – Austro-Ugarska Monarhija 1818.g. (Koga je potajno ljubio grof Metternich I zašto nisu živjeli sretno do kraja). Posjetiteljima je prikazana ljubavna priča grofa Metternicha. ("Za vrijeme izgradnje svjetionika u Savudriji 1818. godine grof Metternich, koji je nadgledao građevinske radove, zaljubio se u lokalnu djevojku. Ubrzo je svjetionik, sa svojim skrivenim prostorijama, postao ljubavno gnijezdo dvoje zaljubljenih koji po tadašnjim društvenim pravilima nisu mogli biti zajedno. Doživite ovu zabranjenu ljubav, uživajte u ljubavnim napitcima i afrodizijskim jelima uz pucketanje vatre..."). Doživljaj uključuje:[8]

- afrodizijsko piće dobrodošlice,
- ljubavno glazbeno putovanje,
- romantični ugođaj zalaska sunca na jedinstvenoj lokaciji,
- koncert violončelistice,
- teatar sjena na svjetioniku,
- bogatu večeru grofa Metternicha.

Meni večere grofa Metternicha:

- maneštra od bobića,
- domaća kobasica,
- brodet,
- palenta s tartufima,
- fritule,
- štrudle,
- domaće vino,
- voda.

Trajanje priredbe 2-3 sata, u organizaciji Turističke zajednice Grada Umaga.

[8] Ibid.

LUSTITIA – Mletačka republika 1699.g. Posjetitelji će saznati što je ukrao Domeniko Furlan i kako je zadovoljena pravda na ulicama Poreča. ("Godine 1699. nezapamćeno je zlodjelo uzdrmalo Poreč. Domenico Furlan, ozloglašeni lopov, uništio je svetohranište porečke Bazilike te pokrao zlato i srebro kojim je bilo ukrašeno. Ovakav zločin grad nikada prije nije doživio. Domenico je uskoro uhvaćen, osuđen i pogubljen ili pak oslobođen – otkrijte s nama! Cijeli je grad proslavio ovaj događaj. Pridružite se i vi slavlju, uživajte u plesu, hrani i raskošima baroka...). Doživljaj uključuje:[9]

- piće dobrodošlice,
- razgled starogradske jezgre Poreča uz vodstvo glumaca,
- razgled palače Sinčić i Zavičajnog muzeja Poreštine,
- interaktivni performance suđenja i pogubljenja Domenica Furlana,
- ples,
- bogatu baroknu večeru i piće u Grand Hotelu Palazzo.

Meni barokne večere:

- salata od ječma s tunom i koktel rajčicom,
- carpaccio od marinirane tikvice sa svježim sirom,
- pašteta od dimljene ribe,
- orzotto s gulašom od boškarina,
- svježe voće,
- fritule,
- voda.

Trajanje priredbe 2-3 sata, u organizaciji Zavičajnog muzeja Poreštine.

[9]Ibid.

KUPELWIESER NA BRIJUNIMA – 1893.g. Posjetitelji će otkriti zašto je Kupelwieser kupio Brijune i tko mu je pomogao učiniti ih čarobnim. ("Godina je 1893. i područje danas čarobnog brijunskog otočja je malarično, neugledno i zapušteno. No, te godine veliki austrijski poduzetnik Paul Kupelwieser odlučio je kupiti Brijune i na njima uspostaviti poljoprivredno gospodarstvo i kulturni centar za tada rastuću vojnu luku u Puli te oko sebe okuplja tim najvećih stručnjaka iz različitih područja koji će mu pomoći u potpunoj obnovi Brijuna. Počinje se s uređenjem okoliša, arheoloških iskapanjima, iskorjenjivanjem malarije s otočja… Nakon njihovog dugog i napornog rada, brijunsko otočje dobiva novo ruho i postaje pravim biserom Mediterana čije ljepote zapanjuju svakoga tko na Brijune kroči. Budite dio nesvakidašnje šetnje Brijunima, upoznajte osobe koje su Brijune pretvorile u raj na Zemlji i otputujte u doba Austro-Ugarske s Paulom Kupelwieserom i njegovim pomoćnicima!"). Doživljaj uključuje:[10]

- piće dobrodošlice,
- glumačku izvedbu o Kupelwieseru i njegovim suradnicima,
- slastice.

Trajanje priredbe 2-3 sata, događa se svake srijede u srpnju i kolovozu, a organizira JUNP Brijuni.

JULES VERNE: BIJEG IZ KAŠTELA – Austro-Ugarska Monarhija 1867.g. ("Prema romanu Julesa Vernea, 1867. grof Mathias Sandorf je zajedno s još dvojicom urotnika pripremao urotu za odcjepljenje Mađarske od Austro-Ugarske Monarhije. Urota je otkrivena, a Mathias i njegovi prijatelji su uhvaćeni, osuđeni i bačeni u tamnicu pazinskog kaštela do izvršenja smrtne kazne. Zatočenici su uspjeli pobjeći iz tamnice te su se po zidovima kaštela spustili u ponor Pazinske jame i nestali. Razgledajte tamnice pazinskog kaštela, prisustvujte vratolomnom bijegu i uživajte u jelima i pićima kao što su to nekad činili žitelji Austro-Ugarske Monarhije..."). Doživljaj uključuje:[11]

- piće dobrodošlice,
- bogatu austrougarsku večeru,

[10] Ibid.
[11] Ibid.

- razgled Etnografskog muzeja Istre,
- performance bijega iz kaštela,
- živu glazbu.

Meni austrougarske večere:

- pršut na rokuli s dinjom,
- dimljeni filet brancina s limunom,
- "pomidori" na krupnoj soli s maslinovim uljem,
- pečene "pole-supe" od krumpira,
- piletina s mediteranskim travama,
- kolač s jabukama,
- lubenica.

Trajanje priredbe 2-3 sata, organizira Muzej Grada Pazina.

RUDARSKA REPUBLIKA – Doba revolucije 1921.g. Posjetitelji će otkriti kako su živjeli i što su jeli labinski rudari. ("Putujte kroz vrijeme i vratite se u 1921. godinu, 150 metara ispod površine zemlje, ispod 20 milijuna tona kamenja, gdje sunčeva svjetlost i vrijeme prestaju postojati. Postoji samo tama...i REVOLUCIJA! Spustite se u labirint labinskog rudnika, svjedočite teškom životu rudara i budite dio potresne priče o ljudskoj snazi i ponosu. Proživite jedan dan u životu labinskih rudara..."). Doživljaj uključuje:[12]

- piće dobrodošlice,
- organizirani autobus od Labina do Raše i nazad,
- rudarsku opremu i ulazak u rudnik 150 metara ispod zemlje,
- razgled rudnika uz stručno vodstvo,
- video prikaz štrajka rudara iz 1921. godine,
- rudarsku marendu i piće,
- rudarski suvenir.

[12] Ibid.

Rudarski meni:

- kiseli kupus i kobasice,
- pečeni krumpir,
- grah i kobasice,
- sezonsko voće.

Trajanje priredbe 2-3sata, u organizaciji Udruge Labin Art Express XXI.

BUZET PO STARINSKI – Doba revolucija 1900.g. Posjetitelji će otkriti kako se nekada pekao kruh, prala roba i na koju se glazbu plesalo u starom Buzetu. U ovom izuzetnom ambijentu doživjet će čari starog Buzeta iz prve polovice XX. stoljeća. Doživjet će stare zvukove, ukuse i mirise, te osobno osjetiti duh tog vremena. Naučit će praviti kruh onako kako se on nekada pekao i plesati stare plesove uz zvuk harmonike, bajsa i violine. Šetajući starim ulicama grada čut će stari dijalekt, zaigrat će „pljočke“ i otkriti stare zanatske radionice, kušaonice, vinoteke, suvenirnice. Doživljaj uključuje:[13]

- piće dobrodošlice i keksi,
- razgled starogradske jezgre uz vodstvo glumaca i svirača,
- prezentacije starih zanata,
- kušaonice autohtonih proizvoda,
- aktivno sudjelovanje u spravljanju domaćeg kruha,
- ples starog Buzeta - posjet Zavičajnom muzeju,
- igranje pljočki,
- bogat autohton ručak/večera uz piće.

Meni večere:

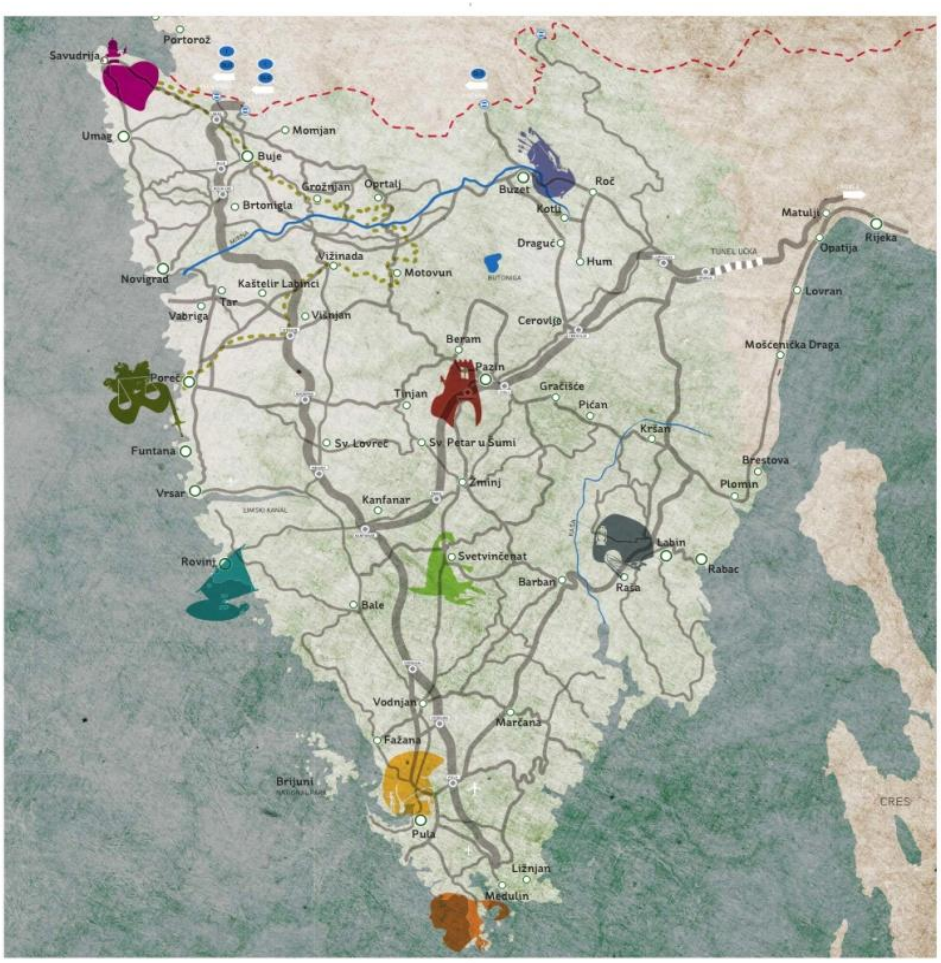
- topli sendvič s domaćim pršutom.
- domaća maneštra od bobići,
- jota,

[13] Ibid.

- štrukolo,
- domaće vino i voda.

Organizator priredbe Turistička zajednica Grada Buzet, priredba traje 2-3 sata.

Slika 1. u nastavku prikazuje sva mjesta u Istri gdje se odvijaju događanja Istra Inspirit-a:



Slika 1. Označena mjesta gdje se odvija program

Izvor: http://histrica.com/hr/g/istra-dogadjanja/inspirit / (20.04.2015.)

1.3. Kritički osvrt na projekt Istra Inspirit

U današnjem tempu života, priredbe imaju značajnu ulogu u društvu. Ljudi ih posjete sa ciljem druženja, zabave i da se opuste. Sa posjetom tih priredbi ljudi si ispune svoju svakodnevicu te možda uspiju zaboraviti na svakodnevne probleme. Ali s druge strane, posjetitelji su sve zahtjevniji, veliki značaj daju kvaliteti tih priredbi, te stoga moraju biti sve te priredbe organizirane kvalitetno, da mogu ispuniti očekivanja i želje velikog broja različitih posjetitelja.

Sve su priredbe većinom ciljno usmjerene, neponovljive i značajan element turističke ponude neke turističke destinacije. Priredbe moraju biti i primjereno predstavljene ciljnoj publici, sposobne privući što veći broj posjetitelja te na taj način pridonijeti prepoznatljivosti turističke destinacije.

Istru, pogotovo u ljetnim mjesecima, karakteriziraju brojne priredbe, koje se događaju na području kulture, zabave i sporta. Cijeli projekt Istra Inspirit napravljen je u svrhu povezivanja različitih događaja u jednu zabavnu i poučnu cjelinu.

Priredbe u Istri su postojale od uvijek. Ali do prije nekoliko godina posjetitelji i turisti nisu ih dovoljno poznavali, niti ih posjećivali. Cijeli je projekt Istra Inspirit-a znači napravljen u svrhu povezivanja nekih od kulturno-povijesnih događanja, da bi na taj način sve te priredbe postale prepoznatljive od strane domaćih i stranih turista. Sve to pridonosi i prepoznatljivosti Istre kao turističke destinacije sa bogatom prošlošću, koja ima puno toga za ponuditi svojim turistima.

Projekt, bez obzira da nema dugu tradiciju, uvelike je uspio ispuniti svoje ciljeve, što nam dokazuje i sve veći broj posjetitelja, koji u ljetnim mjesecima posjete neku od priredbi u sklopu projekta Istra Inspirit. Moje mišljenje je da će u budućnosti potrebno još više pažnje posvetiti promociji na stranim tržištima. Nije dovoljno da su Internet stranice projekta Istra Inspirit prevedene na nekoliko stranih jezika, potrebno će više promocije u sklopu turističkih sajma, u sklopu turističkih zajednica i turističkih agencija, koje nude turističke pakete u Istri. S obzirom da smo rekli kako je kvaliteta priredbi jako bitna, ona ne smije biti upitna niti sa strane onih koji se prvi susreću sa turistima. Poznavati moraju bogatu prošlost Istre i posjetiteljima te turistima predstaviti tu bogatu prošlost i u njima probuditi želju da se još više upoznaju s njom. Na taj način moći ćemo privući još više posjetitelja na sve te priredbe.

2. NARODNE NOŠNJE U ISTRI

Odjeća oduvijek je osim zaštitne imala i važnu komunikacijsku ulogu u zajednici. Tako su se po odjeći muškarca ili žene, po načinu nošenja odjeće, bojama, ukrasima, uređenju glave i sl. mogli odrediti spol, dob, društveni ili gosp. status te etnička pripadnost.

U Istri se tradicijski način odijevanja počeo postupno napuštati na kraju XIX.stoljeća. Dotada se odjeća pretežno izrađivala od domaće vune, većinom je bila u prirodnoj bijeloj ili smeđoj boji, izrađivala se i od konoplje, a u manjoj mjeri od lana. Vuna se po potrebi također stupala. Od kraja XIX.stoljeća sve se više upotrebljavala industrijska tkanina, koja je polako počela zamjenjivati onu predajnu. No u nekim krajevima kroj odjeće ostao je isti. Tradicijska se odjeća nosila uglavnom do kraja 1. svjetskog rata, a poslije su tradicijsku odjeću nosili ponajviše stariji ljudi, i to sporadično. Odjeća hrvatskoga jasno se razlikovala od one talijanskog stanovništva, a isto se tako razlikovala hrvatska nošnja od nošnji drugih manjina, naprimjer crnogorske u Peroju (crnogorska manjina u Peroj doseljena je 1567.godine iz Crmničke nahije).[14]

Slika 2 i 3. Primjeri istarskih narodnih nošnji



[14] Olga Orlič. 2015. Tradicijsko odijevanje (narodne nošnje). Dostupno preko: http://www.istrapedia.hr/hrv/1107/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje/istra-a-z/ (22.5.2015.)



Izvor: http://www.tzzminj.hr/HRV/kultura/KUDCere/index.asp (22.5.2015.)

2.1. Muške narodne nošnje

Postoje dva načina muškog odijevanja, koji se uglavnom razlikuju po hlačama. Prvi, raširen u planinskom dijelu na sjeveru, u zapadnoj i južnoj Istri, karakteriziraju duge, uske hlače od bijele stupane vune, ("benevreke, brnaveke, gaće"). Drugi tip, raširen u srednjoj Istri i Labinštini, uglavnom karakteriziraju šire i kraće hlače koje dopiru do pola lista, izrađene su od smeđe stupane vune, ("brageše"). Muška košulja izrađivala se od konoplje ili u novije doba od kupovnoga pamuka. Na košulju ("stomanju") se oblačio prsluk ("krožet, krožat, kratki kaput, koret, jaketa"). Dugi kaput s kukuljicom, ("kapot s kapučom, kaban, kapot, halju"), nosili su i muškarci i žene kao zaštitu od nevremena. Na glavi se nosila smeđa suknena kapa ("bareta, kvarnarić, kvarantin, klobučić, klabučić"), na nogama čarape ("bičve, holjeve, škafuone") od vune, a tamo gdje su se nosile uske bijele suknene "benevreke" nosili su se i nazuvci od bijela sukna s plavim porubom koji su dopirali do gležnja, bili su s bočne strane otvoreni, kako bi se u

njih utaknule hlače, te se kopčali kukicom. Na noge su se obuvali opanci, poslije postole, a na Žminjštini i Labinštini ("cokule, copule").[15]

Odjeća talijanskog stanovništva bila je drugačija od odjeće muškog hrvatskog stanovništva. Na tijelo se oblačila košulja ("kameiza") od konoplje s visokim ovratnikom, prsluk bez rukava ("kamizuelin") od mješavine konoplje i bijeloga pamuka (za svečanije prigode od crvene, smeđe ili crne tkanine), koji se preklapao na prsima i na boku vezivao vrpcama, zatim kratka jakna ("curito") od smeđe ili crne vune. Hlače ("braghe") bile su od tamne tkanine ili vune, a ljeti bijele. Čarape ("calse") bile su pletene od vune i dosezale su do koljena, a cipele su bile od kože. Na glavi su nosili šešir ("capèl a la boera").[16]

Prije spomenuta odjeća muškog stanovništva crnogorske narodne manjine u Peroju nije dovoljno poznata, jer su muškarci počeli ranije napuštati tradicijsku odijevanje.

2.2. Ženske narodne nošnje

Ženska odjeća hrvatskoga stanovništva po nekim se obilježjima odvaja od tipične odjeće ostalog jadranskoga područja. Prije svega, po kroju na klinove, klinasto ruho, kako su se krojili "modrna, suknja i gogran, ali i kamižot bili" (koji se oblačio ispod gornje haljine). Ima nekoliko varijanti tako krojene odjeće, koja može biti sprijeda zatvorena ili otvorena, bez rukava ili s rukavima prišivenima samo na plećima, tako da se mogu skinuti te zataknuti sa stražnje strane za pojas. Haljina zvana "modrna na skas" krojila se od gornjega prsluka – "skasa" i donje suknje "krila", za razliku od "modrne na kline ili modrne klinarice".[17]

Područja rasprostiranja različitih tipova odjeće mogu se zemljopisno odrediti: Ćićarija, zapadna Istra, južna Istra te srednja Istra i Liburnija. Žene i djevojke na tijelo su oblačile "stomanju, košulju, kašulju" – košulju izrađenu od domaćega konopljina, lanenoga ili kupovnoga pamučnoga bijela platna. Kako su se na "stomanju" u pravilu oblačili gornji slojevi odjeće, ostajali su vidljivi rukavi, dio oko vrata i s prednje strane uz prsa, pa su se ti dijelovi urešavali. Povrh "stomanje" oblačila se haljina koja se mogla krojiti na klinove ili na skas i različito se nazivala diljem Istre. U Ćićariji se na "stomanju" oblačila "vrhnja ili kamižot beli", koji su bili

[15] Ibid.
[16] Ibid.
[17] Ibid.

izrađeni od domaćega ili kupovnoga platna bez rukava. To je bila ljetna odjeća djevojaka ili mladih žena, a ostale su žene nosile gornju odjeću istoga kroja, ali od domaćega nestupanoga vunenog materijala ("gogran, gugran ili gologran"). Za hladnijega vremena oblačila se odjeća istoga kroja kao i gogran, izrađena od povaljanoga sukna – "čerma, ačerma, suknja, gogran", isto bez rukava. Rukave je imala jedino "surica, povaljanka, modrina, gogran z rukavi". U zapadnoj se Istri povrh košulje isto nosio "kamižot bili, kamižot od konopalj", krojen na klinove i bez rukava. Od vunene tkanine bili su izrađeni svi ostali dijelovi gornje robe – "gogran, kogran, modrna ili halja", koje su imale su rukave, koji su nestali iz uporabe sred. XIX. stoljeća, i tu je ulogu preuzeo sukneni kaputić s rukavima, "kamižolin". U južnoj Istri do kraja XIX.stoljeća na košulju se nosio "bijeli kamižot" od konopljina platna, a povrh njega gornja vunena odjeća "modrna" u dvije varijante kroja – klinarica ili na skas. Bez obzira na to je li bila povaljana ili ne, uvijek je imala rukave prišivene samo sa stražnje strane koji su se mogli skidati po potrebi. Na području srednje Istre nosio se "brhan" od domaćega ili kupovnoga platna, dok se suknja izrađivala od lagano ustupane vunene tkanine i krojena na klinove. U Labinštini se povrh košulje nosio "kamižot", a preko njega vunena povaljana ili nepovaljana suknja krojena na klinove bez rukava. Preko suknje oblačio se kaputić krojen uz tijelo, s dugim uskim rukavima – "haljić ili haljica". Postojala je i "kotiga", zimska odjeća od krzna, bez rukava. Žene su se opasivale vunenim pasom ili "kanicom" (naziv raširen kod uskočkog stanovništva). Na glavi su nosile "facu, faču, faco (Ćićarija), facol, facul, facuol (Labinština), faco rakamani". Postoje podatci i o drugačijim pokrivalima za glavu ("peča, rušnik") koja se na osobit način povezivala oko glave. S vremenom se odjeća počela mijenjati, pa u uporabu odvojeno ulaze "kotula, kratka košulja i pregača traversa, traves, zapražić, firtok", čime pojas gubi svoju funkciju. Na nogama su se nosile čarape, "bičve, holjeve, škafuonice", pletene od vune ili pamuka i ukrašene na različite načine, te opanki, "upanki na rte ili na nose", a poslije i "postoli, pastoli, škrpini, škarpete". Kao radna obuća na području Labinštine nosile su se natikače pletene od vune, s kožnim potplatom. "Natake, škrpuce" od sukna izrađivale su i nosile žene Ćićarije. Južno od Žminja nosile su se i drvene "cokule", kao i na području Labinštine – "copoli". Žene su isto tako nosile "cavate".[18]

Talijanke su u istri na tijelo oblačile košulju "kameiza" koja dopire do pojasa, a preko nje podsuknju "karpita" (u zadnjoj fazi od bijeloga platna). Na košulju se oblačio prsluk "kamizuelin, bustein", koji se kopčao niz prsa. Taj je na ramenima imao vezice kojima su se pričvršćivale

[18] Ibid.

"manige" – samostojeći rukavi. Na podsuknju se oblačila gornja suknja "soka, gugran od sukna, kotola" od kupovne tkanine. U svečanoj odjeći postojao je i niski steznik "brasarola", koji čine dva četvrtasta damasta ili brokata spojena na bokovima. "Brasarola" je često bila ukrašena čipkom od srebrnoga konca – "rumana". Odvojeni rukavi "manige" od svile ili brokata navlačili su se iznad rukava košulje, a na donjem kraju imali su zarukavlje od svile ili druge tkanine različitih boja. Na ramenima se nosio rubac "fasulito da spalle", sprijeda ukršten i utaknut u suknju. Kosa se ukrašavala nizom fino izrađenih igala.[19]

Žene u Peroju su oblačile košulje, bogato ukrašene raznobojnim vezom na prsima i rukavima. Povrh košulje oblačila se gornja haljina "raša", sastavljena od prsluka i donjega dijela, "krila". "Raša" je mogla biti zelena ili crna, od domaćega vunenog ili finoga kupovnog sukna, u struku opasana crvenom "kanicom". U svečanoj varijanti perojske ženske odjeće postojali su samostojeći rukavi, koji su se oblačili na košulju. Na noge su se obuvali "opanki š kljunom" i cipele "crevlje", a u novije vrijeme "pastoliam". Rubac za glavu, "faculet", također je bio bogato ukrašen vezom. Od nakita najvažnija je toka, kolutić s križem i crvenim ukrasnim staklom koji se crvenim vrpcama vezivao za gornji dio "raše".[20]

[19] Ibid.
[20] Ibid.

3. ISTARSKI STARI ZANATI

Može se reći da su stanovnici Istre oduvijek bili težaci, tako su i svoje zanate odredili prema konfiguraciji tla na kojemu su obitavali. Žene su bile vrlo požrtvovne, te su na svojim leđima nosile cijelu kuću, a ne samo četiri zida kuće. U Istri je u povijesti bilo raznih majstora, kojih danas više nema, jer su ih istisnule tvornice i vrijeme. Od starih zanata, prema kojima je Istra bila poznata, danas su gotovo nestale nekad presudne djelatnosti.

3.1. Obrada kamena

Od prvih početaka postojanja čovjeka na istarskom području, odnosno od prahistorije, čovjek se sklanjao u kamenim skloništima (pećina Šandalj i Romualdova), a u brončano doba počinje graditi svoja skloništa od kamena, slična današnjim kažunima.[21] Tada osniva i veća naselja na vrhovima brežuljaka, a kasnije se počinju graditi i velike kamene građevine. Na tu već razvijenu vještinu obrade kamena priključuju se i Slaveni dolaskom u Istru, koji postaju vješti kamenoklesari.

Kamenoklesarstvo je u Istri bilo vrlo razvijeno, vjerojatno jer područje obiluje kvalitetnim kamenom. Istra obiluje nalazištima kvalitetnog kamena vapnenca, koji je pogodan za sve vrste obrade, pa se od davnina koristio u seoskim gospodarstvima. U Istri postoje brojni kamenolomi s nalazištem kamena različite tvrdoće, za različite namjene. Tako je kamenolom Vinkuran, poznat još u rimsko doba kao „Navae romanae“.[22] Iz njega se vadio kamen kojim je građena Arena u Puli. Kamen iz Bujštine je najpogodniji za izradu kamenica, kakve su izrađivane za nekadašnju obilatu proizvodnju i spremanje maslinovog ulja.

Seoski klesari su dali znatan doprinos istarskoj kulturi klešući glagoljske zapise u brojne kamene spomenike na području Istre i Kvarnerskih otoka. Međutim, mnogi su kameni spomenici kasnije uništeni ili uzidani u razne objekte. Najviše su očuvani nadgrobni spomenici na kojima su umjesto teksta, uklesani simboli kao što su sjekira, motika i slično, kojima su prikazani zanati i

[21] Josip Milićević, *Narodna umjetnost Istre*, Zagreb 1988., str. 55.
[22] Ibid. str. 55.

zanimanja pokojnika. Takve su nadgrobne ploče rađene za seoske župane ili za bogatije seljake, dok su se za plemiće i bogataše izrađivane reprezentativne nagrobne ploče s grbovima i tekstovima, te s biljnim i geometrijskim motivima.

Također su postojali i objekti od kamena koji su imali određenu funkciju, ali su pobuđivali osjećaj za ružno i zastrašujuće. To su kunfini ili granično kamenje koje je postavljeno između privatnih posjeda (njiva, oranica, pašnjaka), ili između mletačkog i austrijskog dijela Istre.[23] Tako postavljena granica je dijelila isto selo na dva dijela, pa su se posjedi istog vlasnika nalazili s obje strane državne granice. U početku su ljudi zanemarivali postojanje granice. Slika 4 prikazuje kunfine ili granično kamenje.

Slika 4. Kunfini ili granično kamenje



Izvor: http://www.ami-pula.hr/projekti/kunfini-i-zlamenja/ (10.05.2015)

Međutim, s vremenom su neki vlasnici zemlje ispravljali nepriodnu granicu uzidajući međašno kamenje u zidove kojima su ispravili uvrđenu granicu. Time su proširivali svoj posjed i pomicali austrijsku granicu na račun mletačke i obratno. Tako bi seljak iz zabačenenog sela srednje Istre postao uzročnikom sukoba među dvjema državama, a sitni bi sukobi postajali sve brojniji. Na kraju je došlo do Uskočkog rata koji je trajao od 1615. do 1618. godine. Tako se upravo na ovoj priči o kamenu i o njegovoj upotrebi u Istri, vidi sva suprotnost čovjekovog življenja i nastojanja da se ono učini boljim i ljepšim.

[23] Ibid., str. 59.

3.2. Oblikovanje željeza

Kovač je bio jedan od najcjenjenijih zanata, te je on pomagao ratarima, domaćinima kuća i domaćicama. Kovači su izrađivali kućne potrepštine, pribore i poljodjelske alatke.[24] Bili su to ljudi koji su pomagali prijatelju, znancu i neznancu, ali i veliki veseljaci i vrsni svirači na jednom od narodnih instrumenata.

Kovači su u prošlosti imali mnogo posla i bili su dosta rasprostranjeni na području Istre. U Balvasorovoj knjizi iz 17. stoljeća se govori čak o biranju općinskog kovača, a spominje se da je svako mjesto imalo po jednog kovača koji je pored ostaloga morao besplatno seljacima oštriti alate i popravljati željezna pomagala.[25] Svaki mu je domaćin bio dužan dati godišnju količinu zlata, čak i u slučaju da mu kovač nije popravljao nikakav predmet.

Seoska domaćinstva su posjedovala samo najvažnije predmete i alate od željeza, kao što su motika, srp, kosa, sjekiru, škare, nož i slično. Tek se od 19. stoljeća povećava broj i vrsta takvih predmeta jer se povećala industrijska proizvodnja željeza, ali je došlo i do porasta bogatstva seljaka.

Seljak je za svoje potrebe prilagođavao mnoge neupotrebljive i odbačene predmete. Predmeti izrađeni iz kovanog željeza često su služili i za ukras domaćinstava, pa su se ti predmeti nastojali učiniti dostupnima pogledima prolaznika. Tako su napravljene željezne ograde oko dvorišta ili dvorišnih vrata na kojima se često upisivala godina izrade i ime vlasnika.

U unutrašnjosti seoske kuće, željezni predmeti su se najviše koristili uz ognjište. Vrlo su lijepo bila oblikovana razna pomagala za ognjište, kao što su hvataljke za žar i lopatice, lanac s nizom velikih okruglih karika i kuka za vješanje posuda iznad vatre, a najviše se kao ukras cijenio prijeklad. Manji prijeklad je služio za naslanjanje drva radi boljeg gorenja, dok je veliki prijeklad bio opremljen lancima i kukama za vješanje posuda nad vatrom, a na vrhu je imao po jednu ili dvije polukružne metalne košare u koje se stavljala bukaleta s vinom da se zagrije. Vješt kovač je također uz prijeklad ugrađivao i niz ukrsnih detalja, pa je takav prijeklad služio i kao ukras kuhinje, a veličina i raskoš prijeklada je predstavljala moć domaćina. Slika 5 prikazuje ognjište.

---

[24] Marko Bijažić, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, Pula 1999., str. 35.

[25] J. Milićević, *Narodna umjetnost Istre*, str. 65.

Slika 5. Ognjište



Izvor: http://maticekdrazen.blogspot.com/2012/07/ki-sit-ki-lacan.html (10.05.2015.)

Većina ostalih pomagala u domaćinstvu i gospodarstvu nije ukrašavana već ih je kovač oblikovao samo prema njihovoj osnovnoj namjeni i funkciji. Vrlo je često ukrašavan kosir kao istarsko univerzalno pomagalo.[26] Veliki kosir je služio za oštrenje kolaca, za sječu i za grubu obradu drva i sl. Kosir srednje veličine je služio za podrezivanje loze i voćaka, za finiju obradu drva, za sječu šiblja, dok je najmanji kosir služio kao džepni nožić za sitno rezbarenje i najfiniju obradu drveta, te za cijepljenje voćaka, loze i sl.

Kovači su vanjske rubove kosira ukrašavali iskucavanjem niza polukrugova i zvjezdica kraj kojih bi utisnuli i svoj znak. Sve što su kovači izrađivali nastojalo je da traje desetljećima, ali i stoljećima. Kovači su s velikom brižljivošću izrađivali kose, plugove, srpove i ostale poljoprivredne alate i oruđa.

[26] Ibid., str. 70.

3.3. Obrada gline

Od neolitika do današnjih dana, proizvodnja zemljanih posuda svakako predstavlja najstariji oblik istarskog rukotvorstva, ali i oblik proizvodnje koji se najduže održao. Veliki je broj brončanih posuda pronađen u mnogim nalazištima, najviše na lokalitetu Viazača i Picugi. Nalazi u Červaru pokazuju da je proizvodnja zemljanih posuda postojala i u antičko doba, pa rimski pisac Valerije Marcijal, kao mjerilo savršenstva, spominje maslinovo ulje iz istarskih glinenih posuda.[27] Slika 3 prikazuje glinene posude.

Tokom 19. stoljeća postojala su u Istri četiri jača lončarska centra: Zubini i Pavletići kod Oprtlja, Ćukarija kod Huma i Rakalj.[28] Specifičnost rakaljskog lončarstva je u tome što posude nisu ukrašavane, dok su u drugim centrima veći lonci ukrašavani jednostavno ugrebanim ukrasom, ali nijedan lončarski centar Istre nije izrađivao glazirane posude.

Posude od zemlje su služile za različite svrhe. Manje posude su služile za kuhanje kave od prženog ječma, dok su veće služile za kuhanje obroka. U najvećim posudama se pripremao ručak za svatovsko slavlje ili za karmine za dvadesetak i više gostiju. Radi lakšeg držanja i nošenja, manji lonci su imali jednu okomitu ručku, veći lonci su imali po dvije ručke, dok su najveći umjesto ručki imali po nekoliko izbočenih paralelnih ojačanja.

Kako bi se moglo kuhati u takvim posudama, moralo ih se položiti na željezni tronožni podložak ili ih se trebalo pomoću žice pričvrstiti za ručke i objesiti na kuku lanca s velikim kružnim karikama koji su visili nad ognjištem. Kako posude nisu bile glazirane, trebalo ih se načiniti nepropusnim. Zato su lončari savjetovali svoje kupce da se posude prije prve upotrebe namažu iznutra češnjakom i natrljaju slaninom, te da se u posudu ulije vruća voda. Nakon nekoliko minuta, posudu je trebalo isprazniti, zatim ponovo namazati češnjakom i slaninom i ponovo u nju uliti vruću vodu. To se ponavljalo tri puta, a tek se tada smatralo da je lonac postao nepropusan i da će dugo trajati.

Neki su pak smatrali da će lonac biti nepropustan ako se pri prvom kuhanju kuha nekakvo jelo koje sadrži slaninu. Ako je lonac namijenjen kuhanju mlijeka, tada to nije trebalo činiti, jer je bilo dovoljno da se natopi masnoćom iz mlijeka. Slika 6 prikazuje zemljani lonac.

---

[27] Ibid., str. 73.
[28] Ibid., str. 73.

Slika 6. Zemljani lonac



Izvor: http://netoglasi.net/oglas.php?id=3821 (10.05.2015.)

U prošlosti nije bilo jeftinih industrijskih proizvoda, te je i zemljani lonac predstavljao veliku vrijednost. Lončaru je bio vrijedan zbog uloženog vremena i truda u njegovu izradu, te je morao danima pješačiti po istarskim selima kako bi ga prodao ili zamijenio za žito i druge proizvode. Seljaku je pak bio vrijedan jer je morao dati veliku količinu proizvoda u zamjenu, a tu je količinu mogao dati samo u rodnim godinama, kada je imao dovoljnu zalihu proizvoda. Zbog toga velike lonce nije kupovala svaka obitelj u selu, tek nekoliko njih u selu, a ostali su ih posuđivali za kuhanje u posebnim prigodama.

Međutim, lonac je lako mogao puknuti od nagle promjene u temperaturi, a to se moglo spriječiti ako se lonac oplete žicom. Tako opleten lonac je bio zaštićen, pa ako je i napukao, žica je održavala stijenke lonca na okupu, a pukotina se sama od sebe napunila kašastom masom, pa se lonac i dalje mogao koristiti.

U zemljanim posudama nije se samo kuhala hrana, već se i pekao kruh ispod zemljane *čripnje*.[29] Treba reći kako su postojale i krušne peći, ali pod čripnjom su se pekle manje količine kruha. Pod čripnjom se osim kruha moglo pripremiti i meso s krumpirom, te razni slatkiši i kolači.

Uz drvenu čašu za ručak, za vino je često služila keramička *bukaleta* tvorničke izrade. Međutim, u uporabi je bila i neglazirana bukaleta, koja je bila proizvod istarskih lončara. Za hladnija područja sjeverne Istre, lončari su izrađivali zemljane boce u koje se stavljala vruća voda za zagrijavanje kreveta i *ognjenice* s poklopcem u koje se stavljao žar za zagrijavanje prostorije. U izradi tih posuda prisutna je umjetnička kreacija, kako u samom oblikovanju, tako i u ukrašavanju urezima i grebanjem.

Uvođenjem štednjaka, postepeno su isključivana ognjišta iz domaćinstava, a eliminirane su i zemljane posude za kuhanje hrane. Zemljani lonci su zatim bivali bačeni ili su služili za držanje sjemena i sitnih pomagala iz domaćinstva.

3.4. Tkanje i vezenje

Tekstilni su proizvodi su u najvećoj mjeri bili izrazom narodne umjetnosti i najdirektnije su služili uljepšavanju samog čovjeka, pogotovo žena i djevojaka. Međutim, tekstilni proizvodi su se koristili i kao ukras za domaćinstvo. To su bili vezeni stolnjaci, pokrivači za krevete, zavjese - *koltrine,* jastuci i drugi predmeti u domaćinstvu. No, tekstilni su predmeti domaće izrade na mnogim područjima Istre počeli nestajati iz upotrebe već oko 1860. godine, kada su ih sve češće i sve više počeli zamjenjivati tekstilni proizvodi tvorničke izrade.[30]

Tekstilni predmeti domaće izrade bili su često neotporni i podložni uništavanju uslijed upotrebe, pa su bili brzo odbacivani. Njihovom uništavanju doprinuo je i običaj da se starije umrle žene pokapaju u vjenčanim haljinama i opremi. Tekstilni predmeti su izrađivani od konoplje, vune, pamuka i lana. Od 19. stoljeća, u Istri se uzgajala i svilena buba, ali samo jedan nesiguran podatak govori o tome da je jedan seoski tkalac tkao platno od svilenih niti.[31]

---

[29] Ibid., str. 82.
[30] Ibid., str. 89.
[31] Ibid., str. 89.

Od konoplje se izrađivala tkanina od koje su šivani drugi predmeti. Obrada konoplje predstavljala je mukotrpan posao, ne samo u vrijeme sijanja i berbe, nego još i više prilikom izdvajanja vlakana i predenja. Najtanje konopljino platno je služilo za izradu košulja, dok je malo grublje platno služilo za izradu posteljine, a najgrublje za izradu vreća. Ljudi su se zimi pokrivali i debelim vunenim pokrivačima, zvanim *punjava*. Ovi su pokrivači izuzetno lijepi proizvod narodne umjetnosti. Tkani su od deblje vunene pređe, a nakon tkanja su stupani u stupama koje su radile uglavnom zimi, kada je u potocima bilo dovoljno vode. Ako se nakon tridesetak godina pokrivač izlizao i stanjio, mogao se opet dati na stupanje, a nakon toga je ponovo izgledao kao nov pa je mogao trajati desetljećima. *Bisage* kao i *krpeti* su rađeni u raznim kombinacijama boja, od konoplje ili vune. Bisage su služile za prijenos tereta, odnosno žita, brašna i slično, dok su krpeti koji su služili kao pokrivači za stol bili jedne boje, dok su druge boje bili oni koji su služili kao ogrtači. Za prenošenje tereta služila je p*lašćenica*, tkana od vune ili konoplje. To je duga široka traka, koju su koristile isključivo žene da bi pomoću nje na leđima nosile različite terete: vreće s brašnom i žitom, veće količine granja za loženje na ognjištu, lišća ili slame za prostirku u staji, kolijevku s djetetom i slično.[32]

Međutim, najvredniji predmeti tekstilnog rukotvorstva svakako su muške i ženske narodne nošnje. Na područjima Istre postojao je uglavnom jedan tip muške nošnje, a razlike u pojedini područjima postojale su u boji odjevnih predmeta, te u kroju prsluka i hlača. Slika 7 prikazuje istarsku narodnu nošnju.

[32] Ibid., str. 95.

Slika 7. Istarska narodna nošnja



Izvor: http://www.made-in-croatia.com.hr/index.php?inc=OSTALO-tradicija-nosnja01 (10.05.2015.)

Međutim, i s ovim predmetom narodnog rukotvorstva se dogodilo isto što i s većinom ostalih. Postepenim uvođenjem vjenčanog vela od tvornički proizvedenog bijelog tila, facol je sve više gubio svoju nekadašnju ulogu, a nosile su ga tek povremeno žene i djevojke, da bi na kraju postao samo dio opreme djevojaka, članica folklornih družina.

3.5. Zidarstvo

Prije pedesetak godina, na poljima južne i središnje Istre se moglo vidjeti na tisuće kažuna koji su krasili ionako lijepu prirodu. Kažuni su kućice kružnog tlocrta sa slikovito izraženim kupolastim krovom. Izradili su ih vješti graditelji, koji nisu koristili nii beton niti vapnenačku žbuku da ozidaju čvrsti objekat koji će čovjeku biti sklonište od sunca i kiše u predahu od radova na polju. Jednako lijep ugođaj predstavljaju i zidovi oko polja i vinograda, koje su kroz stoljeća

podizali poljoprivrednici, uzimajući kamen iz dubokih brazda plodne ravnice i koristeći ga za zidanje ograda oko svog posjeda.

Slika 8. Kažun



Izvor: http://www.valalta.hr/hrv/istra.asp (10.05.2015.)

Također je uloga kamena bitna i u ostalim istarskim područjima i to u svakoj domeni seoskog života. Od kamena su izgrađene kuće i gospodarski objekti, balkoni, stepenice, sudoperi, okviri ognjišta, brojni detalji u unutrašnjosti kuće i sl. U velikim kamenim koritima i lijepo oblikovanim posudama se čuvalo maslinovo ulje, a u kamenim stupama se stupao kukuruz i ječam za ljudsku prehranu. Kamene posude su se nalazile u dvorištima gdje su se nalazila i kamena korita za napajanje goveda i hranjena svinja. Kamenom su također zidane crkve koje su bile opremljene brojnim kamenim kipovima i ukrasnim elementima.

3.6. Tartufarstvo

Mnogo je različitih stavova o tome kada je počelo organizirano sakupljanje tartufa u Istri. Neki ljudi smatraju da su Talijani zaslužni za početak sakupljanja tartufa u Istri. Smatra se kako je dolaskom Talijana dvadesetih godina prošlog stoljeća započela intenzivnija obrada površina

koja je otkrila te podzemne gomolje. Budući da su Talijani imali veliko iskustvo s tartufima, potaknuli su njihovo sakupljanje na ovom području.

Međutim, drugi ljudi govore kako je priča o tartufima počela krajem dvadesetih godina, kada jedan stanovnik sela u blizini Livada odnosi "velike smrdljive gomolje" (koje su seljaci davali svinjama), na koje je nailazio pri oranju, jednom od najvećih veleposjednika u Livadama - nekom Agoštineliju.[33] Priča kaže da je Agoštineli bio bogat čovjek, a ujedno i jedini koji je imao telefon. On je nazvao barunicu Barbaru von Hütterott u Rovinj da pošalje svoje ljude s psima da provjere nalazište tartufa u Livadama. Ubrzo su stanovnici Livada i okolice počeli prikupljati tartufe za tvrtku u vlasništvu obitelji Hütterott koja ih je nakon otkupa izvozila.[34]

Godine 2003., Glas Istre donosi zanimljiv podatak o tome da je povjesničar Josip Folo, pronašao u Zavičajnom muzeju Rovinja dokumente o osnivanju prve tvrtke za istraživanje, nalaz i izvoz tartufa. Tvrtka pod nazivom "L'azienda del Tartufo Sella Hütterott" osnovana je 1933. u Livadama, a osnivači su bili barunica Hütterott, Massimo Sella, tadašnji direktor rovinjskog Instituta za biologiju mora, te dvojica Talijana, istraživača tartufa iz Pule.[35]

Mora se reći kako se tartufi nisu jeli, već su se prodavali. Eventualno bi se zadržali oni tartufi koji su bili jako sitni i lošije kvalitete, te bi se s njima uvježbavali psi. Nekada su se tartufi pronalazili i po kanalima, dakle izvan zemlje. Neki ljudi govore kako se tartufi u prošlosti nisu pripremali kod kuće, jer se moglo vrlo dobro zaraditi njihovom prodajom. Drugi pak govore da su se tratufi pripremali kod kuće ako ih se nije uspjelo prodati zbog neprihvatljive cijene. Slika 9 prikazuje bijele tartufe.

[33] Tanja Kocković, *Tartufarstvo u Istri,* Etnološka istraživanja, Etnološki muzej Istre, 1, Pazin 2004, str. 117-125.
[34] Ibid., str. 117-125.
[35] Ibid., str 117-125.

Slika 9. Bijeli tartufi



Izvor: http://vizintin.hr/ (10.05.2015.)

Od početka organiziranog sakupljanja, tratufi su se u Istri uvijek prodavali i skoro nikad nisu bili dijelom tradicionalnog obroka seoskog stanovništva. Zbog njihove ekskluzivnosti i cijenjenosti u svijetu, njegovu su vrijednost uočili turistički radnici, ugostitelji, ali i političari. U želji za promidžbom Istre kao zanimljive turističke destinacije, bilo je potrebno da se od tartufa napravi opipljivi simbol koji će olakšati prepoznatljivost ove regije.

3.7. Maslinarstvo

Kao i u svim područjima Mediterana tako i u Istri, maslina je poznata više od dvije tisuće godina, iako je ova kultura stara više od 45 000 godina. Grci su prvi uzgajali maslinu u Istri i

donijeli u ovaj kraj sorte koje su se uzgajale u Grčkoj.[36] Kada su Slaveni početkom 7. stoljeća naselili veći dio Istre, prihvatili su se i maslinarstva. Da je maslinarstvo u Istri razvijeno u 12. stoljeću, potvrđuje podatak da je Pula 1150. godine morala Veneciji davati dvije tisuće litara ulja godišnje.

Nekada je bilo maslina po cijelom istarskom poluotoku. O tome svjedoče i stare zapuštene krošnje maslina u unutrašnjosti Istre, posebno uz istarske rječice. Kada bi godina bila manje rodna, stanovnici srednje Istre bi kupovali masline uz obalu. Tada nije bilo mehanizacije, te se trebalo ustajati u noći, upregnuti goveda i krenuti u maslinik koji je znao biti udaljen i više od dvadeset kilometara. Kada se maslina pobrala i očistila od lišća, stvljala se u velike vreće i odnosila u uljaru.

Neki ljudi su imali mlinove za masline, pa se u njima prerađivalo ulje. Tko nije imao mlin, stavljao bi masline u vreće i s jako vrućom vodom ih polijevao i bosonog gazio. Međutim, ima nešto posebno u samoj pripremi ploda prije prerade. Naime, plodovi su se stavljali u bačve, a zatim se dodavala sol da iscijedi *murku*.[37] Tako bi ulje bilo ukusnije. Takve maline bi se dopremale na magarcima ili na kolima od toklarije. Slika 10 prikazuje branje maslina.

[36] Italo Žužić, *Maslinarstvo i valorizacija maslinova ulja u Istri tijekom povijesti*, Pomologia Croatica, 8, Poreč 2002., str. 135-145.

[37] M. Bijažić, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, str. 95.

Slika 10. Branje maslina



Izvor: http://blog.dnevnik.hr/dvdmks/2009/11/index (10.05.2015.)

Danas su istarska maslinova ulja ponovno na mjestu koje im i pripada – u svjetskom vrhu i to po renomiranom vodiču za ekstra djevičanska ulja Flos Olei, u kojem već osam godina za redom među 20 najbolje ocijenjenih maslinovih ulja na svijetu pronalaze i ona istarskih proizvođača.[38]

3.8. Pjenušci na Vrhu i biska

Malo mjesto Vrh u blizini Buzeta poznato je po proizvodnji pjenušca. Od berbe do početka pijenja pjenušca, prođu gotovo dvije godine. U berbu se treba krenuti ranije, kako bi se više sačuvala kiselina u grozdu. Prerada pjenušca se ne razlikuje od prerade bijelog vina, jer se pjenušci rade od bijelog vina. Najprije se vino stavlja u boce, te se u nju dodavaju šećer i kvasci, a tada se boca začepi.

Nakon tog postupka, sve se boce stavljaju u suhu i hladnu kantu, postavljene vodoravno jedna do druge. Boce moraju stajati jedna do druge godinu i pol dana, ali se svakih pola godine moraju presložiti i prodrmati da se pomiješaju talog i vino. Nakon godinu i pol dana, boce se dižu

[38] http://www.coloursofistria.com/cms_media/documents/CoI_GASTRO_HR_web_sp2.pdf (20.03.2015.)

na taložnik i dobro se promućkaju. Taložnik je vodoravna drvena kosina s rupama u koje se stavljaju boce.

U prvoj fazi boca je u taložnik postavljena pod 60 do 65 stupnjeva.[39] Boca se mora sljedećih mjesec i pol dana, svaki dan okretati u smjeru kazaljke na satu i malo prodrmati. Kod svakog okretanja se mora podignuti boca, tako da za mjesec i pol dana stoji pod kutom od 85 stupnjeva. Nakon toga treba otvoriti bocu i izvaditi talog i tada se boca zatvara plutom.

Biska je domaća rakija koja se priprema od komovice, imele i triju vrsta trava.[40] Originalni recept potječe iz doba Kelta koji su obitavali na ovim prostorima i star je oko dvije tisuće godina. Recept je pronađen zapisan na glagoljici, te se od tada biska priprema na svoj izvorni način. Osnova biske je rakija, a dodatak je imela. Slika 11 prikazuje Bisku.

Slika11. Biska



Izvor: http://www.istra.net/hr/deliciosa/biska (10.05.2015.)

[39] M. Bijažić, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, str. 85.

[40] http://www.istrapedia.hr/hrv/1593/biska/istra-a-z/ (20.03.2015.)

List i cvijet za pravljenje biske se beru od 15. svibnja do 15. lipnja. Plodovi imele se ne beru jer su otrovni. Za bisku je potrebna rakija od 45 do 46 promila alkohola. Postoje dva načina pravljenja biske. Od ubranog lišća i cvijeća se odmah može napraviti biska, ili se ono može ostaviti sušiti. Kada se odmah pravi biska onda treba u jednu posudu staviti red listova i cvijeća imele, red šećera, pa opet red listova i cvijeća i tako do vrha. Nakon toga, posuda se ostavlja mjesec dana na suncu da se dobije koncentrat. Taj koncentrat se zatim miješa s rakijom po vlastitom omjeru. Drugi način je taj da se cvijetovi i lišće imele dobro osuše na propuhu, a postupak dobivanja koncentrata je isti kao i kod zelenog lišća.

4. ISTARSKI NARODNI OBIČAJI

Mnogi narodni običaji u Istri su se bitno izmijenili ili su gotovo posve iščeznuli. Razlog tomu jest taj da su narodni običaji bili podložni raznim kulturnim i drugim utjecajima. Međutim neki su postali simbolima regionalnoga identiteta. Može se reći kako je seoski identitet u Istri postao prepoznatljiv po brojnim elementima, kao što su: način pripreme hrane i prehrana na selu, narodna nošnja, način rada i vještine na selu, način zabave i odmora na selu, pučki običaji i slično.

4.1. Tradicija pečenja kruha

Ispred starinske krušne peći ili ognjišta se često čulo lupanje ruku po kruhu. To je značilo da je kruh pečen, te da u poluzagrijanu peć može sad tijesto donijeti i susjeda. Žene su poslije pečenja kruha odložile *prgun, načve* i *šulj*, a spremile su i kvas koji će upotrijebiti kod novog pečenja kruha drugi ili treći dan.[41] Kruh od pšenice se pekao za vrijeme navećih blagdana kao što su Božić, Uskrs i Svi sveti. Tada je svaka žena na kruhu imala svoj znak da se prepozna kada bi se skupa peklo.

Tradicija pečenja kruha se prenosila s generacije na generaciju. Tradicija pečenja kruha i kolača polako je počela nestajati sredinom prošlog stoljeća. Prvo bi se stol posuo brašnom, te bi se tada zamijesilo tijesto. Nakon što se tijesto digne, ono bi se razrezalo na manje dijelove i ponovo oblikovalo. Žene bi za djecu od ostataka tijesta napravile peciva u obliku pletenica. U međuvremenu se peć trebala dobro pripremiti. Slika 12 prikazuje staru krušnu peć.

[41] http://kljujuc.bloger.index.hr/post/sve-ono-ca-stori-mati-najbolje-je-na-svitu/335103.aspx (20.03.2015.)

Slika 12. Stara krušna peć



Izvor: http://www.croatiaholidayshr.com (10.05.2015.)

Peć se ložila drvima koja bi gorjela dok ne bi ostao samo žar. Nakon što bi se žar pomeo, stavili bi kruh da se peče. Budući da se nekoliko obitelji koristilo jednom krušnom peći, bilo je potrebno napraviti redoslijed pećenja. Kruh se na pečenje nosio na drvenoj dasci pokriven bijelom krpom. Stavljao se jedan po jedan u peć, a u peći je moglo stati i do deset njih odjednom. Nakon što se kruh stavio u peć, morala su se dobro zatvoriti vrata. Vlasnica peći bi preuzela brigu oko pečenja, a ostale žene bi vrijeme kratile razgovorom. Čekajući jedna drugu, žene su razgovorale i gledale koji je kruh ljepši i koji se bolje dignuo u peći. Kruh se pekao manje od sat vremena, te bi se tada izvadio i tukao s rukom da se provjeri je li pečen i da se očisti od pepela.

Kruh mora ostajati barem pola dana prije upotrebe da se rashladi. Pečeni i rashlađeni kruh se čuvao na polici koja je imala pregrade za po jedan kruh. Sama polica je bila rešetkasta pa je zrak mogao strujiti slobodno oko kruha da se ovaj ne upljesnivi.[42]

[42] http://www.coolinarika.com/tag/domaci-kruh/ (20.03.2015.)

4.2. Kosidba trave

Kosidba trave je uvijek bio posao kojeg je trebalo dobro obaviti i na vrijeme. Za to je bila potrebna jaka muška ruka i dobra tehnika košnje, koja se nasljeđivala s generacije na generaciju. S prvim se otkosom započelo polovicim svibnja, kada se kosila trava njivarica, koju su glavnom kosili sami vlasnici.[43] Za velike površine koje je trebalo pokositi bile su organizirane skupine kosaca. Tako bi se skupili mnogi prijatelji i rodbina, svi redom dobri kosci, a najbolji je bio vojvoda, odnosno predvodnik skupine. Slika 13 prikazuje kosidbu trave.

Slika 13. Kosidba trave



Izvor: http://www.podgradina.net/news/fullnewsmy.php?fn_id=163#.UZVREvIW (10.05.2015.)

Kosidba bi započela u ranim jutarnjim satima. Kosci bi se okupili kod domaćina, popili rakiju, provjerili alat, te krenuli na livadu s kosama na ramenu. Na livadi je svaki imao svoju kosu, brus i perilo u tobolcu, te babicu za klepat. Pitanje je bilo tko će prvi krenuti. Prvi koji je krenuo kositi morao je biti najbolji kosac, a zvali su ga vojvodom. Vojvoda je morao biti brz i

[43] M. Bijažić, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, str. 66.

oštar kosac, imati najširi otkos, te je morao sjeći travu najniže moguće. Na njega su se morali ugledati ostali kosci, a dobro odabran predvodnik predstavljao je dobro obavljenu kosidbu.

Kosa se klepala dva puta dnevno tijekom kosidbe i to ujutru prije početka kosidbe i popodne, nakon užine. Nakon svakog otkosa se obavljalo oštrenje kose, a vrijeme oštrenja je određivao vojvoda. Oštrenje kose je bila prilika za predah. Zbog napornog posla koji su kosci obavljali, koscu je trebala jaka hrana. Doručkovao se pršut, kruh i sir, a za marendu su imali pečeno meso, salatu, krompir salatu i puno vode. Kasnije se jelo oko petnaest sati i to se jela juha, kobasice i drugi svinjski proizvodi.

Na kraju dana, kad se kosidba završila, kosci bi stavili kose na rame i krenuli pjevajući prema selu. Sutra je novi dan, nova livada i gotovo ista skupina. Ono što se pokosilo prvi dan, drugi dan su došle žene koje su grabile bi i spaljivale sijeno .

4.3. Volovska zaprega

Volovska zaprega se koristila dok nije bilo traktora. Vol u Istri je bio znamen snage i bogatstva, jer kućanstvo koje je imalo volovsku zapregu bilo je imućno, a vlasnik volova se ponosio svojim životinjama. Volovi su se prodavali, kupovali i mijenjali na sajmovima, a bilo je ljudi koji su samo dolazili kako bi razgledavali kakvi su volovi u ponudi.

Kako bi vol bio lijep, morao je biti visok oko dva metra, dugačak oko tri metra, s dugačkim rogom oko jedan metar. Također mora biti izdržljiv i mora raditi sve što mu se naredi. Također se mora hraniti i pojiti tri puta dnevno, a četkati barem jedanput dnevno. Ispod njega se mora svakodnevno čistiti da bi mu ležaj bio čist i suh.

Vol je bio ponos obitelji. Imućna obitelj je bila ona koja je imala par volova, jakog dešnjaka i nešto slabijeg ljevaka. Međutim, kada su ova dva vola bili u paru, onda su snažno vukli kola. Jako je bilo važno naučiti vola s koje strane mora stati u zapregu. Na početku se moralo bičem pokazivati volovima, međutim, kasnije se točno znalo koji vol stoji s koje strane. Slika 14 prikazuje volovska zaprežna kola.

Slika 14. Volovska zaprežna kola



Izvor: http://narodni.net/volovska-zaprezna-kola/ (10.05.2015.)

Težaci su često vodili brigu o volu više nego o samom sebi. Ne samo što je čistio štalu, nego je često čistio put kojim će se kretati njegovi volovi. Od većeg kamena bi napravio zid, a manje kamenčiće bi bacao u stranu jer bi oni mogli značajno ozljediti njegovog vola. Pod hrastom ili nekim drugim stablom je bilo mjesto za odmor volova. U hladu su također manje dolazile muhe. One bi se skupljale oko volovskih očiju, pa bi se volovima stavljale mreže koje su se plele od debelog konca.

Volovska kola su najstarija zaprežna kola koja su se koristila za transport u selima. Vukla su ih najčešće dva vola, a ponekad i četiri. Kola nisu imala sustav za kočenje, pa su služila za transport tereta na manje udaljenosti. Za dovoz ostalog tereta su se koristili konji. Iako se vidilo da su konji puno spretnije i brže životinje, gazde seoskih zadruga teško su se odvajali od volova. Prednost konja u odnosu na volove je ta što oni mogu svaki dan raditi, dok se volovi brže umaraju pa nakon dana rada trebaju dan odmora.

4.4. Dan prašćine

Prašćina je dan kada se zakolje prase i kada se okupi brojna rodbina i prijatelji. Danu prašćine predstoji priprema. Treba javiti susjedima i rodbini i pripremiti sve alate i posude koji će biti potrebni. Prašćina počinje u rano jutro. Ljudi bi se skupili i otišli do svinjca da uhvate svinju. Jedni su je držali za rep, a drugi za uha pokušavajući je izvaditi iz svinjca. Slika 15 prikazuje dan prašćine.

Slika 15. Prašćina



Izvor: http://radicevi.hostzi.com/ (10.05.2015.)

Kada se svinja zaklala, ona se stavila u veliko korito i polijevala vrućom vodom po dlaki kako bi se ona lagano skinula. Nakon toga su se skinuli i papci. Prase se tada objesilo na kuke i rasporilo kako bi se izvadila utroba i kako bi krv iscurila iz tijela. Drugi dan su žene očistile crijeva i punile ih mesom. Nakon toga bi se kobasice stavile sušiti, a kada budu suhe, stavljaju se u mast.

Ovaj običaj se radio sve dok se ne vrati usluga svim susjedima i rodbini koji su pomogli oko prašćine. Na kraju dana, domaćica je stavila večeru na stol i ponudila umorne radnike domaćom rakijom, kroštulama i drugim kolačima.

U Modrušanima je običaj paljenja svinje, jer se smatra da je tada meso zdravije. Zaklana svinja se stavila na slamu, te bi se potom slama posula i po njoj. Tada bi se slama zapalila, a dlaka svinje bi izgorila i koža bi pocrnila. Kasnije bi se svinja očistila s vodom i raskomadala. Meso bi se posolilo i stavilo u *kasunaču*, gdje se držalo osam do deset dana.

Kada se meso solilo, nije se smjelo ništa govoriti. Osoba koja soli morala je biti sama u prostoriji. Kod pripreme mase za solenje dodavala se sol, papar, nasjeckani češnjak, ružmarin ili neki drugi začin. Ulaz u prostor gdje se solilo meso bio je zabranjen do okončanja posla. Kako se meso solilo, slagalo ga se u *kasun* sljedećim redom: na dnu se stavljao pršut okrenut da kost bude prema gore, do pršuta su se stavljale plećke, a uzduž plećki se stavljala kralježnica, rep, noge, nos, te poneki komad kože. Na to se stavljao ombolo, rebra, oderana glava i potrbušina. Na kraju su se stavljala obično četiri komada slanine.

To treba stajati osam dana pod težinom većeg kamena. Nekad se meso vješalo na grede oko ognjišta, a kasnije se ono vješalo na štapove pričvršćene za strop tavana. Međutim, pršuti i plećke su se ponovo solili i paprili, te se ovaj put okreću prema dolje da izađe sva sukrvica, a potom se stavljaju u *pezu* i tako stoje dva tjedna. Nakon toga su se vješala uz ognjišta.

Tehnologija proizvodnje pršuta se razlikuje od obitelji do obitelji, od sela do sela, ali najbitnije je imati dobru svinju. Prase se treba kupiti još dok je ono malo, te ga hraniti tri puta dnevno. Tek bi mu se mjesec dana prije prašćine trebalo davati nešto više hrane. Tada se prase hranilo kuhanom pšenicom jer će tada slanina biti debela, a pršuti dobri i veliki.

4.5. Vele fešte

Božićni običaji u Istri su se donekle razlikovali od drugih hrvatskih krajeva. Dan prije velikog blagdana bi se zapalio *cok* ili *did* na ognjištu, koji je trebao goriti do Sveta tri kralja. Na Badnjak se prije večere dalo i coku hrane. Na ognjištu se pored coka kuhala hrana za Božić. U nekim dijelovima Istre se znalo okupiti društvo oko coka te se pilo vino iz bukalete. Tijekom

večere bi domaćin posuo malo od svakoga jela i prolio malo vina po coku, kako bi iduća godina bila rodna.

Domaćin bi zatim na otvorenome zapucao iz puške, a domaćica bi tamjanom očistila kuću, ukućane i stoku, te zapalila majčinu dušicu za pokojnike. Ispod stola na kojem se večeralo stavljalo bi se sijeno i slama, a nakon večere su slijedile različite igre kojima se kratilo vrijeme do odlaska na polnoćku.

U nekim mjestima bi muškarci zapucali iz pištolja, a ponegdje bi prije odlaska nahranili stoku. Božićni objed se spremao što bogatije. Ponegdje se božićno čestitanje obavljalo tek na Stipanje ili na Novu godinu, a ponegdje i na sam Božić, a bilo je poželjno da prvi čestitar bude muško.[44] Dječaci su odlazili čestitati suseljanima, te su tada dobivali darove, obično jabuke, orahe i lješnjake. S vremenom su otvorena ognjišta izašla iz uporabe, pa su se tako promijenili i božićni običaji.

Nova godina se čekala ili u gostionici ili u selu. Najviše se plesala polka, valcer i balun. Kolejani su dolazili ili na prvi ili na drugi dan nove godine. Hodali su po selu sa bisagama, a ljudi su im davali poklone kao što su jabuke, orasi i sl. Kada se cijelo selo obišlo, obično bi se otišlo u gostionicu i tamo se pojelo sve što se dobilo.

Na Sveta tri kralja je bio običaj da se blagoslove sve parcele zemlje u vlasništvu obitelji. Sva su se mjesta trebala obići prije zalaska sunca. Na parceli su se blagoslivljala mjesto gdje će se za vrijeme lijepog vremena marendati. Taj se dan nije radilo osim uobičajenih poslova po kući i oko stoke. Žene nisu mogle taj dan prati, plesti, šivati i raditi nikakav teški posao.

Ljudi su na Cvjetnicu ili Uličnicu nosili blagosloviti palminu ili maslinovu grančicu. Tamo gdje masline ne uspijevaju, na blagoslov se nosila mala grančica, dok se u krajevima gdje ima više maslina nosilo i više grana. U sjevernoj Istri gdje nije bilo maslina, nastojalo se nabaviti nekoliko listova, te se prije jela pojeo list masline. U Pazinu se po dolasku s mise, uzelo nekoliko listova masline i stavilo pred ulazna vrata gdje je ostalo do Uskrsa. Blagoslovljena se grana stavljala iza križa ili iza svete slike, gdje je stajala tijekom cijele godine.

Na Uskrs je rano ujutro svečana misa na koju se nosi hrana na blagoslov. Djeca su željno očekivali Uskrs jer se tada jela *pinca*, uskršnji kruh ili kolač, igralo se jajima i usput zaradilo malo *šoldi*, a oni sretniji dobili i pokoji novi komad odjeće.[45] Za uskršnji ručak pripremao se

[44] http://www.os-mzaro-pu.skole.hr/istrazili-smo?news_id=688 (20.03.2015.)
[45] http://www.istra.hr/hr/sve-o-istri/ljudi-i-obicaji/tradicija/2615-ch-0?&l_over=1 (20.03.2015.)

janjeći gulaš, no tko si nije mogao priuštiti janjca bio je zadovoljan *fužima, kapuzom* i kokoši. Slika 16 prikazuje uskršnju pincu.

Slika 16. Uskršnja pinca



Izvor: http://www.coolinarika.com/recept/sirnica-pinca/ (10.05.2015.)

Na uskrsno se jutro hrana nosila na blagoslov. Nosila se maslenica ili pinca, pogača te povetica. Uskrsni objedi su obilni za razliku od objeda na Veliki petak kada se ujutro popilo bićerin rakije, za užinu malo kruha i vina, palente, krumpira, a za večeru bakalar s pasuticama – krpicama od tijesta sa zelenjem.[46] Na Uskrsni ponedjeljak se odlazi u posjet roditeljima darivajući ih pincom i jajima.

[46] Manda Svirac, *Uskrsni kruh i pecivo iz Istre*, Studia ethnologica Croatica, 10/11, Zagreb 1999., str. 125-132.

5. UTJECAJ PROJEKTA ISTRA INSPIRIT NA TURIZAM ISTRE

Kulturni turizam se smatra iznimno važnom sastavnicom turističke ponude Istarske županije, što je detaljno razrađeno unutar analiza, prijedloga i planova. Povezivanje kulturnih odredišta u itinerere se prepoznaje kao jedan od prioriteta organiziranja turističke ponude Istre.

Projekt Istra Inspirit predstavlja turističku atrakciju koja može poslužiti kao sredstvo za upozavanje turista s Istrom i njezinom ponudom. Prirodni izvori osnova su za atrakcije u prirodi, dok se događaji iz prošlosti mogu predstaviti na povijesnim lokacijama, a galerije su pak prostori koji mogu ugostiti umjetničke radionice.

Može se reći kako osmisliti dobar turistički program nije jednostavna stvar. Turistu se želi ponuditi drugačija kultura i drugačiji doživljaj od onog koji on doživljava u svojoj ili nekoj drugoj državi. Kako turizam predstavlja i bijeg od stvarnosti, Istra Inspirit treba ponuditi upravo ono što je autohtono za određenu destinaciju i što će je razlikovati od neke druge destinacije.

Mnogim sudionicima u vrijednosnom lancu destinacije osnovni je interes može li određeni projekt ili manifestacija privući dovoljan broj posjetitelja i pri tome stvoriti značajnu ekonomsku dobit. Snaga privlačnosti mjeri se odnosom broja turista koji će prijeći određenu udaljenost da bi posjetili destinaciju. Neke manifestacije u potpunosti financiraju državne vlasti pa je, iako se od njih ne očekuje ostvarenje prihoda, bitno da barem privuku zanimanje i velik broj posjetitelja. Iako Istra Inspirit predstavlja vrlo važan oblik kulturne turističke ponude, potrebno je naglasiti da se ovaj projekt treba pretvoriti u kulturni turistički proizvod da bi se mogao sustavno uključivati u turističku ponudu Istre.

Ovaj projekt omogućava da gradovi u Istri nađu svoj „brand", odnosno da prepoznaju svoj karakteristični proizvod oko kojeg se kreira imidž. Međutim, svi lokaliteti koji u prvi plan stavljaju samo jedan dio svog kulturnog identiteta, trebali bi koristiti taj imidž kao svojevrsni magnet za turiste. Tek kada se ispriča cijela „priča", posjetitelji mogu dobiti cjelovitu sliku o složenim mehanizmima koji su odredili lokalnu kulturu. S druge strane, netko tko se bavi kulturnim turizmom na razini cijele Istre, trebao bi imati u vidu nastajanje brandova u njihovoj sveukupnosti, tako da se oni, bez obzira na njihovu nužnu parcijalnost, međusobno mogu dopunjavati i „komunicirati".

Postavlja se pitanje može li se govoriti o Istri kao o jedinstvenoj destinaciji, jer razina i kriteriji sveukupne turističke ponude nikako ne mogu biti ujednačeni. Može se reći kako

Turistička zajednica Istarske županije ne potiče dovoljno programe u unutrašnjosti Istre. Naime, njeno je Vijeće sastavljeno od onih koji ostvaruju najviše noćenja u svojim hotelskim objektima, što znači da politiku turizma osmišljavaju stjegonoše masovnog turizma. To je samo još jedan u nizu paradoksa u kontekstu razmišljanja o kulturnom turizmu i turizmu općenito.

Stanovništvo unutrašnjosti Istre ponekad popreko gleda na stanovništvo obalnih gradova i tako se održavaju stari i stvaraju novi oblici jaza između unutrašnjosti i obalnog dijela Istre. To nikako ne ide u prilog niti kulturi niti turizmu Istre. Tako Odjel za prosvjetu, kulturu i sport Istarske županije, ovu neravnotežu nastoji ublažiti na način da podupire projekte u oblasti kulture koje predlažu pojedinci, institucije i udruge iz središnje Istre. Međutim, kako se ovdje radi o malenim svotama novaca, takva praksa može samo djelomično kompenzirati navedene probleme.

Kulturni turizam bolje funkcionira na lokalnoj, odnosno regionalnoj razini, nego na nacionalnoj, što je trend decentralizacije turističke industrije. Međutim, uloga središnje vlasti i dalje ostaje važna u kontekstu koordiniranja lokalnih aktivnosti i promidžbe. Upravo se promidžbom projekata unutar kulturnog turizma treba baviti nacionalna turistička zajednica, kako bi dovele nove korisnike i rasteretile lokalne nositelje projekata. Ipak, to ne znači da voditelji projekata ne bi trebali posjedovati znanja iz područja kulturnog menadžmenta.

ZAKLJUČAK

Život istarskog sela pratili su mnogi slikoviti narodni običaji, koji su bili opće poznati i opće prihvaćeni u narodu. Također su se tu pretpostavljali i opće poznati i priželjkivani načini ponašanja. I muškarci i žene su točno znali kako se ponašati u svakodnevnim prigodama, ali i u posebnim prigodama.

Istarski zanati i narodni običaji na selu u Istri povezani su prije svega s radom u poljoprivredi, koji je obavljao seljak, odnosno poljoprivrednik. Tradicijskim radovima na selu razvijale su se vještine u kosidbi, oranju, kopanju i slično. Međutim, treba reći kako je u istarskim selima pored rada u poljoprivredi, važan i rad u domaćinstvu i seoskim zanatskim radionicama. Rad u domaćinstvu su obavljale žene. Mnoge su žene tako stekle izvanredne vještine kuhanja i pečenja kruha.

Projekt Istra Inspirit predstavlja rebranding postojećih kulturno-turističkih priredaba, koje zajedno čine drugačiji tip turističkog proizvoda koji pretendira biti na vodećoj tržišnoj poziciji. Glavni cilj ovog složenog kulturno-turističkog proizvoda, je stvoriti takav turistički proizvod koji bi postalo motiv dolaska turista i izvan sezone.

Projekt Istra Inspirit je tijekom 2012. godine nagrađen sa četiri prestižne nagrade za svoju inovativnost i kreativnost. Također je proglašen najboljim kreativnim programom hrvatskog poslovnog turizma prema ocjenama Društva inovatora Sigma i grupacije Energo Media Servisa. Od nagrada su mu dodijeljene nagrada CBTour 2012. – Croatian Business Tourism. Nedugo, nagrada za kreativnost koju dodjeljuje MRAK, nagrada Simply the best od strane Udruge hrvatskih putničkih agencija, te nagrada Zlatna koza koju dodjeljuje Turistička zajednica Istarske županije.

LITERATURA

Knjige

1. Bijažić Marko, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, Pula, 1999.
2. Milićević Josip, *Narodna umjetnost Istre*, Zagreb 1988.

Članci

1. Kocković, Tanja, *Tartufarstvo u Istri*, Etnološka istraživanja, Etnološki muzej Istre, 1, Pazin 2004., str. 117-125.
2. Orlič. Olga. *Tradicijsko odijevanje (narodne nošnje),* Dostupno preko: http://www.istrapedia.hr/hrv/1107/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje/istra-a-z/ (22.05.2015.).
3. Svirac, Manda, *Uskrsni kruh i pecivo iz Istre*, Studia ethnologica Croatica, 10/11, Zagreb 1999., str. 125-132.
4. Žužić, Italo, *Maslinarstvo i valorizacija maslinova ulja u Istri tijekom povijesti*, Pomologia Croatica, 8, Poreč 2002., str. 135-145.

Internet stranice

1. http://www.coloursofistria.com/cms_media/documents/CoI_GASTRO_HR_web_sp2.pdf (20.03.2015.)
2. http://www.istrapedia.hr/hrv/1593/biska/istra-a-z/ (20.03.2015.)
3. http://kljujuc.bloger.index.hr/post/sve-ono-ca-stori-mati-najbolje-je-na-svitu/335103.aspx (20.03.2015.)
4. http://www.coolinarika.com/tag/domaci-kruh/ (20.03.2015.)
5. http://www.os-mzaro-pu.skole.hr/istrazili-smo?news_id=688 (20.03.2015.)
6. http://www.istra.hr/hr/sve-o-istri/ljudi-i-obicaji/tradicija/2615-ch-0?&l_over=1 (20.03.2015.)
7. http://www.ami-pula.hr/projekti/kunfini-i-zlamenja/ (10.05.2015.)
8. http://maticekdrazen.blogspot.com/2012/07/ki-sit-ki-lacan.html (10.05.2015.)
9. http://netoglasi.net/oglas.php?id=3821 (10.05.2015.)
10. http://www.made-in-croatia.com.hr/index.php?inc=OSTALO-tradicija-nosnja01 (10.05.2015.)
11. http://www.istrainspirit.hr / (22.05.2015.)
12. http://www.valalta.hr/hrv/istra.asp (10.05.2015.)
13. http://vizintin.hr/ (10.05.2015.)
14. http://blog.dnevnik.hr/dvdmks/2009/11/index (10.05.2015.)
15. http://www.istra.net/hr/deliciosa/biska (10.05.2015.)
16. http://www.croatiaholidayshr.com (10.05.2015.)
17. http://www.podgradina.net/news/fullnewsmy.php?fn_id=163#.UZVREvIW (10.05.2015.)
18. http://narodni.net/volovska-zaprezna-kola/ (10.05.2015.)
19. http://radicevi.hostzi.com/ (10.05.2015.)
20. http://www.coolinarika.com/recept/sirnica-pinca/ (10.05.2015.)
21. http://www.tzzminj.hr/HRV/kultura/KUDCere/index.asp (22.5.2015.)

POPIS SLIKA

Slika 1. Označena mjesta gdje se odvija program.....15
Slika 2 i 3. Primjeri istarskih narodnih nošnj.....17-18
Slika 4. Kunfini ili granično kamenje..... 23
Slika 5. Ognjište 25
Slika 6. Zemljani lonac 27
Slika 7. Istarska narodna nošnja..... 30
Slika 8. Kažun 31
Slika 9. Bijeli tartufi 33
Slika 10. Branje maslina 35
Slika11. Biska 36
Slika 12. Stara krušna peć..... 39
Slika 13. Kosidba trave..... 40
Slika 14. Volovska zaprežna kola 42
Slika 15. Prašćina 43
Slika 16. Uskršnja pinca 46

SAŽETAK

Tema završnog rada jest Istarski zanati i narodni običaji te poseban naglasak na projekt Istra Inspirit pomoću kojega se želi obogatiti turistička ponuda Istre.

U današnje vrijeme narodni običaji u Istri su se bitno izmijenili ili su gotovo posve iščeznuli zbog kulturnih i drugih utjecaja. Međutim neki su postali simbolima regionalnoga identiteta. Može se reći kako je seoski identitet u Istri postao prepoznatljiv po brojnim elementima, kao što su: način pripreme hrane i prehrana na selu, narodna nošnja, način rada i vještine na selu, način zavabave i odmora na selu, pučki običaji i slično.

Težački život stanovnika Istre te zanati kojima su se bavili određen je bio prema konfiguraciji tla na kojemu su obitavali. Od starih zanata, prema kojima je Istra bila poznata, danas su gotovo nestale nekad presudne djelatnosti.

Ponuda projekta Istra Inspirit temelji na interaktivnim uprizorenjima istarske povijesti i legendi na autentičnim lokacijama s ciljem obogačenja kulturno-turističke ponude Istre. Projekt kao složen kulturno-turističkog proizvoda, ima za cilj stvoriti takav turistički proizvod koji bi postao motiv dolaska turista i izvan sezone.

SUMMARY

The theme of the dissertation is Istrian crafts and folk customs, and a special emphasis on project Istra Inspirit by which it wants to enrich the tourist offer of Istria. Today, folk customs in Istria have significantly changed or are almost completely vanished due to cultural and other influences. However, some have become symbols of the regional identity. It can be said that the rural identity of Istria became recognized by numerous elements, such as the eating and nutrition in the country, folk costumes, mode and skills in the country, way of entertainment and rest in the countryside, folk customs and the like.

A worker's life of the inhabitants of Istria and crafts which are practiced was determined by the configuration of the surrounding land. From traditional crafts, that Istria was known, today almost disappeared once crucial activities.

Offer Project Istra Inspirit based on interactive staging of Istrian history and legends at authentic locations with the aim of enriching the cultural and tourist offer of Istria. The project as a complex cultural tourism product, aims to create such a tourism product that would become the motive for tourists even out of the season.