

Nematerijalna kulturna baština Istre

Matić, Karla

Master's thesis / Diplomski rad

2024

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:495055>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-28**



Repository / Repozitorij:

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

«Dr. Mijo Mirković»

Kultura i turizam

KARLA MATIĆ

NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINE ISTRE

Diplomski rad

Pula, 2024.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

„Dr. Mijo Mirković“

KARLA MATIĆ

NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA ISTRE

Diplomski rad

JMBAG: 0303083123, redovita studentica

Studijski smjer: Kultura i turizam

Predmet: Nematerijalna kulturna baština

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Etnologija i antropologija

Znanstvena grana: Etnologija

Mentor: red. prof. dr. sc. Slaven Bertoša

Pula, studeni 2024.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Karla Matić, kandidatkinja za magistricu Kulture i turizma, izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju bilješke i bibliografija. Izjavljujem da ni jedan dio Diplomskog rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da nije prepisan iz necitiranoga rada, te ne krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za neki drugi rad na bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica

U Puli 19. studenoga 2024.



IZJAVA O KORIŠTENJU AUTORSKOGA DJELA

Ja, Karla Matić, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Nematerijalna kulturna baština Istre“ upotrijebi da tako navedeno autorsko djelo objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te preslika u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu sa Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

Potpis

U Puli 19. studenoga 2024.

Sadržaj

UVOD	1
1. TEORIJSKO DEFINIRANJE KULTURE I NJEZINIH PODVRSTA	3
1.1. Koncept kulturne baštine.....	4
1.2. Vrste kulturne baštine	5
1.3. Mjere zaštite i očuvanja kulturne baštine.....	8
1.4. Važnost Ministarstva kulture i medija na očuvanje kulturne baštine	9
2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA.....	11
2.1. Pojmovno definiranje nematerijalne kulturne baštine	12
2.2. Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine	13
2.3. Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske	15
2.4. Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-voj listi.....	16
3. GEOGRAFSKI I POVIJESNI PREGLED ISTRE – UTJECAJ NA KULTURU	19
4. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA ISTRE	21
4.1. Tradicijsko graditeljstvo i zanati	21
4.2.1. Obrada kamena	22
4.2.2. Kažuni	22
4.2.3. Suhozidi.....	23
4.2.4. Pozemujke	24
4.2.5. Šterne	25
4.3. Obrada drva.....	26
4.4. Obrada željeza	27
4.5. Obrada gline	28
4.6. Govor u Istri	29
4.6.1. Istrorumunjski govor	29
4.6.2. Istriotski govor	30
4.6.3. Žminjski	31
4.6.4. Labinski	31
4.7. Istra – tradicija na pijatu	32
4.7.1. Istarski pršut.....	32
4.7.2. Maneštra	34
4.7.3. Istarska tjestenina	35
4.7.4. Riba – karakteristično jelo obalnih gradova i sela.....	37
4.8. Mesne delicije.....	38

4.9. Slatke delicije.....	38
4.10.Slatka Istra.....	42
4.11.Istarska vina – in vino veritas.....	43
4.11.1. Malvazija istarska.....	43
4.11.2. Muškat momjanski	44
4.11.3. Teran	44
4.11.4. Muškat crveni	44
4.11.5.Borgonja.....	45
4.11.6. Refošk	45
4.12. Istarska supa	45
4.13. Istarske rakije – istarsko veliko trojstvo	46
4.14. Istarsko tradicijsko odijevanje	47
4.14.1.Ženska narodna nošnja Ćićarije.....	47
4.14.2. Ženska narodna nošnja Labinštine	48
4.14.3.Ženska narodna nošnja zapadne i južne Istre	49
4.14.4. Odjeća u Peroju	51
4.14.5. Muška narodna nošnja	52
4.15. Narodni običaji i vjerovanja	52
4.15.1. Božićni običaji u Istri	52
4.15. 2. Vazmeni običaji.....	53
4.15.3. Svadbeni običaji.....	55
4.14.4. Običaji vezani uz poljodjelstvo	56
4.15.Vjerovanja.....	57
4.16. Ples, pjesme i sviranje u Istri	59
4.16.1. Ples	59
4.16.2.Pjesme	62
4.16.3. Sviranje	64
5.TRKA NA PRSTENAC.....	65
6. ROVINJ – POSEBAN SPOJ TRADICIJE I MODERNOG ŽIVOTA.....	66
7. PLJOČKANJE.....	68
8. EMPIRIJSKO ISTRAŽIVANJE O POZNAVANJU NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE ISTRE	70
ZAKLJUČAK	84
POPIS LITERATURE	85

POPIS PRILOGA	94
SAŽETAK	95
SUMMARY	96

UVOD

Hrvatski je teritorij bio pod vlašću različitih vladara i carstava od davnina, a dokazi tome sežu u daleku povijest i dan danas su vidljivi obilaskom gradova i mjestašca koji su najzorniji prikaz prošlih vremena. Materijalna je baština samo jedan način ostavštine prošlih vremena koja je vidljiva u svakodnevnom životu i koji se najlakše primjećuje. Nematerijalna baština je drugi dio ostavštine koji su ogleđa u našem jeziku i gdje se vidi utjecaj različitih kultura i razdoblja ovoga kraja. Kada je riječ o materijalnoj i nematerijalnoj baštini, najpoznatija svjetska organizacija koja se bavi njezinom zaštitom i očuvanjem jest UNESCO, dok na nacionalnoj razini također postoje organizacije koje djeluju na sličan ili isti način, ali naravno na nižoj razini. Na nacionalnoj razini Republike Hrvatske nije zaštićena samo materijalna kulturna baština, već i nematerijalna baština, a upisane su u Registar kulturne baštine Republike Hrvatske. Za vrijeme pisanja ovog diplomskog rada, Registar kulturne baštine Republike Hrvatske broji čak 220 dobara nematerijalne baštine, od kojih će neki od njih biti analizirani u sklopu ovog diplomskog rada.

Istra se često pripajala i smatrala se dijelom različitih vladara koji su ostavili svoj utjecaj na današnju kulturu, stanovništvo i ostavštinu tih vremena. Jedan od fenomena novijih generacija je i utjecaj tih vremena na današnju mladež i stanovništvo i koliko se ono smatra dijelom tog razdoblja i osjećaju li se kao dio tih vremena, odnosno imaju li ikakvih poveznica s današnjim vremenom. Ovaj je primjer samo jedan od dilema kojima će se ovaj diplomski rad baviti.

Diplomski rad bit će podijeljen u osam poglavlja. Prvo će poglavlje biti rezervirano za opće informacije, kao što su teorijska definiranja kulturne baštine, njezine vrste, mjere zaštite očuvanja kulturne baštine i važnost Ministarstva kulture i medija. Drugo poglavlje govorit će o pojmovnom definiranju nematerijalne kulturne baštine, Konvenciji o njezinoj zaštiti, Registru kulturnih dobara Republike Hrvatske i popisu hrvatske nematerijalne baštine na UNESCO-voj listi. Treće poglavlje bit će geografski i povijesni pregled Istre i njezinog utjecaja na kulturu. U četvrtom će poglavlju biti navedena i analizirana nematerijalna kulturna baština Istre, dok će peto poglavlje biti rezervirano za Trku na prstenac, gdje će biti navedene zanimljivosti same viteške igre. Šesto će poglavlje biti o Rovinju i njegovim posebnostima, dok će u sedmom poglavlje

biti riječ o pljočkanju tradicionalnoj pučkoj igri. Osmo poglavlje je rezervirano za empirijsko istraživanje, odnosno anketi o stavovima današnjih Istrana o nematerijalnoj kulturnoj baštini, njihovom poznavanju baštine, prenošenjem na mlađe generacije, poznatoj hrani i proizvodima i sl. Zaključak, ujedno i posljednje poglavlje, sumirat će sve navedeni i dati kratak pregled cijelog rada. Slijede popis literature koja se koristila za izradu diplomskog rada i sažetak. Cilj ovog rada jest prikaz i analiza nematerijalne baštine Istre, koja je uvrštena na UNESCO-v popis zaštićene nematerijalne baštine, objasniti koje sve potencijale Istra ima, koji su svojom prepoznatljivošću postali obilježje Istre i što je sve bilo potrebno da se oni kvalitetno implementiraju u kulturu ovog kraja. U izradi diplomskog rada korištene su metoda sinteze i analize, metoda dedukcije te deskriptivna metoda, a također su korišteni mnogi kako tiskani izvori, odnosno raznovrsna stručna literatura, mnogobrojni znanstveni radovi i članci, tako i web stranica Ministarstva kulture kao vrlo važan izvor najnovijih informacija.

1. TEORIJSKO DEFINIRANJE KULTURE I NJEZINIH PODVRSTA

Kultura je vrlo raširen pojam koji se često koristi u svakodnevnom životu, ali mnogi ne bi ni znali kako bi je definirali. S obzirom da će se taj pojam često koristiti u radu, potrebno je da se pobliže objasni. U nastavku će biti analizirani mnogi autori i njihove definicije o tome što je njima kultura. Ono što je najvažnije jest da se zna što kultura predstavlja pojedincu, kako on može biti dio zajednice, kako će se njegov pojam kulture predstavljati i kako ne izgubiti nacionalni identitet koji je važan dio svake kulture, pa tako i naše, hrvatske.

Edward Burnett Tylor, engleski antropolog i utemeljitelj kulturne antropologije, u svojem je najpoznatijem djelu „Primitivna kultura“ (1871.) dao jednu od najranijih i najjasnijih definicija kulture, a koju i danas koriste brojni antropolozi.¹ Prema E. B. Tyloru (1871.), „kultura je ona složena cjelina koja uključuje znanje, vjerovanje, umjetnost, moral, zakon, običaje i sve druge sposobnosti i navike koje je čovjek stekao kao član društva.“²

Ralph Linton (1940.) je definira kao „zbroj znanja, stavova i uobičajenih obrazaca ponašanja koje dijele i prenose članovi određenog društva.“³ Maclver navodi: „Kultura je izraz naše prirode u našim načinima života i našem razmišljanju, u našoj književnosti, u religiji, u rekreaciji i uživanju.“⁴ Prema Wardu Goodenoughu (1957.), ona je „obrazac života unutar zajednice, aktivnosti koje se redovito ponavljaju te materijalni i društveni aranžmani karakteristični za određenu grupu.“⁵ Prema Samuelu Koenigu, „kultura se može definirati kao ukupni zbroj čovjekovih napora da se prilagodi svojoj okolini i poboljša svoj način života.“⁶

U nastavku se nalazi nekoliko definicija hrvatskih autora koji također imaju svoje definicije za kulturu i kako se one razlikuju od onih stranih autora.

¹Utemeljitelj prve definicije kulture, dostupno na: <https://www.britannica.com/biography/Edward-Burnett-Tylor>, posjećeno 29. rujna 2024.

²Definicija kulture prema E.B. Tyloru, dostupno na: <https://expertpreviews.com/definition-of-culture-by-different-authors-10-definitions-of-culture/>, posjećeno 29. rujna 2024.

³Definicija kulture prema R. Lintonu, dostupno na: ibidem.

⁴Definicija kulture prema W. Goodenoughu, dostupno na: <https://www.sociologylens.in/2023/09/culture-meaning-and-characteristics.html>, posjećeno 29. rujna 2024.

⁵Definicija kulture prema S. Koenigu, dostupno na: <https://expertpreviews.com/definition-of-culture-by-different-authors-10-definitions-of-culture/>, posjećeno 29. rujna 2024.

⁶ Ibid.

Prema Skledaru, „kulturom se smatra skup svih procesa i tvorevina što su nastale kao rezultat materijalne i duhovne čovjekove intencije.“⁷

Prema enciklopediji, ona je ukupnost duhovnih tvorbi i materijalnih ostvarenja, vrijednosnih prosudbi i javnih normi, društvenih ustanova, organizacije i oblika ponašanja ljudi u nekoj zajednici, a također je bitno da se ona usvaja učenjem te da se u komunikaciji unutar društvene zajednice potvrđuje, prenosi i dalje razvija.⁸

1.1. Koncept kulturne baštine

Kulturna se baština dijeli na onu materijalnu i nematerijalnu, a Ministarstvo kulture definira je kao zajedničko bogatstvo čovječanstva u svojoj raznolikosti i posebnosti, a njezina zaštita jedan je od važnih čimbenika za prepoznavanje, definiranje i afirmaciju kulturnog identiteta.⁹

Ministarstvo kulture kulturnu baštinu prepoznaje kao pokretna i nepokretna kulturna dobra od umjetničkoga, povijesnoga, paleontološkoga, arheološkoga, antropološkog i znanstvenog značaja.¹⁰

UNESCO u kulturnu baštinu uključuje artefakte, spomenike, skupinu građevina i lokaliteta, muzeje koji imaju različite vrijednosti, uključujući simboličko, povijesno, umjetničko, estetsko, etnološko ili antropološko, znanstveno i društveno značenje. Uključuje materijalnu baštinu (pokretnu, nepokretnu i podvodnu), nematerijalnu kulturnu baštinu ugrađenu u kulturnu i prirodnu baštinu, artefakte, lokalitete ili spomenike te pokriva industrijsku baštinu i pećinske slike.¹¹

Usporedba dviju definicija, od koje je jedna na nacionalnoj, a druga na svjetskoj razini, daje naznaku da iako svaka organizacija djeluje na različitom području, također imaju jednak zajednički cilj, a to je očuvanje kulture za buduće generacije. Razvoj moderne

⁷ Skledar, N.(2012.): *Sociologija kulture-pojmovi, teme, problemi*, Plejada, d.o.o., Zagreb; Visoka škola za poslovanje i upravljanje s pravom javnosti „Baltazar Adam Krčelić“, Zaprešić, str. 264.

⁸ PROLEKSIS ENCIKLOPEDIJA: *Kultura*, dostupno na: <https://proleksis.lzmk.hr/33149/>, posjećeno 29. rujna 2024.

⁹ Ministarstvo kulture i medija: *Kulturna baština*, dostupno na: [https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20\(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme\)](https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme)), posjećeno 29. rujna 2024.

¹⁰ Ibid.

¹¹ UNESCO Institute for Statistics (2009.): *Cultural heritage*, dostupno na: <https://uis.unesco.org/en/glossary-term/cultural-heritage>, posjećeno 29. rujna 2024.

tehnologije u 21. stoljeću pokazuje da je trend očuvanja kulturne baštine sve važniji, a integracija moderne tehnologije u njezinom očuvanju je izrazito važna s obzirom na vremena kada se očekuje da su sve informacije nadomak ruke, a dodana vrijednost mora biti najviša. Naravno, koncept kulturne baštine vezan je uz različita povijesna razdoblja i utjecaj kultura i supkultura koje su bile superiorne u ondašnjim vremenima, a njihov opstanak na tom području utjecao je na to područje gdje se i zadržala, pa se određene društvene vrijednosti prenose s generacije na generaciju, neke se pokušavaju zaboraviti, pa se vraćaju u „modu“ nakon određenog vremena i tako u krug. Interpretacija religijskih, političkih, etnoloških i socio-ekonomskih čimbenika utjecala je na zadržavanje određenih vrijednosti koje je teže sačuvati, što se smatra nematerijalnom kulturnom baštinom. Primjeri koji se mogu svrstati u tu kategoriju jesu društvene vrijednosti i tradicije, običaji i prakse, estetska i duhovna vjerovanja, umjetničke ekspresije, jezik te ostali aspekti ljudske aktivnosti.¹²

1.2. Vrste kulturne baštine

Kao što je već bilo navedeno, kulturna se baština dijeli na materijalnu i nematerijalnu baštinu.

Enciklopedija je kulturnu baštinu objasnila kao nasljeđe fizičkih artefakata i nematerijalnih atributa neke grupe ili društva koje čini ostavštinu prošlih generacija, te se brižno čuva u sadašnjosti kako bi bilo ostavljeno u nasljeđe za dobrobit budućim generacijama. Fizička, opipljiva ili „materijalna kulturna baština“ (nepokretna kulturna baština) uključuje građevine i povijesne lokalitete, spomenike, artefakte i dr. što se smatra vrijednim očuvanja za budućnost. U to su uključeni predmeti značajni za arheologiju, arhitekturu, znanost ili tehnologiju specifične kulture.¹³

Važno je napomenuti da materijalnu kulturnu baštinu čine pokretna i nepokretna kulturna dobra. Kulturno dobro je svako dobro od državnog interesa koje uživa osobnu državnu zaštitu. U širem smislu, kulturno dobro je kulturna baština koja pripada nekoj skupini ili društvu tj. „nešto što ima i bit će očuvano kao kulturna vrijednost“.¹⁴

¹² Enciklopedija: *Kulturna baština*, dostupno na: https://enciklopedija.cc/index.php/Kulturna_ba%C5%A1tina, posjećeno 29. rujna 2024.

¹³ Ibid.

¹⁴ Ibid.

Dok se materijalnom kulturnom baštinom smatra ukupnost umjetničkih ili simboličkih materijalnih obilježja i praksa naslijeđenih iz prošlosti¹⁵, prema Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturne baštine nepokretna kulturna dobra mogu biti:

- grad, selo, naselje ili njegov dio,
- građevina ili njezini dijelovi, te građevina s okolišem,
- elementi povijesne opreme naselja,
- memorijalno područje, mjesto, spomenik i obilježje u svezi s povijesnim događajima i osobama,
- arheološko nalazište i arheološka zona, uključujući i podvodna nalazišta i zone,
- područje i mjesto s etnološkim i toponimskim sadržajima,
- krajolik ili njegov dio koji sadrži povijesno karakteristične strukture, koje svjedoče o čovjekovoj nazočnosti u prostoru,
- vrtovi, perivoji i parkovi,
- tehnički objekti s uređajima i drugi slični objekti.¹⁶

Nedostatak materijalne baštine jest njezina osjetljivost i fizičko propadanje kojem je protekom vremena neizostavno prepuštena. Velika je prednost nematerijalne baštine koja može „preživjeti“ i bolje se održati u društvu u odnosu na materijalnu baštinu. Naravno, treba imati na umu da osim emotivne i intimne vrijednosti koju nematerijalna baština ima, isto tako svaki predmet koji jest ili će biti sačuvan ima svoje simboličko, komunikacijsko i vrijednosno značenje, čime su muzeji baštinici ne samo materijalne nego i nematerijalne kulture.¹⁷ Fizičko propadanje, odnosno osjetljivost materijalne baštine čiji je glavni uzrok neodržavanje zgrada/lokaliteta, nije jedini razlog koji utječe na materijalnu baštinu, neriješeni imovinsko-pravni odnosi također pridonose neočuvanju baštine, ali i niska osviještenost o očuvanju nacionalne kulturne baštine. Niska osviještenost najčešće dolazi iz obitelji koje nemaju razvijenu svijest o očuvanje lokalne baštine, osim ako nisu izravno uključene u njezino očuvanje, ako se kroz dugogodišnje obrazovanje ne potiču radionice ili aktivnost gdje se u zajednicu mogu uključiti brojni građani bez određenog (akadenskog) obrazovanja ili djeca koja će

¹⁵ Struna: *Materijalna kulturna baština*, dostupno na: <http://struna.ihji.hr/naziv/materijalna-kulturna-bastina/22567/>, posjećeno 7. listopada 2024.

¹⁶ Zakon.hr: *Nepokretna kulturna dobra*, dostupno na: <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 29. rujna 2024.

¹⁷ Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 8.-9.

tijekom godina moći i znati kako očuvati svoju baštinu, bez obzira na dob, spol, vjeru ili etnološku pripadnost. Osim neriješenih imovinsko-pravnih odnosa i niske osviještenosti o očuvanju kulture, postoji još nekoliko uzroka propadanja kulturno-povijesnih cjelina i pojedinačnih kulturnih dobara, a to su ratna razaranja, nebriga i neodržavanje, nedostatna financijska sredstva, nepoštivanje zakonskih propisa i neprimjenjivanje sankcija, neodgovarajući građevinski zahvati koji ne priznaju konzervatorske uvjete i često se izvode bez stručno verificirane konzervatorske i tehničke dokumentacije.¹⁸

Osim teorijskog definiranja nepokretne kulturne baštine, Zakonom o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara definirana su i pokretna kulturna dobra, a to su:

- zbirka predmeta u muzejima, galerijama, knjižnicama i drugim ustanovama, kao i u drugim pravnim osobama te državnim i upravnim tijelima, uključujući i kod fizičkih osoba,
- crkveni inventar i predmeti,
- arhivska građa, zapisi, dokumenti, pisma i rukopisi,
- filmovi,
- arheološki nalazi,
- antologijska djela likovnih i primijenjenih umjetnosti i dizajna,
- etnografski predmeti,
- stare i rijetke knjige, novac, vrijednosni papiri, poštanske marke i druge tiskovine,
- dokumentacija o kulturnim dobrima,
- kazališni rekviziti, skice, kostimi i sl.
- uporabni predmeti (namještaj, odjeća, oružje i sl.), prometna i prijevozna sredstva i uređaji, predmeti koji su značajna svjedočanstva razvitka znanosti i tehnologije te
- druge pokretne stvari od umjetničkog, povijesnog, paleontološkog, arheološkog, antropološkog i značajnog značaja.¹⁹

¹⁸ Ministarstvo kulture i medija: *Nepokretna kulturna baština*, <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nepokretna-kulturna-bastina/369>, posjećeno 7. listopada 2024.

¹⁹ Zakon.hr: *Zakon o zaštiti i očuvanju kulturne baštine*, članak 8, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 7. listopada 2024.

1.3. Mjere zaštite i očuvanja kulturne baštine

Prema Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturne baštine, navedene su sljedeće mjere zaštite i očuvanja :

- istraživanje kulturnih dobara,
- dokumentiranje i praćenje stanja kulturnih dobara,
- označavanje kulturnog dobra,
- utvrđivanja sustava mjera zaštite kulturnog dobra,
- utvrđivanje posebnih uvjeta zaštite kulturnoga dobra,
- prethodno odobrenje za radove na kulturnom dobru,
- prethodno odobrenje za obavljanje djelatnosti u nepokretnome kulturnom dobru,
- odobrenje za izradu replike kulturnog dobra,
- izvoz i iznošenje kulturnih dobara,
- uvoz i unošenje kulturnih dobara,
- vraćanje kulturnih predmeta nezakonito iznesenih s državnog područja država članica Europske unije,
- vraćanje kulturnih dobara nezakonito odnesenih iz Republike Hrvatske u države članice Europske unije,
- zaštita ugroženog kulturnog dobra,
- hitne mjere zaštite i očuvanja kulturnog dobra,
- zaštita kulturnih dobara u izvanrednim okolnostima,
- plan upravljanja kulturnim dobrom,
- provedba izvršenja.²⁰

Kako bi se svako kulturno dobro moglo zaštititi i očuvati potrebno je poduzeti gore navedene mjere te ovisno o kojoj vrsti se radi, u skladu s time postupati po Zakonu u kojem je utvrđen svaki postupak potreban za pravilnu zaštitu i očuvanje.

²⁰ Zakon.hr: *Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara*, članak 8, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 7. listopada 2024.

1.4. Važnost Ministarstva kulture i medija na očuvanje kulturne baštine

Ministarstvo je odgovorno za razne administrativne i srodne funkcije, uključujući: provođenje istraživanja, studija, praćenje, dokumentiranje i zagovaranje kulturne baštine; utvrđivanje kriterija javnih kulturnih potreba u Republici Hrvatskoj; nadzor nad financiranjem programa zaštite kulturne baštine; osnivanje i nadzor ustanova za poslove zaštite kulturne baštine; osiguranje odgovarajućeg obrazovanja i osposobljavanja stručnjaka u području zaštite kulturne baštine; utvrđivanje uvjeta korištenja i namjene kulturnih dobara te upravljanje kulturnim dobrima u skladu s vrijedećim propisima, kao što su obavljanje inspeksijskih poslova za zaštitu kulturne baštine i sl.²¹

Osim gore navedenih aktivnosti i funkcija koje Ministarstvo obavlja, važnost Ministarstva očituje se i u brojnim drugim aktivnostima. Neke od njih važne su na nacionalnoj razini, dok se neke realiziraju na međunarodnoj razini dajući priliku da i Hrvatska bude predstavljena na važnoj listi svih država koje su bogate nacionalnom kulturnom baštinom, a koja je zaštićena i na svjetskoj razini, što predstavlja golem uspjeh i globalnu prepoznatljivost na kulturnoj karti svijeta.

Neki od međunarodnih projekata na kojima sudjeluje i Hrvatska jesu Dani europske baštine koji se održavaju u rujnu svake godine, a tijekom tog vremena otvaraju se vrata brojnim spomenicima i mjestima, omogućujući europskim građanima da uživaju u besplatnim posjetima i učenju o njihovoj zajedničkoj kulturnoj baštini i potičući ih da se aktivno uključe u očuvanje i unapređenje baštine za sadašnje i buduće generacije.²²

Hrvatska isto tako sudjeluje kao članica Europske mreže o baštini - HEREIN (*European Cultural Heritage Information Network*), informacijskog sustava Vijeća Europe pokrenutog 1999. koji okuplja javne uprave europskih zemalja zadužene za domenu kulturne baštine u cilju formiranja jedinstvene mreže suradnje. Ciljevi su HEREIN-a olakšati pristup kulturnoj baštini i informacijama o njoj uz pomoć suvremene informacijske tehnologije te osigurati stalan interaktivni informacijski sustav o kulturnoj

²¹Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/>, posjećeno 7. listopada 2024.

²²European Heritage Days: *Dani europske baštine*, <https://www.europeanheritagedays.com/EHD-Programme/About/About-Us>, posjećeno 7. listopada 2024.

baštini, namijenjen kako upravnim tijelima, stručnjacima i ostalim sudionicima u baštinskim djelatnostima, tako i najširoj javnosti.²³

Pristupom 2016., Hrvatska je uz još 41 državu postala članica sporazuma o Kulturnim rutama Vijeća Europe. Ciljevi su predstavljanje ruta zajedničke kulturne baštine, bolje razumijevanje europskog kulturnog identiteta te oblikovanje zajedničkog kulturnog prostora. Uz očuvanje prirodne i kulturne baštine program promiče održivi razvoj, potiče obrazovanje, edukativnu i kulturnu razmjenu, a obogaćivanjem kulturne turističke ponude otkriva manje atraktivne i poznate destinacije u kojima potiče kulturni, društveni i ekonomski razvoj. Svaka ruta predstavlja europske vrijednosti koje su zajedničke najmanje trima državama, a rezultati znanstvenog istraživanja multidisciplinarnog tima stručnjaka predstavljaju europske memorije, povijest, baštinu i identitet na jednom mjestu, odnosno ruti. Republikom Hrvatskom prolazi 21 kulturna ruta, čime je Hrvatska prepoznata kao destinacija bogatog kulturnog nasljeđa. Putem različitih tema program podiže svijest o europskoj i hrvatskoj kulturi te potiče njezine građane na promišljanje o svojem nasljeđu, dok uključivanjem lokalnih projekata omogućuje samoodrživost i stvara kulturni kapital. Time je Hrvatska u samom vrhu promicanja svojega nepokretnog, pokretnog i nematerijalnog nasljeđa u europskom okruženju.²⁴

Također, Hrvatska je izradila i usvojila Nacionalni plan razvoja kulture i medija za razdoblje od 2023. do 2027. Donošenjem Nacionalne razvojne strategije Republike Hrvatske do 2030., u veljači 2021. uspostavljen je hijerarhijski najviši akt strateškog planiranja koji služi za oblikovanje i provedbu razvojnih politika: dugoročnih, srednjoročnih i kratkoročnih sektorskih ili višesektorskih akata, a sastoji se od 13 strateških ciljeva podijeljenih u četiri razvojna pravca.²⁵

Područje kulture i medija nema zaseban strateški cilj, ali je zastupljeno kroz više prioriteta i područja i prioriteta provedbe unutar različitih strateških ciljeva, primarno kroz prioriteta područje „Poticanje razvoja kulture i medija“ u strateškom cilju „Konkurentno i inovativno gospodarstvo“, te kroz prioriteta provedbe u strateškim

²³ Ministarstvo kulture i medija: *Europska mreža o baštini – HEREIN*, <https://min-kulture.gov.hr/europska-mreza-o-bastini-herein/20367>, posjećeno 7. listopada 2024..

²⁴ Ministarstvo kulture i medija: *Kulturne ruta Vijeća Europe*, <https://min-kulture.gov.hr/kulturne-rute-vijeca-europe-21371/21371>, posjećeno 7. listopada 2024.

²⁵ Ministarstvo kulture i medija (2003.): *Nacionalni plan razvoja kulture i medija za razdoblje od 2023. do 2027. godine*, Zagreb, str. 1.

ciljevima „ Globalna prepoznatljivost i jačanje međunarodnog položaja i uloge Hrvatske“, „Zdrav, aktivan i kvalitetan život“ te „Ekološka i energetska tranzicija za klimatsku neutralnost“. Razlozi izrade Plana bilo su mnogobrojni, ali dva najvažnija bila su pandemija COVID-19 i dva snažna potresa u 2020. koji su oštetili kulturnu infrastrukturu i zaštićenu kulturnu baštinu. Ove dvije krize bitno su promijenile prioritete kulturne politike u proteklih nekoliko godina, dovele do donošenja brojnih *ad hoc* odluka o upravljanju i financiranju te usporile donošenje nacionalnih planova kao krovnih strateških dokumenata.²⁶

2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA

Ovo će se poglavlje bazirati na pojmovnom definiranju nematerijalne kulturne baštine, njezinoj zaštiti, tome što je Registar kulturnih dobara i što je Konvencija o zaštiti

²⁶ Ibid., str. 2.-3.

nematerijalne kulturne baštine te hrvatskoj nematerijalnoj baštini koja se nalazi na UNESCO-voj listi zaštićene baštine.

2.1. Pojmovno definiranje nematerijalne kulturne baštine

Ministarstvo kulture i medija definiciju nematerijalne kulturne baštine prebacuje na službenu web stranicu UNESCO-a, a njezina definicija glasi: tradicije ili žive izraze naslijeđene od naših predaka i prenesene na naše potomke, kao što su usmena predaja, izvedbene umjetnosti, društvene prakse, rituali, svečana događanja, znanja i prakse koji se tiču prirode i svemira ili znanja i vještina za proizvodnju tradicionalnih obrta.²⁷

Važnost nematerijalne kulturne baštine nije u samim kulturnim izričajima, već u bogatstvu znanja i vještina koje se prenose s generacije na generaciju. Društvena i ekonomska vrijednost ovog prijenosa znanja relevantna je i za manjinske i za dominantne društvene skupine u zemlji te je jednako važna za zemlje u razvoju i razvijene zemlje.²⁸

Konvencija o zaštiti svjetske kulturne i prirodne baštine, donesena još iz 1972., dala je ponešto drugačiju definiciju nematerijalne kulturne baštine. „Nematerijalna kulturna baština« znači vještine, izvedbe, izričaje, znanja, umijeća, kao i instrumente, predmete, rukotvorine i kulturne prostore koji su povezani s tim, koje zajednice, skupine i u nekim slučajevima, pojedinci prihvaćaju kao dio svoje kulturne baštine.“²⁹

Iako se ove dvije definicije razlikuju, u sebi imaju sličnosti koje su potrebne da bi se objasnila sama definicija. Čovjek je taj koji je posrednik, odnosno korisnik te baštine i na kojem se temelji trud prenošenja s generacije na generaciju i gdje je on koristi kao dio svoje tradicije i svojeg nacionalnog identiteta.

Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara dijeli nematerijalnu kulturnu baštinu na nekoliko skupina, a to su:

²⁷ UNESCO Intangible Cultural Heritage: *What is Intangible Cultural Heritage*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>, posjećeno 7. listopada 2024.

²⁸ Ibidem, posjećeno 8. listopada 2024.

²⁹ Narodne novine (2005.): *Konvencija o zaštiti svjetske prirodne i kulturne baštine*, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/medunarodni/2005_06_5_47.html, posjećeno 8. listopada 2024.

- duhovno stvaralaštvo: jezik, dijalekti, govori i toponimika te usmena književnost svih vrsta,
- folklorno stvaralaštvo: glazba, ples, predaja, igre, obredi, običaji, kao i druge tradicionalne pučke vrednote,
- znanje i vještine vezani uz prirodu i svemir
- tradicijska umijeća i obrti.³⁰

Nematerijalna se kulturna baština ne odnosi samo na gore navedene skupine koje su prepoznate kao nesvakidašnja rutina određenih naroda i kultura. Važno je naglasiti da u nematerijalnu kulturnu baštinu spadaju i svakodnevni i uobičajeni rituali. Neki od njih biti će detaljnije analizirani u poglavljima ispod.

2.2. Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine

Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine usvojena je 2003., a nastala je na temelju Konvencije o zaštiti svjetske kulturne i prirodne baštine iz 1972. Hrvatska ju je ratificirala dvije godine poslije, odnosno 2005., omogućivši time identifikaciju, valorizaciju i prijenos znanja, vještina i svjetonazora na nove generacije.³¹

Općim odredbama određene su svrhe ove Konvencije, a to su:

- a) zaštititi nematerijalnu kulturnu baštinu,
- b) osigurati poštivanje nematerijalne kulturne baštine zajednica, skupina i pojedinaca kojih se to tiče,
- c) na lokalnoj, nacionalnoj i međunarodnoj razini podignuti svijest o važnosti nematerijalne kulturne baštine, kao i o osiguravanju uzajamnog uvažavanja te baštine,
- d) osigurati međunarodnu suradnju i pomoć.

Na taj je način Konvencija raščlanila gore navedenu definiciju o nematerijalnoj kulturnoj baštini i dala nekoliko definicija o očuvanju nematerijalne baštine, gdje se na prvome mjestu nalazi sama zaštita. „»Zaštita« znači mjere čiji je cilj osiguravanje održivosti

³⁰ Narodne novine (2005.): *Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine*, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/medunarodni/2005_06_5_47.html, posjećeno 8. listopada 2024.

³¹ Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 15.

nematerijalne kulturne baštine, uključujući identificiranje, dokumentiranje, istraživanje, očuvanje, zaštitu, promicanje, povećanje vrijednosti, prenošenje, posebice putem formalnog i neformalnog obrazovanja, kao i revitalizaciju različitih oblika te baštine.³²

Ratifikacijom Sporazuma, odnosno učlanjenjem u njega, svaka je država članica imala zadaću, odnosno obveze koje je morala ispuniti, a u nastavku se nalazi njihov točan popis:

- a) usvojiti opću politiku čiji je cilj promicanje funkcije nematerijalne kulturne baštine u društvu i uključivanje zaštite te baštine u programe planiranja,
- b) odrediti ili osnovati jedno ili više nadležnih tijela za zaštitu nematerijalne kulturne baštine koja je prisutna na njezinu teritoriju,
- c) unaprjeđivati znanstvene, tehničke i umjetničke studije, kao i istraživačke metodologije u cilju djelotvorne zaštite nematerijalne kulturne baštine, posebice nematerijalne kulturne baštine kojoj prijete opasnost,
- d) usvojiti odgovarajuće pravne, tehničke, administrativne i financijske mjere u cilju:
 - poticanja stvaranja ili jačanja institucija za obuku u području upravljanja nematerijalnom kulturnom baštinom i prijenosa te baštine putem stručnih skupova i prostora namijenjenih za predstavljanje ili izražavanje te baštine,
 - osiguravanja pristupa nematerijalnoj kulturnoj baštini uz istodobno poštivanje uobičajenih praksi koje utječu na pristup određenim oblicima takve baštine,
 - utemeljenja institucija za dokumentiranje nematerijalne kulturne baštine i olakšavanja pristupa tim institucijama.³³

Iako je Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine usvojena 2005., Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine stupio je na snagu tek 2006. Istraživanje, dokumentiranje i popisivanje nematerijalne kulturne baštine

³²Narodne novine (2005.): Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, dostupno na: https://narodne-novine.nn.hr/clanci/medunarodni/2005_06_5_47.html, posjećeno 8. listopada 2024.

³³ Ibid.

rezultiralo je osnivanjem Registra kulturnih dobara Hrvatske, što je Hrvatska implementirala kao važan element zaštite nacionalnog identiteta. Hrvatska je od dana učlanjenja pa sve do danas dokumentirala brojnu kulturnu baštinu, gdje je od 220 ukupno upisanih nematerijalnih dobara, njih 21 upisano na UNESCO-ov popis nematerijalne kulturne baštine.³⁴

2.3. Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske

Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske javna je knjiga koju vodi ministarstvo nadležno za kulturu, a sastoji se od triju lista: Liste zaštićenih kulturnih dobara, Liste kulturnih dobara nacionalnog značenja i Liste preventivno zaštićenih dobara, a osim navedenih lista sadrži i Evidenciju dobara od lokalnog značenja.³⁵

Osim što je aktivan sadržaj, Registar svakodnevno mijenja i nadopunjuje podatke kao što su utvrđivanje svojstava kulturnog dobra, revizija rješenja o zaštiti kulturnih dobara, brisanje iz Registra radi gubitka svojstava i ostalo. Javno objavljeni Registar na mrežnim stranicama Ministarstva kulture i medija sadrži sljedeće podatke iz baze Registra:

- naziv kulturnoga dobra,
- oznaku Liste na koju je kulturno dobro upisano i registarski broj kulturnoga dobra,
- pravni status zaštite,
- oznaku vrste kulturnoga dobra (nepokretno, pokretno, nematerijalno kulturno dobro),
- klasifikaciju kulturnoga dobra,
- smještaj kulturnoga dobra (adresa, naselje, općina/grad, županija),
- autora/autore kulturnog dobra,
- vrijeme nastanka (dataciju),
- nadležni konzervatorski odjel,

³⁴ Ministarstvo kulture i medija: *Obilježavanje dvadesete godišnjice Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/obiljezavanje-dvadesete-godisnjice-konvencije-o-zastiti-nematerijalne-kulturne-bastine/23777>, posjećeno 9. listopada 2024.

³⁵ Ministarstvo kulture i medija: *Registar kulturnih dobara*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/registar-kulturnih-dobara-16371/16371>, posjećeno 9. listopada 2024.

- sažeti opis kulturnog dobra,
- fotografiju kulturnog dobra.³⁶

2.4. Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-voj listi

UNESCO je organizacija Ujedinjenih naroda za obrazovanje, znanost i kulturu. Nastoji graditi mir međunarodnom suradnjom u području obrazovanja, znanosti i kulture. Iako je Statut UNESCO-a usvojen u Londonu 1945., na snagu je stupio godinu kasnije, 1946. Jasna vizija nastanka UNESCO-a bila je da se nakon dva svjetska rata koja su se zbilila u manje od trideset godina, osim ekonomskih i političkih sporazuma koji će smiriti države, one zbliže još nečime, a to su bili jačanje intelektualne i moralne solidarnosti čovječanstva uz međusobno razumijevanje i dijalog među kulturama, čega je nedostajalo u međuraću.³⁷

Neki od najvažnijih programa koje je UNESCO osnovao bilo je združivanje velikog broja znanstvenika, umjetnika i filozofa diljem svijeta koji su svojim znanjem i iskustvom stvorili inovativne projekte, a koji su imali veliki utjecaj na daljnje postupanje s kulturnom baštinom. Neki od njih su slijedeći:

- Opća konvencija o autorskom pravu (1952.)
- Program Čovjek i biosfera (1971.)
- Konvencija o svjetskoj baštini (1972.)
- Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine (2003.).

UNESCO sadrži tri popisa nematerijalne kulturne baštine, a to su:

1. UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva
2. UNESCO-ova lista nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita
3. UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta.³⁸

³⁶ Ibid.

³⁷ UNESCO: *History of UNESCO*, dostupno na: <https://www.unesco.org/en/history>, posjećeno 9. listopada 2024.

³⁸ Ministarstvo kulture i medija: *Nematerijalna kulturna baština upisana na UNESCO-ove popise*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne->

Hrvatska je jedna od zemalja koje su upisale nematerijalnu kulturnu baštinu na sva tri popisa, a u nastavku će biti objavljen popis pojedinačnih lista, od kojih je prvi Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva.

Nematerijalna dobra koja su upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva su:

- Čipkarstvo u Hrvatskoj
- Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja
- Festa sv. Vlaha, zaštitnika Dubrovnika
- Godišnji proljetni ophod kraljice ili ljelje iz Gorjana
- Godišnji pokladni ophod zvončara iz područja Kastavštine
- Procesija Za Križen na otoku Hvaru
- Umijeće izrade drvenih tradicijskih dječjih igračaka s područja Hrvatskog zagorja
- Sinjska alka, viteški turnir u Sinju
- Medičarski obrt na području sjeverne Hrvatske
- Bećarac - vokalno – instrumentalni napjev s područja Slavonije, Baranje i Srijema
- Nijemo kolo s područja Dalmatinske zagore
- Klapsko pjevanje
- Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelu zaleđa;
- Međimurska popevka, tradicijski napjev Međimurja
- Umijeće suhozidne gradnje
- Umijeće sokolarenja
- Tripundanske svečanosti i kolo Sv. Tripuna – tradicije bokeljskih Hrvata u Hrvatskoj
- Tradicije uzgoja lipicanaca
- Transhumanca – sezonska seoba stoke.³⁹

[bastine/nematerijalna-kulturnabastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448](https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-popise/16448), posjećeno 9. listopada 2024.

³⁹ Ministarstvo kulture i medija: *Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva*, dostupno na <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna->

Nematerijalno kulturno dobro koje je upisano na UNESCO-ovu listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita je glazbeni izričaj ojkanje.⁴⁰

Nematerijalna dobra upisana u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta su samo dva, a to su:

- Ekomuzej Batana i
- Tocati, zajednički program očuvanja tradicijskih igara i sportova - Tradicijska pučka igra pljočkanje.⁴¹

[kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337](https://min-kulture.gov.hr/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337), posjećeno 9. listopada 2024.

⁴⁰ Ministarstvo kulture i medija: *Nematerijalna kulturna dobra upisana na UNESCO-ovu listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita*, dostupno na <https://min-kulture.gov.hr/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-dobra-upisana-na-unesco-ovu-listu-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/6285>, posjećeno 9. listopada 2024.

⁴¹ Ministarstvo kulture i medija: *Nematerijalna dobra upisana u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta*, dostupno na <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927>, posjećeno 9. listopada 2024.

3. GEOGRAFSKI I POVIJESNI PREGLED ISTRE – UTJECAJ NA KULTURU

Istra je od svojih ranih početaka bila poprište mnogih događaja, ali i plodno tlo za razvoj različitih kultura i supkultura koje su obitavale na ovom području. Ostaci antičkih spomenika nalaze se u svim većim gradovima od Labina na istoku pa sve do Umaga na sjeverozapadu, gdje su oni i dan danas očuvani. S obzirom na povoljan prometni položaj, Istra je oduvijek bila privlačna brojnim doseljenicima, među kojima su bili i brojni znanstvenici, umjetnici i pisci koji su svoja zapažanja o Istri ostavili kao trag koji nam pokazuje kako se Istra tada razlikovala od Istre danas. Samo neki od poznatih grčkih i rimskih povjesničara i zemljopisaca koji su poznavali Istru bili su Hekatej Milećanin, Pseudoskilak, Strabon Amasejac, Klaudije Ptolemej, Tit Livije, Plinije Stariji, Flavije Kasiodor i Anonim Ravenjanin.⁴²

Poluotok Istra odijeljen je od unutrašnjosti tršćanskim Krasom i vapnenačkom planinom Ćićarijom. Sastoji se od sjevernog ruba brežuljaka (Bijela Istra), niskih flišnih brežuljaka (Siva Istra) i niskih vapnenačkih ravnica (Crvena Istra). Sjeverni rub, odnosno tršćanski Kras, Ćićarija i Učka, krševito je područje, a se ujedno naziva i „Bijela Istra“.⁴³ Područje Učke i Ćićarije poznato je po primorskoj bukovoju šumi, a lako se pronalaze i šume crnog graba, jesenske šašike, te hrasta.⁴⁴ Iako prima najviše oborina, voda se gubi u podzemnom krškom krajoliku. Jugozapadni dio Bijele Istre, niže je područje razdijeljeno riječnim dolinama, sastavljeno od flišnih stijena (glina, pješčenjaka i lapora) i bogato vodom. Zimi je siva pa otuda i naziv "Siva Istra". Široki pojas zapadne i južne obale poluotoka sastoji se od vapnenačkih ravnica (400 do 200 m) koje se spuštaju prema moru. Ravnica je prekrivena crvenicom, pa se ovaj dio Istre naziva Crvena Istra i tu najviše uspijeva vinova loza i maslina⁴⁵. Zapadna obala Istre je i najgušće naseljena, dok je unutrašnjost slabo naseljena, uz visoku senilizaciju stanovništva. Osim što je gusto naseljena, zapadna obala je i pristupačna, dok je istočna strana Istre slabije naseljena, a obala je vrlo nepristupačna. Osim vinarstva i

⁴² Istrapedia: *Povijest Istre*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/51/antika>, posjećeno 9. listopada 2024.

⁴³ Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje: *Istra*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024, dostupno na: <https://enciklopedija.hr/clanak/28002>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁴⁴ Park prirode Učka: *Flora i biljne zajednice*, dostupno na: <https://www.pp-ucka.hr/prirodna-bastina/flora-i-biljne-zajednice/>, posjećeno 15. studenog 2024.

⁴⁵ Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje: *Istra*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024, dostupno na: <https://enciklopedija.hr/clanak/28002>, posjećeno 10. listopada 2024.

vinogradarstva, Istra je poznata i po maslinarstvu, tartufima, proizvodnji istarskog pršuta i ekološkom uzgoju kvalitetne, domaće hrane, a tome u prilog ide povoljna umjereno topla klima s blagim ljetom koja prevladava na većini poluotoka, s iznimkom Ćićarije, odnosno Učke.⁴⁶

Istra je svoj naziv dobila po Histrima, narodu indoeuropskog podrijetla, koji se oblikovao na početkom željeznoga doba (X.–IX. st. pr. Kr.) i naselio u Istri neposredno prije toga. U rano povijesno doba (posljednja stoljeća prije Krista) nadzirali su cijelu Istru, tj. područje od Timava i Tršćanskoga zaljeva do Ćićarije i Učke te rijeke Raše⁴⁷. Histre su pokorili Rimljani koji su ostavili veliki trag na kulturi, ali i prepoznatljivosti Istre kao što su amfiteatar u Puli, slavoluk Sergijevaca, Augustov hram i drugi. Nakon Rimljana, na vlast su došli Langobardi i Goti, a nakon njih dolaze Franci. Teritorij Istre bio je nakon toga dijelom Mletačke Republike, a dijelom Habsburške Monarhije, s kratkim odmakom dok je bila pod Napoleonovom vlasti od 1805. do 1813. Od početka XIX. stoljeća do završetka Prvog svjetskog rata, odnosno do 1918., biva pod Austro-Ugarskom, a Rapalskim ugovorom pripaja se Italiji. Nakon Drugog svjetskog rata postaje dio teritorija Jugoslavije, a kada se Hrvatska osamostalila, postala je dijelom Republike Hrvatske.

Svim tim promjenama vladara, careva, gospodara, Istra je pokušala sačuvati domicilno stanovništvo i privući strane državljane, ali i građane drugih velikih gradova ili županije koji su se trajno naselili na ovom prostoru. Svako razdoblje donijelo je neke novitete u području kulture koje je više ili manje utjecalo na taj kraj, što se vidi i dan danas u različitim subkulturama koje su u suživotu s ostalima.

⁴⁶Istrapedia: *Poljoprivreda u Istri*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/730/poljoprivreda>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁴⁷Istrapedia: *Povijest Istre*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1084/histri-istri>, posjećeno 10. listopada 2024.

4. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA ISTRE

Nematerijalna baština svakog kraja važan je element nacionalnog identiteta, a u ovom slučaju istarskog i hrvatskog. U nastavku će se analizirati elementi nematerijalne kulturne baštine kao što su tradicijsko graditeljstvo i zanati, tradicijski govor, istarska hrana, tradicijsko odijevanje, narodni običaji i vjerovanja te pjesma, ples i sviranje u Istri.

4.1. Tradicijsko graditeljstvo i zanati

Važnost tradicijskog graditeljstva prepoznata je od davnina, zapravo od postojanja homo sapiensa, što ga uz hranu čini jednom od najvažnijih stvari za svakodnevno postojanje. Dokazi postojanja i življenja u Istri su Romualdova pećina u Limskom zaljevu i Šandalja nedaleko Pule.

Romualdova se špilja nalazi na južnoj strani brda Sveti Martin na kraju Limskoga zaljeva u Istri. Osim što je poznata kao jedan od krških fenomena, poznata je i kao paleolitičko nalazište, s obzirom da su pronađeni zubi djeteta iz skupine homo sapiensa, ali s obzirom da nisu pronađena ognjišta, smatra se da je špilja bila rabljena samo povremeno.⁴⁸

Šandalja, arheološko nalazište istočno od Pule; obuhvaća pukotine fosilnih špilja ispunjene sedimentima na istočnoj padini brda Sveti Danijel. Osim faune, u breči je pronađen sjekač, koji je možda najstariji predmet izrađen ljudskom rukom na tlu Hrvatske (starosti oko 800 000 godina) i jedan od najstarijih u Europi. Osim sedimenta, važnost Šandalje nalazi u nalazima iz paleolitika i brončanog doba, a fosilni ostaci pokazuju rekonstrukciju prilagodbe i ponašanja lovaca i sakupljača tog doba.⁴⁹

⁴⁸Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje: *Romualdova špilja*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024., dostupno na: <https://enciklopedija.hr/clanak/romualdova-spilja>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁴⁹Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje: *Šandalja*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024., dostupno na: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/sandalja>, posjećeno 10. listopada 2024.

4.2.1. Obrada kamena

Nalazišta kamena su u Istri neiscrpna jer cijela je Istra toliko bogata kamenom da se prevezio od Venecije pa sve do Orijenta za izgradnju raznih palača. Bijeli kamen za gradnju u blokovima vadio se u kamenolomima Valture, Barbana, Raklja, a u naslagama oko Vrsara, Žminja, Vižinade, Marčane itd.⁵⁰ Jedni od najpoznatijih primjera gdje se koristio istarski kamen jesu Augustov hram u Puli i amfiteatar u Puli, odnosno pulska Arena. Za izgradnju tako velikih izdanja korišteni su veliki blokovi kamena koji su reprezentativni primjer antičkih spomenika sačuvanih do dan danas i koji odolijevaju zubu vremena.

S obzirom na obilje kamena na istarskom području, bilo je razvijeno i kamenoklesarstvo, iako je u prošlom stoljeću ono bilo znak civilizacije. Škrilje, danas poznate kao pločasti, tanki komadi kamena, koristili su se za izgradnju kuća, krovova, zidova, ali i kažuna, o kojima će biti kasnije riječ. Kamen nije bio rezerviran samo za izgradnju kuća, već i za izgradnju gospodarskih zdanja, ali i pomoćnih zgrada, kao što su štale i sl. Dok je istarski kamen bio iznimne kvalitete, slovenski kamen, laporasti kamen koristio se za izgradnju tzv. erti ili jerti, odnosno dovratnika ili doprozornika, uz korištenje živog vapnenačkog kamena koji je bio lakši za obradu.⁵¹

4.2.2. Kažuni

Kada je riječ o tradicijskom graditeljstvu u Istri, važno je spomenuti gradnju kažuna koji su jedan od tipičnih primjera manjih objekata koji su ponajprije služili kao skloništa za poljodjelce u obradi tla. Najčešće su se gradili uz njive, gdje se obrađivalo tlo, a osim što su služili kao skloništa, služili su i kao prostor za odlaganje plodova i alata za obradu tla, a veći kažuni imali su i ognjišta u sredini s otvorima za odvod dima i kamenim sjedalima uz rubove. Najčešće su bili jednodostorni, većinom kružnog, ali i pravokutnog tlocrta, a gradili su ih pučki majstori.⁵²

Kažuni su jedan od samoniklih graditeljskih kultura na Sredozemlju, što znači da srodnih oblika ima u talijanskim pokrajinama Apuliji, Abruzzu i na Sardiniji, zatim u

⁵⁰Racovaz, R. (2016.): *Arsia, un' opera d'arte d'edilizia Moderna*, Raša, remek-djelo graditeljstva Moderne, str. 22.

⁵¹ Istrapedia: *Tradicijsko graditeljstvo*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1177/tradicijsko-graditeljstvo>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁵²Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 21.

Provansi, Kataloniji i Galiciji, na pojedinim grčkim otocima i Peloponezu. Također ih ima u Dalmaciji, samo se drugačije zovu (bunje, trimi, poljarice, čemeri), dok ih u Istri najviše ima na području zapadne i južne strane, na poljima u okolici Vodnjana, Fažane, Peroja, Bala, Rovinja, Kanfanara, Savičente, Žminja i Barbana. Kružni je tip karakterističan za južni dio Istre, a pravokutni su bili tipični za središnju i sjevernu Istru. Pronađene su i u slovenskoj Istri sve do Tršćanskog krasa. Ima ih i u Irskoj, Walesu, Škotskoj i Švedskoj, što znači da je riječ zapravo o graditeljskoj tradiciji srodnih arhitektonskih kuća koje su se gradile lokalnim kamenom, a kojeg je u Istri bilo mnogo.⁵³

Slika 1. Kažun



Izvor: <https://www.istra.hr/hr/dozivljaji/zelena-istra/824> (15. studenog 2024.)

4.2.3. Suhozidi

Izgradnja suhozida karakterističan je proizvod čitavog prostora jadransko-dinarskog krša i važan simbol za ovaj kraj. Suhozidna gradnja, poznata i kao gradnja „u suho“,

⁵³ Istrapedia: *kažuni*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1391/kazun>, posjećeno 15.11.2024.

jest umijeće izrade konstrukcija od kamena bez vezivnog tkiva. Uži smisao se odnosi na zidanje lomljenim kamenom uz minimalnu obradu, a širi pojam obuhvaća polaganje kamenih opločenja i pokrova bez vezivnog materijala. U prošlosti su se gradili za omeđivanje njiva, pašnjaka pa bi na taj način seljaci u potpunosti ogradili parcelu gdje bi suhozidi označavali rubove parcela, odnosno međe.⁵⁴

Slika 2. Suhozid



Izvor: <https://visithvar.hr/hr/see-and-do/suhozidi/> (15. studenog 2024.)

4.2.4. Pozemujke

Najstariji oblik tradicijske kuće bila je jednodoborna, jednokatnica, od koje je danas malo sačuvano i uglavnom se koristi kao štala ili dvorište. U davnoj prošlosti izrađivale

⁵⁴ Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijiska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 21.

su se od drva ili kamena i pokrivala slamom, tako da su dvovodni zidovi bili viši od slamnatog dijela krova, a krov je bio strmiji od olučnog. Takve kuće četverokutnog tlocrta, poznate kao *pozemujke*, *štrihe* ili *strišnice*, koristile su se sve do Prvog svjetskog rata, s *baladurum* (vanjskim stubištem s malim predvorjem, odnosno terasom) ili bez nje. Pregradnjom zemljišta njegov prvobitno jedinstveni prostor pregradnim zidovima od pletera podijeljen je na dvije prostorije (od kojih je jedna ponekad služila za stanovanje ljudi, a druga za životinje). Kući se pridodavao i dimnjak, obično uz jedan od užih zidova ili, kako je to slučaj u liburnijskom dijelu Istre, uz dodatak oblika kuće dograđivan je polukrug zvan tornica.⁵⁵

4.2.5. Šterne

Cisterna, odnosno tradicionalno zvana šterna, građevina je za prikupljanje kišnice. Relativno suha klima i krško područje bili su preduvjeti da svaka kuća, ako je bila imućnija, ima svoju šternu, a njezina rasprostranjenost u antici pokazuje koliko je ona bila važna, odnosno sastavni dio imanja, naseobina, urbanih cjelina, ladanjskih vila.

Rimske cisterne pojavljuju se uglavnom kao ukopane, zidane i nadsvođene građevine od kamena, a unutarnji sloj obrađen je vodonepropusnom žbukom pripremljenom od vapna, opeke, pijeska i kadšto sitnih zrnaca vulkanskoga tufa. Tijekom srednjeg vijeka oblici šterna se nisu posebno mijenjali, ali izgradnja vodovodnog sustava utjecala je da se njihov broj smanji, a različiti primjeri diljem Istre prikazuju da se njihova izgradnja razlikovala od mjesta do mjesta.⁵⁶

Slika 3. Šterna

⁵⁵ Istarska enciklopedija: *Tradicijnsko graditeljstvo*, dostupno na: <https://istra.lzmk.hr/clanak/tradicijnsko-graditeljstvo>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁵⁶ Istrapedia: *Cisterna*, <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/3121/cisterna-sterna>, posjećeno 10. listopada 2024.



Izvor: <https://www.tz-vizinada.hr/spomenici-kulture/cisterna-sterna/> (15. studenog 2024.)

4.3. Obrada drva

Obrada drva, uz obradu kamena, bila je najviše važna za izgradnju kuća, gospodarskih objekata, ali i u sakralne svrhe. Predmeti koji su napravljeni za korištenje su drvena vjedra kao što su *brente* i bačve za donošenje vina, vode, ali i razna drvena vjedra – *golide*, *burice*, u kojima su domaćice nosile kuhanu hranu u polje, kruhi suhu hranu nosile su u košari – *spti*, koja je još služila za čuvanje i nošenje krumpira, voćaili drugih proizvoda, a neke od tih predmeta i dan danas se koristi ako se obitelji bave poljodjelstvom. Osim gore navedenih predmeta, važan dio drvenog pokućstva bile su tzv. *škrinje*, *banke*, *kasele*. Njihov prijevod bi zapravo bio drveni sanduk, a imao je nekoliko namjena. Jedan od njih bio je sanduk gdje je mladenka stavljala sav svoj miraz, odnosno *dotu*, s čime bi došla u novu obitelj.⁵⁷ Druga je namjena bila da se u nju stavljalo brašno kako bi se sačuvalo na suhom i hladnom mjestu. Ti su drveni sanduci bili vrlo važni i vrijedni pa su se najčešće prenosili s koljena na koljeno.

⁵⁷Miličević J. (1988.): *Narodna umjetnost Istre*, Istratisak, Pazin, str. 56.

4.4. Obrada željeza

Obrada željeza u prošlom i pretprošlom stoljeću najčešće je vezana uz kovača koji je bio na glasu kao jedan od vrlo važnih zanata za život ondašnjeg stanovništva. Iako je on bio važan i prije nekoliko stoljeća, njegova se važnost smanjila industrijalizacijom proizvodnje i migracijom seoskog stanovništva u gradove. S obzirom da je istarsko stanovništvo bilo dugi niz desetljeća i stoljeća vezano uz poljoprivredu i u gdje nije bilo nekog industrijskog postrojenja za vađenje i obradu željeza, stanovništvo se uz turizam pretežito bavilo stočarstvom i poljoprivredom, pogotovo u unutrašnjosti Istre. Važnost kovača u tadašnje vrijeme bila je visoka s obzirom da ih je bilo malo, a njihova je uloga bila dvostruka, dakle ne samo izrada i popravak praktičnih predmeta, pomagala i alata za obavljanje djelatnosti, već je također bio i neka vrsta *hand made* umjetnika, s obzirom da je izrađivao razne ukrase za domaćinstvo, ulazna vrata, odnosno *portun* te *štenu*, odnosno cisternu. Naravno, modernizacijom društva došlo je smanjenja korištenja kamena za ograđivanje parcela, njiva, pašnjaka, pa se željezo upotrebljavalo za ogradu gore navedenih površina. Najzorniji prikaz željeznog predmeta koji se i danas koristi, a može se vidjeti i u starim kućama i tavernama, jesu lopatice i hvataljke za žar, tzv. *mulete* i *komoštre*. *Komoštra* je zapravo lanac s okruglim karikama koji se često koristilo kao pomagalo za kotlić, odnosno *štanjadu* gdje se kuhala ne samo hrana za objed obitelji u starija vremena, dok je u novije vrijeme bio korišten za kuhanje hrane za stoku, posebice svinja i posebno u zimskim vremenima kada su zime bile puno hladnije, a snijeg je bio neizostavan čak i do kraja travnja. *Mulete* su hvataljke za žar, a *komoštra* je zapravo lanac s karikama na koji se stavljala *štanjada*. Oko kamina je stajala *napa*, drveni dio oko kamina na kojoj je najčešće stajala *bukaleta* ili dvije koje bi uvijek bile tople kako bi ih se moglo koristiti, odnosno piti. *Bukaleta* je zapravo vrč koji ima trbušasti dio koji se zatim sužava i nastavlja kao lepezasti oblik. Najčešće se koristila za serviranje supe, spravljene od crnog vina, kruha i začina i koja će biti kasnije objašnjena u sljedećem poglavlju.⁵⁸ Važan dio svakog kućanstva koje se bavilo poljoprivredom bila je i zavidna kolekcija motika. Motike su bile ako ne glavni, onda jedan od glavnih alata za obradu zemlje. Nezaobilazan je bio i *kosir*, univerzalno sredstvo, tj. alat namijenjen najčešće za oštrenje kolaca od trstike, ali i za sječu *graje*, odnosno korova. Džepna verzija bila je *kosirić* koji je služio kao mali nož. Važnost kosirića ogleda se na primjeru tinjanskog

⁵⁸ Istrapedia: *Istarska supa*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1596/istarska-supu>, posjećeno 10. listopada 2024.

folklornog društva Kumpanija Kosirići, čiji članovi imaju od 5 do 55 godina. Rad udruge obuhvaća organizaciju redovitih plesnih, sviračkih i drugih radionica, manifestacija, priredaba, izložaba i raznih kulturnih događanja u Tinjanu, ali i razna gostovanja i susrete izvan regionalnih granica, čime se promovira baština tinjanskog kraja.⁵⁹

4.5. Obrada gline

Obrada gline jednako je važna, a možda i važnija od gore navedenih zanata, s obzirom da je obrada gline povezana s izradom posuđa za čuvanje hrane. Najpoznatiji lokalni centri bili su Rakalj, Čukarija kod Huma, Pavletići i Zubini kraj Oprtija. Neki od predmeta koji su se izrađivali bili su *padele*, odnosno zdjele, *čripnje* odnosno peke, *lonice* (poklopci kotla za pečenje rakije), *žar* (veliki trbušasti lonci s malim grlom i naglašenim rubom), lončići za mlijeko, *pitari* (posude) za cvijeće i sl. Iako je posuđe bilo kvalitetno, neko se posuđe nije moglo koristiti za sve pa se znalo da se palenta nije kuhala u zemljanim loncima, nego u bakrenim kotličićima, iz malih lončića se pila kava, ali se nije kuhala, a isto tako u zemljanim loncima se moglo kuhati mlijeko, *maneštru*, grah, kupus i druga jela.⁶⁰

Razlike u lončarskim proizvodima bila su navedene kroz detalje istraživanja. Rakaljski si proizvodi bili neglazirani i nije bilo ukrašavanja proizvoda, dok je lončarstvo Čukarija proizvodilo velike lonce zapremnine od 20 do 25 litara, te su se ukrašavali paralelnim prugama ili izbočenjima u koje su utiskivali prstom rupice ili napravili zareze lopaticom, a obavezno su se stavljali i datumi proizvodnje. Razlika između lončarstva Čukarije i Pavletića bila je da posude Čukarije imaju manje dno i blago se proširuju prema gore, dok posude Pavletića imaju veće dno i nešto su šire i trbušastije.⁶¹

Kada je riječ o kvaliteti materijala, po autoru Miličeviću, istraživanja iz 1962. pokazuju da je najfinija glina i posuđe bilo ono obitelji Pavletić jer oni nisu miješali glinu, te da je lončarstvo obitelji Čukarija bilo finije strukture od rakaljskog lončarstva, iako se znala dogoditi poneka iznimka oko obitelji Čukarija od rakaljskog lončarstva.⁶²

⁵⁹ Tinjan: *Kumpanija Kosirići Tinjan*, dostupno na: <https://tinjan.hr/za-gradjane/udruge-i-zajednice/kumpanija-kosirii-tinjan>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁶⁰ Miličević, J. (1976.): Istarsko pučko lončarstvo, *Etnološka tribina: godišnjak Hrvatskog etnološkog društva*, Vol. 5 i 6_Izvjješća, str. 89.-93.

⁶¹ Ibid., str. 97.

⁶² Ibid., str. 94.

4.6. Govor u Istri

Čakavski govor, odnosno čakavsko narječje, izvorni je govor, odnosno narječje u Istri. „Prije migracija izazvanih prodorom Osmanlija na Balkan u XIV. st u Istri su postojala dva autohtona čakavska dijalekta: ekavski, u kojem se razlikuju središnjoistarski i sjeveroistočni istarski, s pazinskim, labinskim, žminjskim i boljunskim govorima, te buzetski dijalekt.“⁶³ Kraj XV. i XVI. stoljeće obilježeno je seobama naroda, koji su za sobom donijeli nove dijalekte, a to su: ikavsko-ekavski dijalekt i ikavski štakavsko-čakavski postmigracijski dijalekt. Narod je dolaskom na ove prostore na kraju pomiješao i one autohtone dijalekte, ali i novopridošle koji danas čine veliku lepezu za proučavanje kao dio nematerijalne kulturne baštine. Prvu cjelovitu klasifikaciju i znanstveni opis svih govora u Istri, poglavito čakavskih dijalekata (posebice vodičkoga), sastavio je 1916. Josip Ribarić. U raspravi *O istarskim dijalektima: razmještaj južnoslovenskih dijalekata na poluotoku Istri s opisom vodičkoga govora* (Pazin 2002.) govore u Istri dijeli na romanske i južnoslavenske⁶⁴. Mletački, istroromanski (istriotski) i istrorumunjski su prva skupina, dok drugu čine slovenski kajkavski, kajkavsko-čakavski, sjevernočakavski, pretežito ikavski čakavski, ikavski južnočakavski, štokavsko-čakavski te crnogorski jekavski štokavski.⁶⁵

4.6.1. Istrorumunjski govor

„Istrorumunjski, povijesni je dijalekt rumunjskoga jezika kojim govore stanovnici u Žejanama na Ćićariji i u naseljima u dolini Boljunčice – Šušnjevići/Sušnjevići, Novoj Vasi, Jesenoviku, Brdu, Kostrčanima, Letaju, te nešto osoba u Rijeci, Opatiji, Trstu i iseljenici u Australiji i SAD-u (Istrorumunji).“⁶⁶ S obzirom na mali broj govornika, njih samo oko 250, njegova zaštićenost i prijenos na mlađe generacije doveden je u pitanje.

U znanstvenom je diskursu poznat kao istrorumunjski, vlaški jezik, u Istri je prisutan od XVI. stoljeća kada su balkanski Vlasi bježeći pred Osmanlijama naselili istarsko

⁶³ Istrapedia: *Čakavsko narječje*, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/599/cakavsko-narjecje-u-istri>, posjećeno 10. listopada 2024.

⁶⁴ Ibid.

⁶⁵ Tominić, L. (2015.): *Čakavsko narječje u Istri*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, str. 9.

⁶⁶ Istrapedia: *Istrorumunjski*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1313/istrorumunjski>, posjećeno 10. listopada 2024.

području. Asimilacija s lokalnim stanovništvom tekla je bez većih problema iako je bila postupna, u etapama. Danas su najaktivniji govornici u Žejanama i Šušnjevići, a velika zajednica nalazi se i u SAD-u kao posljedica migracija iz XX. stoljeća.⁶⁷

„Lingvistički se vlaški ili žejanski jezik klasificira kao indoeuropski, romanski jezik, kao jedna od četiriju povijesnih grana rumunjske skupine, uz dačkorumunjske, arumunjske i meglenorumunjske govore.“⁶⁸

Nema spomenika pisanih na istrorumunjskom jeziku. Ovi jezici koji su se razvili izvan svake institucije, zajedno sa stoljetnom isto-rumunjsko-hrvatskom dvojezičnošću, nedostatkom izvornog folklora i rumunjske etničke pripadnosti, te stalnim smanjenjem broja rumunjskih jezika, smanjuju se. Jezični krajolik ovih jezika značajno se promijenio od prvih desetljeća nakon doseljavanja. Razmaci između tih promjena postupno se skraćuju, a istarskom rumunjskom jeziku prijete nestanak; može se pretpostaviti da će se u prekomorskim zemljama zadržati duže.⁶⁹

4.6.2. Istriotski govor

Istriotski ili istroromanski jezik spada u skupinu predmletačkih izvornih romanskih govora Istre te su sačuvani na južnom dijelu poluotoka i to u šest naselja, a to su Rovinj, Vodnjan, Bale, Fažana, Galižana i Šišan, dok ih je u prošlosti bilo puno više. Iako su u manjini u odnosu na istromletački, odnosno istrovenetski, svejedno su ugroženi jer starije stanovništvo ih jedino koristi.⁷⁰

Najviše je ugrožen u Fažani, dok se u Balama bolje i čvršće održava i njeguje. „U bliskoj će budućnosti postupno biti posve zamijenjeni istromletačkim i to prije svega zato što se istriotofoni osjećaju Talijanima, pa im istromletački i talijanski nisu tuđi, ne osjećaju da im je identitet na bilo koji način ugrožen i nemaju ga potrebe braniti vlastitim idiomom.“⁷¹

⁶⁷Etnografski muzej Istre, *Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 59.

⁶⁸Ibid.

⁶⁹ Istrapedia: *Istrorumunjski govori*, dostupno na; <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1313/istrorumunjskim>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷⁰ Istrapedia: *Istriotski jezik*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1312/istriotski-ili-istroromanski-jezik>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷¹ Ibid.

Istriotski autohtoni predmletački romanski jezik jugozapadne Istre nalazi se na popisu 24 najugroženija europska jezika. Osim što je ugrožen, on je i pred izumiranjem zbog govornika koji su starije dobi. Mlađe talijanske generacije uglavnom ga razumiju, ali ga ne koriste, pa je Zajednica Talijana Šišan u sklopu svoje folklorne sekcije poduzela korake za očuvanje jezika, poput manifestacije Festival dell'istrioto, koja se održava svake godine na jesen.⁷²

Svoju važnost za kulturni identitet i nematerijalnu baštinu prepoznalo je i Ministarstvo kulture i medija, pa su tako istriotski govori uvršteni 2023. na Listu zaštićenih kulturnih dobara RH kao nematerijalno kulturno dobro.⁷³

4.6.3. Žminjski

Žminjski govor pripada u najstariji sloj slavenskih govora u Istri, a njegove govornike u Istru dovele su migracije zbog turskih osvajanja od XVI. do XVIII. stoljeća. Žminjski se govor ubraja u čakavsko-ekavski dijalekt, odnosno središnji istarski poddijalekt. Žminjski dijalekt i njegova posebnost očituju se u pojačanoj vokalnosti, odnosno postojanju diftonga ie i uo u fondu samoglasnika, a čuvaju i stari prefiks vy odnosno vi u velikom broju riječi, kao što su primjeri cien – jeftin, hajat – mariti, kus – komad, muoka – brašno i sl.⁷⁴

4.6.4. Labinski

Južni su labinski govori podskupina labinske skupine govora koja jedijelom središnjega istarskog poddijalekta ekavskoga dijalekta čakavskoga narječja. Labinska je skupina govora jedna od četiriju skupina (uz pazinsku, žminjsku i boljunsku) od kojih se sastoji središnji istarski poddijalekt ekavskoga čakavskog dijalekta. U nastavku se nalaze mjesta koja spadaju pod južnu podskupinu labinskih govora, a to su Bartići, Bregi, Brgod, Brovinje, Crni, Drenje, Kapelica, Koromačno, Ravni, Salakovci, Stanišovi, Sveti

⁷² Turistička zajednica općine Ližnjan- Lisignano: *Festival Istriotskog jezika*, dostupno na <https://www.liznjaninfo.hr/index.php/istrazi/23-nematerijalna-kulturna-bastina/90-istriotski-govor-sisana>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷³ Istrapedia: *Lista zaštićenih kulturnih dobara RH*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1312/istriotski-ili-istoromanski-jezik>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷⁴ Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijaska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 35.

Lovreč Labinski, Sveta Marina, Skitača, Škvaranska, Trget, Trgetari i Viškovići. Ono što razlikuje labinski govor od drugih jest zamjena vokala a za vokal o, zamjena fonema č s fonemom c, a starije generacije zamjenjuju fonem s s fonemom š i fonem z sa fonemom ž. Primjeri gore navedenih zamjena fonema jesu vrata – vrota, brat – brot, bačva – bacva, svakidašnji – svakdonji, zašto – zoc.⁷⁵

4.7. Istra – tradicija na pijatu

Kao što je već rečeno, Hrvatska se može pohvaliti dugogodišnjim uzgojem vinove loze i maslina, stoga ne čudi da već godinama brojni vinari, vinogradari i maslinari dolaze kući s natjecanja s prestižnim nagradama. Dokazi o postojanju maslina još u vrijeme Grka pokazuju da se na području Istre proizvodilo maslinovo ulje visoke kvalitete, ali i vino koje se potom prevozilo do njihovih ladanjskih zdanja. Što se tiče unutrašnjosti Istre, šume oko Motovuna i Livada su poznate po tartufima koji su jedni od najboljih u regiji, pa ne čudi da se dugi niz godina u studenom održavaju Dani tartufa. Promocijom bijelih tartufa i vina ljeti obogaćuje se turistička sezona, ali za crne tartufe potrebno je pričekati rujan, odnosno studeni. Kaldirski je kraj nadaleko poznat po poljoprivredi u kojoj prednjači voćarstvo, pa se tržnice diljem Istre, posebice u Pazinu i Poreču, mogu pohvaliti svježim voćem i povrćem koje svakodnevno stiže na tržnicu i koje je dostupno građanima koji vole kupiti domaće voće i povrće od provjerenih OPG-ova. Isto tako, Općina Motovun i TZ Općine Motovun organiziraju ljeti Kaldirski plac od fruti, gdje turisti svake nedjelje mogu kupiti proizvode direktno od OPG-ova, bez potrebe za odlaskom na tržnice u gradove kao što su Pazin, Poreč i sl⁷⁶.

4.7.1. Istarski pršut

Područje Tinjana već je nadaleko i svjetski prepoznato kao općina pršuta, gdje se već osamnaest godina organizira Internacionalni sajam pršuta koji organizira Općina Tinjan, u suradnji s Udrugom proizvođača istarskog pršuta. Održava se sredinom listopada i traje tri dana, a posjetitelji imaju prilike kušati pršute iz Slovenije, Italije,

⁷⁵Nežić, I.(2019.):*Iz morfologije južnih labinskih govora*, Filozofski fakultet, Sveučilište u Rijeci, str. 89.-105.

⁷⁶ Turistička zajednica Općine Motovun, *Kaldirski plac od fruti*, dostupno na: <https://www.tz-motovun.hr/news/kaldirski-plac-od-fruti-1262022-168>, posjećeno 15. studenog 2024.

Austrije, Mađarske i Španjolske, ali i vina te ostale istarske delicije.⁷⁷Važnost ISAP-a i pršuta jest i to što je on odnedavno zaštićen europskom oznakom izvornosti, što znači da jedino oni pršuti koji su pozitivno ocijenjeni od strane certificirane institucije mogu dobiti žig, što potrošačima garantira kvalitetu i izvornost, a područje proizvodnje istarskog pršuta obuhvaća Istarsku županiju zajedno sa slovenskim dijelom Istre, ali bez otočnog dijela.⁷⁸ Specifičan projekt koji je pratio promociju i važnost istarskog pršuta rezultirao je 2019.izgradnjom Hiže istarskog pršuta, gdje je moguće na nove i zanimljive načine prezentirati gastro ponudu istarskog pršuta, ali i povijest nastanka i proizvodnje pršuta na ovom području i koja će biti dostupna svima, ne samo za vrijeme trajanja Sajma već tijekom cijele godine.⁷⁹

Slika 4. Istarski pršut



Izvor: <https://hiza-prsuta.com/o-istarskom-prsutu/> (15. studenoga 2024.)

⁷⁷ Hiža Istarska pršuta: *Internacionalni sajam pršuta*, dostupno na <https://hiza-prsuta.com/isap/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷⁸ Hiža Istarska pršuta: *Istarski pršut*, dostupno na <https://hiza-prsuta.com/o-istarskom-prsutu/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁷⁹Tinjan: *Hiža Istarska pršuta*, dostupno na <https://tinjan.hr/isap/hiza-istarskog-prsuta>, posjećeno 11. listopada 2024.

4.7.2. Maneštra

Maneštra je tradicionalno istarsko jelo. Postoji nekoliko vrsta *maneštra*, primjerice, *maneštra* od divljih trava s jezikom, *maneštra* od koromača, blitve i špinata, *maneštra* od mladog graška i lazanja, *maneštra* od koromača iz Supetarštine.⁸⁰ Osim što je najpoznatije istarsko jelo na „žlicu“, duboko je ukorijenjena u kulinarsku tradiciju Istre. Najčešće jelo na istarskim stolovima, u povijesti nerijetko i jedino, bila je glavni meni na siromašnim stolovima istarskog seljaka.⁸¹ Osnova svake *maneštre* bila je ista: krumpir, *fažol* – grah, a ovisno o sezoni dodavali su se *bobići* – kukuruz, pa je to bila *maneštra* z bobići, zatim *stupanje*, odnosno *maneštra* s ječmom, *maneštra* z *koromačom* – *maneštra* od koromača koja se često davali djeci koja su imala želučane probleme. Poseban dodatak, odnosno posebna vrsta *maneštre*, bila je *jota*, odnosno *maneštra* s kupusom. S obzirom da je *maneštra* bila glavno jelo na tjednoj bazi, nekoliko puta tjedno, znalo se da jota slijedi u ponedjeljak, jer se nedjeljom radio *kapuz sa šugon i pašton*, odnosno kupus s umakom i tjesteninom. Svi ostaci kupusa koji se nisu pojeli od dana prije bili su iskorišteni kao podloga za *maneštru* idućeg dana, odnosno ponedjeljka, a miris kupusa i *maneštre* uz poneku kost koja se kuhala zajedno s kupusom dan ranije, bili su česti „parfemi“ mnogih kuća koje su izrodile brojne seoske obitelji s djecom i težacima. Panceta je bila nedostižan san, odnosno bila je rezervirana samo za posebne prilike. Pršut se rezao samo za težake koji su osim pršuta dobili i fritaju s kobasicama, a ako su težaci došli u sezoni šparoga, dobili su ukusnu fritaju sa šparogama (ili bljušti, ovisno o mjestu) i kobasicama, kako bi se mogli okrijepiti i nastaviti s teškim radom ostatak dana⁸².

Slika 5. Maneštra

⁸⁰Istrapedia: *Maneštra*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1989/manestra>, posjećeno 12. listopada 2024.

⁸¹Istra: *Maneštra*, dostupno na <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/3575>, posjećeno 12. listopada 2024.

⁸²Istrapedia, tradicijska prehrana, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana>, posjećeno 15. studenog 2024.



Izvor: <https://infovorsar.com/okusi/recepti/manestra-kraljica-istarske-kuhinje/> (15. studenog 2024.)

4.7.3. Istarska tjestenina

Tradicionalna istarska hrana bila je vrlo jednostavna, ali bilo je potrebno da je hranjiva i daje mnogo energetske vrijednosti s obzirom da su ljudi radili u poljoprivredi i obavljali teške fizičke poslove. Jedan od načina za dobivanje ugljikohidrata na težačkom tanjuru bila je priprema tjestenine. Neke od najpoznatijih vrsta tjestenina u Istri jesu *pasutice*, *fuži*, *pljukanci* ali i *njoki*. Važno je reći da se većina tjestenine radila od domaćeg brašna, često mljevenog u mlinu gdje su naše none, bake, odlazile svaki tjedan po svježe izmljeveno brašno i domaćih jaja. Njoki su bili izuzetak, gdje se osim brašna i jaja dodavalo kuhane krumpire samljevene u alatu za mljevenje krumpira zvanom *štrukapatate*, kao što i sam naziva objašnjava. Nakon mljevenja krumpira u smjesu se dodaju jaja i brašno, uz dodatak malo soli, zamijesi se tijesto koje se potom valja u manje cjeline koje se zatim valjaju u dužna tijesta i koji se potom režu na sitne komade i koje se potom stavlja na *plehove*, limove gdje će se tjestenina „odmoriti“ prije nego ide u lonac za kuhanje.⁸³ Izrada *fuža* ponešto je drugačija s obzirom da je za *fuže* bilo

⁸³ Gastro.24sata.hr, 12 najboljih recepata za njoke od kojih rastu zazubice, dostupno na: <https://gastro.24sata.hr/spajza/njoki-sa-svime-molimo-12-recepata-koji-ce-vas-raspametiti-23377>, posjećeno 15. studenog 2024.

potrebno malo više vremena jer se tijesto moralo tanko razvaljati, potom izrezati ga na rombove, a njihovi su se rubovi uz pomoć štapića uvijali u tjesteninu danas poznatu kao *fuži*. Nakon motanja, vadi se štapić i prelazi se na ostatak tankog tijesta. *Fuži* su se inače kuhali za posebne prilike, kao što su kolinje, Božić, Uskrs i drugi običaji te se nisu često smrzavali jer je proces kuhanja nakon vađenja iz zamrzivača mogao biti problematičan ako su se *fuži* odmah nakon motanja najprije sušili pa tek onda smrzavali. Znalo se dogoditi da vrhovi, odnosno rubovi *fuža* ostanu suhi, a unutrašnjost ostane sirova. Uz pripremu *fuža* najčešće ide *šugo*, odnosno umak od kokoši ili divljači, ako je netko iz obitelji bio lovac, odnosno malo imućniji.⁸⁴ Kod izrade *pasutice* nije bilo posebnog umijeća nego samo dobra „mašinica“ za izradu tjestenine, svima nam znana Laica (brend stroja za izradu tjestenine). Nakon što se tijesto izvaljalo na vrlo tanku milimetražu (što tanje to bolje), uz pomoć noža odrezale su se trakice dužine oko 5 ili 6 cm koje su se kasnije stavljale u posudu za kuhanje ili dalje zamrzavale. Najčešće su se pripremale kod posta za Uskrs ili Božić uz *broskvu*, odnosno kelj koji je rastao u zimskim mjesecima. Izrada *pljukanci* nešto je drugačija s obzirom da se nekad koristila pljuvačka kako bi ih se izvaljalo, po čemu su i dobili ime. *Pljukanci* se izrađuju na način da se otrgne komadić tijesta na otprilike 2 cm i koji se trlja između dlanova dok se potpuno ne izdubi i bude što tanji i na taj način dobije se poznati oblik ove tjestenine. Osim što su se posluživali uz *šugo* od divljači, bili su česti kao varijanta uz sezonske šparoge koje su osim što su ukusne i vrlo zdrave za organizam⁸⁵.

Slika 6. Istarska tjestenina (*fuži*, *njoki* i *pasutice*)

⁸⁴ Jutarnji.hr, Istarska kužina: Nona Benvenuti vodila nas je korak po korak do savršenih fuža, samo se držite ovog recepta, dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/nona-benvenuti-vodila-nas-je-korak-po-korak-do-savršenih-fuza-samo-se-drzite-ovog-recepta-15093419>, posjećeno 15. studenog 2024.

⁸⁵ Mamika.hr, Pljukanci – tradicionalna istarska tjestenina, dostupno na: <https://mamika.hr/pljukanci-tradicionalna-istarska-tjestenina/>, posjećeno 15. studenog 2024.



Izvor: <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/pasta-iz-zminja-od-makaruna-do-ukusnih-strunci-na-zlicu/> (15. studenog 2024.)

4.7.4. Riba – karakteristično jelo obalnih gradova i sela

Riba je bila karakterističan obrok za gradove i sela uz obalu, pa su se tako jeli bakalar i srdele, s obzirom na cijenu ostale ribe. Bakalar se najčešće pripremao za Uskrs (Veliki Petak) ili Božić, tj. Badnjak, odnosno za vrijeme posta i nemrsa. Bakalar se očistio od kosti, zatim tukao i gnječio uz dodatak maslinovog ulja i češnjaka, što nije bio

jednostavan zadatak. Iako je priprema bakalara bila dugotrajna, rezultat je bio vrlo ukusan, s obzirom da ga neke obitelji i dan danas na taj način pripremaju. Tradicija uz koju je bakalar došao na naše prostore slijedi u nastavku. „Davne godine 1432. Mlečić Pietro Querini na obalama daleke Norveške doživio je brodolom i gdje su ga Norvežani naučili sušiti i soliti, na kraju i uživati u bakalaru. Ali, kažu da taj bakalar koji je poslovni Pietro donio u Veneciju nije bio ništa bolji od posoljenih škrpina, mola i ugora. Tako se, kažu, vratio u Norvešku i ovaj put doveo samo sušeni bakalar, koji je onda polako prihvaćen i koji je potisnuo domaće inačice sušene ribe, a sada je nezamislivo dočekati Badnjak bez bakalara.“⁸⁶ Srdele su uvijek bile nezaobilazan repertoar ribe koja je uvijek bila jeftina i brzo se mogla pripremiti, što je bilo važno za pripremu tradicionalne istarske kuhinje.

4.8. Mesne delicije

Što se tiče obroka s mesom, kolinje je bio običaj za koji se pripremalo cijelu godinu i bio je važan dan u domaćinstvu obitelji. Osim što se time pripremala zimnica za obitelj, bio je to dan kada su svi ukućani, ali i susjedi pomagali jedni drugima u pripremi mesa za kobasice, odvajanju masti koja će se kasnije koristiti kao zamjena za ulje, odvajanje mesa koje će biti za pršut, ombolo ili žlomprt itd. Svaka je obitelj imala svoju tradiciju oko pripreme kobasica, što se poštivalo kao zakon. Nakon obilnog ručka, gdje se pripremala palenta sa šugom, kapuz, odnosno kupus s ovčetinom, večera je također sadržavala i svinjsko meso kako bi se kušala i otvorila ovogodišnja svinjska sezona. Osim svinjskog mesa, nezaobilazno meso bila je i ovčetina, janjetina i jaretina. Nezaobilazna priprema mesa odvijala se pod pekom, a uz meso, odvijala se pod čeripnjom, odnosno pekom⁸⁷.

4.9. Slatke delicije

Kad je riječ o kolačima, oni su se pripremali u iznimnim prilikama, kao što su vjenčanja, krštenja, pričesti, krizme, rođendani (novije vrijeme), dani zaštitnika i slično. Jedna od poslastica koja je uvrštena na popis nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske

⁸⁶ Morski.hr: *Bakalar*, dostupno na: <https://www.morski.hr/povijest-bakalara-tajna-duga-koliko-i-tradicija/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁸⁷ Vlastita saznanja autorice diplomskog rada

je pazinski *cukerančić*. Izvorno je bio svatovska slastica, no danas je nezaobilazna slastica na brojnim trpezama različitih slavlja kao što su krštenja, pričesti, krizme, ali i za Božić. Iako se sve manje traži kao svatovska slastica, njegovo očuvanje i tradiciju pokušali su i uspjeli sačuvati LAG Središnja Istra, Udruženje obrtnika Pazin, Grad Pazin, Etnografski muzej Istre te proizvođači, tvrtke „Antica“ i „Reginex“. Umijeće pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić na nacionalnu listu nematerijalnih kulturnih dobara Ministarstvo kulture uvrstilo je 2018.⁸⁸ Recepti za izradu cukerančića razlikuju se od mjesta do mjesta, ali u nastavku će biti objašnjen proces izrade pazinskog. Za smjesu su potrebni jaja, sol, šećer, limun koji se umijese u smjesu u koju se dodaju korica limuna i naranče. Nakon toga dodajemo maslac otopljen na sobnoj temperaturi, rum i ulje, uz neprestano miješanje smjese. Zatim se dodaje mlijeko i amonijak da se stvori pjena koju će se dodati u brašno. Sad se pušta da smjesa odstoji dva sata, pa se potom oblikuje u specifičan oblik. Tako oblikovane peku se 8-10 min na temperaturi od 180-200 stupnjeva, odnosno dok ne porumene. Ohlađene cukerančiće umače se u malvaziju, istarsko bijelo vino i kristal šećer. Prije konzumacije cukerančića, potrebno je da odstoje nekoliko sati kako bi se vino i šećer savršeno stopili s tijestom.⁸⁹ Posebnost cukerančića jest da se ponaša ovisno o vremenu, tako da ako puše bura, onda je tvrdi, a ako je vani jugo, onda je mekši. „Grančice“ su mu zašiljene, no nije svugdje isti. „Grančice“, odnosno polumjeseci su obvezan dodatak kod pazinskog cukerančića, dok je u Pićnu oblikovan na mašinu. To pokazuje koliko se recepti razlikuju od mjesta do mjesta, a u ovom slučaju je mjesto razlikovanja samo 5 ili 6 km od Pazina, odnosno Lindara.⁹⁰

Osim cukerančića, popularni kolači su nezaobilazne fritule koje su se najčešće pekle za Božić i Uskrs, a kasnije su se počele peći i za fašnik. Najčešće ih se veže uz Kvarner, Istru i Dalmaciju, fritule su postale pristupačne i u ponudi su svih advenata kontinentalne Hrvatske. Izvorno su bile posipane samo šećerom u prahu, ali se one danas mogu pronaći uz razne dodatke kao što su grožđice, ili uz različite preljeve kao što su čokolada, karamel i slično. Kao i kod pazinskih cukerančića, svako mjesto ima

⁸⁸ Čalić Šverko, G. (2023.): *Pazinski cukerančić*, Novi List, dostupno na <https://www.novilist.hr/life/pazinski-cukerancici-alida-vadanjel-otkrila-nam-je-sve-tajne-pripreme-tradicionalne-istarske-slastice/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁸⁹ Slatkopedija: *Pazinski cukerančić*, dostupno na <https://www.slatkopedija.hr/pazinski-cukerancic/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁹⁰ Čalić Šverko, G. (2023.): *Pazinski cukerančić*, Novi List, dostupno na: <https://www.novilist.hr/life/pazinski-cukerancici-alida-vadanjel-otkrila-nam-je-sve-tajne-pripreme-tradicionalne-istarske-slastice/>, posjećeno 11. listopada 2024.

svoje običaje i recepte, pa se u smjesi za fritule osim groždica mogu pronaći i orasi, pinjoli, naribana korica naranče, jogurt, vanilija, limun, liker maraskino, malo soli ili cimet, samo je važno da u posudi ne bude prevelik broj fritula, kako bi se one mogle ujednačeno ispeći.⁹¹ Osim fritula, također su popularne i kroštule. Smatra se da potječu još iz antičkog doba, a zatim su se proširile po Europi i stoga se načini njihove pripreme razlikuju od podneblja do podneblja i od obitelji do obitelji, no u njima jednako uživaju ljubitelji slatkog svih uzrasta. One se ne peku samo u Istri, već su popularne i u Dalmaciji, a razlikuju se u tome što će koja od domaćica staviti u smjesu, hoće li to biti čašica mirisnoga domaćeg maraskina, liker od limuna ili vinjaka, ovisi o dijelu Hrvatske u kojem se one peku.⁹²

Osim navedenih kolača, poznati su i paštine, pince i povetice. Paštine su se pekale kad su none imale vremena, ali ako nije bio neki događaj ili proslava u to vrijeme. S obzirom na brzinu izrade, bile su popularne, kao što su danas npr. palačinke ili neke druge slastice koje ne zahtijevaju puno vremena. Povetica je bila puno složenije umjetničko djelo, s obzirom da je postala mogućnost „da se ne ponese“, odnosno ne „digne“ pa bi sav trud domaćice propao. Autorica rada se sjeća kako je prilikom izrade povetice kod mame i baka uvijek vladala nervoza i komentiralo se hoće li se tijesto lako zamijesiti i hoće li se u oba puta „dignuti“, s obzirom da je povetica bila teško tijesto s puno fila, od kojeg su najčešći sastojci bili marmelada ili mješavina marmelade i oraha. Trebalo je znati tempirati točnu temperaturu kuhinje, pećnice, koliko fila ide u svaku štrucu, koliko će se točno peći i sl. Svaki korak u pripremi povetice trebao se pogoditi da bi ona ispala baš onako kako je domaćica zamišljala. Povetica je također mijenjala svoj naziv od mjesta do mjesta, a isto tako postoji priča da je povetica dobila ime po tome što su mladenci prilikom vjenčanja donosili svatko po jednu poveticu te ju simbolično spajali u veticu (burmu).⁹³

Slika 7. Cukerančići, kroštule i paštini

⁹¹ Croatia.hr: *Fritule*, dostupno na <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/fritule>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁹² Croatia.hr: *Kroštule*, dostupno na <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/kroštule>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁹³ Živolić S. (2022.): *Povetica*, Glas Istre, dostupno na <https://www.glasistre.hr/recepti/iz-kulinarskog-laboratorija-rovinjske-strukovne-skole-povetica-prestizni-kolac-svake-domacice-805306>, posjećeno 11. listopada 2024.



Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/3382> (15. studenog 2024.)

Preciznost u mjerama bila je važna i kod pečenja pince, a s obzirom da se ona pekla samo za Uskrs, bilo je važno da osim lijepog fizičkog izgleda, bude i ukusna. Iako moderna vremena iziskuju da mame nemaju vremena za pečenje pince, već kupe one gotove, tradicija pečenja pinci se i dalje zadržala u nekim obiteljima. Važnost pince kao Uskršnjeg kolača označava početak proljeća, kraj zime i nagrada čovjeku što je prebrodio zimu. Osim što je simbol obilja, ona također označava uskrsnuće Krista.⁹⁴ Kao i za poveticu, potrebno je da se određeni uvjeti ispune kako bi se ona ispekla baš kako treba. Za pripremu pince i njezin dovršetak potrebno je još nekoliko koraka više od povetice, a s obzirom da se spremala samo jednom godišnje, potreba da one ispadnu savršene bila je još veća. Naravno, u svojem kratkom životu, autorica rada još nijednom nije doživjela da se pince ili povetice „nisu ponesle“ ni od mame, ni od ijedne bake, tako da su sačuvani recepti točni, a uvjeti za pečenje bili ispunjeni.⁹⁵

⁹⁴ JUGinfo.hr: *Pinca*, dostupno na <https://juginfo.hr/zabava/2024/03/30/evo-koja-je-simbolika-pince-za-uskrs-imamo-i-recept-za-pravu-dubrovacku-pincu/>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁹⁵Prema saznanjima autorice diplomskog rada

Slika 8. Povetica



Izvor: <https://www.glasistre.hr/recepti/iz-kulinarskog-laboratorija-rovinjske-strukovne-skole-povetica-prestizni-kolac-svake-domacice-805306> (15. studenog 2024.)

4.10. Slatka Istra

Slatka Istra manifestacija je koja se održava svake godine uoči Velike Gospe (14. kolovoza) u samom središtu Vižinade, pored Battistela šterne na gradskom trgu. Osim što mirisi i okusi mnoge vraćaju u djetinjstvo, bogata je tradicija istarskih domaćica i majstorica koje su pripremale tradicionalne istarske kolače i koje će prezentirati na godišnjoj smotri istarskih autohtonih kolača, a osim što vrednuje prošlost i običaje, manifestacija vrednuje svoje krajolike i svoje ljude. Domaćice i domaćini pripremaju slastice po starinskim recepturama, a posjetitelji imaju prilike kušati najpoznatije istarske kolače kao što su fritule, kroštule, šećerni kolačići, paštine, pandešpanje, pintaše, breskve, bucolaje i povetice, a posebice se ističe izbor domaćih kolača pod nazivom „istarske užance”.⁹⁶

⁹⁶ Turistička zajednica općine Vižinada: *Slatka Istra*, dostupno na <https://www.tz-vizinada.hr/manifestacije/slatka-istra/>, posjećeno 11. listopada 2024.

4.11. Istarska vina – in vino veritas

Kao što je već bilo rečeno na početku poglavlja, Istra je stoljećima poznata ne samo po maslinarstvu, već i vinogradarstvu i vinarstvu. Istra ima izrazito povoljnu klimatsku podlogu i tlo, odnosno zemlju za razvoj vinarstva i vinogradarstva, stoga se u nastavku nalaze najpoznatije istarske sorte vina.

4.11.1. Malvazija istarska

Najvažnija i najprepoznatljivija istarska sorta bijelog vina jest malvazija istarska. Proizvodi se na različite načine, ali tri su osnovne vrste vina koje nastaju od ove sorte bijeloga grožđa, a to su bazna malvazija, svježja malvazija i odležana malvazija. Prva od njih je bazna malvazija slabe kvalitete, ona je namijenjena brznoj potrošnji. Druga je svježja malvazija koja nosi oznaku IQ (Istrian Quality), koja je proizvedena od kvalitetnijeg grožđa, rok trajanja iznosi do tri godine, a samu oznaku uvela je udruga istarskih vinara kako bi zaštitila kvalitetu i stil svojih vina. Treća je odležana malvazija koja nakon izlaska na tržište (dvije godine nakon berbe) može trajati čak i do 10 godina.⁹⁷ Važnost malvazije prikazana je činjenicom da se čak 60% vina proizvedenog u Istri odnosi upravo na malvaziju, a koja je 1998. proglašena najboljom autohtonom sortom u Hrvatskoj i godinu dana kasnije najboljim bijelim vinom u Hrvatskoj.⁹⁸ Unatoč tomu što se malvazija već dugo uzgaja na području Istre, prvi pisani dokazi o njezinoj prisutnosti na poluotoku javljaju se tek krajem XIX. stoljeća, a proizvodi se i u Sloveniji i Italiji. Bujna je i rodna, što znači da vinogradari i vinari moraju paziti prilikom njezina uzgoja kako bi dobili najbolje što sorta može dati, a daje većinom grožđe od kojega se rade srednje jaka ili jaka vina s visokim postotkom alkohola, umjerenim kiselinama i aromama cvijeća i voća. Svaka od pojedinačno objašnjenih malvazija se najbolje poslužuje uz pojedini obrok, primjerice svježja malvazija istarska odlično će se sljubiti s jelima kao što je svinjski file ili pak tjestenina sa šparogama i povrćem, ali i s

⁹⁷ Croatia.hr: *Malvazija istarska*, dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/malvazija-istarska>, posjećeno 11. listopada 2024.

⁹⁸ Histrica: *Istarska vina*, dostupno na: <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/>, posjećeno 11. listopada 2024.

kamenicama te bijelom ribom sa žara ili iz pećnice. Odležana malvazija izvrsno će ići uz teža mesna jela kao što su npr. teleći odresci.⁹⁹

4.11.2. Muškat momjanski

Muškat momjanski (muškat istarski), autohtona je sorta Momjanštine, a zbog svojeg specifičnog položaja i mikrokline jedinstven je na svijetu. To je kvalitetno bijelo vino zlatnožute boje, raskošne arome i bogatog okusa. Servira se kao aperitiv ili kao desertno vino ili uz prve slijedove jela na bazi tartufa.¹⁰⁰

4.11.3. Teran

Teran je stara istarska autohtona sorta koja se prvi put spominje još prije više od 600 godina, a do prije stotinu godina bila je i glavna istarska sorta koja je bila zasađena na većini ovdašnjih vinograda. Uzgaja se na području cijele Istre, ali vrhunski rezultati i kvaliteta vidljivi su na području srednje i sjeverozapadne Istre, gdje mu odgovara crveno tlo. Karakteristične je rubin-crvene boje, koja je protkana ljubičastim tonom, fine, izražene i prepoznatljive arome, tipičnog voćnog karaktera kod kojeg dominira okus maline, a navedene karakteristike jedan su od razloga zašto se serviraju uz mesna jela i divljač, ali i uz pršut i sir.¹⁰¹

4.11.4. Muškat crveni

Muškat crveni proizvodi se na porečkom području već više od 100 godina. Tradicionalno se proizvodi kao desertno vino, a nježni miris ruže ostavlja ga u trajno sjećanje pa se preporučuje uz desertna jela.¹⁰²

⁹⁹ Croatia.hr: *Malvazija istarska*, dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/malvazija-istarska>, posjećeno 11. listopada 2024.

¹⁰⁰ Histrica: *Muškat momjanski*, dostupno na <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/>, posjećeno 11. listopada 2024.

¹⁰¹ Histrica: *Teran*, dostupno na <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/>, posjećeno 11. listopada 2024.

¹⁰² Ibid.

4.11.5. Borgonja

Borgonja je jedna od najstarijih istarskih autohtonih i poznatih sorti grožđa, a najbolje rezultate proizvodi na crvenici u sjeverozapadnoj Istri. Vino borgonje je umjereno jako do jako, izrazitog mirisa, osvježavajuće kiselosti i određene trpkosti. Granatne do tamnocrvene boje i mirisom koji podsjeća na šumsko voće i ljubičice, mogućnosti ovog vina su da se prilagodi uz razna jela pa čak i ona koja idu uz bijela vina, ali najbolje ipak pristaje uz tjesteninu, lasagne, meso u bijelom umaku i sl.¹⁰³

4.11.6. Refošk

Refošk je autohtona istarska sorta voćnog bukea maline i višnje te laganom nijansom trave. Boja mu je intenzivna, duboka, poput rubina, a bogat je mliječnom kiselinom i željezom pa se zbog toga najčešće nudi uz divljač, a posebice uz istarski pršut.¹⁰⁴

4.12. Istarska supa

Istarska supa nije samo tradicionalno jelo koje se posluživalo u bukaletama, to je zapravo bio napitak junaka. Jedan od razloga zbog kojeg je dobila takav naziv, odnosno način na koji se ona konzumira - najčešće za vrijeme, hladnih, mračnih zimskih dana, u dobrom društvu i uz otvoreno ognjište u istarskoj konobi, začinjeno prisnom atmosferom i pokojom šalom. Iako jedan od najprepoznatljivijih elemenata istarske kuhinje, supa je pomalo pala u zaborav, no u posljednje se vrijeme sve češće viđa u starinskim konobama gdje se uz male promjene količina i načina spravljanja ipak poslužuje, a njezina se kulturna vrijednost opet vraća i pripovijeda.¹⁰⁵ Što je zapravo supa? To je specijalitet sa zagrijanim vinom, obično teranom, u koje se dodaju maslinovo ulje, šećer, sol, papar i prepečena kriška kruha, a koji se posluživao u bukaletama u hladnim večerima kada krijepi i tijelo i dušu. Česti su se uz supu posluživali i ostali istarski specijaliteti kao što su domaće kobasice, ombolo ili pršut.¹⁰⁶

¹⁰³ Ibid.

¹⁰⁴ Histrica: *Refošk*, dostupno na <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/>, posjećeno 11. listopada 2024.

¹⁰⁵ Istra.hr.: *Istarska supa*, napitak junaka, dostupno na <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/teran/3696>, posjećeno 11.10.2024.

¹⁰⁶ Histrica: *Istarska supa*, dostupno na <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/>, posjećeno 11. listopada 2024.

4.13. Istarske rakije – istarsko veliko trojstvo

Istarsko tlo, osim što je plodonošno za uzgoj vinove loze i maslina, isto tako daje bazu za izradu određenih istarskih rakija koje su najpoznatije na ovom prostoru, a to su biska, ruda i medica. Svaka od njih ima i ljekovita svojstva, kao što su snižavanje visoke temperature, lijek za želučane smetnje, mogu služiti i kao oblozi za otekline, a vrlo su popularne i za spravljanje voća u rakiji kao što su trešnja, višnja i šljiva.¹⁰⁷

Biska nastaje dodavanjem macerata bijele i žute imele, žutosmeđe je boje, bogate biljne arome i ugodno gorkasta okusa koji otvara tek, a zlobnici će reći i da raspliće jezik.¹⁰⁸

Ruda se dobiva namakanjem nadzemnih dijelova biljke rude. Osim svoje prepoznatljivo fluorescentne zelene boje, a slavna je po svojim ljekovitim svojstvima jer rješava sve želučane smetnje.¹⁰⁹

Medica se spravlja dodavanjem meda u komovicu ili lozovaču, blistave boje i guste teksturei nalik je tekućem zlatu. Obvezno se služi hladna i svojim opojno slatkim, medenim okusom daje početnu, ali i završnu notu svakom tradicionalnom istarskom obroku.¹¹⁰

Iako je sporedni proizvod koji nastaje preradom grožđa u vino, u Istri se od davnina proizvodila isključivo od vinskog dropa i tipičan je regionalni istarski proizvod. Iako je njezina gospodarska vrijednost samo oko 10 posto vrijednosti ubranoga grožđa, postupak destilacije dropa ekonomski je racionalan način njegova iskorištavanja, ali i ekološki prihvatljiv način zbrinjavanja kao otpada.¹¹¹

Važnost i cilj populariziranja istarskih domaćih rakija vidljivi su i u organizaciji Smotre rakija u Humu pod sloganom: „Domaća rakija je naša medižija“ (Domaća rakija je naš lijek). Organizaciju pokrivaju bužetska i istarska Turistička zajednica, a postoji i

¹⁰⁷ Istrapedia: *Rakija istarska*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/887/rakija-istarska>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹⁰⁸ Coloursofistria: *Aromatični svijet istarskih rakija*, dostupno na <https://coloursofistria.com/aktivnosti/aromaticni-svijet-istarskih-rakija>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹⁰⁹ Ibid.

¹¹⁰ Coloursofistria: *Aromatični svijet istarskih rakija*, dostupno na <https://coloursofistria.com/aktivnosti/aromaticni-svijet-istarskih-rakija>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹¹¹ Istrapedia: *Rakija istarska*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/887/rakija-istarska>, posjećeno 12. listopada 2024.

komisija koja nadgleda sve zaprimljene proizvođače i njihove proizvode, odnosno rakije. Po propozicijama dodjeljuju se zlatne, srebrne i brončane povelje za svaku vrstu nagrađenih rakija, te posebno Velika platinasta povelja za sveukupno najbolju domaću rakiju te posebna diploma za najbolju ambalažu.¹¹²

4.14. Istarsko tradicijsko odijevanje

Tradicijsko odijevanje podrazumijeva način odijevanja na određenom području koji uključuje svaki odjevni predmet, dakle ne samo odjeću i obuću, već i nakit i češljanje, odnosno uređenje glave.¹¹³ Unutar Istre se unutar grupe stanovništva razlikovala narodna nošnja, najpoznatiji primjer tradicijskog odijevanja, stoga će ona biti objašnjena u nekoliko kategorija koje se razlikuju po geografskom položaju, a to su: nošnja Ćićarije, Labinštine, zapadne i južne Istre te odjeća srednje Istre i Liburnije. Ono što je važno reći jest da su osnove, odnosno neki dijelovi nošnje, bili svugdje jednaki, razlika je bila u boji i načinu pletenja i naravno izdržljivosti, pa se tako svaka nošnja sastojala od kašulje, modrine, pasa ili kanice, cota, traversa. Na nogama su se nosile vunene ili pamučne hlače ili bičve, a na nogama pastole, odnosno cipele. Važno je reći i da su žene na glavama nosile facole, odnosno rupce bijele boje i kvadratnog oblika. Što se tiče muške narodne nošnje, ona će biti detaljno analizirana u posebnom potpoglavlju.

4.14.1. Ženska narodna nošnja Ćićarije

Sela podno Ćićarije poznata su po određenim odjevnim predmetima koji su se razlikovali od ostatka Istre, pa su se tako na tom prostoru nalazilo starije i mlado uskočko stanovništvo i posebna oaza istrorumunjskog stanovništva sela Žejane. Jedina razlika između stanovništva na tom području bili su samo nazivi za iste odjevne predmete, ali je odjeća kao takva bila ista.¹¹⁴

Kao što je već gore rečeno, ženska se nošnja u Ćićariji sastojala od košulje, odnosno *stomanje* iznad koje se prebacila vrhnja odnosno *kamižot*. Vrhnja je bila nešto kraća

¹¹² Grad Buzet: *Smotra u Humu: Domaća rakija je naša medižija*, dostupno na <https://www.buzet.hr/novosti/detaljno/smotra-u-humu-domaa-rakija-je-naa-mediija?big=y>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹¹³ Istrapedia: *Tradicijsko odijevanje*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1178/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹¹⁴ Radauš-Ribarić, J. (1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, str. 19.

od košulje, tako da se vide ostali dijelovi odjeće. *Vrhinja* i *kamižot* bili su glavni odjevni predmet tek udanih djevojaka. Ostale žene nosile su *gogran* (gugran, gologran), gornju odjeću jednakog oblika kao vrhnja, ali izrađenu od prirodno tamne vune crne ovce. Kako se približavala zima, tako se počela nositi i *čerma* (ačerma, suknja), odjeća istog oblika kao *gologran*, ali izrađena od ustupanog materijala kako bi bolje grijala, ali je i ona bila bez rukava. Jedini komad odjeće koji je imao rukave bila je tzv. *surica* (povaljanka, modrina) koja je bila izrađena od domaćeg sukna, a svi ti slojevi opasali su se *kanicom* ili *pasom*, što je zapravo bio pojas, a taj je pojas bio pridržan uzicom, odnosno *cotom*. Što se tiče donjeg dijela tijela, nosile su se bijele vunene ili pamučne čarape zvane *hlače* ili *bičve* i *opanci* (*upanki na rte*) ili cipele (*pastole*). O *furtuhu* ili *traversi* nije zapisano mnogo jer su oni kao odjevni predmeti došlo vrlo kasno, odnosno ona se spominje neposredno prije Prvog svjetskog rata. Glavu se pokrivalo s bijelim rupcem koji se nazivao i *facol*, *faco*, *faču*, a bio je kvadratnog oblika i vezao se pod bradom. Kasnije se bijeli rubac zamijenio kupovnim rupcem pa su kasnije oni postali crvene ili crne boje, a iza bijelog rupca koristio se još stariji duguljasti rubac, zvan *peča*.¹¹⁵

4.14.2. Ženska narodna nošnja Labinštine

Područjem Labinštine smatraju se sjeverna mjesta (Plomin, Šušnjeвица, Čepić i Kršan), rijeka Raša i Raški zaljev na zapadu do istoka gdje graniči s Kvarnerskim zaljevom. Kao i ruho Ćićarije, ruho Labinštine spada u tip klinastog ruha, pa tako u odjeću Labinštine spada košulja, odnosno *stomanja* koju krajem XIX. stoljeća zamjenjuje platnena bluza, *komeš* koja je pokrivala tijelo sve do pasa, odnosno struka i *kotula* koja je bila za donji dio tijela, što je bilo zapravo nabrano krilo. Na platnenu se sloj stavlja suknja, odjeća od domaće smeđe vune koja se pritezala pasom. Zimi se koristila odjeća od ovčjeg krzna, *kotiga* i *maja* od domaće vune. Svileni pregača zvana *trversa* ili *taversa* bila je ukrasni dodatak, a oko vrata koristio se svileni rubac, *facol*. Čarape koju su nosile žene zvale su se *holjove*, pamučne ili vunene, dok su se na noge obuvali *postoli na tak* (cipele na petu) koje se obuvalo za svečane prilike, suknene natikače ili drveni *copuli* za po doma, odnosno kod svakodnevnih poslova.

¹¹⁵Ribarić, Radauš, J.(1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb-Pazin, str. 19.-20.

Što se tiče pokrivanja glave, ovdje se najprije koristio pokrivač zvan *rušnjak* ili *ručnik*, a kasnije dolazi u upotrebu *facul*, *facol*.¹¹⁶

4.14.3. Ženska narodna nošnja zapadne i južne Istre

S obzirom na stare zapise u kojima je teritorij Istre podijeljen u više kategorija zbog mnogih razloga (osobnih, preferencijalnih, geografskih ili dijalektalnih), područjem zapadne Istre smatrao se kraj od Mirne do Lima, a južna Istra bila je od Lima do Raše.¹¹⁷

4.14.3.1. Ženska narodna nošnja zapadne Istre

Odjećom se tog kraja smatrala košulja, od domaće lanene tkanine, a čiji su rukavi bili ravni, ispod ramena malo nabrani, a na zapešću i oko vrata nabrani tako da su tvorili umjetničke ornamente, bilo da su geometrijski vezeni, u cik-cak pruzi ili u rombovima, odnosno *mandulicama*. Ono što je zamjetno kao razlika između nošnje u Ćićariji i zapadne Istre jest da su ukras na *gogranu* i modrini, ali i *kamižolinu* (kaputiću), bili obrubljeni finim suknom zvanom *panom*, koji je u početku bio crven, modar ili zelen, a kasnije postaje crn. Sredina prošlog stoljeća za sela Poreštine postaje prekretnica kada se za izradu domaće odjeće počinje kupovati gotova, bijela tvornička pamučna tkanina zvana *kambrik* i obojani pamučni materijal za gornju odjeću koji su polako potisnuli upotrebu *modrine* i *gograna*. Uz upotrebu *kamižota*, dolazi do korištenja pregače, odnosno *traverse*, *taverše*, koja je bila od crnog *setena*, *dindijane* ili od *dragadina* na pruge. Na nogama su se nosile suknene bičve, na igle opletene čarape od bijele vunene pređe. Što se tiče rupca na glavi, odnosno *facola*, on je bio bogato izvezen, odnosno *rikaman na šupi rub* ili obrubljen *mrižicom*.¹¹⁸

¹¹⁶ Ribarić, Radauš, J.(1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb-Pazin , str.31.-32.

¹¹⁷ Ibid., str. 44.

¹¹⁸ Ribarić-Radauš, J.(1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb-Pazin , str.44-54.

4.14.3.2. Ženska narodna nošnja južne Istre

Južna Istra smatrala se južno od pravca Kanfanar – rijeka Raša i istočno od crte Žminj – Savičenta – Pula, a razlike u nošnji su značajne, ne samo u nazivlju, već i u fizičkim karakteristikama. U ovom se kraju nailazi na odjeću rezanu u pasu, pa se tako nalazi sukna *modrna* s rukavima i ponegdje bijeli *kamižot*, najčešće bez rukava. Oblici ruha kojih ima samo u ovom kraju jesu i *ječerma*, *čerma*, odnosno ravni kaput bez rukava i vuneni ogrtač zvan *krpet* ili *plaštenka* koji su se najčešće nosili za hladnija vremena. Ono što obilježava nošnju ovoga kraja jest i razlika u čipkanim detaljima od mjesta do mjesta, pa se tako nalaze razni ukrasi na Žminjštini, Barbanštini, Savičenštini, ali i osnovne osobine na tom području, a to su naziv odjeće, materijal od kojeg je ona izrađena, dugi rukavi s otvorom od ramena do pazuha i ukras na ruhu. Isto tako važno je spomenuti i *modrnu na radost* i *modrnu na žalost*. *Modrnu na radost* nosile su djevojke, a bila je nezamjenjiva kao svadbena odjeća mladenke. To je zapravo bila modrna čiji je donji rub bio sastavljen od dijelova crvenog i modrog, ili crvenog, modrog i zelenog pana, s time da su zarukavlje i ždriblje bili crveni. *Modrna na žalost* bila je ukrašena modrom *panom* te je bila odjeća namijenjena za korotu. Nijansa pane bila je ovisna o stupnju srodstva i vremenu koje je proteklo od smrti, pa se tako za duboku tugu nosila modrna obrubljena zagasito modrom plavom panom bez ikakvih detalja i ukrasnih pruga. Pregača, odnosno *traversa* u južnoj Istri pojavljuje sredinom XIX. stoljeća, a bila je izrađena od pamuka kada se koristila u svakodnevne svrhe ili je bila od kupovnog, jednobojnog materijala svečanog ruha. Čerma je dug, često težak i nezgrapnan ogrtač od domaćeg povaljanog sukna koji je potpuno prekrivao modrnu na način da se vide jedino rukavi. Na njoj su se nalazili džepovi, odnosno žepi, a nosila se i kao žensko ruho svadbe, ali i korote, pa je tako bila nezaobilazno korotno ruho uz *krpet*, pa su žene tako stavljale *krpet* preko glave i ramena, čime je samo mali dio lica bio otkriven, a ramena, ruke i glava bili su potpuno zakriveni. Čarape, odnosno bičve, bile su zimi vunene, a ljeti pamučne i s uzorkom koji je imao različit naziv. Domaći opanci bili su neizostavna obuća, koju su kasnije zamijenili *pastoli* i *škrpini*. Facoli su bili malih dimenzija, s širokim prugama i različitim ukrasima šivene čipke koji su se zvali *facona kite*, *faco* s uzorkom na *veli gaž* itd.¹¹⁹

¹¹⁹Ribarić-Radauš, J.(1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb-Pazin, str.57.-72.

4.14.4. Odjeća u Peroju

Peroj se nalazi na jugozapadnoj strani južne Istre i okružen je mediteranskim raslinjem. Bio je poznat još u rimsko doba kao poznato ljetovalište Praetoriolum ili Casale Petriolo, kao podatak vidljiv iz 804. kada se održala Rižanska skupština. Kuga je pogodila ovaj kraj davne 1561., što je rezultiralo ponovnim naseljavanjem 13 grčko-pravoslavnih obitelji iz Crne Gore, pa se tako smatra da su oni prvi stanovnici nakon kuge koja je opustošila ovaj kraj.¹²⁰

Perojci su 130 godina obavljali sva liturgijska slavlja u Puli, kada su konačno 1788. izgradili vlastitu crkvu posvećenu sv. Spiridonu, a uz crkvu izgrađen je i zvonik s kupolom i pravoslavno groblje. Iako su bili okruženi istroromanskim stanovništvom, Perojci su uspjeli sačuvati svoje etničke i jezične osobine starog zavičaja, što uključuje i žensku narodnu nošnju. Prema dr. Jelki Ribarić Radauš, autorici knjige „Ženska narodna nošnja u Istri”, svojim bogatim i skladnim raznobojnim vezom jedna je od najzanimljivijih pojava naše etnografske građe, a vrijednost veza na perojskoj ženskoj nošnji, Ribarić Radauš stavlja „uz bok najplemenitijim vezovima iz Konavala i iz okolice Zadra”. Važnost veza na košulji jest taj što je bio izrađen domaćom svilenom niti koju su uzgajali i sami Perojci.¹²¹

Ženska tradicionalna nošnja u Peroju uključivala je bogato ukrašenu košulju koja je imala vez na prsima i rukavima, na košulju se stavljala raša, gornja haljina koja se sastojala od prsluka i krila, donjeg dijela. Raše su najčešće bile zelene boje, crne i uvijek opasane crvenom *kanicom*. Svečana varijanta ženske odjeće uključivala je samostojeće rukave koje se oblačilo na košulju. Na nogama su bili opanci s *kljuncom* i cipele *crevlje*, a na glavi se nosio rubac, odnosno poznat i kao *faculet*.¹²²

Perojska muška narodna nošnja se, na žalost, nije uspjela sačuvati, ali ono što se pamti jest da se uz starinsko muško ruho nosio *pas na struke*, sastavljen od crvenih vunениh uzica i ukrašen domaćom svilom.¹²³

¹²⁰ Vodnjan: *Peroj*, dostupno na <https://vodnjandignano.com/hr/peroj/stranica/112>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹²¹ Svjetskiputnik: *Ženska narodna nošnja*, dostupno na <https://www.svjetskiputnik.hr/narodna-nosnja-blago-vodnjana-galizane-i-peroja/>, posjećeno 12.10.2024.

¹²² Istrapedia: *Ženska narodna nošnja*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1178/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹²³ Svjetskiputnik: *Muška narodna nošnja*, dostupno na <https://www.svjetskiputnik.hr/narodna-nosnja-blago-vodnjana-galizane-i-peroja/>, posjećeno 12. listopada 2024.

4.14.5. Muška narodna nošnja

Što se tiče muškog narodnog odijevanja postojale su dvije vrste odijevanja, a ona su podijeljena s obzirom na geografski smještaj. Muškarci u planinskom dijelu sjevera, zapadne i južne Istre, nosili su duge, uske hlače izrađene od bijele stupane vune zvane *benevreke* ili *gaće*, dok su u srednjoj Istri i na Labinštini nosili šire i kraće hlače koje su dopirale do pola listova i bile su od smeđe vune. Muška se *stomanja* izrađivala od konoplje, dok u modernije vrijeme od kupovnog pamuka, a iznad nje je dolazio *krožat*, odnosno kratki kaputić. Za kišnih vremena, i muškarci i žene nosili su *kapot s kapučom*, kapot, odnosno kaput s kabanicom. Na glavama se nosila smeđa *bareta*, kvarantin, odnosno sukkena kapa, a na nogama vunene *bičve*, *holjeve* ili *škafuone*. Na nogama su bili *opanci*, dok su kasnije došli *pastoli*, odnosno cipele, dok su na Žminjštini i Labinštini bile *cokule*. Završetak Drugog svjetskog rata donio je nove radne cipele, odnosno lagane platnene cipele, *cavate* s gumenim potplatom.¹²⁴

4.15. Narodni običaji i vjerovanja

Narodni običaji i vjerovanja oduvijek su imali određene argumente kojima se nije moglo ući u trag, a imali su veliku moć nad stanovništvom. Danas, mnoga od tih vjerovanja i običaja su napušteni, ne prakticiraju se, ali postoje i mnogi koji su zaboravljeni. U nastavku će biti analizirani neki običaji koji su se pripremali godišnje, kao što su božićni i uskršnji običaji, maškare i sl., a kasnije će se opisati svadbeni običaji te običaji koji su vezani uz rad u polju i sl. Nakon toga uslijedit će opis vjerovanja kao što su *štrige*, *štriguni*, *more*, *orko* ili *mrak* i sl.

4.15.1. Božićni običaji u Istri

Božićni su običaji vezani uz rođenje Isusa Krista. U Istri božićni običaji počinju s blagdanom svete Lucije koja se slavi 13. prosinca i završavaju s blagdanom Sveta tri kralja koji se slavi šestog siječnja. Pripreme za Božić počinju s Adventom pa se ide na jutarnje mise, odnosno zornice, prije Badnjaka čisti se kuća i priprema kućanstvo za

¹²⁴ Istrapedia: *Muška narodna nošnja*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1178/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje>, posjećeno 25. listopada 2024.

veliki blagdan. Na Badnjak, odnosno Viliju Božju, drži se post i nemrs, odnosno ne jede se meso i jedu se tri obroka, ali ne do sita, pa se tako najčešće jedu *pasutice na bilo*, odnosno s malo ulja, a uz prilog se jede bakalar ili *verzota*, odnosno kelj. Osim što se drži post i nemrs, na ognjištu se potpali panj koji se zove *cok*, *badnjak* ili *did* i koji bi trebao gorjeti (svaki dan pomalo ili stalno) do Sveta tri kralja. Pepeo tog *coka* koristio se tijekom cijele godine kao sredstvo protiv tuče, posipao se kupus protiv gusjenica i sl. za vrijeme trajanja večere, domaćin bi prolio malo vina po coku da bi iduća godina bila rodna i puna obilja.¹²⁵ Nakon svih priprema u kući za Božić, obitelj je odlazila na misu polnoću, gdje bi se dočekivala ponoć i Božić koji bi si svi međusobno čestitali kao rođenje Isusovo. Božićni objed pripremao se da bude što bogatiji, a za Novu godinu djeca su odlazila od kuće do kuće kako bi drugim obiteljima i starijima čestitali Novu godinu i kako bi dobili nešto za „dobru ruku“, kada se dobivala najčešće kakva naranča, jabuka, orah ili kroštula, ili bomboni, odnosno karamele.¹²⁶

4.15. 2. Vazmeni običaji

Uskrs ili Vazan je blagdan koji slavi Isusovo uskrsnuće i najveći je kršćanski blagdan. Vazmeni običaji započinju Pepelnicom koja označava prvi dan korizme, odnosno srijedu prije prve korizmene nedjelje, a označena je strogim postom i nemrsom, a naziv je dobila zbog simboličnog čina posipanja pepelom po glavi. Osim što označava početak korizme, ona ujedno označava i završetak pokladnog razdoblja. Priprema za najveći kršćanski blagdan počela je Uličnicom, odnosno Cvjetnicom, nedjeljom prije Uskrsa kojom započinje Veliki tjedan. Na sam dan Uličnice obitelji su odlazile na misu s maslinovim ili palminim grančicama koje su se na toj misi blagoslivljale i koje su se stavljale po kući i objektima za stoku kako bi Bog čuvao kuću i ukućane, odnosno bilje je imalo dvostruku ulogu, zaštitničku moć (od groma, tuče, bolesti i sl.) i plodonosnu (osiguravanje dobrog uroda i zdravlja).¹²⁷ Veliki četvrtak je dan kada započinje Vazmeno trodnevje, a prestanak svih radova u polju započeo je Pepelnicom. Taj se tjedan, osim što se zove Vela šetimana, naziva i Gjuha šetimana, kada se ne obrađuje

¹²⁵ Glasistre.hr, Žlica bakalara i didu, Panj badnjak ili did predstavlja pretke i njima se odavala počast. Uvođenjem špahera nestalo je ognjišće, a time i običaj sa cocom, dostupno na: <https://www.glasistre.hr/istra/2022/12/24/panj-badnjak-ili-did-predstavlja-pretke-i-njima-se-odavala-pocast-uvodenjem-spahera-nestalo-je-ognj-837104>, posjećeno 15. studenog 2024.

¹²⁶ Prema saznanjima Lučana Matić

¹²⁷ Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje: *Cvjetnica*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024, dostupno na <https://enciklopedija.hr/clanak/cvjetnica>, posjećeno 12. listopada 2024.

zemlja i nema sjetve, žetve ili ikakvih aktivnosti u polju. Velikim četvrtkom počinje Vazmeno trodnevlje, kada se obitelji okupljaju oko svojih ognjišta i kada se poštuje uspomena na Isusove zadnje dane. Veliki petak označava spomen na Kristovu smrt, pa se na taj dan u Crkvi oduvijek postilo.¹²⁸ Na Veliki petak nema svete mise, nego postoje samo obredi Velikoga petka, a puk drži post i nemrs u spomen na Isusovu muku i smrt. Velika subota rezervirana je za blagoslov hrane, koja će biti blagoslovljena na misi polnočki kada se narod okuplja, pali se ogranj bdijenja i kada počinje Vazmeno bdijenje.¹²⁹ Na tu se misu nosila sva hrana koja će se idući dan jesti kako bi je svećenik blagoslovio, pa se u vazmenoj košari uvijek nosila pinca, kuhana jaja, mladi luk i komad *plećke* (ili kuhana šunka). Pinca, poznata i kao slatki kruh, nezaobilazan je dodatak jelu, a spremala se na Veliku subotu i bilo je puno posla kako bi ona uspjela. Iako je jednostavan kolač izgledom i receptom, potrebno je odvojiti dio dana na njezinu pripravu, ali njezina je važnost velika s obzirom da su se domaćice pripremale kako bi svaka ispala bolja od susjedine i koje su mogle stajati nekoliko dana s obzirom da je to kolač gdje je važno da uspije biti ukusan i nakon Uskrsa. Ono što je važno kod pripreme pince jest da se u njezinoj izradi koristila i svinjska mast, ali i maslinovo ulje, te se nakon što se izmijesila razrezala škarama u obliku križa i potom stavila opet na pečenje. S obzirom da su se na blagoslov nosila i kuhana jaja, također su se neka jaja i bojala. U to vrijeme nije bilo boja kao danas da se ona oboje u bilo koju boju, već su se kuhala u loncu lupa od žbule, odnosno lukove kore. Jaja bi se dekorirala na način da se na jaje stavio neki cvjetni motiv kao što je npr. djetelina s četiri lista, jaje bi se stavilo u iznošenu žensku najlonku koja bi se zamotala tako da se ne odmoti, a ta bi se najlonka stavila u lonac lukove kore. Nakon što bi se jaja skuhala, ona bi se izvadila iz najlonke gdje bi ostao motiv djeteline i zatim bi se ta jaja namazala s uljem i bila bi na ponos kućanica i djece. Nakon Vazmenog bdijenja, narod si je čestitao Uskrs i odlazili su kući. Ujutro se većina obitelji spremala za misu, dok su bake ili majke ostajale kod kuće kako bi pripremile Vazmeni ručak. One su odlazile na misu popodne kako bi i one proslavile Uskrs s ostatkom obitelji, uz prave kršćanske vrijednosti, a ne

¹²⁸ Narod.hr: *Vazmeno trodnevlje*, dostupno na <https://narod.hr/kultura/s-cvjetnicom-stigao-i-veliki-tjedan-koji-su-navazniji-dani-i-njihovo-znacenje>, posjećeno 12. listopada 2024.

¹²⁹ Novizivot.net, *Što je Vazmeno bdijenje?*, dostupno na: <https://www.novizivot.net/sto-je-vazmeno-bdijenje/>, posjećeno 15. studenog 2024.

kao što je danas donijela komercijalizacija Uskrsa, gdje je najvažnija hrana, a ne ono što bi Uskrs zaista trebao biti.¹³⁰

Slika 9. Uskrsna jaja



Izvor: <https://vilicomkrozhrvatsku.com/objave/pricamo/uskrs-u-hrvatskoj-istarski-obicaji-blagdanski-stol-i-recept-za-pincu/kasandra/> (15. studenog 2024.)

4.15.3. Svadbeni običaji

Kao što svako podneblje ima svoje svatovske običaje, tako ih imaju i Istrani. Prvi korak bila je prosidba, a odmah nakon nje dogovarali su se datum vjenčanja, broj gostiju i mladina dota, odnosno miraz. U četvrtak, dva dana prije vjenčanja, mladoženjin bi otac došao s vozom i volovima kako bi preuzeo mladenkinu *dotu* u *kaseli*, odnosno miraz. Na sam dan vjenčanja običaj je bio da se krene iz kumove kuće do mladoženjine kuće uz melodiju *mantinjade* koja se izvodila na *sopelama*, čime se pozivaju svi gosti na vjenčanje i kada se svi okupe kreće se do mladenkine kuće. Običaj je potom bio da se postave zapreke mladoženji kako bi teže došao do mladenkinog doma, a kad je došao, uslijedio je kratki razgovor mladoženjinih svatova i mladenkinih ukućana.

¹³⁰Prema saznanjima Loredane Matić

Nakon toga, uslijedio je izlaz mladenke iz kuće, ali ne one prave već je prvo izlazila jedna ili dvije lažne mladenke, nakon čega je prava mladenka izlazila iz kuće. Isto tako bilo je važno se izvede *kolenčić*, odnosno da tek udana djevojka treba na koljeno posjesti dijete, a to je bio običaj za bolju plodnost. Tjedan dana nakon svadbe mladenkini roditelji dolazili su na ručak kod svoje kćeri, gdje bi već bili roditelji supruga, odnosno svekrva i svekar, a nedjelju nakon bi kćer sa suprugom i njegovim roditeljima došla na ručak kod mladenkinih roditelja, a taj se običaj zvao *pohotki*, i dan danas se poštuje u mnogim obiteljima.¹³¹

4.14.4. Običaji vezani uz poljodjelstvo

S obzirom da je istarski seljak živio od zemlje, bilo je važno da se poštuju određena pravila vezana uz njezinu obradu. Ta pravila su bila zapravo magijska praksa za bolji urod i zaštitu prinosa, a jedan od njih bio je da se poštuje lunarni ciklus putem kojeg se pratilo što će se koji dan raditi u polju. Nesretni dani u mjesecu bili su 7., 17. i 27. u mjesecu, koji se i dan danas zovu *fela* i tada se nije obrađivala zemlja niti se nešto sadilo ili okopavalo. Kada se sijalo žito, bilo je važno ne odabrati gore tri navedena dana ili sijati na *mladoj luni* jer je to značilo da će posijano sjeme niknuti, ali da nikad neće dati plod, već će ostati mlad i zelen, pa otud dolazi izreka: „Ki gleda u lune ima prazne kasune“. Osim mlade lune i fela, trebalo je paziti da se ne smije sijati na neparne datume, a najbolji dani za sjetvu bili su srijeda ili subota, a izbjegavali su se utorak i četvrtak. Osim toga, za vrijeme sijanja sijač nije smio psovati ili posuditi sjeme, a prije samog početka sijanja sijač bi se prekrižio, a za zaštitu sjemena i uroda koristila se blagoslovljena voda kojom bi se pošpricao urod. Dani žetve bili su poznati po tome da se radilo do kasno u noć, a nekad i po noći kako bi se sve završilo, a posljednji dan žetve tradicionalno bi se slavio pripremom peteha, odnosno pijetla ili purana, ovisno od mjesta do mjesta.

Kada je riječ o stoci, bilo je važno da se njezina plodnost i osiguranje mlijeka ne urekne pa su se radili postupci zaštite od uroka kao što su posipanje pepelom, uvođenje i gonjenje stoke unatrag i blagoslivljanje stoke blagoslovnom vodom (od Uskrsa). Postojanje volova na imanjima bio je znak prestiža i bogatstva jer su oni služili umjesto alata i strojeva u obradi tla. Na danima sajma oni su se kupovali i prodavali, a briga o

¹³¹Bijažić, M. (1999.): *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H., Pula, str. 111.

njima znala je biti tolika da su vlasnici često brinuli o njima više nego o sebi, što govori kolika je bila njihova važnost u kućanstvu, odnosno obitelji¹³².

4.15. Vjerovanja

Narodna vjerovanja oduvijek su bila široko raširena među narodom, a njihova popularizacija bila je još veća kada se priča proširila na više osoba koje su iskusile isto. Tako će u nastavku biti objašnjeno nekoliko pojmova koje su usko povezane uz narodna vjerovanja, a to su *štrige*, *štrigoni*, *štrolige* i *štroligi*, *krsnik*, *mora*, *orko* ili *mrak* te *vile* ili *božje žene*.

Štrige su zle žene, a *štrigoni* zli muškarci koji od rođenja vole ljudima činiti zlo, a posebice su zli kad ostare, a poslije smrti mogu se vraćati na svijet kao zli dusi. Noću se pretvaraju u mačke ili pse, a osobito su opasni kada se noću prelazi preko križanja.

133

Štrige su obično stare, ružne žene koje se svojim ponašanjem i govorom ponašaju drukčije od ostalih žena, a ukoliko nekoj ženi naglo pozli ili muškarca snađe neka nesreća, odmah se zaključi da je ta starija žena to uročila i da je *štriga*. Osim psa, *štriga* se može pretvoriti i u crnu mačku, ali u tom je slučaju ona mrtva žena, a vjeruje se da kad se *štriga* rodi, rodi se s repom na stražnjici dugim oko 3 cm. Najveća opasnost za ljude od *štriga* su za vrijeme dušnih dana, odnosno kada su *kvatre* i kada stanu na putu, odnosno križanju, kada mogu nauditi ljudima svojom zlobom, a to su najčešće bolesti, a mogu i mučiti ljude u snu. Ukoliko se dogodi da se čovjek ili životinja nađu na putu između jedanaest sati i pola noći i *štriga* prođe preko križanja, a čovjeka zaboli glava ili se pojavi neka unutarnja bolest, znači da su one označile čovjeka. Osim čovjeku, zlo mogu nanijeti i životinjama i povesti ih u krivom smjeru, zato se za lvanje pali krijes na križanju da popali *štrige*, a pomoći može i blagoslovna voda, ali i nošenje češnjaka sa sobom.¹³⁴

¹³² Mikac, J.(1977.):*Istarska škrinjica, iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 251.

¹³³ Ibidem, str. 252.

¹³⁴ Mikac, J.(1977.):*Istarska škrinjica, iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 252.-254.

Kako bi pomogli ljudima ili stoci, oni dolaze do *štrolog* ili *štrologe*, jer oni savjetuju ljude kako se obraniti od *štriga*, a neki od njih mogu proricati i bolesti, ženidbu, veselje i slično. Naravno, postoje načini kada *štrologi* mogu reći kada su uroci teži, ili teški i dugotrajni.¹³⁵

Krsnici su također vrsta *štrologa*, ali s većim moćima pa tako ljude mogu savjetovati, ali i ozdraviti.¹³⁶ „Nadnaravne sposobnosti stječe rođenjem u posteljici bijele boje, odnosno s dijelom takve posteljice koja mu se ušije pod pazuh ili spremi dok ne odraste, jer je upravo u njoj njegova moć.“¹³⁷ S obzirom da su dobre osobe, krsnici odmah pomažu ljudima koji su stradali od *štriga*, *štrigona* i *mora* te zlih duhova, pa seljaci vjeruju da se *krsnik* rađa s nekom posebnom oznakom, koju njegova majka zataji.¹³⁸ U dobi od 7, 17 ili 27 godina podvrgava se obredu inicijacije u kojem stariji krsnici dolaze po njega, izvikuju mu ime, vode ga u šumu i obavljaju određene obrede, a ako se ne odazove takvu pozivu ili izbjegne obred, ostaje bez posebnih moći, kao običan čovjek. Njegov je životni neprijatelj i antipod *štriga*, a u nekim krajevima vukodlak. Od svojih je neprijatelja jači i do pedeset puta, ali ako nema uza se svoju košuljicu, zla ga bića mogu teško raniti ili ubiti. Osim što pomaže ljudima pa se smatra i liječnikom i travarom, on je također i travar, pa tako liječi uganuća zglobova, polomljene kosti, zmijske ugrize, skida vještice uroke i kletve, kravama vraća mlijeko i odrađuje taj posao kao svaka normalna osoba, ali svoju spoznaju nikad nikome ne odaje.¹³⁹

Mora je najčešće mlada ženska osoba, ali i životinja, koja se noću uvlači u sobu te ometa san i zdravlje ljudima i životinjama sisanjem grudi, grizenjem i gušenjem. Posebno je opasna za djecu - djetetu može isisati petu i ubiti ga, jer se pojavljuje preobražena u neku sitnu životinju ili je nevidljiva, a kako bi se ljudi zaštitili od nje napisane su i *bajalice* (magijske formule, pjesme) protiv nje.¹⁴⁰

¹³⁵ Ibid., str. 254.

¹³⁶ Ibidem, str. 255.

¹³⁷ Istrapedia: *Krsnik*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1492/krsnik>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹³⁸ Mikac, J. (1977.): *Istarska škrinjica, iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 255.

¹³⁹ Istrapedia: *Krsnik*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1492/krsnik>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁴⁰ Istrapedia: *Mora*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/3545/mora>, posjećeno 13. listopada 2024.

Mrak je zao duh koji ako čovjek stane na njegovu stopu, izgubi orijentaciju, izgubi se i prođu sati dok se ne vrati na pravi put. Vjeruje se da čovjek može uvesti zlog duha, odnosno *orka* u kuću na svojim ramenima, a da bi se to spriječilo, domaćica pred čovjeka koji dolazi u kuću mora baciti užaren ugljen.¹⁴¹

Osim krsnika, postoji još dobrih stvorenja, a to su *vile*, dok ih drugi nazivaju *božježene*. Poznate su kao čestite, dobre i plemenite djevojke, uvijek obučene u bijele haljine i uvijek pokušavaju pomoći ljudima, pa tako imaju moć za izgradnju mostova, crkava, kula i sl. Vjerovanja koja puku idu u prilog jest izgradnja Arene u jednoj noći, a predaja kaže da su vile nosile kamenje za Arenu s Učke, u pregačama, pa kad ih je po noći zateklo treće kukurikanje pijetlova, pregače su im se rastrgale i kamenje je popadalo na zemlju.¹⁴²

4.16. Ples, pjesme i sviranje u Istri

Sva tri navedena pojma usko su povezana s tradicijom na istarskom poluotoku, ali i kako je doseljenička kultura pomogla u obogaćivanje ponude plesa, pjesama i sviranja na ovom području. Naravno sva tri pojma su nekako bila uvijek povezana sa svečanim prilikama, pa ne čudi da se to i dan danas koristi samo u takvim prigodama. Najpoznatiji i najrašireniji istarski ples je *balun*, kada je riječ o pjesmi, na UNESCO-voj se listi nalazi *dvoglasje tijesnih intervala* Istre i Hrvatskog primorja, a kada je riječ o sviranju, posebnu pozornost treba dati tradicionalnim istarskim glazbalima, a to su mih (mijeh), *roženice* (sopele) i *trieština*.

4.16.1. Ples

Istarski tradicijski plesovi sačuvani su dan danas zahvaljujući folklornim društvima, kulturno umjetničkim društvima i nekim osnovnim školama gdje se i dalje vježbaju na mlađim generacijama, a to su *balun*, *šete paši*, *špic polka*, *balo di kušin*, *balo di sedia* i dr. Postoji nekoliko plesova koji se plešu danas, koji su se plesali nekada davno i plesne igre koje su izmijenjene s prošlim plesovima, a oni također omogućuju da se

¹⁴¹Mikac, J.(1977.):*Istarska škrinjica, iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 257.

¹⁴² Ibid., str. 258.

pojedinci plesači istaknu u odnosu na druge plesnim figurama koje su složenije i kompleksnije od drugih.¹⁴³

4.16.1.1. Balon

Balun ili *balon* najrašireniji je i najizvođeniji istarski narodni ples, a izvodi se uz pratnju miha i roženica, nešto rjeđe šurli ili vidalica, a u vrlo rijetkim prilikama i uz pratnju harmonike. U njegovom izvođenju potrebno je nekoliko parova ravnomjerno raspoređenih po kružnici gdje se plesač nalazi s unutarnje strane, a partnerica odnosno plesačica s vanjske strane kruga te se parovi kreću suprotno od smjera kazaljke na satu. Kada se jedan od parova ili plesač počne okretati oko svoje osi, tada se smjer plesanja okreće i pleše se u smjeru kazaljke na satu. Glavni plesač s plesačicom nalazi se na početku plesnog niza i kada poviče „opsasa“ i udari nogom o pod, to je znak za promjenu plesne figure. Broj plesnih figura ovisi o mjestu plesača, a ukoliko je riječ o barbanskom ili medulinskom, tada su tri figure, ako je riječ o labinskom, onda ih je četiri, u rudanskom ih je do šest, a u beramskom, onda ih ima osam.¹⁴⁴

Zapisi Ivana Ivančana iz 1963. pokazuju da se ples balon počeo tako nazivati nakon Drugog svjetskog rata, dok je danas poznatiji kao balun. Ovisno o dijelu Istre, tako se mijenja i naziv, pa je tako balon poznat u istočnim dijelovima Istre kao što su Labin, Raša i Kršan, dok balunom ga zovu u južnom, središnjem i zapadnom dijelu Istre.¹⁴⁵

Balun se svirao u svako doba bez obzira na dan ili priliku, pa se tako svirao i nedjeljom, blagdanom, u svatovima i prilikom slavlja ostalih svetkovina i blagdana. Protok vremena također je prouzročio da su prilikom različitih svečanosti stari plesali balun, dok bi mlađi zaplesali polku.¹⁴⁶

Slika 10. Balun

¹⁴³Božić, D., Ilić, O., Mercandel, T. (2012.): *Folklorni plesovi Istre. Strukture suvremenog i mažoret plesa*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, str. 33.

¹⁴⁴Istrapedia: *Balun*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/141/balun-balon>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁴⁵Božić, D., Ilić, O., Mercandel, T.(2012.) *Folklorni plesovi Istre. Strukture suvremenog i mažoret plesa*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, str. 34.

¹⁴⁶Mikac, J.(1977.): *Istarska škrinjica, iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 265.



Izvor: <https://www.glasistre.hr/istra/2024/08/04/istarska-bastina-sto-se-kuje-i-klese-slusa-i-kusa-949168> (15. studenog 2024.)

4.16.1.2. Mazurka

Mazurka je ples koji se izvodi u trodobnoj mjeri, u paru, standardnim držanjem tako da partner desnom rukom obuhvati partnericu oko tijela do njezine lijeve lopatice, dok je desna ruka partnerice položena na lijevu ruku partnera koja je ispružena sa strane u visini ramena. Mazurku kao ples pratili su gunjci, organić (usna harmonika) i triještina (dijatonska harmonika na gumbe), danas joj je prateći instrument harmonika.¹⁴⁷

4.16.1.3. Šetepaši

Šetepaši je ples koji se pleše u dvodobnoj mjeri i koji se izvodi u paru, klasičnim držanjem kao u standardnim plesovima. Položaj tijela plesača i plesačice je isti kao i kod mazurke, a to je da je plesačeva desna ruka na plesačičinoj lijevoj lopatici, dok mu je lijeva ruka ispružena u stranu kako bi je plesačica uhvatila i dok bi njezina lijeva ruka

¹⁴⁷Božić, D., Ilić, O., Mercandel, T.(2012.) *Folklorni plesovi Istre. Strukture suvremenog i mažoret plesa*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, str. 53.

bila na plesačevoj desnoj ruci i ramenu. Melodija na koju se pleše ovaj ples sastoji se od male rečenice koja sadrži osam taktova i u određenim se gradovima pleše uz određene instrumente, pa tako u Rovinjskom Selu se izvodi uz pratnju violine (trumba, klarinet, violin i bas), do su glazbena pratnja u Bermu bili gunjci, odnosno klarinet, trombon, violin i bajs.¹⁴⁸

4.16.1.4. Valcer

Valcer se plesao u istarskim selima, a ubraja se u narodne plesove jer se stilski pleše drukčije od standardnoj plesa, ali je kao glazbenu pratnju imao istarske instrumente, a to su bile roženice, surle i mišnice.¹⁴⁹ Danas valcer kao folklorni ples izvode plesači zajednice Talijana iz Galižane i Umaga, ali način izvođenja plesa strukturalno nije jednak kao onom što je Ivančan opisao 1963.¹⁵⁰

4.16.1.5. Polka

Polka pripada među najraširenije i najpopularnije plesove, a može se sa sigurnošću tvrditi da je ona ostavila najviše utjecaja i tragova, pa su tako postoje dvije vrste polki. Jedna je bila špic polka, a druga je bila stara istarska polka. Dok se špic polka izvodila po trokoracima u poskoku s noge na nogu, gdje partner započinje prvi trokoraknom nogom (LDL), a partnerica desnom (DLD), stara istarska polka također se izvodila s naglašenim trokoracima, ali oni su bili koraci s privlačenjem prema naprijed, blago u stranu i koraci u okretu. Stara istarska polka izvodila se uz pratnju miha, svirala, vidalica i organića, dok se špic polka izvodila uz pratnju harmonike triještine ili tambure.¹⁵¹

4.16.2. Pjesme

Osebujan način pjesama u Istri prepoznat je pa je dvoglasno pjevanje tijesnih intervala Istre i Kvarnerskog primorja uvršteno na UNESCO-vu Reprezentativnu listu

¹⁴⁸ Ibid., str. 54.-55.

¹⁴⁹ Ivančan, I. (1963.): *Istarski narodni plesovi*, str. 275.

¹⁵⁰ Božić, D., Ilić, O., Mercandel, T. (2012.) *Folklorni plesovi Istre. Strukture suvremenog i mažoret plesa*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, str. 54.

¹⁵¹ Ibid., str. 56.-58.

nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, a ono je podijeljeno na četiri podvrste, a to su kanat, tarankanje, diskantno dvoglasje i bugarenje.

Kanat, poznatiji kao pjevanje na tanko i debelo, uključuje kombinaciju pjevanja dva muškarca ili kombinaciju muškarca i žene, u kojem jedan pjeva u normalnom registru, dok drugi pjeva u falsetu, koji podsjeća na zvuk male roženice. Pjevanje se izvodi na istarskoj ljestvici od šest tonova, a često ga prati vokalna izvedba.¹⁵²

Tarankanje, tararankanje ili tananikanje, osebujan je način pjevanja pri kojem se u tekst pjesme ili pripjeve umeću neutralni slogovi s glasom n (npr. ta-na-na, ta-na-ne-na ili ta-ra-ran), čime se postiže nazalnost tona i nalikuje zvuku sopela. Povezanost vokalne i instrumentalne glazbe predstavlja veliku važnost u glazbenoj baštini Istarskog pjevanja.¹⁵³

Diskantno dvoglasje, stariji dvoglasni stil pjevanja jedanaesteračkih vilota, višeglasnih svjetovnih kompozicija, u kojem je ritam napjeva slobodan, a često se koristi vokalizacija i borduna. Diskantno dvoglasje najviše je očuvano u Galižani i Vodnjanu, dok izumire u Šišanu, Rovinju i Balama.¹⁵⁴

Bugarenje je tradicijski dvoglasni stil pjevanja koji se izvodi skupno, a raširen je među stanovništvom na Ćićariji te u istrorumunjskim Žejanama, a koristilo se i u drugim krajevima Hrvatske. Osnovni napjev izvodi jedan pjevač, na kojeg se kasnije nadovezuju drugi, a završetak pjevanja izvodi se padom donje pjevačke dionice.¹⁵⁵ Bugariti se moglo i individualno, tj. pojedinačno, ali Ćići su uvijek bugarili u dvoje, bilo da su bila dva muškarca ili kombinacija muškarca i žene. Bugarilo se tako da je muškarac vodio pjesmu, a žena ili drugi muškarac su uvijek pratili. Kada se bugarilo u kombinaciji i kad bi muškarac završio svoj stih, tada započinje ponavljanje stiha zajedno, a na kraju stiha muškarac bi dodao pripjev „Aj, jedan na jedanaest“, ili „Oj, da bimo si k lito dočekali“.¹⁵⁶

¹⁵²Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijaska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 25.

¹⁵³Istrapedia: *Tarankanje*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1155/tarankanje>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁵⁴Istrapedia: *Diskantno dvoglasje*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/649/diskantno-dvoglasje>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁵⁵Istrapedia: *Bugarenje*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/527/bugarenje>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁵⁶Mikac, J.(1977.): *Istarska škrinjica. Iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske, str. 265.

4.16.3. Sviranje

Tradicijska istarska glazbala oduvijek su proizvodila posebne tonove i pjesme, pa su glazbala koja su za to zaslužna objašnjena u nastavku, a to su mih koji se još zove *meh*, *mieh*, *mihur*, *folele*, zatim *roženice* ili *sopele* i triještina.

Mih, *mijeh*, *diple s mijehom* ili samo *diple*, razni su nazivi za gotovo identično glazbalo koje se nekada sviralo od Istre i Like, preko Dalmatinske zagore i dalmatinskih otoka, pa sve do Hercegovine. Mih se sastoji od štavljene kozje ili ovčje kože, dulca ili kanele kroz koju se upuhuje zrak i prebiraljke ili dipli na kojima se svira. Unutar miha, na prebiraljci nalaze se dva piska od trstike. Ono što je važno reći jest da mihovi nisu temperirana glazbala i odnosi među tonovima nisu intonativno čisti, pa je svirka na mih vrlo specifična i neobična, oštra, kao i krajevi u kojima se to glazbalo sviralo.¹⁵⁷

Roženice ili *sopela*, *sopile*, *supiele*, *tororo*, istarsko su narodno glazbalo tipa oboe rasprostranjeno po Hrvatskom primorju i otocima, a izrađuju se u paru, od kojih je jedna uvijek veća (oko 65 cm), a druga uvijek manja (50 cm). Konstrukcija im je ista, ali su različite veličine, a sastoje se od *piska*, *špuleta*, *prebiralice* i krila ili *lijka*. Pisak pri puhanju treperi i tako proizvode ton, a veličine je oko 3 cm za malu sopelu i 4 cm za veliku sopelu. Usađuje se u *špulet*, valjkast drveni dio, na koji se nadovezuje *prebiralica* ili *kanela*, drvena cijev sa 6 rupica, a *prebiralica* se utakne se u ljevkast lijak kojim se pojačava intenzitet zvuka. Izrađuje se od različitih drva kao što su masline, šimšir, javor, trešnja i sl, a najčešće se izvode na svadbama, uvodnim plesovima, a glavni glas uvijek se izvodi na velikoj sopeli, dok je pratnja uvijek mala sopela.¹⁵⁸

Triještina ili *triještinka* je zapravo dijatonska harmonika koja se od 1862. proizvodila u Trstu, a u Istri je nazvana po gradu porijekla. Lako je prenosivo malo glazbalo na kojem se može naučiti svirati za nekoliko tjedana, a u Istri se počela ubrzano širiti nakon Prvog svjetskog rata, odnosno od 1918. nadalje, posebice u sjevernim i zapadnim krajevima. Oštrog je zvuka i namijenjena je svirci za ples, s vremenom su je prihvatili i gunjci. ŽKUD „Renato Pernić“ pokrenulo je specijalizirani festival posvećen

¹⁵⁷ Hrvatski folklor: *Mih*, dostupno na <http://www.hrvatskifolklor.net/php/tradicijskaglazbala.php>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁵⁸ Istrapedia: *Roženice*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/932/rozenice-sopela-sopile-supiele-tororo>, posjećeno 13. listopada 2024.

oživljavanju i njegovanju svirke na triještini koji se zove „Z armoniku v Roč“, na kojima se okuplja veliki broj svirača i sviračima i gdje se osvaja titula Muškardina i Muškardinke trieštine.¹⁵⁹

5. TRKA NA PRSTENAC

Trka na prstenac je viteška igra koja se prvi put u povijesnim zapisima spominje 1696., što znači da je starija i od Sinjske alke. Danas, Trka na prstenac kakvu sad poznajemo, revitalizirana je u odnosu na onu iz 1696., pa se revitalizirana Trka održava još od 1976. Izvorno se turnir održavao na blagdan Duhova, no s vremenom je postala kolovoška turistička atrakcija. Borbena je to igra koja iziskuje vještinu brzog jahanja i preciznog gađanja, a pogotkom u sredinu prstena, natjecatelj osvaja tri punta (boda), ako pogodi iznad sredine osvaja dva boda, a ako pogodi ispod sredine dobiva jedan bod, a pogocima lijevo ili desno osvaja se samo pola boda. Pravila za prisustvovanje na natjecanju jesu da konjanici ne smiju biti mlađi od 18 i stariji od 60 godina, svaki konjanik mora imati opremljenog konja, posjedovati koplje i biti odjeven u tradicijsku odjeću.¹⁶⁰ Posebno je zanimljivo nekoliko činjenica, a neke od njih jesu:

- Pravo sudjelovanja na Trci na prstenac imaju konjanici koji su rođeni u Istri i to u hrvatskom dijelu Istre, uključujući Liburniju i otoke, u slovenskom dijelu Istre i u talijanskom dijelu Istre.
- Na Trci na prstenac, mora sudjelovati najmanje 8 konjanika s područja Općine Barban.
- U mimohodu Trke i na natjecanju, konjanik mora imati svojega kopljonošu, ne mlađeg od 16 godina, prikladno odjevenog.
- Kada konjanik pogodi prstenac, mora se na konju vratiti ispred Časnog suda i pokazati što je pogodio. Ukoliko to ne učini ili mu prije toga ispadne prstenac, ostvareni punti se ne priznaju.

¹⁵⁹ Istrapedia: *Trieština*, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1186/triestina-triestinka>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁶⁰ Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijaska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, str. 63.

- Trka je 10 godina (od 2009.) pod pokroviteljstvom Predsjednika Republike Hrvatske. Predsjednik, dolazi svake godine u Barban uručiti slavodobitniku Trke prijelazni štit predsjednika RH.¹⁶¹

Slika 11. Trka na prstenac



Izvor: <https://glasistrenovine.hr/arhiva-portala/pregled-vijesti/samuel-stokovic-slavodobitnik-trke-na-prstenac-357945> (15. studenog 2024.)

6. ROVINJ – POSEBAN SPOJ TRADICIJE I MODERNOG ŽIVOTA

Rovinj, grad na zapadnoj obali Istre, turistički je favorit u cijeloj županiji i u top tri destinacije Hrvatske po broju ostvarenih dolazaka i noćenja. Osim kulturno-povijesnih spomenika koji ih mnogo, mnogi će turisti reći da to nije jedini razlog odabira Rovinja kao destinacije svojega godišnjeg odmora. Ono što se na prvi pogled ne vidi jest i povijest mjesta i očuvanje jezične i kulturne tradicije grada. Ono što Rovinj ima, a ostali

¹⁶¹ Trka na prstenac: *Povijest*, dostupno na <https://trkanaprstenac.hr/povijest/>, posjećeno 13. listopada 2024.

gradovi na obali nemaju, jest spoj tradicije koja se čuva i vrednuje, ali i turistički iskorištava, ali isto tako razvija ostale selektivne oblike turizma i ide korak dalje ne samo od turističke ponude, već i smještajnih kapaciteta. Posebnost Rovinjske obale očituje se u tri kulturna bisera, a to su tradicija izrade batane, ekomuzej Batana i bitinade. Svaki će od njih biti opisan i koliko su oni važni za vrednovanje Rovinjske obale kao turističkog bisera na Jadranskoj obali. Tradicija izrade batane usko je povezana s rovinjskom tradicijom ribarskoga grada, ali potrebno je objasniti sva tri pojma. Što je zapravo batana?

Batana je drvena, tradicionalna rovinjska ribarska barka duga od 4 do 8,5 metara, a njezina je specifičnost ravan pod pa je moguće ploviti i ribariti na plitkim morskim dubinama i obalama. S obzirom na svoj izgled, pripada vrsti čamaca kao što su venecijanska gondola, a zapravo izrada barki kao što je batana i potječe iz talijanske pokrajine Marke koja je naknadno utjecala na izradu venecijanskih batana. Jedna od teorija jest da joj ime navodno potječe od glagola *battere* (udarati) koje asocira na zvukove batane koja svojim ravnim dnom proizvodi lupanje u valove.¹⁶²

Batane su gradili lokalni brodotesari u prizemljima svojih kuća od kojih je svaka bila različite veličine, stoga ne postoje dvije identične batane. Prije uporabe motora, batane su se pokretale na jedra, a isto tako uglavnom jedra četvrtastog oblika bila je oslikano različitim bojama (žuta, crvena, zelena) koje su bile simbol prepoznavanja među ribarima. Izgrađena od drva, odnosno kostura od hrasta, a oplata od smreke, bora ili jele, bila je jedan od poticaja zašto je umijeće izgradnje batane postalo zaštićeno nematerijalno dobro.¹⁶³

Ekomuzej „Batana“ prvi je ekomuzej u Hrvatskoj osnovan još 2004., a koji je gotovo u cijelosti financiran od samih građana, stoga ne čudi da ukoliko upitate bilo kojeg mještana o batani, sami će ispričati sve što znaju o njoj jer se putem nje gradio lokalni identitet. Na rovinjskom molu nalazi se središnji interpretacijski centar Mostra s raznim izvornim artefaktima i povijesnim zapisima, a preko multimedijalnog postava može se doživjeti rovinjski dijalekt i tradicionalne napjeve, odnosno bitinade, koje će biti kasnije opisane. Složenost identiteta lokalnih ribara, brodograditelja, kapetana i mornara, samo su neke od mogućnosti koje će kustosi Muzeja objasniti svakom posjetitelju. Otvoreni muzej ne nalazi se samo na jednom mjestu, već je on izgrađen kao cijeli

¹⁶² InfoROVINJ: *Batana*, dostupno na: <https://www.inforovinj.com/hrv/rovinj/tradicija/batana.asp>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁶³ Ibid.

putokaz koji posjetitelji trebaju proći kako bi zaista shvatili što je batana Rovinju i kakve su njezine posebnosti u odnosu na druge brodove iste veličine, koji se nalaze na dalmatinskoj obali. Uloga batane u gradnji lokalnog identiteta Rovinja može se doživjeti gastronomijom, pričom ili pjesmom, a lokacije za to su Mali škver, gdje se može vidjeti izgradnja batane, pa sve do Spacia Motike, tradicionalne istarske konobe gdje se uz kuhanje istarskih delicija pričaju priče o batani i pjevaju bitinade uz čašicu dobrog vina. Vrhunac proslave batane jest Rovinjska regata koja se održava u prvoj polovici lipnja, kada se na jednom mjestu mogu pronaći sve batane rovinjskih lokalaca, ali i susjedne Slovenije i Italije. Dok će mlađe generacije imati radionice o izradi kartonske batane, starijim će posjetiteljima pravo zadovoljstvo biti prava plovidba batanama uz zalazak sunca. Svijest o vrijednosti maritimne baštine i očuvanju tradicije izrade batane potrebni su ne samo kroz muzejske interpretacije i vođene grupe, već i brojnim projektima i suradnjama koje Ekomuzej nastoji izgraditi i poticati mlađe generacije na aktivnost u lokalnoj zajednici u izgradnji i očuvanju lokalnog identiteta.¹⁶⁴

Tradicija batane neodvojiva je od glazbenog izričaja Rovinjštine, a to su bitinade, ritmičko višeglasno pjevanje onomatopejskim slogovima, koje oponašajući instrumentalnu glazbu služi kao pratnja pjevanju solista, odnosno rovinjske narodne pjesme. Tradicija govori da je bitinada nastala među rovinjskim ribarima, koji su dok su ribarili ili krpali svoje mreže odlučili prikratiti vrijeme i iskoristiti svoj glas kako bi im brže prošlo vrijeme, a s obzirom da nisu imali slobodne ruke, postigli su da svojim glasovima oponašaju sviranje orkestra. Solist je svoj dio pjevao, dok su mu ostali bili pratnja imitiranjem muzičkih instrumenata pa su bitinaduri kojih je znalo biti 15 ili više koristili svoje vokalne vještine u imitiranju glazbenih instrumenata, a izvedba je bila neponovljiva jer se improvizirala.¹⁶⁵

7. PLJOČKANJE

Pljočkanje je donedavno bio nepoznat sport, ali uvrštenjem na UNESCO-vu listu nematerijalne kulturne baštine pokazao se kao još jedna tradicija na čijem su očuvanje

¹⁶⁴ Croatia.hr: *Ekomuzej Batana*, dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/unesco/ekomuzej-batana>, posjećeno 13. listopada 2024.

¹⁶⁵ Rovinj: *Batane i bitinade*, dostupno na: <https://www.rovinj-tourism.com/hr/explore-discover/obicaji-i-tradicija/batane-i-bitinade>, posjećeno 14. listopada 2024.

radili brojni lokalci koji su osnovali Istarski pljočkarski savez. Kako bi se pobliže opisalo kako je pljočkanje postao dio zaštićene nematerijalne baštine, potrebno je objasniti što je to pljočkanje. Pljočkanje ili pločkanje je pučka arhaična igra koja se igra na otvorenom, na livadi ili cesti, uglavnom se igrala dok se čuvala stoka ili nedjeljom i svetkovinama u trenucima odmora i zabave.¹⁶⁶

U prošlosti je bilo samo dio rasonode pastira, ono se danas razvilo u pravo sportsko natjecanje s pisanim pravilima. Taj su sport najčešće igrali dječaci, a rijetko djevojčice, a za igru je bilo potrebno najmanje dvoje. Ono što je potrebno za pljočkanje jest okrugli kamen, odnosno pljočku veličine dlana i jednu veću grotu, odnosno kamen koji bi se postavio na tlo. Nakon što se odredi mjesto igranja, povuče se linija duga pet metara dalje od kamena. Nakon toga svaki igrač uzima svoju pljočku i njome gađa cilj, a pobjednik je onaj tko baci kamen najbliže groti, odnosno kamenu. Podaci s terena pokazali su da je postojalo više varijanata o nazivu pljočkanja, u Barbanu se zvala i kako se igrala, igralo se na ravnom terenu, a sudjeluju tri para (dječaci i djevojčice). Jedan od para baci balin na tlo, a zatim njegov partner gađa balin pljočkom. Nakon toga izredaju se i ostala dva para, a pobjednik je ona grupa koja je najbliže bacila ili pogodila kamen za koji se dobivao jedan bod. Koja grupa prva skupi trinaest punti, odnosno bodova, ona je pobjednik.¹⁶⁷

Ideja o revitalizaciji i očuvanju pučkog običaja došla je od skupine entuzijasta koji su htjeli sačuvati nekada pastirsku igru, a sada važan element istarskog identiteta. Početkom devedesetih godina XX. stoljeća pokrenuta je inicijativa o ovoj pastirskoj igri, a već 1994. održalo se prvo natjecanje u Svetom Petru u Šumi, na dan obilježavanja Općine. Dvije godine nakon, u Žminju, za Bartulju održan je prvi turnir u pljočkanju prema pisanim pravilima, a samo nekoliko dana nakon, u selu Šurani kraj Tinjana otvoren je prvi Županijski turnir u pljočkanju. Prvog lipnja 2002. osnovana je „Športska pljočkarska udruga Županije istrijanske”, gdje su osnivački dokumenti i pravilnik bili napisani na dijalektu. S obzirom da udruga nije bila formalno upisana u Registar udruga RH, Istarski pljočkarski savez pravno je osnovan tek 2011. Iako je početni pravilnik bio napisan na čakavskom dijalektu, novi je pravilnik usklađen sa Zakonom o udrugama u RH i Zakonom o sportu, ali se pravila koja su određena prvog dana

¹⁶⁶Službene stranice "Istarskog pljočkarskog saveza" i "Pljočkarskog Saveza Hrvatske": *Pljočkanje*, dostupno na: http://www.ips-pljockanje.hr/?page_id=17, posjećeno 14. listopada 2024.

¹⁶⁷ Ibid.

osnivanja Udruge, mogu vidjeti i danas, a postoji i tradicijski rječnik kao sastavni dio tradicijskih pravila pljočkanja, koji je napisan na čakavskom dijalektu.¹⁶⁸

Slika 12. Pljočkanje



Izvor: <https://www.glasistre.hr/istra/foto/-/tradicijski-sportovi-i-igre-nastali-su-kao-razbibriga-i-razonoda-seljaka-pastira-ratarar-vinara-i-ribara-picigin-i-pljockanje-danas-imaju-poseban-status-686433> (15. studenog 2024.)

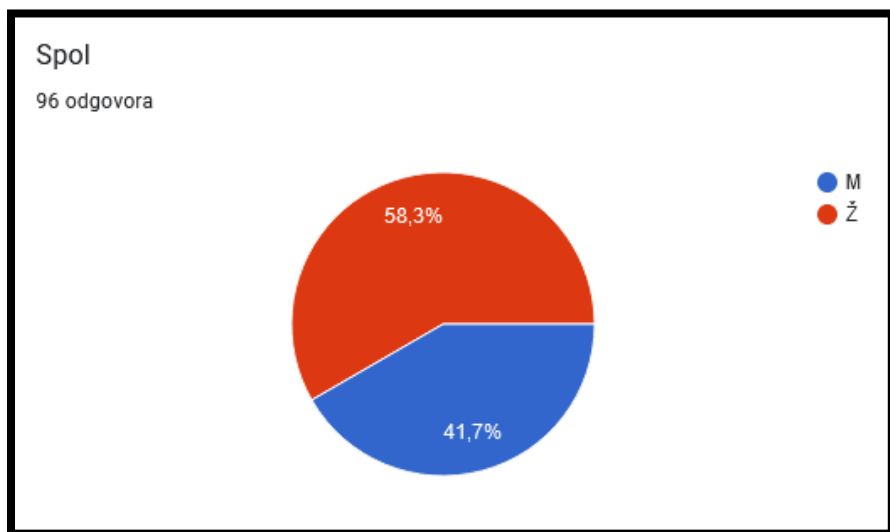
8. EMPIRIJSKO ISTRAŽIVANJE O POZNAVANJU NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE ISTRE

Kako bi se utvrdilo stvarno stanje hrvatskog stanovništva o poznavanju kulture, njezinim dionicima, njihovim mišljenjima i razmišljanjima o poboljšanju educiranosti o kulturi kao važnom kreiranju nacionalnog identiteta, u nastavku se nalazi anketa koja je bila provedena od kraja listopada do početka studenoga ove godine. Osmišljena su općenita pitanja u kojima se doznaju podaci o dobi, spolu, razini obrazovanja i prebivalištu ispitanika. Drugi dio anketnih pitanja bio je usmjeren na poznavanje nematerijalne baštine Istre, od kojih je većina pitanja bila da nabroje nematerijalnu

¹⁶⁸ Službene stranice "Istarskog pljočkarskog saveza" i "Pljočkarskog Saveza Hrvatske": *Pljočkanje*, dostupno na: http://www.ips-pljockanje.hr/?page_id=17, posjećeno 14. listopada 2024.

baštinu Istre i jesu li ikad sudjelovali u kreiranju nekih od manifestacija, jesu li posjetili ili sudjelovali u održavanju jedne od njih i slično. U nastavku će biti analiziran svaki odgovor, koji će pokazati poznavanje nematerijalne baštine na malom broju ispitanika. Anketa se sastojala od 18 pitanja i provedena je nad 96 ispitanika, od kojih su svi punoljetni, točnije od 20 do 70 godina.

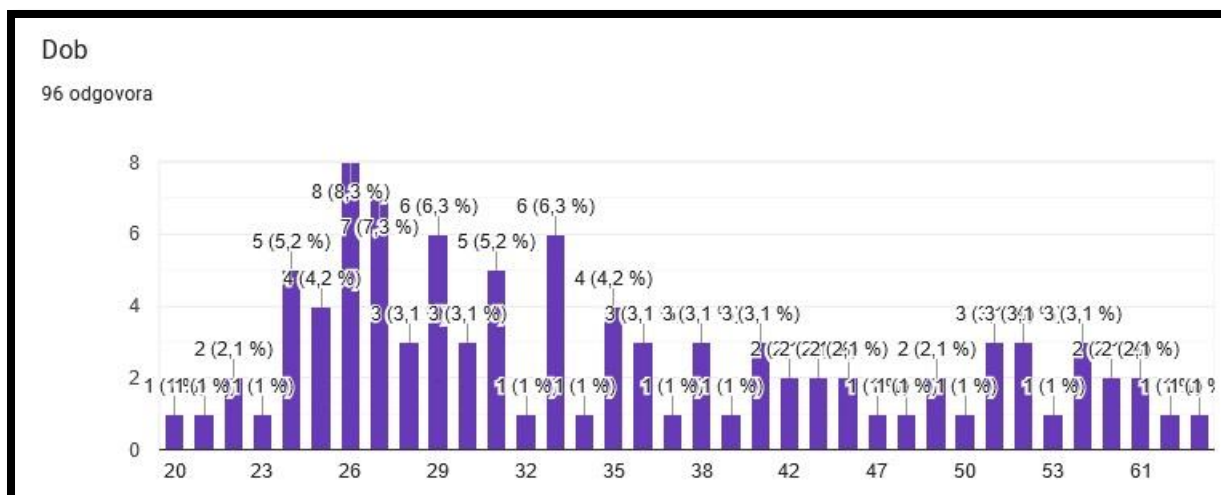
Pitanje1. Spol ispitanika



Izvor: autorica diplomskog rada

Prvo pitanje odnosilo se na spol ispitanika, a rezultati grafičkog prikaza pokazuju da je bilo 40 ispitanika muškog spola, odnosno 41,7 %, dok je ženskih ispitanika bilo više, njih čak 56, odnosno 58,3%.

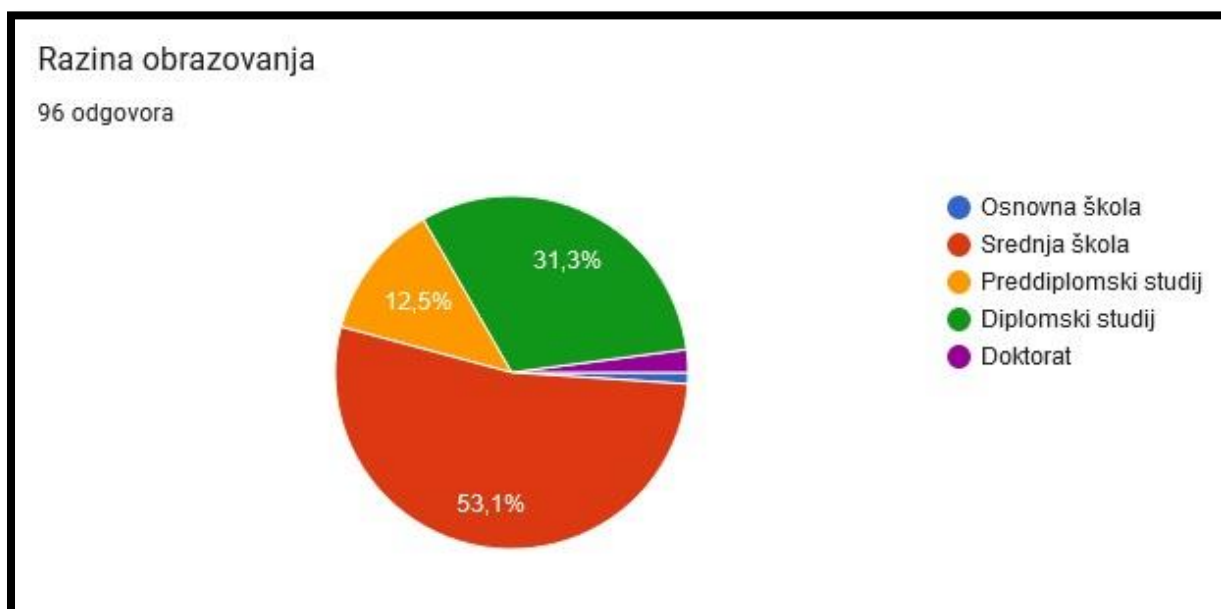
Pitanje 2. Dob ispitanika



Izvor: autorica diplomskog rada

Anketa prikazuje da je dob ispitanika bila od 20 godina, pa sve do 70 godina. Najveći broj ispitanika prikazuje dob od 26 godina, potom podjednak je broj ispitanika koji su odgovorili da imaju 29 i 33 godine. Dobna skupina od 24 do 36 godina prikazuje najveći broj ispitanika, odnosno 56 ispitanika ili 58 % ukupnih ispitanih.

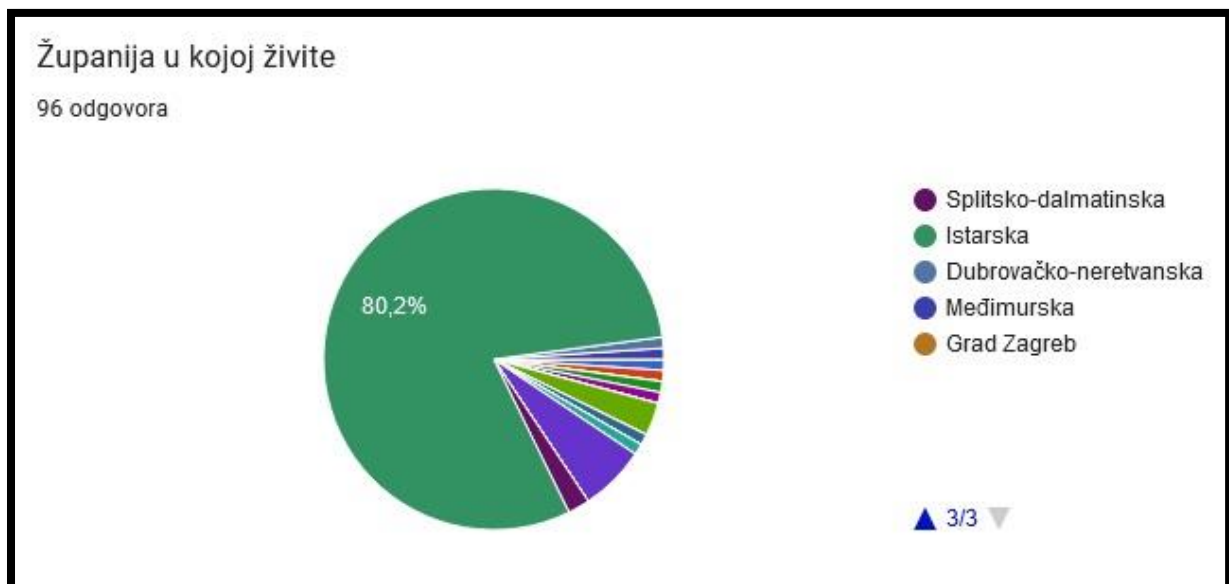
Pitanje 3. Razina obrazovanja



Izvor: autorica diplomskog rada

Rezultati istraživanja trećeg pitanja u kojem se traži da ispitanici navedu svoju razinu obrazovanja pokazuju da najveći broj njih ima srednju stručnu spremu, njih 51, odnosno 53,1%. Odmah potom slijede ispitanici čija je stručna sprema diplomski studij, odnosno visoka stručna sprema kojih ima 30, odnosno 31,3%. Treću skupinu čine oni koji su završili preddiplomski studij, tj. višu stručnu spremu, njih čak 12, odnosno 12,5%. Samo dvoje ispitanika su završili doktorat, dok je jedan ispitanik završio samo osnovnu školu.

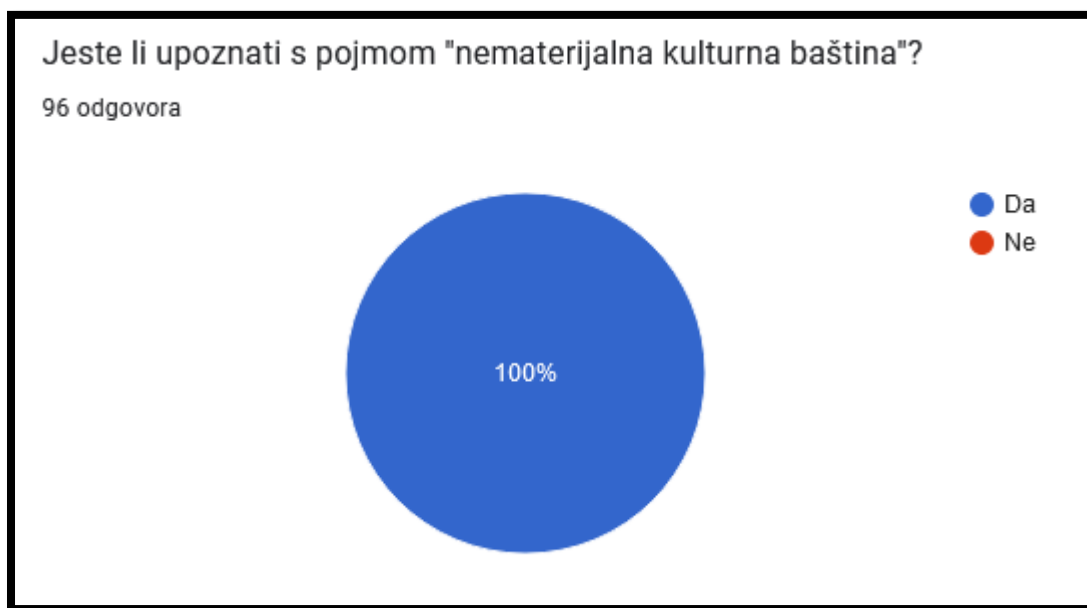
Pitanje 4. Županija



Izvor: autorica diplomskog rada

Kada je riječ o županiji gdje ispitanici žive, rezultati pokazuju da najveći broj njih dolazi iz Istarske županije, odnosno 77 ispitanika, odnosno 80,2%. Druga županija po broju ispitanika je Osječko-baranjska sa šest ispitanika, odnosno 6,3 % i treća županija jest Primorsko-goranska županija s tri ispitanika, odnosno 3,1 %. Svi ostali ispitanici koji ne pripadaju u ove tri skupine su većinom iz po jedne od navedenih županija kao što su Dubrovačko-neretvanska, Međimurska, Zagrebačka, Karlovačka, Krapinsko-zagorska, Varaždinska, Virovitičko-podravska, Brodsko-posavska i Splitsko-dalmatinska županija.

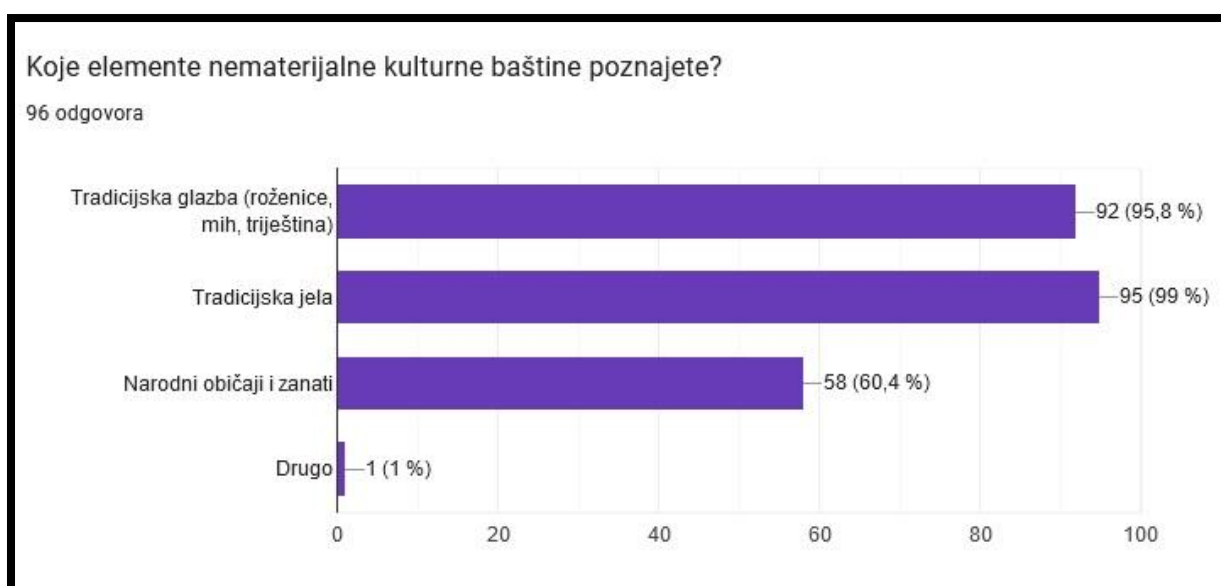
Pitanje 5. Upoznatost s pojmom „nematerijalna kulturna baština“



Izvor: autorica diplomskog rada

Pitanje o tome jesu li ispitanici upoznati s pojmom što je nematerijalna kulturna baština, a njihovi odgovori prikazuju da su svi ispitanici upoznati s tim pojmom, što znači da je ukupnost pozitivnih odgovora 100%.

Pitanje 6. Elementi nematerijalne kulturne baštine



Izvor: autorica diplomskog rada

Kada je riječ o elementima nematerijalne kulturne baštine, odgovori na navedeno pitanje, bili su različiti jer je odabir bio višestruki, odnosno mogli su odabrati više odgovora. Najveći broj ispitanika odabrao je kao primarni izbor tradicijska jela, njih čak 95, odnosno 99 %. Drugi izbor bila je tradicijska glazba, odnosno glazbala koja je odabralo 95,8% ispitanika, uz odabir tradicijskih jela, dok je narodne običaje i zanate odabralo 58 ispitanika, uz odabir jednog od gore navedenih odgovora ili 60,4% ispitanika. Trebati imati na umu da iako je prvi odgovor najčešće naveden, uvijek je bio pridružen uz neki od drugih ponuđenih odgovora, nikad sam kao takav.

Pitanje 7. Očuvanje ili prenošenje kulturne baštine Istre

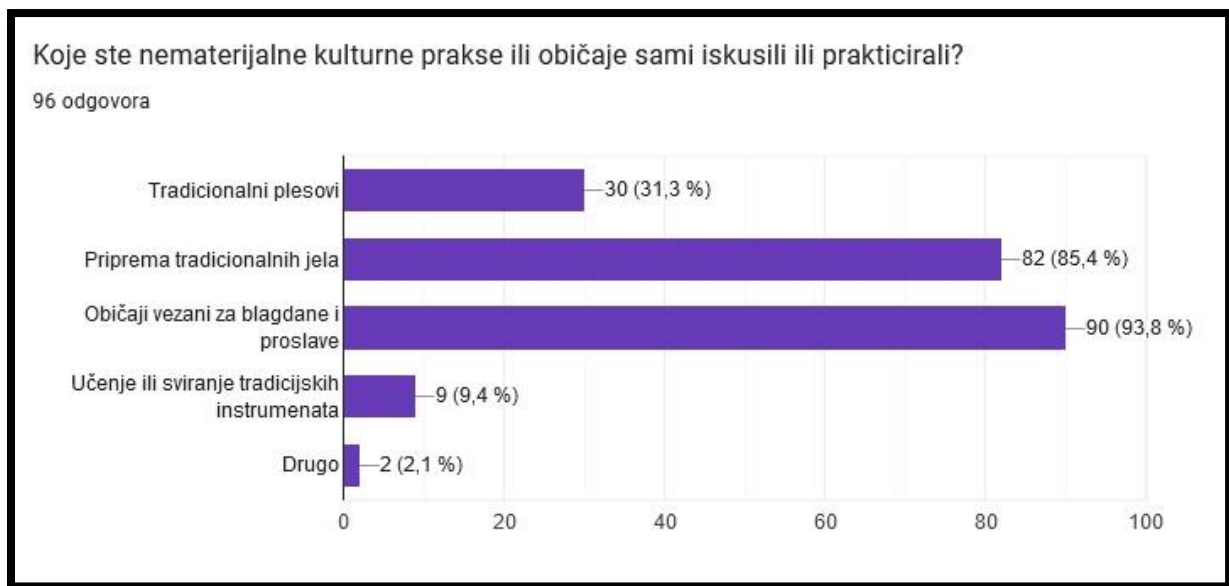


Izvor: autorica diplomskog rada

Na pitanje o očuvanju ili prenošenju kulturne baštine Istre, najviše ispitanika odgovorilo je da nikada nisu redovito sudjelovali u očuvanju ili prenošenju kulturne baštine Istre, njih 51, odnosno 53,1%. Druga skupina koju čini 19 ispitanika ili 19,8 % jesu oni ispitanici koji to čine rijetko, a treća su skupina oni koji to čine povremeno, njih 16, odnosno 16,7%. Posljednju skupinu čine ispitanici koji to čine često, kojih je najmanje, odnosno 10 ispitanika ili 10,4%. S obzirom da jedan dio ispitanika jesu bivši ili sadašnji studenti kulture i turizma Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli, ono što je vidljivo iz pojedinačnih odgovora jest da su njihovi odgovori bili ili rijetko ili nikada kada je riječ o

kulturnoj baštini Istre. Bi li odgovor bio drugačiji da je riječ o njihovom rodnom kraju, ostaje kao pitanje za neko drugo empirijsko istraživanje nekog od kolega s istog smjera.

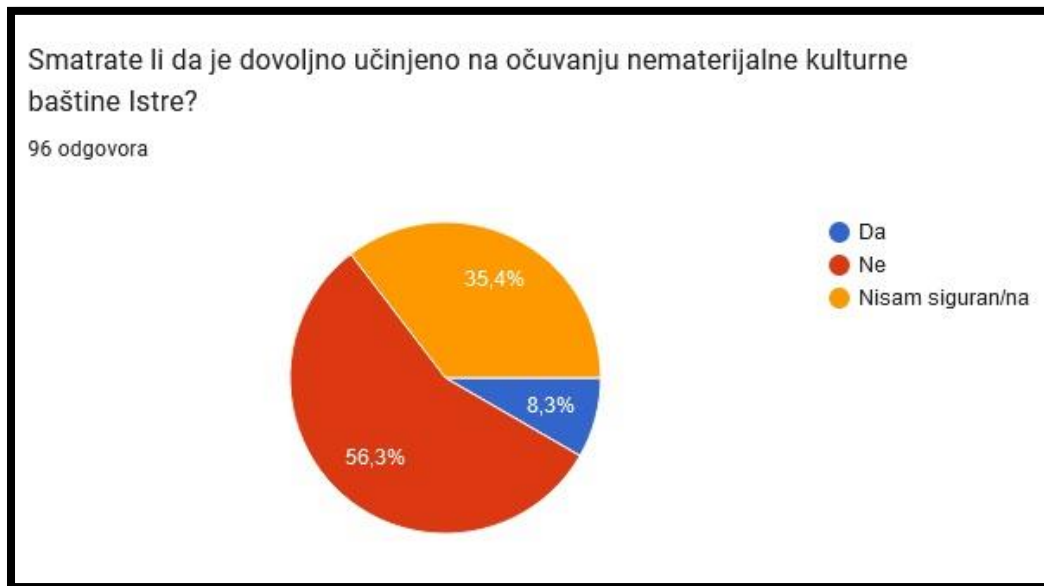
Pitanje 8. Nematerijalne kulturne prakse



Izvor: autorica diplomskog rada

Kada su ispitanici bili upitani o tome koje su nematerijalne kulturne prakse ili običaje iskusili ili prakticirali, najveći broj ispitanika, kao primarni izbor odabrao je običaje vezane uz blagdane i proslave, njih čak 90 ili 93,8%. Kao drugi izbor odgovora, odabran je odgovor priprema tradicionalnih jela, što je odabralo 82 ili 85,4% ispitanika. Treći izbor odgovora bio je prakticiranje tradicionalnih plesova, što je odabralo samo 30 ispitanika, dok je najmanjih broj odabranog odgovora bio učenje ili sviranje tradicijskih instrumenata, njih samo 9. S obzirom da je ovo pitanje bilo s višestrukim odgovorima, vidljivo je koji se odgovor odabrao kao primarni izbor uz još jedan od ponuđenih odgovora, ali pokazuje i to da bez obzira jesu li ispitanici žitelji malih mjesta ili velikih gradova, običaju vezani uz blagdane i proslave te izrada tradicionalnih jela i dalje čini glavninu naših, ne samo istarskih, već hrvatskih običaja to pozitivno utječe na prikazivanje hrvatskog nacionalnog identiteta.

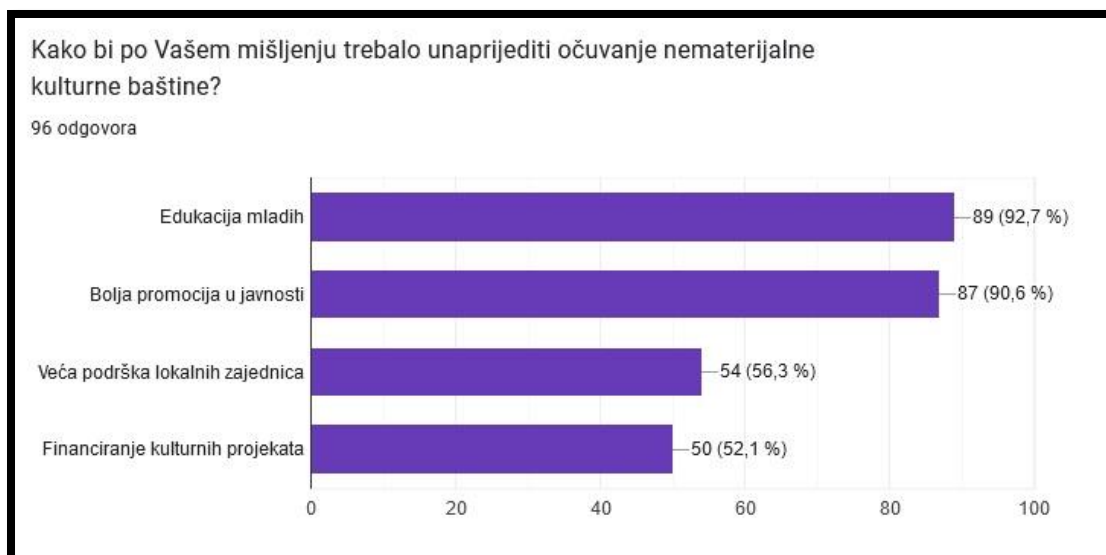
Pitanje 9. Očuvanje nematerijalne baštine Istre



Izvor: autorica diplomskog rada

Na pitanje smatraju li je li učinjeno dovoljno na očuvanje nematerijalne kulturne baštine Istre, najveći broj ispitanika kao odgovor je odabralo odgovor ne, njih 54, odnosno 56,3%. S obzirom da najveći broj ispitanika živi u Istarskoj županiji pokazuje da građani nisu zadovoljni načinom kojim se upravlja očuvanjem nematerijalne istarske baštine. Leži li razlog u lošem upravljanju dugi niz godina ili je to kratkotrajni prikaz građanskog nezadovoljstva, ostati će nedoumica do sljedećeg istraživanja kojemu će to biti glavna tema. Drugi po broju odgovor jest odgovor da nisu sigurni, a to je njih 34 ili 35,4 % ispitanika. Jedan od razloga zašto je odabrani odgovor drugi po broju ispitanika jest i taj što životi mnogih građana nemaju ili ne vide direktan utjecaj i posljedice očuvanja kulturne baštine na njihovu svakodnevnu rutinu ili jednostavno nemaju doticaj s očuvanjem kulturne baštine iz prve ruke kao što imaju dionici turističkog i kulturnog sektora. Osam je ispitanika ili 8,3% odabralo kao odgovor ne, čime smatraju da je učinjeno sasvim dovoljno na očuvanju nematerijalne istarske kulturne baštine.

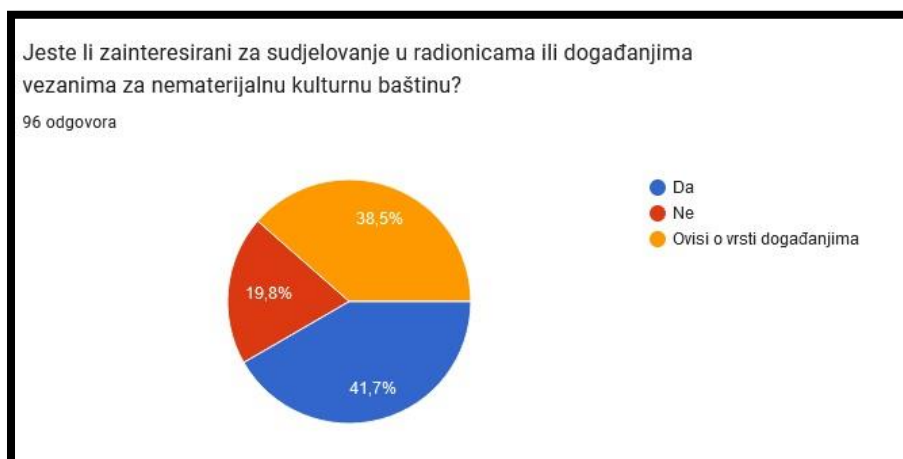
Pitanje 10. Unaprjeđenje nematerijalne kulturne baštine



Izvor: autorica diplomskog rada

Kada je riječ o unaprjeđenju očuvanja nematerijalne kulturne baštine, odgovori ispitanika bili su raznovrsni i kombinacija ponuđenih. Najveći broj odgovora imali su edukacija mladih, što je odabralo 89 ispitanika ili 92,7% i bolja promocija u javnosti, što je odabralo 87 ispitanika ili 90,6%. Treći po broju odgovora jest odgovor veća podrška lokalnih zajednica, a broj ispitanika koji su to odabrali kao jedan od odgovora bio je 54 ispitanika ili 56,3%. Posljednji, ali ništa manje važan jest odgovor financiranje kulturnih projekata koji je kao jednu od kombinacija odgovora odabralo 50 ispitanika ili 52,1%. Iako su oscilacije u odgovorima bile velike, važno je napomenuti da su odgovori pokazali da sudionici u turizmu trebaju još puno poraditi na promociji lokalne nematerijalne baštine, ne samo Istre, već i ostatka Hrvatske.

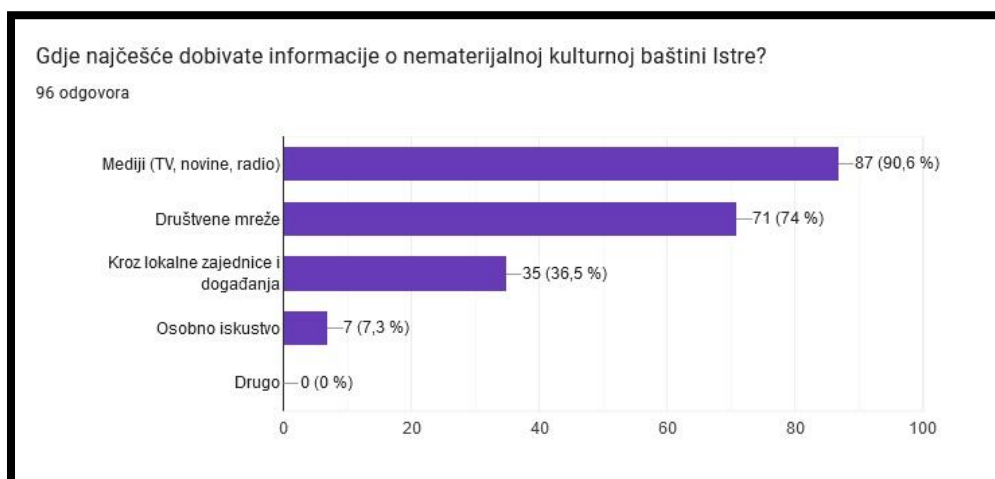
Pitanje 11. Zainteresiranost za sudjelovanje u radionicama ili događanjima



Izvor: autorica diplomskog rada

Zainteresiranost za sudjelovanje u radionicama ili događanjima koji su vezani uz nematerijalnu kulturnu baštinu jedan je od važnih pitanja koje je pokazalo koliko su zapravo građani zainteresirani za kulturnu baštinu općenito. Iznenadjuće velik broj ispitanika, čak njih 40 ili 41,7% , odgovorilo je da su zainteresirani za sudjelovanje, a moguće je da je velik njih već i sudjelovalo u njima. Njih 37 ili 38,5% je odgovorilo da ovisi o vrsti događaja, a to znači da veliki broj njih bi mogao odabrati da ako bi znali o čemu je riječ i je li im izbor zanimljivo prezentiran. Devetnaest ispitanika ili 19,8% njih odabralo je ne kao odgovor, što znači da ne žele sudjelovati u prenošenju nematerijalne kulturne baštine.

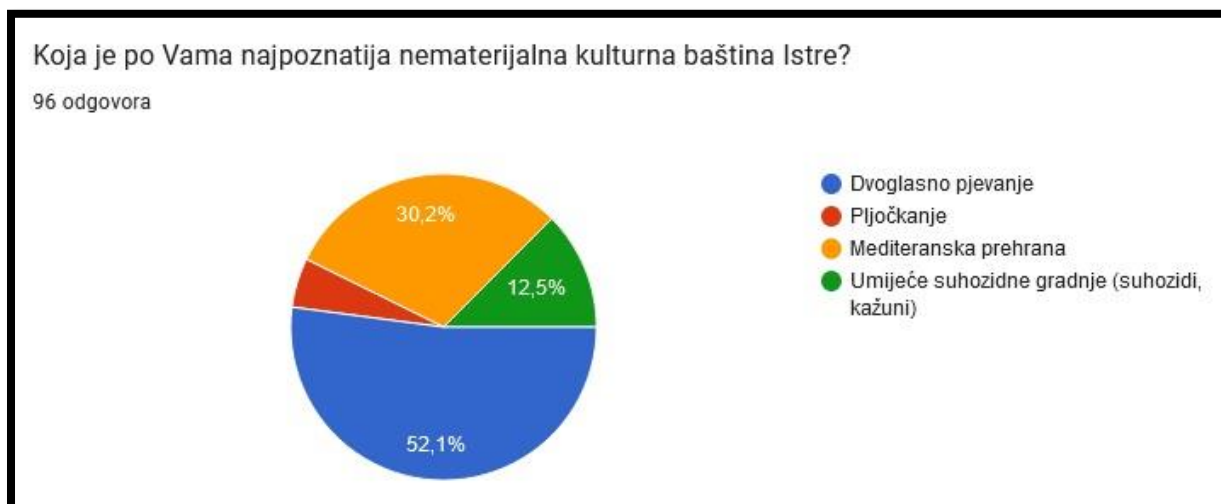
Pitanje 12. Izvori informacija o nematerijalnoj kulturnoj baštini Istre



Izvor: autorica diplomskog rada

Izvori, odnosno kanali putem kojih ispitanici dolaze do informacija o nematerijalnoj kulturnoj baštini Istre pokazali su da najveći broj ispitanika informacije dobiva putem medija kao što su TV, novine i radio, njih 87 ili 90,6%. Drugi odgovor po broju ispitanika jesu društvene mreže koje je odabrao 71 ispitanik ili 74%, a lokalne zajednice i događanja odabralo je 35 ispitanika ili 36,5%. Najmanji broj odgovora bio je osobno iskustvo, njih sedam, odnosno 7,3%. Veliki broj odgovora koji navodi društvene mreže pokazuje da se vidi trend pomaka u promicanju nematerijalne kulturne baštine i putem društvenih mreža, preko kojih je lakše doći do željene publike koja potom može sama odabrati želi li nešto posjetiti ili će posjetiti iduće godine.

Pitanje 13. Najpoznatija nematerijalna kulturna baština Istre



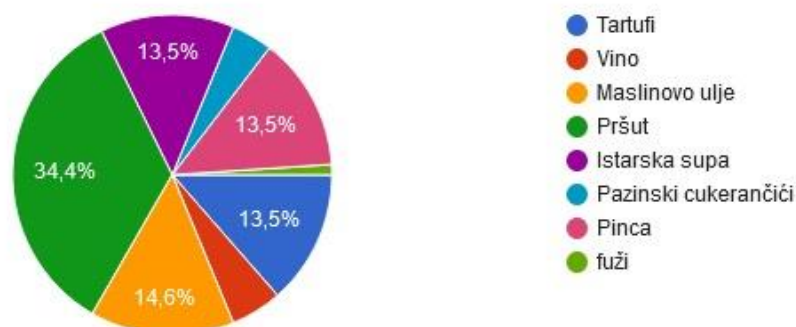
Izvor: autorica diplomskog rada

Po broju odabranih odgovora, dvoglasno pjevanje je najpoznatija nematerijalna baština Istre koju je odabralo 50 ispitanika, odnosno 52,1% ispitanika. Drugi po broju odgovora jest mediteranska prehrana koju je odabralo 29 ispitanika, tj. 30,2%. Treći odgovor jest umijeće suhozidne gradnje koju je odabralo 12 ispitanika, tj. 12,5%, dok je pljočkanje odabralo samo pet ispitanika, odnosno 5,2%. Može se zaključiti da dvoglasno pjevanje drži primat te da je (barem u ovom empirijskom istraživanju) na prvome mjestu kada je riječ o najpoznatijoj nematerijalnoj baštini Istre.

Pitanje 14. Najpoznatije istarsko jelo

Koje istarsko jelo ili proizvod najviše povezujete s kulturnom baštinom Istre?

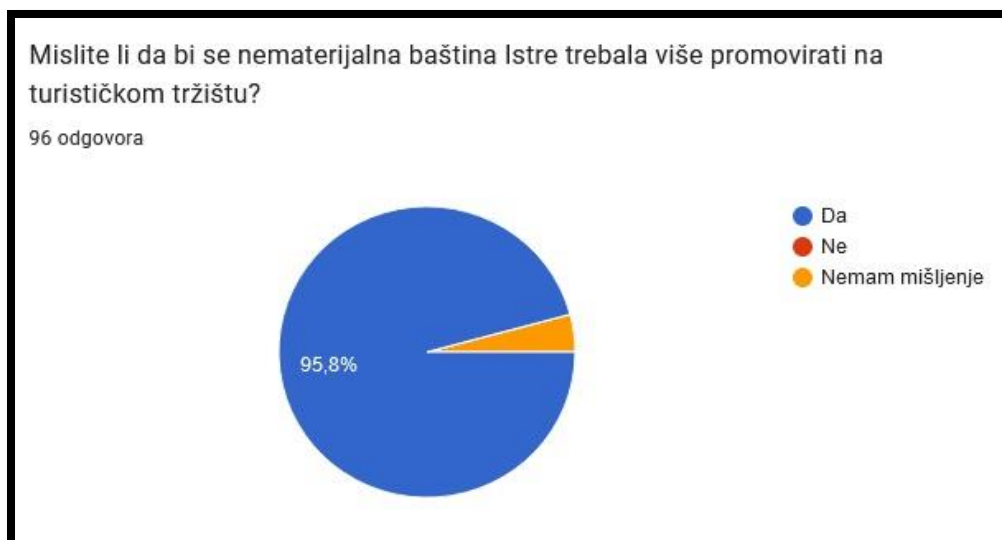
96 odgovora



Izvor: autorica diplomskog rada

Na pitanje o najpoznatijem istarskom jelu ili proizvodu u izboru odabranih odgovora uočava se zanimljivost, ali ipak najpoznatiji proizvod je pršut koji je odabralo čak 33 ispitanika, odnosno 34,4%. Drugo po redu po broju odgovora jest maslinovo ulje, koje je odabralo 14 ispitanika, odnosno 14,6% ukupnih ispitanika. Potom po jednakom broju jesu istarska supa, pinca i tartufi, gdje je bilo po 13 ispitanika, odnosno 13,5%. U manjem broju su odabrani fuži, vino i pazinski cukerančići. Potrebno je istaknuti da se anketno istraživanje provodilo u vrijeme održavanja Internacionalnog sajma pršuta u Tinjanu, pa je moguće da su se ispitanici najbrže odabrali pršut kao odgovor.

Pitanje 15. Promocija nematerijalne kulturne baštine Istre



Izvor: autorica diplomskog rada

Na pitanje o promoviranju nematerijalne baštine Istre, najveći broj ispitanika odgovorilo je da se slažu da bi je trebalo više promovirati, što je odabralo čak 92 ispitanika ili 95,8%, dok je ostalih 4 ispitanika odgovorilo da nemaju mišljenje o tome. Sam broj pozitivnih odgovora pokazuje da se ispitanici slažu da bi trebalo više ulagati u promociju nematerijalne kulturne baštine Istre, što bi zasigurno pomoglo u obogaćivanju ponude kulturnog turizma u Istri.

Pitanje 16. Mladi i nematerijalna kulturna baština Istre



Izvor: autorica diplomskog rada

Kada je riječ o mladima i nematerijalnoj kulturnoj baštini, ispitanici se većim dijelom (79 ispitanika ili 82,3% ispitanika) slažu da mladi nisu dovoljno informirani o nematerijalnoj kulturnoj baštini Istre. Postoji veliki broj razloga za to, ali neki od njih mogu biti nezainteresiranost o samoj temi, nedovoljno prepoznat pristup nematerijalnoj kulturnoj baštini Istre, izumiranje istarskog (seoskog) načina života, migracija mladih u gradove u kojima nema popularizacije nematerijalne kulturne baštine i sl.

Suma odgovora dobivenih iz provedenog istraživanja pokazuje da su određene aktivnosti i proizvodi nematerijalne kulturne baštine Istre itekako poznati i odabrani su kao odgovori koji isto tako pokazuju znanje publike o nematerijalnoj kulturnoj baštini i jesu li zainteresirani u sudjelovanju i njezinom očuvanju. Mlade generacije se možda velikim dijelom koriste društvenim mrežama i Internetom o pristupu mnogim informacijama koje su im potrebne, ali također postoje i oni kojima je stalo da se nematerijalna kulturna baština Istre očuva i vrednuje te prenosi na buduće generacije. Svijest o očuvanju nacionalne nematerijalne kulturne baštine važnija je nego ikad s obzirom da se trend zapadnjačke kulture u kojima je ona jednolična u svakom aspektu prenosi i na hrvatsku kulturu, a gdje su mlađe generacije najviše izložene. Zadaća svih sudionika koje pomažu u kreiranju nacionalnog identiteta s pomoću nematerijalne kulturne baštine jest kvalitetna edukacija ne samo turističke zajednice, koje su važan element kao medij prijenosa nematerijalne kulturne baštine, nego i HTZ, lokalne i regionalne uprave i samouprave, ali i stanovnika na kojima je preostao mali broj određene lokalne tradicije, kao i novih generacija koje je potrebno više zainteresirati za očuvanje i prenošenje vrijednosti nematerijalne kulturne baštine.

ZAKLJUČAK

Nematerijalna kulturna baština Istre odraz je bogatstva tradicije, običaja i znanja koje su stanovnici ovog područja negovali i prenosili s generacije na generaciju. Zbroj tih vrijednosti pokazao je da je Istra zapravo nastala spajanjem mnogih kultura od kojih je sačuvala ono najbolje i iskoristila za budući napredak. Taj se napredak može vidjeti u svakodnevnom životu, ali i u ritualima i običajima koji se svake godine obilježavaju i dalje kulturno vrednuju. Važnost nematerijalne kulturne baštine očituje se i u tome što ju je UNESCO zaštitio, čime je ona, uz brojnu drugu nematerijalnu kulturnu baštinu Hrvatske, postala prepoznatljiv dio na globalnoj razini. Neka od dobara jesu umijeće suhozidne gradnje kao što su kažuni i suhozidi, zatim dvoglasje tijesnih intervala i mediteranska prehrana, a pokazuju da je njihova vrijednost velika, što je UNESCO prepoznao i zaštitio uvrštavanjem na svoju listu zaštićene baštine. Naravno, Ekomuzej Batana u Rovinju i tradicijska igra pljočkanje jednako su važni pa se tako nalaze u UNESCO-vom Registru dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine.

Danas, osnovane su brojne udruge koje se bave očuvanjem i prenošenjem nematerijalne kulturne baštine Istre, a broj njihovih članova sve je veći, što pokazuje da mladež zaista želi i voli očuvati svoj nacionalni identitet i nematerijalnu kulturnu baštinu. Raznolikost u govoru, glazbi, plesu, gastronomiji i običajima pokazuju da iako je Istra prostorno malo teritorijalno područje, zapravo je spoj velikog broja kultura koje su se nastanile na ovom području stotinama godina unatrag i ostavile traga i na današnje generacije. Kako bi se ta nematerijalna kulturna baština mogla dalje prenositi, potrebno je da se očuva uz brojne projekte lokalne zajednice, ali i ostalih dionika na nacionalnoj razini, a zatim na mladima ostaje da se baština očuva i pravilno interpretira.

Istraživanjem je utvrđeno da su mnoge aktivnosti (festivali i manifestacije koje promoviraju lokalne običaje, vjerovanja, tradicijski proizvodi, ali i ples, pjesma i sviranje u Istri) danas prepoznatljiv proizvod nematerijalne baštine Istre, zapravo plod vrijednog rada lokalne zajednice koja je prepoznala važnost očuvanja svojih običaja i tradicija i to implementirala u svoj doprinos tog područja. Edukacija lokalnog stanovništva o očuvanju svojeg identiteta važan je korak prilikom očuvanja i prenošenja lokalne nematerijalne kulturne baštine. Iako društvene mreže i mediji pretežito imaju negativne konotacije vezane uz mlađe generacije, u ovom su slučaju samo dodatan poticaj kako

se i lokalna kulturna baština može približiti različitim generacijama, što pokazuju rezultati o izvoru informacija o kulturnoj baštini.

Očuvanje i prenošenje kulturnog nasljeđa nikad nije bilo važnije nego danas, što se može postignuti samo edukacijom, odnosno obrazovanjem svih dionika na lokalnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini, koji trebaju surađivati s turističkim sektorom koji ima znatni utjecaj na promociju područja, ali i lokalne zajednice, čime se postiže sklad u svim segmentima očuvanja i prenošenja nematerijalne kulturne baštine ne samo Istre, već i cijele Hrvatske.

KNJIGE

1. Bijažić, M.(1999.): *Istarski narodni običaji i zanati*, C.A.S.H., Pula
2. Božić, D., Ilić, O., Mercandel, T.(2012.):*Folklorni plesovi Istre. Strukture suvremenog i mažoret plesa*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula
3. Čaplar, A. (2013.): *Blaga Hrvatske*, Mozaik knjiga d.o.o., Zagreb
4. Etnografski muzej Istre, Centar za nematerijalnu kulturnu baštinu Istre (2019.): *Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama*, Printera, Zagreb
5. Hameršak, M., Pleše, I., Vukušić, A. (2013.): *Proizvodnja baštine, kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb
6. Ivančan, I. (1963.): *Istarski narodni plesovi*, Institut za narodnu umjetnost, Zagreb
7. Kiš, A.Z., Sabotić, I.(2016.): *Putovima europske nematerijalne baštine u 21. stoljeću: Sveti Martin, simbol dijeljenja*, Stega-tisak, Zagreb
8. Mikac, J. (1977.): *Istarska škrinjica: iz kulturne baštine naroda Istre*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske
9. Miličević J. (1988.): *Narodna umjetnost Istre*, Istratisak, Pazin
10. Racovaz, R. (2016.): *Arsia, un' opera d'arte d'edilizia Moderna, Raša, remek-djelo graditeljstva Moderne*, Vetva-graph, Raša
11. Radauš, Ribarić, J.(1997.): *Ženska narodna nošnja u Istri*, Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku; Pazin: Istarsko književno društvo „Juraj Dobrila“: „Josip Turčinović“
12. Skledar, N.(2012.): *Sociologija kulture-pojmovi, teme, problemi*, Plejada, d.o.o., Zagreb; Visoka škola za poslovanje i upravljanje s pravom javnosti „Baltazar Adam Krčelić“, Zaprešić

PDF dokumenti:

- Ministarstvo kulture i medija (2023.): *Nacionalni plan razvoja kulture i medija za razdoblje od 2023. do 2027. godine*, Zagreb

ČLANCI:

- Miličević, J. (1976.): Istarsko pučko lončarstvo, *Etnološka tribina: godišnjak Hrvatskog etnološkog društva*, Vol. 5 i 6., str.89.-101.

INTERNETSKI IZVORI

- Edward Burnett Tylor, dostupno na: <https://www.britannica.com/biography/Edward-Burnett-Tylor>, (29. rujna 2024.)
- Grad Buzet: Smotra u Humu: Domaća rakija je naša medižija, dostupno na: <https://www.buzet.hr/novosti/detaljno/smotra-u-humu-domaa-rakija-je-naa-mediija?big=y> (12. studenog 2024.)
- Croatia.hr: Fritule, dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/fritule> (11. studenog 2024.)
- Croatia.hr: Malvazija istarska, dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/malvazija-istarska> (11. studenog 2024.)
- Croatia. Hr: Ekomuzej Batana-prvi ekomuzej u Hrvatskoj: dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/unesco/ekomuzej-batana> (13. studenog 2024.)
- Colours of Istria: Istarska rakija, dostupno na: <https://coloursofistria.com/aktivnosti/aromaticni-svijet-istarskih-rakija> (12. studenog 2024.)
- Istrapedia, antika, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/51/antika> (9. studenog 2024.)
- Hrvatska enciklopedija, Kulturna baština, dostupno na: https://enciklopedija.cc/index.php/Kulturna_ba%C5%A1tina, (29. rujna 2024.)
- Hrvatska enciklopedija, Istra, dostupno na: <https://enciklopedija.hr/clanak/28002> (29. rujna 2024.)
- Hrvatska enciklopedija, Cvjetnica, dostupno na: <https://enciklopedija.hr/clanak/cvjetnica>, (12. listopada 2024.)
- Hrvatska enciklopedija, Romualdova špilja, <https://enciklopedija.hr/clanak/romualdova-spilja>, (10. listopada 2024.)
- Hrvatska enciklopedija, Šandalja, <https://www.enciklopedija.hr/clanak/sandalja>, (10. listopada 2024.)

- European Heritage Days, European Heritage Days (EHD), dostupno na: <https://www.europeanheritagedays.com/EHD-Programme/About/About-Us>, (7. listopada 2024.)
- Expertpreviews: Definition Of Culture By Different Authors, dostupno na: <https://expertpreviews.com/definition-of-culture-by-different-authors-10-definitions-of-culture/>, (29. rujna 2024.)
- Glas Istre, Gastro Special Nedjeljom: Iz kulinarskog laboratorija rovinjske strukovne škole: Povetica-presišni kolač svake domaćice, dostupno na: <https://www.glasistre.hr/recepti/iz-kulinarskog-laboratorija-rovinjske-strukovne-skole-povetica-prestizni-kolac-svake-domacice-805306>, (11. listopada 2024.)
- Hrvatskifolklor.hr: Tradicijska glazbala: Mih, dostupno na: <http://www.hrvatskifolklor.net/php/tradicijskaglazbala.php>, (13. listopada 2024.)
- Histrica.com, Discover Istria: Istarska vina, dostupno na: <https://www.histrica.com/hr/vodic-po-istri/gastronomija-istre/istarska-vina/> (11. listopada 2024.)
- Hiza-prsuta.com: Hiža Istarskog pršuta, Internacionalni sajam pršuta/ ISAP, dostupno na <https://hiza-prsuta.com/isap/> (11. listopada 2024.)
- Hiza-prsuta.com: O Istarskom pršutu, dostupno na: <https://hiza-prsuta.com/o-istarskom-prsutu/> (11. listopada 2024.)
- Unesco.org: UNESCO Intangible Cultural Heritage: What Is Intangible Cultural Heritage, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>, (7. listopada 2024.)
- Inforovinj.com: Batana, tradicionalna rovinjska barka, dostupno na: <https://www.inforovinj.com/hrv/rovinj/tradicija/batana.asp>, (13. listopada 2024.)
- Ips-pljockanje.hr: Povijest: Uvod u arhaičnu igru pljockanje, dostupno na: http://www.ips-pljockanje.hr/?page_id=17, (14. listopada 2024.)
- Istra.hr: Istarska kuhinja: Maneštra – lica gospodarica svake kuhinje, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/3575> (12. listopada 2024.)
- Istria.hr: Istarska supa, napitak junaka, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/teran/3696> (11. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Bugarenje, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/527/bugarenje>, (13. listopada 2024.)

- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Čakavsko narječje, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/599/cakavsko-narjecje-u-istri>, (10. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Cisterna, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/3121/cisterna-sterne>, (10. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Diskantno dvoglasje, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/649/diskantno-dvoglasje>, (13. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Histri, Istri, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1084/histri-istri>, (10. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: istriotski ili istroromanski jezik, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1312/istriotski-ili-istroromanski-jezik>, (11. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: istrorumunjski, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1313/istrorumunjskim>, (13. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska enciklopedija: kažuni, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1391/kazun>, (15. studenog .2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: krsnik, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1492/krsnik>, (13. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: maneštra, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1989/manestra>, (12. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Mora, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/3545/mora>, (13. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: poljoprivreda, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/730/poljoprivreda>, (10. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: rakija istarska, dostupno na <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/887/rakija-istarska>, (12. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: roženice (sopele, sopile, supiele, tororo), dostupno na:

<https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/932/rozenice-sopele-sopile-supiele-tororo>, (13. listopada 2024.)

- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: Tarankanje, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1155/tarankanje>, (13. listopada 2024.)
- Istarska enciklopedija: tradicijsko graditeljstvo, dostupno na: <https://istra.lzmk.hr/clanak/tradicijsko-graditeljstvo>, (10. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr: Tradicijsko odijevanje (narodne nošnje), dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1178/tradicijsko-odijevanje-narodne-nosnje>, (25. listopada 2024.)
- Istrapedia.hr, istarska internetska enciklopedija: triještina (triještinka), dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1186/trijestina-trijestinka>, (13. listopada 2024.)
- Juginfo.hr: Evo koja je simbolika pince za Uskrs. Imamo i recept za pravu dubrovačku pincu, dostupno na: <https://juginfo.hr/zabava/2024/03/30/evo-koja-je-simbolika-pince-za-uskrs-imamo-i-recept-za-pravu-dubrovacku-pincu/> (11. listopada 2024.)
- Jutarnji list: Istarska kužina, Nona Benvenuti vodila nas je korak po korak do savršenih fuža, samo se držite ovog recepta, <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/nona-benvenuti-vodila-nas-je-korak-po-korak-do-savršenih-fuza-samo-se-drzite-ovog-recepta-15093419>, (15. studenog 2024.)
- Liznjaninfo.hr: Turistička zajednica općine Ližnjan – Lisignano: Istriotski govor Šišana, dostupno na: <https://www.liznjaninfo.hr/index.php/istrazi/23-nematerijalna-kulturna-bastina/90-istriotski-govor-sisana> (11. listopada 2024.)
- Mamika.hr, Pljukanci – tradicionalna istarska tjestenina, dostupno na: <https://mamika.hr/pljukanci-tradicionalna-istarska-tjestenina/>, (15. studenog 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/>, (29. rujna 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Registar kulturnih dobara, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/registar-kulturnih-dobara-16371/16371> (9. listopada 2024.)

- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Nematerijalna dobra upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337> (9. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Nematerijalna kulturna dobra upisana na UNESCO-ovu listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-dobra-upisana-na-unesco-ovu-listu-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/6285> (9. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Nematerijalna dobra upisana u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927> (9. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Nematerijalna kulturna baština upisana na UNESCO-ove popise, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448> (9. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Nepokretna kulturna baština, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nepokretna-kulturna-bastina/369> (7. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Europska mreža o baštini – HEREIN, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/europska-mreza-o-bastini-herein/20367>, (7. listopada 2024.)
- Republika Hrvatska, Ministarstvo kulture i medija: Kulturne ruta Vijeća Europe, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/kulturne-rute-vijeca-europe-21371/21371>, (7. listopada 2024.)

- Morski.hr: Povijest bakalara, Tajna duga, koliko i tradicija, dostupno na: <https://www.morski.hr/povijest-bakalara-tajna-duga-koliko-i-tradicija/> (11. listopada 2024.)
- Narod.hr: S Cvjetnicom stigao i Veliki tjedan – koji su najvažniji dani i njihovo značenje?, dostupno na: <https://narod.hr/kultura/s-cvjetnicom-stigao-i-veliki-tjedan-koji-su-navazniji-dani-i-njihovo-znacenje> (12. listopada 2024.)
- Narodne-novine.nn.hr: Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, dostupno na: https://narodne-novine.nn.hr/clanci/medunarodni/2005_06_5_47.html, (8. listopada 2024.)
- Novilist.hr: Izvorno svatovska slastica, Pazinski cukančiči. Alida Vadanjel otkrila nam je sve tajne pripreme tradicionalne istarske slastice, dostupno na: <https://www.novilist.hr/life/pazinski-cukančici-alida-vadanjel-otkrila-nam-je-sve-tajne-pripreme-tradicionalne-istarske-slastice/> (11. listopada 2024.)
- Park prirode Učka, Flora i biljne zajednice, dostupno na: <https://www.pp-ucka.hr/prirodna-bastina/flora-i-biljne-zajednice/>, (15. studenog 2024.)
- Proleksis enciklopedija, kultura, dostupno na: <https://proleksis.lzmk.hr/33149/> (29. rujna 2024.)
- Rovinj-tourism.com: Batane i bitinade, dostupno na: <https://www.rovinj-tourism.com/hr/explore-discover/obicaji-i-tradicija/batane-i-bitinade> (14. listopada 2024.)
- Slatkopedija.hr: Najstariji slatki portal u Hrvatskoj: Pazinski cukančič, dostupno na: <https://www.slatkopedija.hr/pazinski-cukančic/> (11. listopada 2024.)
- Sociologylens.in: Culture: Meaning and Characteristics, Culture, Meaning of Culture, dostupno na: <https://www.sociologylens.in/2023/09/culture-meaning-and-characteristics.html>, (29. rujna 2024.)
- Svjetskiputnik.hr: Narodna nošnja, blago Vodnjana, Galižane i Peroja, dostupno na: <https://www.svjetskiputnik.hr/narodna-nosnja-bлаго-vodnjana-galizane-i-peroja/> (12. listopada 2024.)
- Struna, Hrvatsko strukovno nazivlje: materijalna kulturna baština, dostupno na: <http://struna.ihj.hr/naziv/materijalna-kulturna-bastina/22567/>, (7. listopada 2024.)

- Tinjan.hr: Hiža Istarskog pršuta, dostupno na: <https://tinjan.hr/isap/hiza-istarskog-prsuta> (11. studenog 2024.)
- Tinjan.hr: Kumpanija Kosirići Tinjan, dostupno na: <https://tinjan.hr/za-gradjane/udruga-i-zajednice/kumpanija-kosirii-tinjan>, (10. studenog 2024.)
- Trka na prstenac, Povijest, dostupno na: <https://trkanaprstenac.hr/povijest/>, (13. studenog 2024.)
- Tz-vizinada.hr: Turistička zajednica općine Vižinada: Slatka Istra, dostupno na <https://www.tz-vizinada.hr/manifestacije/slatka-istra/>, (11. studenog 2024.)
- Tz-motovun: Kaldirski plac od fruti, dostupno na: <https://www.tz-motovun.hr/news/kaldirski-plac-od-fruti-1262022-168>, (15. studenog 2024.)
- Unesco.org: History of UNESCO, dostupno na: <https://www.unesco.org/en/history> (9. studenog 2024.)
- Uis.unesco.org: Institute for Statistics: Cultural Heritage: Definition, dostupno na: <https://uis.unesco.org/en/glossary-term/cultural-heritage>, (29. rujna 2024.)
- VodnjanDignano.com: Peroj, dostupno na: <https://vodnjandignano.com/hr/peroj/stranica/112>, (12. studenog 2024.)
- Zakon.hr: Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, dostupno na: <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, (29. rujna 2024.)

POPIS PRILOGA

Slika 1. Kažun	23
Slika 2. Suhozid	24
Slika 3. Šterna.....	25
Slika 4. Istarski pršut.....	33
Slika 5. Maneštra	34
Slika 6. Istarska tjestenina (fuži, njoki i pasutice)	36
Slika 7. Cukerancići, kroštule i paštini	40
Slika 8. Povetica	42
Slika 9. Uskrsna jaja	55
Slika 10. Balun	60
Slika 11. Trka na prstenac.....	66
Slika 12. Pljočkanje.....	70

SAŽETAK

Kulturna baština određenog prostora daje povijesni pregled različitih naroda koji su na tom području živjeli i stvarali. Istra je od najranijih razdoblja bila pod utjecajem različitih vladara i carstava, a samim time i pod utjecajem različitih kultura koje su pustile korijene, čime je bitno izmijenjen početni status Istre kao teritorija gdje su živjeli Histri. Danas je Istra neizostavan dio Hrvatske kada je u pitanju nematerijalna kulturna baština, ne samo zbog turističke ponude, već i zbog ostavštine predaka koji su svojim znanjem, iskustvom i trudom ulagali u kulturnu baštinu koja postoji danas i koja se čuva i prenosi na buduće generacije. Nematerijalna kulturna baština Istre široko je prepoznata od strane UNESCO-a, pa ne čudi da su neki od elemenata uvršteni na UNESCO-vu listu zaštićene nematerijalne baštine, kao što su dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja, mediteranska prehrana, umijeće suhozidne gradnje, ali i tradicijska pučka igra pljočkanje koja je uvrštena u UNESCO-v Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta.

Empirijsko istraživanje provedeno je na malom broju ispitanika, ali rezultati pokazuju da građani znaju mnogo o nematerijalnoj kulturnoj baštini Istre, dok neki od njih aktivno sudjeluju u njezinom očuvanju i prenošenju na mlađe generacije. Također postoji i zainteresiranost da se različite generacije uključe u njezino širenje ne samo kako bi spriječile njezino izumiranje, već i kako bi proširile njezin utjecaj na nacionalnoj razini. Iako je promocija određenih elemenata nematerijalne kulturne baštine Istre na zavidnoj razini, postoji mogućnost poboljšanja sveukupnih rezultata na regionalnoj razini, što bi pomoglo svim dionicima koji sudjeluju u očuvanju istarske nematerijalne kulturne baštine, posebno domicilnom stanovništvu koje se može ponositi svojim bogatim kulturnim nasljeđem.

Ključne riječi: nematerijalna kulturna baština, Istra, kultura, tradicija, dvoglasje tijesnih intervala, mediteranska prehrana, umijeće suhozidne gradnje

SUMMARY

The cultural heritage of a certain area provides a historical overview of the different peoples who lived and created in that area. From the earliest periods, Istria was under the influence of different rulers and empires, and therefore under the influence of different cultures, which significantly changed the initial status of Istria as a territory where the Histri lived. Today, Istria is an indispensable part of Croatia when it comes to intangible cultural heritage, not only because of tourism and what it has to offer, but also because of the legacy of ancestors who invested their knowledge, experience and effort in the cultural heritage that exists today and is preserved and passed on to future generations. The intangible cultural heritage of Istria is widely recognized by UNESCO, so it is not surprising that some of the elements are included in the UNESCO list of protected intangible heritage, such as the two-part singing and playing in the Istrian scale, the Mediterranean diet, the art of dry-wall building, but also the traditional folk game of 'pljočkanje' (flat stone throwing game) which is included in the UNESCO Register of Good Practices for the Preservation of the Intangible Cultural Heritage of the World.

The empirical research was conducted on a small number of respondents, but the results show that citizens know a lot about the intangible cultural heritage of Istria, while some of them actively participate in its preservation and transmission to younger generations. There is also an interest in involving different generations in its expansion not only to prevent its extinction, but also to expand its influence on a national level. Although the promotion of certain elements of Istria's intangible cultural heritage is at an enviable level, there is a possibility of improving the overall results at the regional level, which would help all stakeholders participating in the preservation of Istria's intangible cultural heritage, especially the resident population who can be proud of their rich cultural heritage.

Key words: intangible cultural heritage, Istria, culture, tradition, two-part singing and playing in the Istrian scale, Mediterranean diet, art of dry-wall building

Pregledala: Ana Odžak, mag. philol. angl.