

# MIRISI I OKUSI HRVATSKE LIBURNIJE

## *Program obnove i razvitka proizvodnje hrane u Primorsko-goranskoj županiji*

1.

Što je Liburnija ? Riznica unikatnih dragulja prirodne, povijesne i kulturne baštine. **Simfonija raznolikosti slika i zvukova, mirisa i okusa.** Današnja Primorsko-goranska županija zapadni je dio te drevne mistične pokrajine, što poput vezivnog tkiva u prostoru i vremenu spaja i razdvaja magičnu Istru i mirišljavu Dalmaciju, plavu Adriju i zlatnu Panoniju. Mediteranska i kontinentsko-europska, kozmopolitska i *domaća*. Sazdana iz tri različite, a ipak tijesno sljubljene cjeline: krškoga primorja, kvarnerskog otočja i šumovitog Gorskoga kotara.

2.

**Prirodu** ovoga kraja resi rijetka **biološka raznolikost**. Županijski prostor od 3,6 tisuća četvornih kilometara pleter je tipičnih staništa bilja i životinja srednje Europe, Alpa, krša Dinarida i Sredozemlja. Krajobraz mu se dramatski mijenja. Od gologa krša, makije i gariga do šuma hrasta crnike i pitomog kestena, bukve i jele, alepskog i crnog bora. Od gorskih i krških pašnjaka i livada do ljudskom rukom obrađenih ili zapuštenih oranica i vrtova, voćnjaka i vinograda. Primorske i goranske šume skrivaju brojne medvjede, vukove, divlje svinje, risove, jelene, srne i divokoze. Strastveni ljubitelji prirode uživat će u slobodnom letu bjeloglavog supa i orla zmijara. U skokovima dupina. U bogatstvu podmorja.

3.

Zemljopisni položaj ovog dijela Hrvatske, najkraće spojnice civilizacija Sredozemlja i Srednje Europe, katkada bijaše njegova blagodat, a katkada prokletstvo. Stoga je županijska **povjesnica** bogata i raznolika koliko i njezina prirodna baština. Na tom su se malom prostoru, kao na gradskom trgu, stoljećima susretali, živjeli, trgovali, stapali ili sukobljavali različiti ljudi, narodi i svjetonazori. Iskustvo življenja je tisućjećima dugo ali pamti svoje prastanovnike: ratoborne Japode i gusare Liburne. Ne zaboravlja ni grčke moreplovce niti keltske konjanike. Rimljani kroz dugih sedam stoljeća gradiše ceste, utvrde i mostove, a Goti i Avari ih u hipu razrušiše. U sedmom stoljeću *anno domini* Liburnija postade hrvatskom i takva osta do današnjih dana. Sjedinjena ili podijeljena, slobodna ili pokorena. U inat Karlu Velikom, mađarskom kralju, mletačkom duždu, turskom sultanu, Habsburgu, Napoleonu, talijanskom duču i srpskome voždu.

4.

Saga o liburnijskoj **kulturnoj baštini** sadrži brojna poglavlja. O tisućljetnoj konstanti naseljenosti njenih prostora. O bogatstvu spomenika različitih kultura. O kraljevima hrvatske krvi Tomislavu i Zvonimiru. O vlastitom pismu –

glagoljici. O bogoslužju na narodnom jeziku – glagoljanju. O vjekovnim građanskim pravima njenih *polisa* i slobodnih općina. O knezovima Frankopanima i Zrinskim. O umjetnosti, obrtu, tiskarstvu i izumima rođenim na njenom tlu. A izgovorena je i opet raznolikim hrvatskim jezikom – autohtonom čakavicom, kajkavicom i štokavicom.

5. Naseljenost nekog prostora prati tradicija **poljodjelstva i ribarstva**, životne niti bitka gradova. Uostalom, plodovi zemlje, voda i mora, uz osobenosti autohtone kuhinje, među globalnim su temeljima kulturnog identiteta svakog naroda, regije i države.

6. Koncem dvadesetog stoljeća Primorsko-goranska županija doseže najviši stupanj svog višemilenijskog razvitka i uspona. Nažalost, taj je razvitak nerijetko bio centraliziran, neplanski i neravnomjeran. Gotovo u cjelosti **zanemareno** je **poljodjelstvo**. Zapuštane su rijetke oranice, zaboravljeni maslinici, voćnjaci i vinogradi, stoka se sve manje držala, tiho su nestajale pojedine kulture i tradicijske proizvodnje. Postupno i neumitno, nestajao je neprocjenjivi dio županijskog identiteta i posebnosti. Umjesto simfonije raznolikosti mirisa i okusa stvarala se regionalna neprepoznatljivost prikrivena lažnim internacionalizmom.

7. Uspostava neovisne hrvatske države i županijske lokalne samouprave prekida opisani put bez povratka. Županija za svoj razvojni pravac odabire održivi regionalni razvitak i Agendu 21, a njen Odjel za gospodarstvo počinje provoditi dugoročni **Program obnove i razvitka proizvodnje hrane**, temeljen na jedinstvu raznolikosti, autohtonosti i kakvoći domaćih proizvoda te tradicijskom obiteljskom gospodarstvu.

8. Županija je također odbacila razvitak konvencionalnog u korist **ekološkog poljodjelstva**, sustava gospodarenja koji teži etički prihvatljivoj, ekološki čistoj, socijalno pravednoj i ekonomski isplativoj proizvodnji hrane. Sustava koji ne uništava prirodu već uvelike doprinosi njenoj zaštiti, obnavljajući umorna tla, zatrovane vode, zagađeno more, ugroženo biološko raznovrsje i narušeni prirodni krajobraz. Sukladno najboljim europskim demokratskim tradicijama, partneri lokalnoj samoupravi u tom procesu preobražaja članovi su nevladine i neprofitne udruge **Eko Liburnia**, članice Međunarodne federacije pokreta ekološke poljoprivrede – **IFOAM**.

9. Temeljni je cilj županijskog **Programa** kreiranje regionalne **košarice**, do vrha ispunjene kvalitetnim, ekološki proizvedenim i autohtonim jelima i pićima. Košarice koja će na jedini mogući i istinski način dočarati osjetilima svakog namjernika simfoniju raznolikosti lokalnih okusa i mirisa.

## 10. MASLINA

Maslina je sveto drvo. Simbolizira besmrtnost, plodonosnost, mir i izobilje. Snagu, ljepotu i bezbjednost na putu. Tišinu, istrajnost, ljupkost i tananost. Zlatno doba. Stablo joj je grb Mjesečev, a list znamen životne obnove. 6000 godina prije Krista čovjek dobi prvo ulje iz divljega ploda masline. Preobrazi ga u pitomi plod tri tisućljeća poslije, na biblijskim prostorima Palestine i Sirije.

Arapska mudrost uči nas da Mediteran seže do tamo dokle raste maslina, a proširiše je Sredozemljem fenički i grčki moreplovci. Potonji donesoše sadnice ove plemenite biljke na liburnijske obale i otoke. Možda to bijahu Jason i Argonauti u potrazi za zlatnim runom, možda ih grčki trgovci razmijeniše za baltički jantar. Ne zna se točno. Kultura uzgoja i prerade masline procvala je u rimsko doba. Rimljani posebno cijeniše ulje Istre i Liburnije zbog imperatorske kakvoće tog "tekućeg zlata", kako ga nazva Homer.

Mediteranski narodi nazivaju maslinu majkom. Nažalost, hrvatska priča o maslini nije ni lijepa niti romantična. U posljednja je dva stoljeća broj njenih stabala doslovce desetkovan, sa 30 na 3 milijuna. Stoga ne čudi da je županijski **Program** simbolički započeo upravo s obnovom maslinarstva. U Županiji je oko 230 tisuća stabala ulika, kako maslinu ovdje zovu. Uglavnom od *domaćih* odlika Debele, Naške, Rošulje, Slatke i Oblice. **Program** obnavlja stare i podiže nove maslinike, obučava maslinare suvremenim proizvodnim tehnikama, oprema uljare, bdije nad kakvoćom ulja, pokreće županijski Centar i rasadnik autohtonih odlika. Zahvaljujući **Programu** i novome *tošu* "Masline" u Puntu, visoka kakvoća liburnijskog maslinova ulja ponovno se dokazala svijetu, i tržišno i znanstveno.

## 11. VOĆE

Prema broju rodni stabala maslina je županijska kraljica, ali ne i jedina voćka. Jedinstvena ekološka raznolikost čini ovaj prostor rajem za ljubitelje voća. Smokva preuzima i produžuje mediteransku među tamo gdje sustaje maslina - kaže se da Jug nije tamo "gdje smokva ne niče i magare ne njače". Uz smokvu trešnje i višnje, breskve i marelice. Marun Lovranštine i creske Tramuntane. Orah, lijeska, badem. Primorske i goranske šljive, jabuke i kruške. Jagode i borovnice. Županijska košarica puna je delicija od svježeg i prerađenog voća. I tradicionalnih voćnih rakija.

## 12. VINOVA LOZA

Vinova je loza drvo života i spoznaje. Plodonosan trs označava rodnost i strast, a divlji lažnost i nevjernost. Stoga se kaže da je maslina majka, a loza ljubavnica. Tko joj se s ljubavlju i strašću u potpunosti ne posveti, neka ne očekuje urod. Županijska priča o drvetu života potvrda je ove poslovice. Pred

pola stoljeća otok Krk se dičio sa svojih 2.500 hektara vinograda. Danas ih u cijeloj Županiji nema niti 1.200 hektara. Brajkovac, Mejsko, Jarbola i Plavac, Žlahtina, Žunić i Malvazija, Velika i Mala Brajda, Kamenina i Teran, Trojščina i Sušćan – sve su to nazivi starih primorskih i otočnih odlika loze koje postupno izumiru. Ljubavnicu nema tko ljubiti. Ni za ljubav njenog čeda vina, životne tekućine, pića otkrovenja i istine.

Srećom, ova priča ima i svoje izuzetke. Poput starog grada Vrbnika nad morem. Bog i Vrbenčani znaju zašto njihovo polje zadrža svoje trse kada se vinogradarstvo desetljećima nije isplatilo. A upornost, strpljivost i ljubav prema lozi i vinu njima se isplatila. Kao u bajci. Početkom desetljeća tri vrbenske zadruge, "Vrbnik", "Katunar" i "Gospoja", opremiše svoje podume novim strojevima i primjeniše suvremenu tehnologiju. I ponudiše vinskim znalcima novu i plemenitiju, žlahtniju Žlahtinu. Uzbudljivi miris i okus ovog kvalitetnog bijelog suhog vina preko noći postade u Hrvatskoj među najtraženijim i najcjenjenijim.

Priča o Vinodolu, kraju kojem vino dade ime, potpuno je drugačija. Ironijom sudbine tu nove nasade drveta života tiho podigoše prognani Vukovarci, vrijedni ljudi koje rat protjera iz njihovih domova i od njihovih vinograda. U "VUPIK"- ovom vinogradu tako susjedi postadoše vinodolska Žlahtina i iločki Traminac te simbolički povezaše primorsku i panonsku Hrvatsku.

Cilj je županijskog **Programa** obnoviti i proširiti kulturu vinove loze i unaprijediti proizvodnju njezine plemenite kapljice. Stvoriti regionalnu paletu kvalitetnih autohtonih vina. Stoga potiče sadnju novih nasada i proizvodnju loznih cjepova autohtonih odlika, osuvremenjuje stare i otvara nove obiteljske podume. Ukoliko **Program** uspije pronaći dovoljno istinskih zaljubljenika u ovu hirovitu biljku, vrbničkoj Žlahtini će se na stolovima vinskih štovalaca uskoro ponovno pridružiti i kvalitetna kastavska Belica, Bakarska vodica, sušćanska Trojščina, creski Teran, krčka Brajdica ili neko od vina čudesne Kupske doline.

### 13. RATARSTVO I POVRĆARSTVO

Antički *polis* zadržao se na liburnijskim prostorima tijekom cijeloga srednjeg i novog vijeka kroz pravnu ustanovu slobodne općine. Gospodarsku podlogu opstanka i života općina predstavljale poljodjelske kulture što su se na njenom škrtom tlu uzgajale. Jer Liburnija je krška zemlja na kojoj nikada nije bilo moguće razviti intenzivno ratarenje kao u hrvatskom nizozemlju, plodnoj Panoniji.

Primorsko-goranska županija regija je nepovoljne strukture poljoprivrednih površina. Na hektar obradivog zemljišta dolaze dva hektara pretežito krških pašnjaka. Oranica i vrtova tek je 4% od ukupnog ozemlja, a taj oskudni resurs moraju dijeliti krumpir, povrće, mahunarke, žitarice i krmiva. Međutim, raznolikost njezinih ekoloških uvjeta osigurava uzgoj mnogih kultura i garantira cjelogodišnju opskrbu tržišta svježim povrćem. Naime, u svijetu se

pod povrćem podrazumijeva oko 150 biljnih vrsta, a u Hrvatskoj je domaća ponuda limitirana na nekih 20 vrsta, često ograničenih količina i kratke sezonske ponude. Od ograničenosti prirodnog resursa veći je problem taj što se već desetljećima zasijavala tek trećina županijskih dragocjenih oranica i vrtova.

I evo nam opet tihih vrijednih ljudi vukovarskog "VUPIK"-a iz vinogradarskog dijela naše priče. Njihove oranice u Pavlomiru već godinama opskrbljuju Vinodolsko primorje rajčicom, paprikom, kapulom i salatom, dokazujući da se i u Liburniji u tehnološkom dobu može živjeti od zemlje. **Program** potiče i nadaleko poznati krumpir Gorskoga kotara i povrće primorja i otoka, kao u primjeru plastenika krčkog "Agroproma".

#### 14. LJEKOVITO BILJE I GLJIVE

Botaničari tvrde kako flora Županije broji preko 2.700 vrsta - gotovo koliko i cijela, dvadesetak puta veća, Austrija. Velika je to apoteka na otvorenom koja nudi raznovrsje ljekovitih i aromatičnih biljaka, među kojima i endemične *kvarnersko-liburnijske* biljke. Želeći zaštititi svoje prirodno bogatstvo županijski je **Program** potaknuo i ekološki uzgoj ljekovitog bilja u gorju i na otocima.

Primorske i goranske šume poznate su i po gljivama. Proljetni i jesenji dažd uputi svake godine poziv klobuku rijetkoga smrčka – *marohlina*, pozdravi vrganja i blagvu, nakloni se rujnici i sunčanici. A domaći čovjek ukusnu gljivu žarko ljubi. Toliko da katkad u šetnji šumom pobere i poneku ludaru. Stoga **Program** domaćem čovjeku preporuča i nudi uzgoj garantirano bezopasnih, a ništa manje ukusnih dama sa šeširom: šampinjona, bukovača i shii-taka. Većina uzgajivača proizvodi ih u više-manje običnim prostorima poput kućnih podruma. "Gljiva" iz Vrbovskog je puno originalnija – njihovi šampinjoni rastu u željezničkom tunelu kroz koji vlak nije nikada prošao te u atomskom skloništu koje, Bogu hvala, nije poslužilo svojoj originalnoj namjeni.

#### 15. STOČARSTVO

Prostor Primorsko-goranske županije predodređen je za stočarstvo. Kvalitetne livade i pašnjaci Gorskoga kotara čine ga tipičnim planinskim stočarskim krajem. Krški pašnjaci priobalja i otoka slabije su kakvoće, pa se tu uglavnom napasa sitna stoka.

#### 16. GOVEDA

Bik je simbol rodnosti, muške rasplodne snage i kraljevskog dostojanstva. Njegov uštrojeni brat vol označava strpljiv trud, bogatstvo i žrtvu. Krava je velika majka hraniteljica, za Hinduse sveta životinja. Čovjek je u svim kulturama i civilizacijama govedu pridavao veliko značenje. I s razlogom. Govedarstvo je gospodarski najvažnija stočarska grana. Tisućljećima čovjeku

osigurava toliko toga - meso, mlijeko, maslac, sir, loj, kožu, dlaku, gnojivo i rad.

Bez obzira na sve navedeno, depopulacija županijskog ruralnog prostora imala je svoj učinak i na držanje goveda. Početkom desetljeća ostalo ih je svega 3,5 tisuće. Preostale krave nisu se bunile, svaka je mogla u miru preživati na sve pustijim livadama i pašnjacima. Zahvaljujući **Programu** i ulaganjima riječkoga "PIK"-a broj se mirnih hraniteljica ipak počeo postupno povećavati. Posebice u mrkopaljskom kraju gdje je pod okriljem **Eko Liburnie** osnovano i "Gorje", prva stočarska udruga u Županiji. Tu je i najveća županijska farma, smještena u najvišem hrvatskom naselju, Begovom Razdolju, gdje uporna obitelj Francišković, za primjer sebi i drugima, drži tridesetak grla.

Županijska košarica ne bi se mogla ni zamisliti bez kravljeg mlijeka i svega što uz mlijeko ide – sira škripavca, vrhnja i maslaca. Putnici na relaciji Rijeka - Zagreb obvezno će se zaustaviti oko Severina kako bi se na miru mogli počastiti štrudlom od svježeg sira ili popiti čašu domaćeg kiselog mlijeka. A evo kako taj obred izgleda na tipičnom goranskom gospodarstvu u Vrbovskom kojega vode netipični seljaci sa liječničkim pedigreom.

Ima nečeg smirujućeg u mirisu i okusu svježeg jutarnjeg kruha i mlijeka. U grad Rijeku mlijeko su stoljećima na svojim leđima donosile grobničke mlikarice. Svakodnevno, po suncu, buri i kiši. I grad im se za njihov stoljetni trud i muku odužio. Spomenikom na gradskom Mljekarskom trgu. U gradu koji rijetkima ukaže takvu počast. Pred sam završetak ovoga filma, u subotu 24. listopada 1998. godine, iznenada je preminula Matilda Rundić, posljednja grobnička mlikarica. Tijelo joj je pronađeno u vodi dubokoj oko pola metra, stotinjak metara od mosta preko ceste Dražice – Podkilavac. U potoku Sušica, nedaleko od Matildinog tijela, plutala je njena oprema za nošenje mlijeka – desetak praznih limenih kanti i oprtača. Relikt stoljetne tradicije.

## 17. KONJI I MAGARCI

Konj je plemenita životinja. Simbolizira mudrost, razum, svjetlost i hitrinu. Na liburnijskim se prostorima stoljećima uzgajao zbog svetoga rata i teškoga rada. I danas se po kirijašima naziva dio Županije. Konji su na svojim leđima prevozili putnike i terete, karavanama spajali Jadran i Panoniju. Konjanike zamijeniše motorne jedinice, kirijaše željeznica, a konja bijaše sve manje. Držaše ih rijetki, jedni zbog ljubavi i nostalgije, drugi za teški rad u šumi.

Ipak, pred konac milenija njihov se broj u Županiji povećava. Ovaj put zbog užitka. Posjetite li Vrbovsko moći ćete jahati na araberu ili engleskom punokrvnjaku, voziti se u kočijama ili konjskim saonicama. A ako ste poduzetan jahač, predlažemo vam trekning na ahaltekinu sve do plavog mora. Ako ne vjerujete nama, pitajte gospodu Volodera ili Šraglja.

Magarac je bliski rođak konju, ali nitko ga zbog toga ne smatra plemenitim. Prije tvrdoglavim, strpljivim, glupim i razvratnim. Kakav god da tovar jest, dugo je valjao Primorcima i Bodulima. No za razliku od konja, magarac je u Županiji postao ugrožena vrsta. Kao i njegovi potomci iz nevjenčanog braka s rođakom konjem, mazga i mula. Vjerovali ili ne, ove je životinje danas teže uslikati nego medvjeda. Ako se nešto ne promijeni, ovaj će filmski zapis vrlo brzo postati povijesnim.

## 18. OVCE

I ovca je životinja uz koju ide bogatstvo simbolike. Ovan je znamen muževnosti, rasplodne sile i grmljavine. Personifikacija moćnog egipatskog boga Amon-Raa. "Ra... ti ovne, najsilniji od svega stvorenog". Ovca je simbol slijepog i neinteligentnog slijedenja, bespomoćnosti i povučenog života. A janje označava blagost, nevinost mladosti, krotkost i čistoću. Kršćanima Krista žrtvovanog zbog grijehova svijeta, a Kinezima ljubav djeteta.

Za opstanak ljudi na krškim vrletima liburnijskog primorja i otoka možda je najzaslužnija ovca. Akademik Branko Fučić o creskoj Tramuntani piše: "To je kraj oskudne vegetacije koji tuku siloviti udari bure i jugovine, tu su rijetka naselja, tu se steru velika kraška pasišta gdje u slobodi pasu poludivlje ovce. Ovce će vas pratiti cijelim putem. Od prehistorije do danas ovca je hraniteljica ljudi na ovom škrtom tlu. Ovca ih prehranjuje mesom, mlijekom i odličnim otočkim sirom. Ona ih odijeva vunom, kožom i runom. Na ovčjoj koži, na pergameni, učeni ljudi ovoga kraja pisali su nekada crkvene knjige, javne zakone, ugovore i dokumente, pisali su pisma i pjesme. U ovčjim mješinama ljudi su prenosili mošt i vino, od mješina pravili gajde, a od ovčjih crijeva sukali strune na guslama da bi otpjevali svoje povijesne radosti i tuge. Sva civilizacija ovoga kraja stoljećima i tisućljećima stoji u znaku ovce, pa kad ih ugledate kako se u kamenjaru upiru s četiri tanke nožice o četiri kamena i brste čuperke oštre trave pod sobom, sjetite se toga, a vi koji ste gurmani, pripremite se za obrok pečene otočke janjetine."

To je sigurno razlog što ovce i danas u velikom broju napasaju škrte pašnjake kvarnerskih otoka, liburnijske Istre i Grobnišćine. Broj im se u Županiji procjenjuje na šezdesetak tisuća. Točan nitko ne zna. Nije uljudno u ovome kraju nekoga pitati koliko ima ovaca. A većina ih je od autohtone pasmine, sitne ali izdržljive pramenke. Navikle na brojne nedaće: oskudnu ispašu, ljetnu žegu, zimsku buru, posolicu, čovjekovu nebrigu. I bjeloglavog supa koji na njenu strvinu strpljivo vreba i unaprijed se sladi s neke od litica Cresa, Krka i Prvića. Za tisućljetno umijeće preživljavanja **Program** joj u suradnji sa Veterinarskim fakultetom iz Zagreba sprema zasluženu nagradu.

## 19. KOZE

Kaže se da koza možda i nije od vraga nastala, ali da mu slični. Unatoč tomu primorska je koza stoljećima pratila ovcu pramenku na škrtim liburnijskim

pašnjacima. A onda je neki čudni ljudi staviše izvan zakona. Osudiše je na dugih trideset godina progonstva. Časni izuzetak bila je njena plemenita sanska rođaka. A i ona bi osuđena na doživotni zatvor u staji. Nije pomoglo ni to što kozu *susedica* Istra odabra za svoj povijesni znamen.

Domaći ljudi, pogotovu siromašniji, bezuspješno su pokušavali kozu od zakona skriti. I koza polako poče odlaziti u legendu. A onda je neki drugi ljudi, uz pomoć **Programa** počese vraćati na krčku Dobrinjštinu, u zaleđe Bakra, pod obronke Učke, u skrovite šume brodmoravičkog kraja. I dokazaše kako koza i nije životinja siromaha – od kozjeg se mlijeka i jaretine da dobro živjeti. A tek od plemenitog kozjeg sira. Pitajte one što obradovaše nepca otočkim sirom u maslinovu ulju obitelji Gržetić iz Krasa. Ili one rijetke što u skrovitom Šajnu uživaše u svježem siru Darka Tomažića.

## 20. PČELE

Pčela je znamen besmrtnosti i reinkarnacije, marljivosti i reda. Miljenica bogova. Pan, bog paše i stoke, i Prijap, demon plodnosti, i sami bijahu pčelari. Božica plodnosti Demetra, zaštitnica poljodjelstva, "čista je pčela matica". Hindusi štiju pčelu uz Višnu, Krišnu i Šivu, a za kršćane njena je košnica simbol crkve.

Ekološka raznolikost i biološko raznovrsje čine Primorsko-goransku županiju pravim "El Doradom" za pčelara nomada. On napasa svoje pčele kaduljom, vrijeskom, planikom i dračom otoka, prebaci ih na bagrem, kesten i lipu primorja, a zasladi ih javorom, malinom i planinskom livadom Gorskoga kotara. Pčela zato svog skrbnika za njegov trud nagrađuje bogato – medom i cvjetnim prahom, matičnom mliječi, propolisom i pčelinjim voskom. I onako uz put opraši biljke i usreći poljodjelce i voćare. A posebna poslastica pravome pčelaru potraga je za medljikom ili medunom, prirodnim medom kojega u gorskim jelovim šumama u "biološkoj koprodukciji" proizvode lisna uš i pčela.

**Program** se sa dužnim štovanjem odnosi prema pčelarenju znajući da bez njega nema ni ekološkog poljodjelstva. Stoga u suradnji sa udrugom **Eko Liburnia** potiče izradu katastra pčelinjih paša, primjenu suvremenih i ekoloških tehnologija i metoda zaštite u pčelarstvu, zaštitu geografskog podrijetla visokokvalitetnih županijskih medova, te suvremeno opremanje punionica meda profesionalnih pčelara, poput onih poduzeća "Apirudi-Apsytides" u Malom Lošinju i "Gorski" u Fužinama.

## 21. RIBE

Završni stavak naše simfonije raznolikosti posvećen je najkoloritnijem moru na svijetu i zasanjanim gorskim rijekama i jezerima. A moglo je biti i obratno. Da se glazba voda čuje već u prvom stavku. Jer županijsko je more prostranstvom veće od njezinog kopna. A u svojoj nutrini skriva brojne

izazove istinskom sladokuscu, nestrpljivom da ponovno osjeti svo bogatstvo mirisa i okusa nepregledne plave njive.

Stoga je naš sladokusac na rivi već u rano jutro. Želi se osobno uvjeriti u noćasnju ribarsku sreću, vidjeti prije drugih svježe plodove more. Kovača i brancina, škarpinu i mola. Srdelu i incuna, palamidu i tunu. Kvarnerskog škampa. Lignju i mrkača. Unaprijed se sladeći kuje teški plan. Kako ovo blago, još mirisno od morske soli, dostojno pripremiti. Lešo ili brodet. Frigati ili na gradele. Na buzaru ili u rižot. Slatke li brige ! Odluka je pala, za marendu ili *obed* riba je posljednji put zaplivala ispraćena gutljajima dobrog vina. I eto našeg junaka pred večer ponovno na rivi, ispraća ribare i drži im *fige. Rogi ribaru. Nemoj proći lišo.*

Kada se zasiti plodova mora, naš gurman odlazi na obale rijeka Kupe, Čabranke ili Dobre. Ili nekog od goranskih jezera. Da okuša vlastitu ribičku sreću. Ili se samo preda novome gastronomskom užitku. Pastrvi ili klenu, lipljanu ili riječnom raku. Može biti siguran da se neće vratiti praznih ruku ili želuca. Za siguran ulov brinu se goranska ribogojilišta poput ovog, od **Programa** potpomognutog, Bože Ožbolta u Čabru.

## 22. ZAKLJUČAK

Kad je posrijedi duh nekog kraja i njegov iskaz, ništa manje nije važna ni "gastronomija", piše riječki kroničar Nedjeljko Fabio. Tako se doslovce zove i libar napisan za interne potrebe u glagoljaškom samostanu svete Marije Mandalene u Dubašnici na otoku Krku. Ta samostanska primorska kuharica, napisana prije dva ili tri stoljeća, poznaje "bakalaj, najboje meso od kušeta, oriži, kost od pršuta, zeca, pastirski kunpir i mostirsku maneštru, bišteke, ribu i jaja", a od začina "paprike črjene i ljute, česan, petršimul, šelin, merlin, lusmarin, kuš i meljeni papar" i još k tome "fažol, bob i leću".

Poruka iz "gastronomije" popa glagoljaša, staroga sladokusca, primjereno će okončati ovu filmsku priču o mirisima i okusima hrvatske Liburnije. "Kada budete uživali, spomenite se i mene nedostojna grišnika, izilice i ljupilice, ter rec'te: ako si živ, Bog ti daj sriću i zdravlje, ako nisi, Bog te pomiluj."