

## KULTURA I KULTURNA BAŠTINA ISTRE



Priče iz bogate kulturne i povijesne baštine Istre možemo pronaći u brojnim znamenitostima, muzejima, zbirkama i crkvama. Istra čuva i njeguje tradicijske vrijednosti i tolerantnost istarskoga podneblja.

Istra je tijekom čitave svoje prebogate povijesti bila mjesto dodira i prožimanja mnogih kultura što su svojom prisutnošću, običajima, radom ostavili trag koji današnji stanovnici Istre nastoje sačuvati, oplemeniti i osuvremeniti.

Bogata prapovijesna nalazišta (Šandalja, Romauldova špilja) koja svjedoče o naseljavanju

prvih stanovnika; istarske gradine iz brončanog razdoblja (Nezakcij, Monkodonja); antički rimski spomenici (amfiteatar, Slavoluk Sergijevaca, Augustov hram, ostatci brojnih rimskih vila); kompleks Eufrazijeve bazilike u Poreču te ostala vrijedna sakralna baština kao što su srednjovjekovne crkvice oslikane freskama (sv. Barnabe u Vižinadi, sv. Foške u Batvačima, sv. Martina u Lovreču, sv. Margarete pokraj Vodnjana) te posebno čuveni dragulj srednjovjekovnog zidnog slikarstva koji prikazuje ples mrtvacu u crkvi sv. Marije na Škrilinah pokraj Berma, crkva sv. Blaža u Vodnjanu sa zbirkom sakralne umjetnosti i sačuvanim mumificiranim tijelima nekoliko svetaca; ostatci glagoljaškog utjecaja u srednjovjekovnoj umjetnosti i pismenosti; srednjovjekovni kašteli i utvrde u Dvigradu, Svetvinčentu, Pazinu, Puli, Momjanu, Pietra Pelosa pokraj Buzeta; povijesne gradske jezgre gradića u istarskoj unutrašnjosti i na obali; brojne austrijske fortifikacije iz 19. stoljeća u okolici Pule; talijanska arhitektura između dva svjetska rata s rudarskim naseljem i zasebnom urbanističkom cjelinom Rašom; prepoznatljiva tradicionalna ruralna arhitektura sa suhozidima i kažunima, jedinstvenim kamenim poljskim kućicama kružnog oblika tek su dio bogate kulturne baštine i obrisi ostataka osebujne istarske prošlosti.

Raznolikost, veličina i bogatstvo nalaza preduvjet su za uspješan rad niza institucija koje čuvaju spomeničko i civilizacijsko bogatstvo: Arheološki muzej Istre, Povijesni i pomorski muzej Istre – Museo storico e navale dell'Istria, Etnografski muzej Istre – Museo etnografico dell'Istria, Muzej suvremene umjetnosti Istre – Museo d'arte contemporanea dell'Istria, Zavičajni muzeji u Umagu, Poreču, Rovinju, Labinu, Buzetu i Pazinu.

*Domaća beseda – il nostro dialetto*, glazbena i plesna tradicija prenosi se i njeguje organizacijom brojnih manifestacija: Smotra narodne glazbe i plesa Istre, susreti svirača na dijatonskim harmonikama, bajsevima, sopilama i mihi, folklorni susreti. Specifičnost istarske narodne tradicije karakterističan je način sviranja i pjevanja poznat kao petotonska istarska ljestvica, također dio zaštićene nematerijalne baštine UNESCO-a.

Brojne su galerije izložbenom djelatnošću i svojim projektima afirmirale mnoge likovne umjetnike koji izložbama i nagradama u zemlji i izvan nje potvrđuju značaj slike, kipa, instalacije, performansa u Istri i za Istru. Poznata je likovna izložba koja se svakog ljeta održava na otvorenom, u rovinjskoj Ulici Grisija.

Književne manifestacije u spomen Mati Baloti, Antunu Šoljanu, Edi Budiši, Mirku Kovaču i Fulviju Tomizzi; Pulski dani eseja, Sabor čakavskog pjesništva s manifestacijom *Di ča slaje zvoni* u Žminju, *Verši na šterni* u Vižinadi i druga kulturna događanja nadopunjavaju bogatu paletu kulturnog stvaralaštva i susretanja u Istri.

Izvan granica Istre poznate su kulturne manifestacije poput sajma knjige u Puli (*Sa(n)jam knjige*), međunarodnog orguljaškog festivala *Organum Histriae*, Festivala plesa i neverbalnog kazališta u Svetvinčentu, Mediteranskog kiparskog simpozija uz Bijenale industrijske umjetnosti u Labinu, međunarodnih kazališnih festivala PUF i MKMF u Puli i *Zlatnog lava* u Umagu, Festivala rane glazbe u Dvigradu. Redovito se održavaju i koncerti u Eufrazijani u Poreču, susreti zborova *Naš kanat je lip*, *Mundial fotofestival* u Rovinju, Susret harmonikaša u Puli, *Annale* u Poreču i mnoga druga kulturna događanja.

Istra je i mjesto održavanja dvaju vrlo značajnih filmskih festivala u zemlji: Motovun Film Festival održava se na trgovima i ulicama Motovuna, srednjovjekovnog utvrđenog gradića na brežuljku pored rijeke Mirne, i najstariji hrvatski filmski festival (od 1954.) Pula Film Festival održava se u pulskoj Areni, najvećoj pozornici na otvorenom, koja je ujedno prostor ljetnih održavanja brojnih koncerata najvećih svjetskih zvijezda klasične i pop glazbe.

## **ISTARSKA BAŠTINA**

### **NA UNESCO-ovu POPISU ZAŠTIĆENE SVJETSKE BAŠTINE**

#### **I U REGISTRU KULTURNIH DOBARA REPUBLIKE HRVATSKE**

##### **1. Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja**

Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja kompleksan je stil tradicijske glazbe koje se u svojoj osnovi zasniva na tijesnim (netemperiranim) tonskim osnovama i karakterističnoj boji tona, koja se kod vokalnog izvođenja postiže snažnim pjevanjem,

djelomice kroz nos. Često tijekom izvođenja u obje dionice dolazi do improvizacije i variranja, no završetci u unisonu ili oktavi ostaju strogo pravilo. Tonski nizovi obuhvaćaju većinom od četiri do šest tonova. Metroritamska struktura, formalna struktura i struktura pjevanog teksta kreću se od jednostavnih do vrlo složenih obrazaca. Unutar ovog stila razlikujemo četiri podstila: kanat, tarankanje, bugarenje i diskantno dvoglasje. Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja uvršteno je 2009. godine na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva.

## **2. Umijeće izgradnje rovinjske batane**

Umijeće izgradnje rovinjske batane zrcali kontinuitet lokalne nematerijalne i materijalne pomorske i ribarske baštine. Batana je drvena, tradicionalna rovinjska ribarska barka velika od 4 do 8,5 metara. Brodica je izrađena od drva: kostur od hrasta, a oplata od mekšeg drva kao što su smreka, bor ili jela. Specifična je zbog svog ravnog dna koje joj omogućava plovidbu i ribolov po plitkim morskim obalama. Pripada vrsti čamaca kao što su venecijanska gondola, neretvanska trupa ili komiška sandula. Prema jednoj od teorija ime joj navodno potječe od glagola *battere (udarati)*, što asocira na zvukove batane koja upravo svojim ravnim dnom proizvodi lupanjem u valove. Prema dimenzijama ne postoje dvije identične batane. Gradili su ih lokalni brodotesari, često u prizemljima vlastitih kuća koja su onda, svojom veličinom, uvjetovala i dimenzije same barke.

Prije početka uporabe malih izvanbrodskih motora do šezdesetih godina XX. stoljeća batane su pokretala i krasila jedra. Umijeće izgradnje rovinjske batane zaštićeno je nematerijalno kulturno dobro hrvatske kulturne baštine.

## **3. Umijeće suhozidne gradnje**

Umijeće suhozidne gradnje drevna je praksa. Tehnika gradnje suhozida temelji se na slaganju kamena na kamen. Neobrađeno se kamenje pomno odabire te pravilno postavlja kako bi zid bio stabilan.

Tisućljećima staro umijeće suhozidne gradnje globalno je prepoznato 2018. godine kada je taj

oblik umjetnosti uvršten na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva.

#### **4. Eufrazijeva bazilika**

Najvrednije kulturno dobro Poreča, Eufrazijeva bazilika, 1997. godine uvrštena je na UNESCO-ovu listu svjetske baštine. Ranokršćanski sklop jedini je cjelovit sačuvan spomenik iz toga vremena u svijetu. Bazilika je podignuta u vrijeme biskupa Eufrazija, u 6. stoljeću. Sustav Eufrazijeve bazilike čine znamenite građevine: bazilika, župna crkva, sakristija, krstionica, zvonik, Maurov oratorij, kao i obližnji biskupski dvor u kojem se nalazi sakralna zbirka Porečke i Pulske biskupije. Bazilika, zapravo katedrala Uznesenja Marijina, razvila se na temeljima ranije trobrodne bazilike. Do danas je doživjela niz promjena pa na izvornom zdanju iz ranokršćanskog perioda stoji treća crkva u gotičkom stilu. Iako su samu zgradu oštetili potresi, ratovi i požari, autentični podni mozaici iz 5. stoljeća ostali su sačuvani i reprezentativan su primjerak ranokršćanskog slikarstva. Prikaz Krista, likovi mučenika kao i fascinantna kompozicija Bogorodice na prijestolju zadivljuju izradom filigranske finoće. Najstariji pak fragmenti mozaika datiraju u 3. stoljeće.

Blještavi mozaici, kojima su oslikani unutrašnjost i pročelje crkve, pripadaju najljepšim sačuvanim djelima bizantske umjetnosti. Na mozaicima iznad apside predstavljeni su: apostoli s Isusom, u središnjem je dijelu tadašnji biskup Eufrazije s maketom bazilike, anđeli čuvari, Djevica Marija s Isusom u krilu, domaći sveteći mučenici, posebice sveti Mauro – prvi biskup, potom mučenik i zaštitnik grada Poreča. Uz sam rub slavluka polukružno su poredani „medaljoni“ s likovima mučenika. Dva glavna mozaična prikazanja predstavljaju Navještenje i Vizitaciju, koja je prava umjetnička rijetkost jer je prikazan susret trudne Blažene Djevice Marije i Elizabete. Trobrodnu katedralu nose dva reda vitkih mramornih stupova s raskošnim kapitelima.

Osim navedenoga u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, kao nematerijalna kulturna baština, upisani su: govor Labinštine – labinska cakavica, istrorumunjski govor, žminjski govor, izrada pazinskih cukerančića, konjička igra *Trka na prstenac*, rovinjska bitinada.



## GASTRONOMIJA



### Istarska kuhinja

Kako nalaže istarska tradicija, naglasak je istarskog *pijata* isključivo na **prirodnim sastojcima**, mesu i ribi, samoniklom bilju, aromatičnim začinima i sezonskom povrću.

## Plava Istra

**Brodet** – tradicionalno jelo od ribe. Izvorni brodet priprema se od najmanje 7 vrsta ribe uz dodatak školjki, vina, rajčice, češnjaka te listova lovora, peršina i kadulje.

**Buzara** – drevni način pripreme plodova mora kojim se, uz dodatak češnjaka, peršina, maslinova ulja i vina, nastoji sačuvati svjež, izvoran okus namirnice (ribe, rakova ili školjki). Najpoznatije su buzare od rakovica, škampi i dagnji.

**Crni rižoto od sipa** – sipa je morski glavonožac koji ima posebno mjesto u tradicionalnoj istarskoj kuhinji. Najjednostavnije je i najpoznatije jelo od sipe crni rižoto zbog kojega ćete rižu zavoljeti na posve drugačiji način.

**Jadranska lignja** – najcjenjenija je od svih vrsta glavonožaca u Istri, a posebno su tražene one ulovljene posebnom udicom (*peškafondom*). Zbog delikatnog okusa mora mogu se pripremati na najrazličitije načine – na žaru, pržene, punjene, s octom, ljutim papričicama i aromatičnim travama ili s nekoliko kapi limuna i malo vlasca, a kušati se mogu na Danima jadranske lignje.

**Novigradske kapešante** – školjka sv. Jakoba; smatra se jednom od najukusnijih školjki na svijetu zbog miješanja slane morske vode sa slatkom riječnom vodom u novigradskom akvatoriju. Mišić školjke izvrstan je pečen, gratiniran ili sirov. I ta novigradska delicija ima svoju manifestaciju – Dani školjaka u sjeverozapadnoj Istri.

**Kamenica** – školjka koju su još Rimljani smatrali delikatesom. Meso joj je izuzetno hranjivo, a najukusnija je zimi. Najčešće se jede sirova s nekoliko kapi limunova soka.

**Srdela** – ukusna sitna plava riba, hraniteljica generacija istarskih ribara i njihovih obitelji. Najbolje ju je kušati pripremljenu na žaru, a kao specijalitet nudi se usoljena ili marinirana.

**Savudrijska švoja (list)** – vrhunska bijela riba i jedan od simbola sjeverozapadne Istre.

Priprema se na razne načine: kao *carpaccio*, juha, s bijelim tartufom, s domaćom tjesteninom.

## Zelena Istra

**Čripnja (istarska peka)** – jela (meso, krumpiri, riba, kruh) pripremljena pod čripnjom (obla limena ili zemljana posuda) na otvorenom ognjištu posebna su okusa i peku se do nekoliko sati.

Divlja šparoga – samonikla tanka biljka, gorkasto-aromatična okusa, jedna je od najpoznatijih predstavnica istarske kuhinje. Bere se u proljeće i koristi u brojnim jelima s domaćom tjesteninom i u fritajama.

**Fuži** – tradicionalna istarska tjestenina od tanko izvaljana tijesta, cjevasta oblika, veličine od 3 do 5 cm. Najčešće se poslužuje uz umak od tartufa, gulaš od divljači ili domaće kokoši, kao i sa šparogama.

**Istarska fritaja** – omlet od domaćih jaja sa sezonskim namirnicama poput šparoga, tartufa, pršuta, kobasica, gljiva.

**Istarska supa** – prepoznatljiv predstavnik stare istarske kuhinje. Priprema se na način da se u bukaletu (bokal) stave šećer i papar, a potom ulje i zagrijano vino. Prepečeni domaći kruh



(na roštilju) do pola se umoči u vino i tako servira. Ovim energetske napitkom nekad su se hranili istarski seljaci, a davao se i bolesnicima za brži oporavak.

**Istarske kobasice** – tradicionalan proizvod od biranih dijelova svinjskog mesa, s domaćim vinom (istarskom malvazijom), morskom soli, paprom, češnjakom, ružmarinom i lovorom.

Istarski pršut – zaštićen suhomesnati proizvod od svinjskog buta koji se obrađuje na tradicionalan način: suho salamuren i sušen na zraku u prirodnim klimatskim uvjetima, bez dimljenja. Tradicionalni istarski specijalitet ima i svoju internacionalnu manifestaciju, poznati ISAP – Internacionalni sajam pršuta u Tinjanu.

Istarski tartufi – gomoljasta podzemna gljiva specifična okusa i visoke cijene pravo je gurmansko blago Istre. Pripisuju joj se svojstva afrodizijaka, aromatična je i bogata važnim mikronutrijentima. Istarski kralj gastronomije sljubljuje se s različitim jelima: fužima, pljukancima, kolačima i sladoledom, ribom ili kozicama.

**Istarski žgvacet** – istarski gulaš od komadića mesa (kokoši, goveda, divljači) u gustom umaku. Najčešće se poslužuje uz domaću tjesteninu ili palentu.

Istarsko govedo (boškarin) – autohtona pasmina goveda koja se uzgaja na istarskim pašnjacima (simbol regije). Meso se priprema kao *carpaccio*, uz tipičnu istarsku tjesteninu, ili kao odrezak.

**Maneštra** – tradicionalna istarska gusta juha čiji su osnovni sastojci grah, krumpir i sušeno meso. Dodatkom glavne namirnice mijenja se i naziv maneštre pa tako imamo maneštru od bobiči (s kukuruzom), jotu (s kiselim kupusom), grah s kiselom repom, bijelu maneštru od ječma, maneštru od koromača.

**Njoki** – knedlice od tijesta napravljenog od kuhanog krumpira, jaja, ulja i soli. U Istri se najčešće poslužuju uz goveđi gulaš, gulaš od divljači ili domaće kokoši.

**Ombolo** – dio svinjskog kotleta odvojen od kosti, začinjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora, sušen na vjetru. Najčešće se poslužuje uz kiseli kupus i domaće kobasice.

**Panceta** – svinjska potrbušina natrljana mješavinom soli, papra i mljevena lovora te sušena u obliku ploča ili rola. Najčešće se poslužuje kao hladno predjelo, a izvrsna je i kao dodatak umacima i fritajama.

**Pljukanci** – tradicionalna istarska tjestenina vretenasta oblika od brašna i jaja. Priprema se brzo i jednostavno trljanjem među dlanovima. Kušati se mogu sa šparogama, vrganjima, tartufima, gulašem ili samo s maslinovim uljem i ovčjim sirom.

**Posutice** – domaće tijesto rezano na kvadratiće. Najčešće se poslužuje s bakalarom ili drugim tradicionalnim istarskim umacima.

**Ravioli** – domaće tijesto punjeno finim nadjevima od sira, mesa, špinata, šparoga pa čak i oraha.

**Krafi** – tradicionalno su blagdansko slatko jelo Labinštine, pripravlja se od vrlo jednostavnih namirnica: brašna, masti, jaja i sira, oblikom slični raviolima. Originalni labinski krafi spravlja se sa sirom i grožđicama preliveni karameliziranim umakom, a u novije vrijeme popularni su i krafi s tartufima i orasima. Posebnost je labinskih krafa u tome što se u posebnim prilikama poslužuju sa žgvacetom od kokoši i povrćem.

**Kroštule** – tradicionalan hrskavi kolač koji se priprema od brašna, jaja, šećera, vrhnja i rakije. Tijesto se reže u trake i oblikuje, a potom prži u dubokom ulju. Nezaobilazan detalj na svim svečanostima u Istri.

**Fritule** – istarska slastica nalik malim krafnama. U istarskim domovima najčešće se radi u danima posta, na Badnjak i u vrijeme mesopusta.

**Cukerančići** – tradicionalna istarska slastica. Najčešće se vezuje uz vjenčanja, ali prisutna je i na ostalim obiteljskim slavljinama poput krštenja, pričesti i krizmi. Postoje određene razlike u recepturi i načinu izrade cukerančića diljem Istre. Od 2018. g. umijeće pravljenja Pazinskog cukerančića proglašeno je nematerijalnom kulturnom baštinom RH. Pazinski cukerančić mogu se prepoznati po svom karakterističnom, razgranatom obliku. Pazinski cukerančić prva je istarska slastica uvrštena na popis nematerijalne baštine iz Hrvatske.

Napomena: sve skripte istarski zavičajni kviz su izrađene na temelju slijedeće literature:  
<https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1404/knjizevnost>  
<https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija>  
<https://www.istra.hr/hr/doziviljaji/kultura>  
<https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=13143>  
<https://www.istra-istria.hr/hr/opci-podaci/kultura/>  
<https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1312/istriotski>  
<https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/1852/istromletacki>  
<http://www.istra-istria.hr/index.php?id=401;>

[http://www.istrapedia.hr/hrv/1154/istarska-zupanija/istra-a-z/;](http://www.istrapedia.hr/hrv/1154/istarska-zupanija/istra-a-z/)  
<http://istra.lzmk.hr/trazilica.aspx>