

HRVATSKA – Od otoka do otoka (Hvar, Vis, Kornati, Brač, Korčula, Mljet, Zlarin, Dugi otok), autor Sébastien Desurmont

Korčula

Naslov: Pamćenje Jadrana

Na ovom otoku južne Dalmacije, prošlost je dio sadašnjosti. A povijest, više od folklor, je umijeće življenja.

Četiri je sata ujutro. Cijela Korčula spava, osim Smiljane Matijaca koja se komeša u svojoj kuhinji. Od 1994. ta živahna slastičarka od šezdesetak godina ustaje rano da bi obnovila zaboravljene delicije svoga otoka. "Sve treba biti gotovo za otvaranje", ona ponavlja. Jer od 8, 30h njezin dućan kršten "Cukarin" ("šećerni" na hrvatskom) je pred navalom. Treba reći da su za ovdašnje ljude ti kolačići poput Proustove madlene: užitak koji otkriva vrlo stare uspomene. U raznim slasticarna nadahnutim nekadašnjim receptima skriva se krokand od badema koji sličje na one što su ih Rimljani pržili, jedna unča slavenske slatkoće, nešto otomanske masnoće, a osobito okus Venecije, pomorske velesile koja je osam stoljeća (od godine tisućite do 1797.) oblikovala način života. Poznati *cukarini*, plavi biskviti u obliku raka koje Smiljana vadi iz pećnice, tope se u ustima, oslobađajući ukuse cvijeta od naranče. Poput *essija* s kojima se izluđuju Mlećani, tih slatkiša u obliku zmije koji se stoljećima proizvode u gradu duždeva.

Dobrodošli na jedinstveni otok gdje su i suhi kolači komadići prošlosti. Na tom dijelu zemlje južne Dalmacije, jedva nešto manjem od otoka Malte (279 četvornih kilometara), na kojemu boravi 16 000 stanovnika, prošlost je dio sadašnjosti. "Ovdje gajimo strast prema tradicijama i ponosni smo što ih održavamo", uvjerava nas Marija Hajdić, ravnateljica gradskog muzeja. Privrženost baštini iskazuje se svugdje i u svakom trenutku. Uključujući i izraze koje ne čujemo drugdje. Kao što je "Veselo!" U pozdravu tipičnom za otok koji označuje "Budite veseli!" i koji odjekuje kroz stari grad kada se dva poznanika pozdrave rukom.

Ima se i zbog čega biti veseo. Pitospora cvjeta, njezin fluid struji slanim zrakom. U liliputanskoj citadeli (300 x 170 meara), opšivenoj zidinama, živi se kao u najboljem dijelu XV. stoljeća, na vrhuncu mletačke renesanse. Oko jedne glavne osi, dvadesetak uličica raspoređeno je poput riblje kosti. Ulice su pravocrtne prema zapadnoj strani kako bi propustile maestral, osvježavajući ljetni vjetar. Na istoku, one su zakrivljene kako bi spriječile da bura ne širi svoj hladni dah zimi. Takav je urbanizam također omogućavao da se stanovnici štite od napadača. Čudo je poštedito palače, crkve, kuće trgovaca ... ratna razaranja. "Od svega je ostala gotska cjelina gdje se očituje istančanost Serenisime", primjećuje vodičica i povjesničarka Tina Andrijić. A možda i kuća Marca Pola, koji se je prema mjesnoj legendi – koju Italija osporava – rodio ovdje [vidi naš članak u okviru].

Na izlasku iz staroga grada jedna se druga bitka odigrava uz glazbu. Školarci vježbaju u višenamjenskoj dvorani. Jer se u Korčuli od najranijega doba uči složeno umijeće *moreške*, svjetovnog plesa koji se nekad prakticirao u sredozemnim lukama i koji ovdje nastavlja živjeti. Ta koreografija, uvezena iz Španjolske u XV. stoljeću, govori o pobjedi kršćana nad muslimanima oponašajući bitku između dva kralja da bi se oslobodila princeza po imenu Bula. Ponedjeljkom i četvrtkom navečer, ta epopeja u sedam slika igra se u rasprodanom gledalištu. A posjetioci je ponovo zahtijevaju. "Ali to je samo folklorna atrakcija", ističe Hana, ravnateljica turističkog ureda. "Ti su ritualni plesovi način da se potvrđuje naše kolektivno pamćenje." Svake četiri godine izabire se nova Bula među najljepšim djevojkama na otoku. Za izabranu to je prava posveta. Korčulanke se na to pripremaju od najranije mladosti uzimajući tečajeve drame i plesa u nadi da će dobiti tu ulogu.

Brojni su spektakli, ceremonije, zavjetne svetkovine ili procesije koje okupljaju bratime koji tako ispunjavaju korčulanski kalendar. Treba se izgubiti u unutrašnjosti otoka usred brda prekrivenih borovima i čempresima, najprije da bismo uživali u velučanstvenim pješačkim stazama, zatim da bismo prisustvovali u selima tim nevjerojatnim prizorima dalmatinske kulture. U Blatu, na zapadu, jedan ples iz XVII. stoljeća uprizoruje borce koji su nekada branili otok. U Žrnovu, od 1620., uz zvuk mišnjica pleše se *moštra*, ratni ples koji završava parodijom ubijanja vola. Franko Radovanović, ugostitelj od 80 godina, gleda to sa zabavne strane. "Ti su zajednički trenuci osveta zbog desetljeća prisilnoga iseljavanja", misli on. On pozna tu situaciju: prije nego što je otvorio svoju gostionicu sa svojim sinom u ovom zaselku gdje Frankova obitelj ima svoje korijene, Franko je živio u Novom Zelndu, gdje je uništio leđa kao zidar. Njegov djed, njegov otac, njegova braća, njegovi ujaci, njegovi rođaci isto su uradili nakon što su otputovali kao mornari, radnici, ljudi za svaki posao.

Je li Marco Polo rođen u Korčuli?

U jednoj uskoj uličici staroga grada prozori u gotičkom stilu s dvostrukim lukom otvaraju se prema napuštenom vrtu, a jedna četvrtasta kula vodi prema pogledu na zaljev, dok na terasi spavaju mačke ne shvaćajući da su izabrale svoje boravište u onome što turistički ured reklamira kao "kuću slavnoga Marca Pola".

Dokazana činjenica? Bajka? Teško je razlučiti istinu od neistine. Pomorac je rođen u XIII. stoljeću ... u kući iz XV., nastavlja s humorom hrvatska povjesničarka Tina Andrijić. "Ozbiljno govoreći, u to vrijeme nije postojao katastar, onda su u službenim dokumentima smještali kuće podsjećajući se tko je bio čiji susjed. Dakle, takvim su provjeravanjem povjesničari sigurno utvrdili da je ta palača pripadala obitelji po imenu Depolo, koja je već bila prisutna na otoku najmanje dva stoljeća." Je li to dovoljno za tvrdnju da je taj svjetski putnik dijete ovoga otoka? Službeno, izgleda da se taj čovjek rodio pored Rialta 1254. i uvijek su ga smatrali mletačkim državljaninom. Njegov otac bio je Niccolo Polo, bogati trgovac Serenisime. Ali istina je da ne postoji nikakav trag o tom djetinjstvu u gradu duždeva. "Logično, jer postoje

vrlo čvrsti razlozi da je on odrastao u Dalmaciji.", odgovara Hana Turudić, ravnateljica turističkog ureda Korčule. Marija Hajdić, ravnateljica povijesnog muzeja, potvrđuje: "Imena Depolo ili Polo nalaze se posvuda u našim arhivima, u popisima bratovština, u brodskim knjigama, u katastarskim dokumentima, pa čak i na krštenicama." A Tina Andrijić dodaje: "Svatko ovdje pozna više osoba koje nose to prezime."

U očekivanju da jednoga dana saznamo konačnu riječ povijesti, u Korčuli se množe suvenirnice i muzeji posvećeni onome koji je bio savjetnik Kublai Kana (unuka Ćingis Kana) i donio u Europu slavne izume, tjesteninu, puščani prah, bankanote... U Cukarinu, najpoznatijoj korčulanskoj slastičarnici [vidi članak nasuprot], može se čak kušati dezert nazvan bombom Marca Pola. To je jedna topovska kugla od crne čokolade, tučene kreme i praha od lješnjaka koja evocira jednu epizodu, ovaj put dokazanu: pomorsku bitku od 7. rujna 1298. u kojoj je sudjelovao Marko Polo u obrani mletačkih posjeda na dalmatinskoj obali. U tom svojstvu on se ukrcao na jedan od brodova koji se borio protiv Ćenovljana. Njegova flota bila je poražena i Ćenova ga je zarobila. Tijekom toga zatočeništva on će diktirati memoare svom sudrugu u ćeliji, izvjesnom Rusticellu. Koji je, kad je oslobođen, objavio tu pripovijest o putovanju što je postala slavnom, *Knjigu čuda*.

U Lombardi, vino zlatnoga odsjaja i jodnoga okusa posjeduje starinsku patinu

Veliki odlasci dolaze do vrhunca u godinama 1900. – 1910., pojašnjava on. U to vrijeme filoksera je poharala naše vinograde, više od dvadeset godina nakon što je pogodila vinogorska područja u Francuskoj i Italiji." Dalmatinski predjeli bili su puni vinograda. Koristivši se nestašicom vina u Europi, bogatstva su se stvarala u nekoliko dobrih berba. Nepogoda je bila strahovita, a na Korčuli više nego drugdje, jer je vino bilo kvalitetno. Epidemija je nagnala na brodove, na putu za inozemstvo, više od polovice stanovništva, znači 10 000 iseljenika. Oni koji su ostali, žene i djeca, tješili su se slaveći prošlost. Samo je jedno mjesto bilo pošteđeno od filoksere, na morskoj obali, na jugoistoku otoka: selo Lombarda. Kako je tlo tu pjeskovito, prokletom insektu nije se sviđalo. Ishod: vrsta loze koju danas nalazimo jedna je od najstarijih na svijetu. Izgleda da su grčki kolonisti koji su došli iz Isse (današnjega Visa) u IV. stoljeću prije naše ere zasadili ono što nazivamo *grk*. "U značenju 'gorak' taj naziv dobro govori o oporom okusu koje je imalo to bijelo vino", upada vinogradar Branimir Cebalo. "Od tada kvaliteta se poboljšala", on pojašnjava. Zlatnoga odsjaja, tonova bijeloga cvijeća, jodnoga okusa njegov *grk* posjeduje patinu predaka.

Na drugom kraju otoka, idemo još dalje u prošlost. "Mi živimo možda na predjelu koji je nastanjen najranije na jugu Europe.", potvrđuje Dinko Radić. Taj je arheolog postao slavan pred deset godina kada je otkrio u špilji Vela Spila ljudski kostur star više od 9 000 godina. "Jedan od najstarijih ljudi otkrivenih na Mediteranu", podsjeća on. Špilja, prokopana u svome središtu, golema je. Tragovi nastanjenja pokazuju da

to arheološko nalazište predstavlja bitno svjedočanstvo o dolasku *homo sapiensa* u Europu iz Bliskog Istoka, pred četrdeset tisuća godina, u vrijeme kada Jadran nije bio more već divlja ravnica. Jedan dio tla otkriva više od devet slojeva, od paleolitika do neolitika. Kada vodi zainteresirane po nalazištu, Dinko Radić se šali, uspoređujući naslage različitih boja s naslaganim komadima jednoga velikoga korčulanskoga kolača. U svakom slučaju, prošlost je ovdje poslastica.

/Cijeli tekst popraćen je s pet velikih fotografija veličine jedne stranice i dvije male koje prikazuju: korčulansku katedralu snimljenu s dva različita rakursa odozdo, na duplerici slika staroga grada sa Sv. Nikolom u pozadini, morešku pred Opatskom riznicom, drvorez Marka Pola s Korčulom u pozadini, aleju čempresa prema Sv. Antonu pod noćnim svjetlom/

Povratak u prehistoriju

Visoka dvadeset metara, Vela Spila pripovijeda o podrijetlu čovjeka na Mediteranu. Sjajna šetnja kao razlog da bi se do nje popeli, zajedno s panoramskim pogledom na cijeli zaljev Vele Luke. U samom mjestu, mali muzej upotpunjuje posjetu. Informativna ploča i plan pristupa pored turističkog ured Vele Luke, na obali.

Pogostiti se tradicionalnim receptima

Ako postoji otok gdje gastronomija priča o tisućljetnoj povijesti, to je Korčula. Prvo zaustavljanje u slastičarnici Cukarin (cukarin.hr), pored staroga grada, gdje se obnavljaju nekadašnji recepti. Za ostalo: najbolja jela su skrivena u unutrašnjosti otoka. Otkucaj srca za Belin, obiteljsku tavernu smještenu na visovima sela Žrnovo. Tamo možete kušati makarone na korčulanski način: dijelovi tjestenine deblji i duži od talijanskih, valjani rukom gospodarice kuće i posluženi zaliveni sosom od mesa. ([facebook.com/RestoranBelin](https://www.facebook.com/RestoranBelin) ili tel. +385[0]91 503 92 58). Otok je poznat i po vinima. Vinogradi imanja Cebalo rastu u pijesku obalnoga sela Lumbarde i ulijevaju svoje plemenite sokove u jednu od najstarijih vrsta vina na svijetu: grk, bijelo suho vino koje divno prati kamenice sa susjednoga poluotoka Pelješca (grk-cebalo.com). Vrijedno pokušati: gastronomski i kulturni izlet po otoku koji predlaže Tina Andrijić, vodičkinja i povjesničarka, miješajući u jednom danu posjete maslinicima i vinogradima, tečajeve priređivanja jela i kušanja (travelmatters.hr).

Izgubiti se u začaranoj šumi Koćje

Stijene koje podsjećaju na čudne debelokošce ili prahistorijska stvorenja, bujno raslinje odaje svježinu i ljeti koja dolazi iz raznih izvora.... Nedaleko sela Žrnovo, dostupna samo pješke po stazi oivičenoj visokim kamenim zidom, eto Brocéliande (mitska šuma u francuskoj pokrajini Bretanji, koja je, prema legendi, bila šuma kralja

Artura – prevodilac) za Korčulane. Jedno tajnovito mjesto na kojemu je upisana većina otočkih legendi. Zaštićena zbog svoje biljne raznolikosti, ta šuma, gdje se zeleni lanac rastvara kao nigdje drugdje, isijava ambijent vilinskih priča. Doista zaslužuje truda. (*Pristup s glavne otočke ceste. Parkirati u selu Žrnovo, zatim računati 1 sat šetnje.*)

Posjetiti sestre Marinović

U Blatu, na zapadu otoka, Vesela i Dita ispunjavaju svoje dane u mirovini primajući goste u svojoj obiteljskoj kući pretvorenoj u dražestan etnografski muzej. Krstile su ga Barilo, prema bačvi koja se nekada koristila za soljenje ribe. Mogućnost da se opskrbite lokalnim proizvodima: suhim smokvama, rakijom, medom, ljekovitim biljkama itd. (*Svaki dan 9 h – 20 h. korcula-barilo.com*)