



LOŠINJ I CRES

APOKSIOMENOV BANKET



MEDITERANSKA KUHINJA NIJE SE PREVIŠE PROMIJENILA OD ANTIČKOGA DOBA DO DANAS. NA BANKETIMA SU SE BLAGOVALE RIBA I DRUGI PLODOVI MORA, MESO I POVRĆE, A NA SIMPOZIJIMA, RAZGOVORIMA I ZABAVI NAKON BANKETA, VRLO ČESTO S ORGIJAMA, PILO SE VINO, KOJE JE UZ MASLINOVO ULJE I ŽITO BILO OSNOVA ANTIČKE GASTRONOMIJE
PIŠE IVO KOZARČANIN



Lošinj je zelen, obrastao šumom i okružen mnogim uvalicama s prekrasnim plažama u koje često zalaze i dupini. Cres je pak visok i surov, no oba su otoka predivna



Boravak na Lošinj u olakšava probleme s dišnim putovima



Cresom na sjevernom dijelu dominira kamen



U Malom Lošinj je Institut za istraživanje dupina

Apoksiomen znači 'onaj koji se struže' i jedna je od poza u kojima su starogrčki umjetnici prikazivali svoje atlete. Pozirajući za apoksiomena, sportaši su nakon treninga skidali prašinu i znoj s nautičnog tijela srpolikim instrumentom koji su zvali ksistra. Hrvatski Apoksiomen jedna je od rijetkih sačuvanih grčkih skulptura koju je belgijski turist René Wouters otkrio dok je ronio 1999. pokraj Vele Orjule, otočića nedaleko od Lošinja. Arheolozi su ustanovili da je brod koji ga je prevezio potonuo putujući u neku od vila na Brijunima ili u sjevernoj Italiji. I taj je nalaz pomogao u otkrivanju kako se živjelo na Sredozemlju prije 2500 godina kad je, pretpostavlja se, skulptura nastala. Među najvažnijim je otkrićima ispitivanja te 192 centimetra visoke statue, tvrde u Hrvatskome restauratorskom zavodu, saznanje kako su živjeli i što su jeli glodavci u prvom stoljeću nakon Krista, kad se Hrvatski Apoksiomen 'utopio', i nekoliko desetljeća prije toga. Imao je taj brončani sportaš slabu točku poput Ahila. U stopalu lijeve noge bila je rupa kroz koju mu je miš, čini se, ušao u tijelo. U novo skrovište donio je oko dvadesete godine prije Krista i breskvu, čiju su košticu pronašli istraživači, a neki kasniji miševi unijeli su komadiće drva i ugljena. I dok su arheolozi istraživali što su jeli miševi u antičko doba, na onom drvetu i ugljenu valjda su kuhali ili pekli breskve, Lošinjani su pokušavali saznati što su jeli sportaši u vrijeme kad je nepoznati antički umjetnik napravio Hrvatskog Apoksiomena.

PREMA ANTIČKOJ RECEPTURI

Nisu Grci pisali ili urezivali u ploče kuharice u današnjem smislu pa je Lidija Kosmos, profesorica povijesti i sociologije u Srednjoj školi Ambroza Haračića u Malom Lošinj, sa svojim učenicima iščitavala tekstove iz antičke književnosti. Otkrili su da se mediteranska kuhinja nije previše promijenila do danas. Na banketima su se blagovale riba i drugi plodovi mora, meso i povrće, a na simpozijima, razgovorima i zabavi nakon banketa, vrlo često s orgijama, i to s dječacima, pilo se vino, koje je uz maslinovo ulje i žito bilo osnova antičke gastronomije. Valja reći da vino u staroj Grčkoj nije nalikovalo današnjemu. Dodavali

su mu smolu da se ne bi kvarilo, zbog čega je bilo gusto i gotovo nepitko. Zato se miješalo s vodom, a plijenje čistog vina smatralo se barbarizmom. Tragom saznanja povjesničara krenuli su drugi nastavnici malološinske srednje škole, Milan Žunić i Ivan Lukić. Oni su sa svojim učenicima osmislili desetke jela za Apoksiomenov banket. I nije na tome stalo. Turistička zajednica Malog Lošinja pokrenula je Feštu lošinske kuhinje tijekom koje sedamnaest restorana iz Malog i Velog Lošinja te Nerezina priređuje jela po receptima za koje se vjeruje da slične onima iz antičkog doba, a sve po promotivnoj cijeni: tri jela i čaša vina 115 kuna.

U legendarnom restoranu Artatore, koji pamtim po jednoj od najbolji janjetina na lešo pripremljenoj prije gotovo dvadeset godina na poseban zahtjev malog društva, tako pripremaju janjeće kotlete u crnom vinu na bobu s krpicama te antički kolač od jabuka, meda i badema. Bocca Vera nudi sipe s bižima i njo-kima, ili kako se već ta tjestenina zvala u grčko doba, te pitu od skute, Bora bar iz Velog Lošinja pileću paštetu s kaparima, inčunima i kaduljom, a Manora iz Nerezina svinjski file punjen sokom od đumbira (valjda je iz Indije i prije više od dva tisućljeća stizao u Grčku), uz rižoto s kremom od buče.

MEDEJINO (ZLO)DJELO

Za listu ostalih restorana i njihove jelovnike valja se obratiti Turističkoj zajednici, a šteta je samo što sjajnu cresku janjetinu te jedinstvenu kvarnersku ribu i plodove mora ne prate i lokalna vina. Cres i Lošinj, naime, nisu baš poznati po tome plemenitom piću iako imaju dugu vinogradarsku i vinarsku tradiciju, pa čak i samorodnu sortu sušćan. Ime joj govori da potječe sa Suska, no izgajala se stoljećima i na Cresu, Lošinj, Rabu, Unijama, Srakanama, Iloviku. Danas je u ozbiljnijim količinama ima samo na Krku, gdje je zovu sansigot. Šteta je što u Apoksiomenovu antičku kuharicu nisu uvrstili i to vino koje proizvode krčki vinari Katunar, obojica braće Ivan i Anton, te Ivica Dobrinčić. Osvježavajuća crna vina od sansigota sigurno bi pristajala uz jela od janjetine. Cres i Lošinj još nešto trebaju zahvaliti antici: to što

Nastavak na sljedećoj stranici ▶





FASTRODESTINACIJE



Sjajna creska janjetina nimalo ne zaostaje za slavnom paškom, a napravljena 'u saftu' može se uživati i uz njoke



Na Fešti lošinjske kuhinje svakog ljeta 17 restorana priređuje jela po receptima za koje se vjeruje da su slični antičkima



Prema istraživanjima profesora i učenika lošinjske srednje škole, Apoksiomenov jelovnik nije se mnogo razlikovao od našega

Nastavak s prethodne stranice

su postali dva otoka. Rimljani su, naime, prokopali kanal kraj Osora kako bi lakše, odnosno brže, plovili, zato su ih razdvojili. Drugi, širi kanal, prokopan je 30-ih godina prošlog stoljeća bliže Malom Lošinju. Nad njim je pokretni most koji se podiže dvaput na dan, ujutro i popodne, kako bi si nautičari skratili put da ne trebaju ploviti oko otoka. Stotine brodica i jahti raznih tipova i veličina koje prolaze kanalom postale su i svojevrsna turistička atrakcija, pa se ni vozači automobila ne ljute kad moraju pričekati da se most spusti.

A prije probijanja prvog kanala jedinstveni Cres i Lošinj zvali su se Apsyrtes, što se prevodi kao 'Osorski otoci'. Ime je nastalo prema legendi u kojoj je kralj Eteji iz Kolhide posjedovao zlatno runo kojeg se dočepao Jason, i to lukavstvom, uz pomoć čarobnice, kraljeve kćeri Medeje. Jason je pobjegao brodom Argo, a kraljev sin Apsirt krenuo je za njim. Medeja je namamila brata Apsirta na pregovore tijekom kojih ga je Jason ubio, rasjekla je Apsirtovo tijelo i njegove udove bacila u more. Od rasječena Apsirtova tijela nastali su Apsirtovi otoci - Apsyrtes.

STANIŠTE BJEOGLAVIH SUPOVA

Jedinstveni Cres i Lošinj bio je najveći otok na Jadranu. Nakon razdvajanja malog otoka Lošinja od velikog Cresa najveći jadranski otok, tako su barem izmjerili 1911., bio je susjedni Krk. Novim mjerenjem otprije desetak godina ipak je ustanovljeno da je Cres pola četvornog kilometra veći od Krka. Lošinj i Cres poprilično se razlikuju. Prvi je zelen, obrastao šumom i okružen mnogim uvalicama s prekrasnim plažama u koje često zalaze i dupini. U Malom Lošinju je i Institut 'Plavi svijet' za istraživanje i zaštitu

U staroj Grčkoj vinu su dodavali smolu da se ne bi kvarilo. Bilo je gusto i gotovo nepitko, zato se miješalo s vodom. Pijenje čistog vina smatralo se barbarizmom



dupina te drugih morskih sisavaca i kornjača. Cres je pak visok i okrutan, no oba su otoka predivna. Lošinj je zbog lime poznat kao odlično mjesto za boravak ljudi koji imaju problema s dišnim putovima. Cresom na sjevernom dijelu dominira kamen, a na južnom su pašnjaci. Osim istoimenoga grada svako treba posjetiti Lubenice, predivno selo na klisuri 378 metara iznad mora, ispod kojeg je predivna plaža. No prije spuštanja do nje treba dobro promisliti jer se poslije kupanja valja vratiti u Lubenice. Zanimljivo je naselje i Beli. Ime je dobilo po kralju Beli

IV. koji se ondje navodno skrivao od Tatara. Do prije nekoliko godina bilo je poznato i po centru Caput Insulae u kojem su zbrinjavali ozlijeđene bjeloglave supove. Danas je centar za zaštitu ptica grabljivica na obroncima Velebita pokraj mjesta Svetog Jakova i zove se Grifon, ali zdravi supovi ipak su ostali i na creskim klisurama. Prekrasan je pogled na tu golemu pticu u letu - i ne treba vjerovati legendama da krađu ovce, a mogli bi i djecu. Riječ je, ipak, o strvinaru koji se, kao što mu i ime kaže, hrani mesom mrtvih životinja. ☞

IDEMO NA MORE LOVITI ŠTUKU

'Teže su od deset kilograma, a ima ih...' Tako su mi o štukama s Cresa prije dva deset i koju godinu pričali ribiči koju su na Cresu prebrojavali ribe u slatkovodnome Vranskom jezeru, najvećem na našim otocima. Pod krinkom znanstvenog istraživanja plovili su čamcem i vadili te divovske zelene ribe s ustima nalik na pačiji kljun, ali punih oštrih zuba. Ribolov je na Vranskom jezeru danas zabranjen jer je riječ o akumulaciji gotovo savršeno čiste vode koju piju stanovnici otoka.

Prvi zapis o hvatanju jegulja datira iz 1439. Štuke, šarane, linjake i crvenperke vjerojatno su naselili Austrijanci, a u prošlom se stoljeću slatkovodna riba s Cresa prodavala i na riječkoj tržnici. Linjaci su ribe iz porodice šarana, ali mnogo ukusnije, zasigurno jedna od najboljih slatkovodnih riba. U Vranskom jezeru narastu do četiri kilograma, a u kontinentalnom dijelu Hrvatske već je i dvokilaš ulov vrijedan pamćenja. Crvenperke su pak zaslužne za to što su

štuke tako velike, a i jegulje tu dosegnu tri kilograma.

U jezeru je više od dvjesto milijuna prostornih metara vode, njegova je površina oko 5,5 četvornih kilometara i trinaest metara ispod razine mora, a duboko je oko 75 metara. Legenda kaže da u špiljama oko jezera žive vile i da je na njegovu mjestu nekad bilo polje sestara Gavanki. Bogatija se sestra osilila i počela otimati posjed siromašnjoj, a okrutna je bila i prema siromasima, zbog toga je



kažnjena potresom i potopom koji su joj razrušili zamak. Ostaci zamka, prema toj priči, i danas se navodno mogu vidjeti na dnu jezera, a za oluja čuje se zvonjava iz dubina. Pa i zato ga, kad već ribolova više nema, vrijedi posjetiti.