



01



## MUZEJ OVČARSTVA U LUBENICAMA NA CRESU – *U čast njezinom veličanstvu ovci*

U SLIKOVITOM TURISTIČKOM MJESTAŠCU NA HRIDINI IZNAD MORA VEĆ GOTOVO 10 GODINA POSTOJI JEDINSTVENI MUZEJ OVČARSTVA. ON ČUVA USPOMENU NA NEKAD GLAVNU GOSPODARSKU GRANU TOG DIJELA OTOKA CRESA, NA KOJEM DANAS STANOVNIŠTVO POLAKO IZUMIRE

TEKST *Walter Salković*

FOTOGRAFIJE *Miroslav Radić, Walter Salković i Mario Šlosar*

02



Lubenice su slikovito mjesto u središnjem dijelu otoka Cresa, na njegovoj zapadnoj obali, a smjestile su se na hridini 378 metara iznad mora. Mjesto je neprekidno naseljeno više od 4000 godina. Dok nije bilo turizma, glavna gospodarska grana bilo je ovčarstvo, a prije 10 godina počela se organizirano čuvati uspomena na tu okosnicu života tamošnjih ljudi.

03



04

**Pogled puca do Italije.** Do Lubenica se dolazi uskom i vijugavom cestom kojom treba voziti jako oprezno. No čim stignete na određite, zaboravit ćete tegobnu vožnju i ostati očarani pogledom koji seže u daljine bez kraja. Već s parkirališta treba virnuti na jednu od najljepših plaža na Jadranu, proći kroz selo i s druge strane uživati u pogledu na pučinu, sve do talijanskog kopna. Putem se možete zaustaviti kod svake kućice, dvora ili volte, sjesti na trg i popiti piće, uživati u feti sira i pršuta, ali i zvukovima prirode.

Lubenice ljeti posjećuje mnogo turista, ali stalnih je stanovnika sve manje – zimi ih se može izbrojiti na prste jedne ruke. Pa ipak, da bi se tradicija sačuvala od zaborava, danas tamo postoji jedinstveni Muzej ovčarstva koji je otvoren cijele godine. Naime, na Gerbinu, dijelu otoka Cresa, nekad se živjelo gotovo isključivo od ovce. Još prije 15 godina na cresko-lošinjskom arhipelagu bilo je do 30 000 ovaca, a danas ih je između 11 000 i 12 000.

**Sve je započelo izložbom.** Povijest Muzeja započela je 2008. godine postavljanjem izložbe „Tradicijsko ovčarstvo“ na kojoj su izložene fotografije Waltera Salkovića praćene tekstom Marine Jurkota Rebrović. Uslijedila je višejezična publikacija „Tradicijsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju“ u



05

kojoj su obuhvaćeni razni aspekti ovčarstva na Cresu.

Iz izložbe se potom razvio projekt Muzej ovčarstva te su u Dvoru, nekadašnjoj „popovskoj kući“ (u kojoj je stanovao župnik dok su Lubenice imale stalnog svećenika) izloženi razni predmeti vezani uz ovčarstvo, pronađeni u konobama i na tavanima. Grupa entuzijasta odlučila je sačuvati od zaborava što više predmeta, postupaka, pa čak i zvukova vezanih uz ovcu i ovčarstvo te su, okupljeni u Ruralnoj otočnoj grupi Muzej ovčarstva, osnovali istoimeni muzej.

Mario Šlosar, jedan od osnivača Muzeja, prisjeća se: „Od 1999. godine, kada je osno-

## TRI DOKUMENTARCA O OVCAMA

Za Muzej ovčarstva snimljena su i tri dokumentarna filma Sanjina Kučića – „Ovčji sir“, „Štavljenje ovčje kože“ (*Homo stroit kožu*) i „Strig ovce“. Postavljene su izložbe fotografija Nadira Mavrovića „Kako se dela meh“ i „Creska ovca za dug život“, a u Muzeju se može čuti i reprodukcija glazbe „meha“ (mijeha) te razgledati odjeća napravljena od vune. Time su sačuvani od zaborava mnogi aspekti ovčarstva.

01 Pogled na Lubenice u kojima se nalazi Muzej ovčarstva

02 Škare za striženje jedan su od eksponata u Muzeju

03 „Ovca nas je prehranila“, kažu otočani

04 Iz unutrašnjosti Muzeja

05 Romano demonstrira grebene za fino češljanje vune



**LUBENICE IMAJU SAMO DVIJE ULIČICE BEZ IMENA, PET CRKVICA I SAMO ČETIRI STALNE STANOVNICE – NONICE OD KOJIH JE SVAKOJ VIŠE OD 80 GODINA. IPAK, TAMO SE LJETI ODRŽAVAJU LUBENIČKE VEČERI KLASIČNE GLAZBE, U JESEN FESTIVAL VUNE, A PLAŽU PODNO LUBENICA NJEMAČKI JE „BILD“ PROGLASIO 15. NAJLJEPŠOM NA SVIJETU**

01



02



03



04



05



06

## SURADNJA – OD FAKULTETA DO PRIHVATIŠTA

U prikupljanju raznih predmeta, vještina, znanja i običaja Muzej ovčarstva surađivao je s otočanima, ali i raznim udrugama i ustanovama. Među njima su Grupa „Ruta“ iz Cresa, Creski i Lošinjski muzej, udruge „Lesi“, „Pramenka“ i „Tunera“, Foto-klub Lošinj, Muzejsko-dokumentacijski centar, Hrvatsko etnološko društvo, Hrvatsko muzejsko društvo, Institut za etnologiju i folkloristiku, Filozofski fakultet iz Zagreba – Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju te Katedra za muzeologiju i upravljanje baštinom, ali i Prihvatište za beskućnike „Ruže sv. Franje“ iz Rijeke.



07



van Centar 'Gerbin' iz kojeg se razvila Ruralna otočna grupa, održavali smo radionice, ljetne kulturno-umjetničke i slične priredbe, ali uvijek je nedostajala specifična značajka po kojoj bi creski ruralni kraj bio prepoznatljiv. Zato nam je najvažniji zadatak bio zabilježiti, sačuvati i prenijeti što je više moguće detalja vezanih uz tradicijsko ovčarstvo, ponajprije otoka Cresca", kaže Mario.

Zadovoljan je koliko su uspjeli jer misli da su putem Muzeja prenijeli veći dio prošlosti tradicijskog ovčarstva, objedinivši edukativni i turistički aspekt.

**09 „Ovčja“ literatura.** S vremenom je prikupljena raznovrsna građa koja je prezentirana na više načina. Uz izložbu fotografija i stalni postav tradicijskih alata objavljene su tri višejezične knjižice: „Neprekinuta nit mulinera“ autora Jelene Đurkin, Marijane Dlačić i Hrvoja Badurine, u kojoj je opisan kolovrat i postupak pređenja vune, „Tajna melodija ovčje kože“ M. Dlačić i H. Badurine koja govori o štavljenju kože i izradi mijeha te „Ovca i njezini darovi“ istih autora, posvećena gastronomiji. U publikacijama je objašnjena obrada vune i ovčje kože te oruđe za njihovu preradu u razne uporabne predmete. Knjižica o gastronomiji donosi manje poznate delicije: ovčji pršut – tzv. gudić i tradicionalnu, pomalo neobičnu slasticu olito. Sve se knjižice mogu nabaviti u Muzeju.

Olito se, inače, tradicionalno spravljalo tako da se u ovčji želudac ili crijeva stavljala smjesa od brašna i šećera u koju se dodaju komadići ovčje masti, suhog voća i sl., te se zatim kuhalo oko dva sata. Posluživalo se hladno ili podgrijano na tavi. Danas se umjesto želuca kao kalup koriste drugi jestivi sastojci, a javno se poslužuje jedino u konobi „Bukaleta“ u mjestu Loznati.

No osim što su drevni „mulinera“ (vrsta malog tkalačkog stana) ili „grabuni“ (veliki, grubi češljevi za vunu) opisani u knjižici i prikazani na filmu, na temelju pronađenih originalnih alata izrađene su replike koje su se zatim koristile u radionicama za demonstracije i edukaciju školaraca i drugih. Upravo su stručni skupovi i radionice – kao i Festival vune, koji se od 2014. godine u Lubenicama održava svake

jeseni, a na njemu se izlažu ukrasi ili uporabni predmeti od vune – konkretna nastojanja da se prikupljeni predmeti i sačuvane vještine populariziraju među stanovništvom, posebice mladim i prikažu turistima.

U sklopu Festivala vune izdana je dvojezična fotopublikacija „Homage vuni“ u kojoj je predstavljeno 16 zanesenjaka i vizionara iz cijele Hrvatske, sudionika Festivala, koji vunu u obliku raznih predmeta i ukrasa nude kao umjetnost, ljepotu i životnost. Svaki od njih stvara svoju „vunenu priču“.

**Beskućnik našao novi život.** Jedan od projekata Muzeja ovčarstva bio je „Vuna (ni) je otpad/Vuna koristan otpad“, a njime se željelo promovirati uporabnu vrijednost vune i tradicionalne načine njezine obrade. Putem projekta, u rad Muzeja uključile su se i osobe iz marginaliziranih skupina, a s vremenom su dvojica, Romano Faganel i Marijan Diklić, postali stanovnici Lubenica. Romano, bivši riječki beskućnik, u Lubenicama je pronašao posao i krov nad glavom, s vremenom je postao vodič u Muzeju ovčarstva i demonstrator tehnike filcanja kojom se od vune proizvode razni predmeti. Lani su ga Hrvatska turistička zajednica, a potom i Turistička zajednica Kvarnera, proglasili djelatnikom godine u objektu kulturnog naslijeđa.

Zanimljivo mjesto kao što je Muzej ovčarstva privlači i zanimljive ljude. Prošla dva ljeta u njemu je čuvarica bila Tea de Both, Zagrepčanka koja je 20 godina živjela u Londonu, a kad se vratila u Hrvatsku, zaljubila se u Lubenice. Tea je doista bila čuvarica Muzeja, ne samo kustosica koja odradi osam radnih sati, jer je u njemu boravila 24 sata dnevno, a vrata su posjetiteljima bila zatvorena samo dok je spavala. U lubeničkom muzeju nije jednostavno živjeti, jedva da ima struju, no gospođa Tea vraća se u njega svake godine jer mir kao u Lubenicama ne može naći nigdje drugdje.

**Ovčja vuna za mobitele.** Članovi Ruralne otočne grupe – Muzej ovčarstva osmislili su nekoliko zanimljivih originalnih suvenira. Jedan od njih su jastuci koji se u Lubenicama proizvode kao nekada. Romano i Marijan naučili su cijeli postupak prikupljanja, pra-

01 Objekt u kojem je smješten Muzej ovčarstva

02 Okrugli stol u Muzeju ovčarstva na temu „Vuna (ni)je otpad“

03 Jastuk – originalni suvenir iz Lubenica

04 Prizor s jedne radionice održane u Muzeju ovčarstva

05 Publikacije u izdanju Ruralne otočne grupe na temu tradicijsko ovčarstvo

06 Mario Štosar jedan je od osnivača Muzeja

07 Ulica/put prema Muzeju

08 Izložak u dvorištu Muzeja

09 Marijana Dlačić, kustosica u Lošinjskom muzeju ima mnogo planova za daljnji razvoj Muzeja ovčarstva u Lubenicama



## NEPRIJATELJ OVCE – DIVLJA SVINJA

U moderna vremena, nažalost, vuna se baca i postaje ekološki problem. Rijetki su Cresani koji proizvode sir od ovčjeg mlijeka, a ovca se uzgaja gotovo isključivo zbog poznate creske janjetine. I sama creska ovca, autohtona pasmina posebnih karakteristika, u opasnosti je da nestane s otoka jer je tamani divlja svinja, kojoj otok nije prirodno stanište već je unesena iz komercijalnih razloga – radi lova.

01 Logotip Muzeja i Ruralne otočne grupe

02 Cresko janje na ispaši u Lubenicama

nja i sušenja vune koju zatim čiste i obrađuju tradicijskim alatima te u konačnici otočnom vunom pune jastuke na kojima je prepoznatljiv logotip Muzeja. Vrlo su traženi suvenir – simpatične vunene ovčice, rukotvorine Tee de Both, a prošlog su ljeta pravi hit bile navlake za mobitele od ovčje vune. U Noći muzeja, u koju se Muzej ovčarstva uključuje već nekoliko godina, u Lubenicama je održana radionica filcanja koju je vodio Romano Faganel. Sudionici su morali donijeti samo po jedan sapun, a konačan proizvod, torbicu za mobitel, mogli su zadržati kao uspomenu.

Filcanje je način prerade vune. Nakon češljanja i pranja vuna se s pomoću vode i sapuna pretvara u kompaktnu smjesu, koja se potom valja i stanjuje do željene debljine te se od nje proizvode razni predmeti. Važan je doprinos Muzeju pružilo i domaće stanovniš-

**„OVCA NAS JE PREHRANILA“,  
KAŽU OTOČANI JER SU OD OVCE  
KORISTILI SVE: MESO I IZNUTRICE,  
MLIJEKO, VUNU I KOŽU, KOSTI,  
PAPKE I TETIVE. SVE JE IMALO  
UPORABNU VRIJEDNOST, A MNOGI  
SU SE DIJELOVI KORISTILI I VIŠE  
PUTA, U RAZLIČITE SVRHE. DANAS  
SE KORISTI SAMO MESO, UKUSNA  
CRESKA JANJETINA**



### ŠTO SE SVE KORISTILO OD OVCE

Meso – za prehranu

Mlijeko – za sir

Koža – za odjeću, torbe i *meh* (mijeh – glazbeni instrument)

Vuna – za odjeću te punjenje jastuka i madraca

Želudac, crijeva i druge iznutrice – za prehranu

Rogovi – za ukras

Kosti – za prehranu

## U MUZEJU OVČARSTVA PROŠLIH JE GODINA ČUVARICA BILA TEA DE BOTH, ZAGREPČANKA KOJA JE 20 GODINA ŽIVJELA U LONDONU, A KAD SE VRATILA U HRVATSKU, ZALJUBILA SE U LUBENICE. BILA JE U MUZEJU 24 SATA DNEVNO – POSJETITELJE NIJE PRIMALA SAMO DOK JE SPAVALA

tvo. Angažirani su pojedinci da govore kako se nekad živjelo i radilo te demonstriraju stare vještine. Isprva su mještani bili skeptični, ali onda ih se uključivalo sve više pa se došlo do 20-ak kazivača.

**Priznanje Ministarstva.** Lubenički projekt Muzej ovčarstva prepoznat je i na nacionalnoj razini. Dobio je oznaku Hrvatski otočni proizvod koju Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije dodjeljuje proizvodima specifičnim za otočnu sredinu.

Aktualna predsjednica Ruralne otočne grupe – Muzej ovčarstva je Marijana Dlačić, inače kustosica u Lošinjskom muzeju, koja za Muzej u Lubenicama ima puno planova. „Uz neke kozmetičke aktivnosti, poput restauracije nekih eksponata i redizajna postava, preostaje nam detaljnije istražiti pojedine aspekte vezane uz ovčarstvo, koji su se prakticirali prije stotinjak i više godina pa ni najstariji stanovnici ne znaju konkretno o njima. To se ponajprije odnosi na djelatnosti vezane uz vunu, poput bojenja i izrade odjeće tehnikom filcanja. Osim toga, u planu je nadgradnja postojećih sadržaja. U budućnosti želimo imati više prakse kojom ćemo oživjeti gotovo završene djelatnosti. Izrada vunjenih jastuka već je uhodana, a nadamo se sličnom i s proizvodnjom ovčjeg sira. Cilj nam je obnoviti ovo ruralno područje na načelima održivog razvoja“, govori nam predsjednica Dlačić.

Planova je mnogo, ali je sve manje ljudi koji se sjećaju kako se nekada živjelo u Lubenicama. To prastaro naselje polako izumire, a živne samo ljeti kad stotine turista dnevno dođu uživati svim osjetilima – u prekrasnom pogledu, mirisima okolnog aromatičnog bilja, okusu domaće janjetine u mjesnoj gostionici ili zvucima klasične glazbe na koncertima za vrijeme tradicionalnih Lubeničkih večeri u župnoj crkvi sv. Marije. Većina turista posjeti i Muzej ovčarstva u kojem upoznaju nekadašnji život na otoku i tako u malom mjestu otkrivaju jedan sasvim drugi svijet. ■