

8 stalnih stanovnika
imaju Lubenice

ČUVAR TRADICIJE CENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ »GERBIN« ČUVA OD ZABORAVA NEKOĆ NAJJAČU OTOČNU DJELATNOST

Abeceđa otočnog ovčarstva u lubeničkom »dvoru«

U školi koja odavno nema klupa ni školske ploče, smješten je galerijski prostor u kojem se izmjenjuju razne izložbe, a u nekadašnjoj »popovskoj kući«, nalazi se Muzej ovčarstva. A u njemu izložbe, knjižice, filmovi i eksponati kojima se nastoji sačuvati od zaborava djelatnost koja je othranila generacije Cresana

Osmero stanovnika, mini muzej i beskrajna ljepota - Lubenice



Walter SALKOVIĆ

Marija Damijanjević (Kontova), Krista Kuljanić (Matova), Marta i Marija Kuljanić (Pačarove), Jakov i Dinka Lovrečić (Kučićevi), Marija Lovrečić (Franićeva) i Antica Mlacović (Ancijanjevi) – posljednjih je osmero stalnih stanovnika drevnih Lubenica na otoku Cresu, bisera ruralne arhitekture, koji je neprekidno naseljen još od brončanog doba, pred 4.000 godina.

Danas Lubenice živnu samo ljeti, kad stotine turista dnevno dolaze uživati svim osjetilima – u prekrasnom pogledu, mirisima okolnog aromatičnog bilja, okusu domaće janjetine u mjesnoj gostionici, zvucima klasične glazbe za vrijeme Lubeničkih večeri... Većina od tih turista posjeti i bivšu školu ili »dvor«, dva prostora u koji-

ma djeluje Centar za održivi razvoj »Gerbin«. U školi koja odavno nema klupa ni školske ploče, smješten je galerijski prostor u kojem se izmjenjuju razne izložbe, a u dvoru – nekadašnjoj »popovskoj kući«, u kojoj je stanovao župnik još dok su Lubenice imale stalnog svećenika, nalazi se Muzej ovčarstva.

Dok nam pokazuje skromno uređene prostorije u kojima se nalazi Muzej, predsjednik Centra »Gerbin« Mario Šlosar prisjeća se kako je sve krenulo: – S projektom smo započeli 2008. godine u namjeri da zabilježimo i sačuvamo što je moguće više detalja vezanih uz tradicijsko ovčarstvo. Kako je sve manje otočana koji se ovčarstvom bave na tradicionalan način, u cilju očuvanja kulturno-povijesne baštine vezane za ovu djelatnost, pokrenuli smo projekt nazvan



Marijana Dlačić s jastucima punjenim ovčjom vunom

»Muzej ovčarstva«. Do sada je prikupljena građa prezentirana na nekoliko načina. Prvo je postavljena izložba »Tradicijsko ovčarstvo« autora fotografija Waltera Salkovića i autorice teksta Marine Jurkota Rebrović te izdan prateći višezlični katalog. Centar je potom objavio tri knjižice: »Neprekinuta nit mulinera« (autori Jelena Đurkin, Marijana Dlačić, Hrvoje Badurina), »Tajna melodija ovčje kože« i »Ovca i njezini darovi« autora Marijane Dlačić i Hrvoje Badurine. Osim toga, autor Sanjin Kučić snimio je tri dokumentarna filma: Ovčji sir, Ovčja koža i Strig ovce. Postavljene su i dvije izložbe fotografija Nadira Mavrovića: »Kako se dela meh« i »Creska ovca za dug život«. Time je zauvijek sačuvano od zaborava više aspekata ovčarstva koje je nekad bilo najvažnija gospodarska djelatnost na otoku. Stariji otočani još uvijek kažu da ih je ovca othranila, a mnoge i školovala jer, osim što hrani, oblači i daje im *meh* za veselje, mogli su ponešto i zaraditi prodajom raznih ovčjih proizvoda.

Replike mulinera

U dosad izdanim publikacijama obrađen je međusobni odnos vune i oruđa za njezinu obradu do konačnog proizvoda – uporabnih predmeta. Tako je u knjižici »Neprekinuta nit mulinera« detaljno opisan kolovrat (naprava za pređenje vune u nit), postupak pređenja vune i proizvodi koji su se od nje dobivali, od čarapa do džempera. No, osim što je drevni muliner opisan u knjižici, na temelju originalnih alata pronađenih na tavanima ili konobama, izradene su replike koje su se zatim koristile u radionicama za demonstracije i edukaciju školske djece i drugih zainteresiranih.

U knjižici »Tajna melodija ovčje kože« opisan je drugi dio ovce koji se kvalitetno iskorištavao – koža. Detaljno je opisan postupak štavljenja kože i izrada mijeha (*meh*) – koji može biti vreća za držanje tekućina (mješina), naprava za raspirivanje vatre u ognjištu ili glazbalo.

Knjižica »Ovca i njezini darovi« posvećena je ovčjoj gastronomiji. Prehrambene navike otočana također pokazuju princip »iskorisiti sve što se može«, sa što manje odbacivanja zaista nepotrebnih dijelova ovce. Osim općepoznate vrhunske janjetine i sira kojeg danas rijetko tko na Cresu proizvodi osim za vlastite potrebe, ovca daje i javnosti manje poznate delicije: gudić (tzv. ovčji pršut) i olito (tradicionalnu slasticu).

Priče iz dosad izdanih publikacija otkidaju zaboravu vještine, znanja i običaje, te je nužna bila suradnja s oto-

čanima, ali i raznim udrugama i ustanovama. Među njima Šlosar izdvaja udrugu »Ruta« iz Cresa, Creski i Lošinjski muzej, udruge ovčara »Leska« i »Pramenka«, Fotoklub Lošinj, Muzejsko-dokumentacijski centar iz Zagreba, Hrvatsko etnološko društvo, Institut za etnologiju i folkloristiku, Filozofski fakultet iz Zagreba – Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju te Katedru za muzeologiju i upravljanje baštinom.

Vrijeme za novu fazu

Lubenički projekt »Muzej ovčarstva« prepoznat je i na nacionalnoj razini te je dobio oznaku Hrvatski otočni proiz-

HRANITELJICA

Stariji otočani još uvijek kažu da ih je ovca othranila, a mnoge i školovala jer, osim što hrani, oblači i daje im meh za veselje, mogli su ponešto i zaraditi prodajom raznih ovčjih proizvoda

vod (HOP) kojeg Ministarstvo regionalnog razvoja dodjeljuje proizvodima specifičnim za otočnu sredinu. Kroz posljednje dvije godine Centar za održivi razvoj »Gerbin« je prostor bivše škole posvetio upravo proizvodima koji nose oznaku HOP. Prvo su bili izloženi autohtoni proizvodi iz Primorsko-goranske i Ličko-senjske županije, zatim su gostovali proizvođači iz Splitsko-dalmatinske i Dubrovačko-neretvanske županije, a u posljednje vrijeme predstavljeni su javnosti proizvodi s cresko-lošinjskog područja koji imaju oznaku »Hrvatski otočni proizvod«, ali i ostali specifični, autohtoni proizvodi dekorativnih, uporabnih ili prehrambenih sadržaja.

Centar za održivi razvoj »Gerbin« već je godinama



Ovčje kože redovita kulisa

prisutan na otoku Cresu i prepoznat kao čuvar tradicije.

Mario Šlosar svjestan je da je došlo vrijeme za jednu novu fazu – nakon bilježenja autohtonih vrijednosti koje ne mogu opstati u prvotnom obliku, treba im dati novu funkciju: muzejsku, turističku ili edukativnu. Namjera je sačuvati građu vezanu za povijest otočnog ovčarstva, ali i pridonijeti njenoj valorizaciji, možda i oživljavanju makar kroz izradu kvalitetnih izvornih suvenira kako bi se i tim putem tradicionalne vrijednosti prezentirale posjetiteljima otoka Cresa.

Sve manje ovčara

U svojim nastojanjima nailaze i na probleme: to je prije svega stalna prisutnost divljih svinja na otoku zbog kojih se stalno smanjuje broj ovaca, te sve manji broj otočana koji su uz velika odricanja i ulaganja voljni baviti se pojedinim segmentima ovčarstva (izrada sira, dobivanje gudića, *olita*, štavljenje ovčjih koža i sl.) kojim bi se stvorio zaštitni znak otoka Cresa.

Unatoč tome, u planu za predstojeću godinu je jačanje marketinških aktivnosti kako bi Muzej ovčarstva dobio na prepoznatljivosti, a započeo je i novi projekt nazvan »Vuna (ni) je otpad« kojeg je podržalo i Ministarstvo regionalnog razvoja: vuna se češlja autentičnim alatima (grabunima i grebenima) i zatim se njome pune jastuci. Prvi je to konkretan proizvod Centra za održivi razvoj »Gerbin« i u planu je izrada dvije vrste jastuka: dekorativnih i uporabnih.

Sve publikacije Centra na zanimljiv način opisuju razne aspekte tradicionalnog načina života stanovnika otoka Cresa, no autentično iskustvo može se postići jedino odlaskom u Lubenice gdje se sve to može doživjeti u izvornom ambijentu. I naravno, uživati u svim osjetilima. Čak i preko zime u dvoru svaki posjetitelj može dobiti čaj od domaćih trava s medom, kušati domaću rakiju, a uz malo sreće i još neke delicije, kao što je autohtoni kruh iz krušne peći.



Mario Šlosar, predsjednik Centra »Gerbin«