

## Prilog 5.7. Brusić - 8000 god uzgoja ovaca iz e-knjige Z.Radić, MORE - HRVATSKO BLAGO <http://more.hrvati-amac.com>

Izdavač na internetu:  
PORTAL „HRVATI-AMAC“

Za izdavača:  
Tomislav Nuernberger

# MORE

## HRVATSKO BLAGO

## MORE – HRVATSKO BLAGO

Pripremio i uredio:  
Dr. sc. Zvonimir Radić

Objavio:  
PORTAL „HRVATI-AMAC“

Priredio  
Zvonimir Radić

ZAGREB, 2009.

1

### K A Z A L O

	Datoteka broj	Stranica knjige		
Naslovnica i kazalo	0	1		
UVODNE NAPOMENE	1	7		
PREDGOVORI	2	9		
Igor Zidić, predsjednik Matice hrvatske	2	11		
Branko Bačić, državni tajnik za more u Ministarstvu mora, prometa i infrastrukture Republike Hrvatske	2	12		
Vlado Košić, biskup, predsjednik komisije <i>Iustitia et pax</i> Hrvatske biskupske konferencije	2	13		
Ivo Čorić, pomorski kapetan, gost iz Kanade	2	15		
Zvonimir Radić, predsjednik Organizacijskog odbora	2	17		
TEMELJNE ZNAČAJKE HRVATSKOGA MORSKOG BLAGA	2	19		
Radovan Pavić: <i>Suvremene značajke i problemi Jadranske regije – pritisci na hrvatski Jadran</i>	3	21		
Zvonimir Radić: <i>Hrvatska tehnologija protiv globalne ekonomike u ratu za hrvatsko morsko blago</i>	4	55		
Davorin Rudolf: <i>Gospodarski pojas Republike Hrvatske</i>	5	67		
Mithad Kozličić: <i>Tisućljeća istočno-jadranskog brodarstva</i>	6	70		
Zvonimir Šeparović: <i>Hrvatski otočki i priobalni statuti</i>	7	80		
Andelko Akrap, Ivan Cipin: <i>Razvoj stanovništva hrvatskih otoka</i>	8	88		
Kuzma Kovačić: <i>Jedinstvenost cjelovite pojave likovnog na hrvatskim otocima Jadranskoga mora</i>	9	107		
Vjeran Piršić: <i>Nova generacija prostornih planova – uvod u apokalipsu na Jadranu</i>	10	117		
Josip Botteri Dini: <i>Hrvatska kultura na Jadranu u neprekidnom prepletu kultura europskog Sredozemlja</i>	11	120		
Darko Vlahović: <i>„Turistička kolonizacija“ – rastuća opasnost za naš obalni prostor</i>	12	124		
Branko Kirigin: <i>Palagruža – lanterna znanosti o Sredozemlju</i>	13	135		
Milorad Pavić: <i>Otočnici (izolari) – svjedočanstva o europskom i mediteranskom identitetu Hrvatske</i>	14	139		
Tatjana Bakran-Petricioli, Donat Petricioli: <i>Utjecaj različitih ljudskih aktivnosti u Hrvatskoj na morski okoliš: je li održivi razvoj moguć?</i>	15	149		
Mirko Orlić: <i>Operativna oceanografija u Hrvatskoj i ekološki nadzor islučivoga gospodarskog pojasa</i>	16	154		
Perica Cetinić: <i>Ribolov na Jadranu i Kodeks odgovornog ribolova</i>	17	164		
Marijan Jošć: <i>Mogu li transgeni organizmi ugroziti hrvatski Jadran s otocima i priobaljem?</i>	18	180		
Hrvoje Kačić: <i>Zaštita hrvatskoga priobalnog područja</i>	19	190		
Jelena Belamarić: <i>Kako uskladiti dosljednu zaštitu i održivo korištenje Jadranskog mora</i>	20	197		
Elda Šuljić, Anamarija Petrić: <i>Značaj i uloga kršćanske etike i kulture te djelatnosti Katoličke crkve u sveukupnom pomorskom naslijeđu Hrvatske</i>	21	243		
Amir Kapetanović: <i>Višestoljetne silnice hrvatske jezične integracije</i>	22	252		
Damir Salopek: <i>Rasprava Benedikta Kotuljevića „De navigatione“ – prvi europski udžbenik plovidbe</i>	23	266		
Koraljka Kos: <i>Srednjovjekovna i renesansna glazbena kultura uz hrvatsku jadransku obalu u međunarodnom kontekstu</i>	24	274		
Ozren Žunec: <i>Kastrana baština: parobrodarstvo u Hrvatskoj</i>	25	283		
Vladimir Skratčić: <i>Drveni brod</i>	26	302		
Josip Faričić, Robert Lončarić: <i>Značenje mora za suvremeni društveno-gospodarski razvitak hrvatskih obalnih regija</i>	27	306		
Ivan Lajić, Roko Mišetić: <i>Koliko je ostalo mladosti na hrvatskim otocima</i>	28	339		
HRVATSKO MEDITERANSKO NASLIJEĐE	28a	351		
Jozo Marević: <i>Oduvijek su nesuglasja o Jadranu</i>	29	353		
Ivica Žile: <i>Kulturna baština otoka Lokruma prije benediktinaca</i>	30	366		
Divo Bašić: <i>Pomorstvo Dubrovnika od XII. do početka XIX. stoljeća</i>	31	371		
Luciano Keber: <i>Ratno brodogradništvo Dubrovačke Republike</i>	32	398		
Anica Kisić: <i>Iskustvo izrade multimedijalnog DVD-a za Pomorski muzej u Dubrovniku</i>	33	406		
<b>Zdenko Brusić: <i>Osam tisuća godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu</i></b>	<b>34</b>	<b>416</b>		
Mithad Kozličić: <i>Pomorske karte i plovidbeni priručnici istočnog Jadrana tijekom povijesti</i>	35	432		
Marko Vučetić: <i>Vrijeme i klima Jadrana u antičkih pisaca</i>	36	446		
Tomislav Bilčić: <i>Jedan od problema u antičkoj plovidbi Jadranom: smjer vjetrova</i>	37	461		
Nives Lokošek: <i>Hvarski arsenal – brodograditeljska djelatnost mletačkog vojno-pomorskog arsenala u povijesti</i>	38	465		
Sabine Florence Fabijanec, Zrinka Novak: <i>Srednjovjekovno pomorstvo pod zaštitom svetaca na istočnom Jadranu</i>	39	498		
Julijano Sokolić: <i>Povijest brodogradnje na otoku Lošinju u 19. i 20. stoljeću</i>	40	514		
Nataša Bajić-Žarko: <i>Utjecaj obitelji Garagnin na pomorsku trgovinu Splitu u 18. stoljeću</i>	41	522		
Stanko Piplović: <i>Izgradnja i uređenje pomorskih muzeja u Splitu</i>	42	527		
Draško Šerman: <i>Bark «Lealtà»</i>	43	540		
Gordana Tudor: <i>Počeci parobrodarstva i nautičkog turizma u Dalmaciji</i>	44	562		
Danijel Frka: <i>Olupine (nalazi) novovjekih brodova u jadranskom podmorju</i>	45	578		
Zvonimir Freivogel: <i>Podmornice i podmorničarska tradicija na hrvatskom Jadranu</i>	46	590		
Daina Glavočić: <i>Obrada i recenzija slika “ex voto”, koje se čuvaju u Zavjetnoj kapelici Marijina svetišta na Trsatu</i>	47	613		
Nikša Mendes: <i>Slikarski opus Bazilija Bartola Ivankovića u fundusu Pomorskog i povijesnog muzeja Hrvatskoga primorja Rijeka</i>	48	626		
Robert Mohović, Dani Mohović, Dinko Zorović: <i>Prilog očuvanju pomorske baštine</i>	49	640		
HRVATSKA KOJA ŽIVI UZ MORE, NA MORU I ZA MORE	49a	651		
Iva Kurelac: <i>Dinko Zavorović i njegova „Dalmatinska povijest“ u kontekstu hrvatske jadranske kulture</i>	50	653		
Sanda Uglesić: <i>Visoko školstvo u Zadru od početaka do danas</i>	51	664		

3

4

## OSAM TISUĆA GODINA UZGOJA OVACA NA HRVATSKOM JADRANU

Htjeli mi to, ili ne htjeli ne možemo se ne složiti da ovaj «brend», kako to danas volimo nazivati, «janjetine na ražnju» ili «ispod peke» traje gotovo nepromijenjen osam tisuća godina.

Novija arheološka istraživanja najstarije prapovijesti na našim otočkim i priobalnim nalazištima otkrivaju, uz primjerke raznih kamenih i koštanih artefakata koji nam omogućavaju stupnjevanje i datiranje vremena života na pojedinom prostoru, i brojne, ne manje važne ostatke životinjskih kostiju, ljuštura školjaka i puževa kao i drugih ostataka očuvanih u slojevima nastambi. Ovi ostaci pružaju nam dragocjene podatke o vrsti i načinu prehrane, ali i resursima kojima su u pojedinim razdobljima naši davni preci raspolagali. Upravo brojnost ostataka kostiju ovikaprida, a posebno ovaca (*Ovis aries*), koja se od davnih vremena neolitika udomačila na otočkom, priobalnom i ostalom dijelu jadranskog zaleđa nametnula mi se kao naslov ovog rada.

Podaci prikupljeni tijekom arheoloških istraživanja na dva pećinska naselja, Veloj spili na otoku Korčuli i pećini Vlakno na Dugom otoku, u vremenu kraja ledenog doba pružaju uobičajenu sliku života manjih zajednica tog vremena kada nakon posljednjeg velikog zahladnjenja između 22 i 18 tisuća godina prije sadašnjosti dolazi do postupnog zatopljenja, a time dolazi do podizanje razine mora koja je u prethodnom hladnom razdoblju bila za stotinjak metara niža. Čovjek ovog razdoblja (mezolitika) prisiljen je mijenjati i način prehrane jer velike ledenodobne životinje kojima se dotada hranio nestale su a promijenjeni okoliš nudi mu sada manje sisavce, jelene, poljske glodavca i puževe, razne plodove i gomolje biljaka, te obilje raznih morskih organizama.

U slojevima pećine Vlakno (BRUSIĆ, 2004, 197-199.), datirane metodom radioakarbonske analize ugljika C14 između  $9.640 \pm 80$  i  $11.300 \pm 150$  godina prije sadašnjosti nalazimo ljuštore školjaka, morske puževe, rakove, ježince, ali i sipu i oradu, a u spomenutoj pećini na otoku Korčuli, osim ovih stanovnika mora nalazimo još i kosti tuna, sabljarko, dupina i kita zubana. (ČEČUK – RADIĆ, 2005, 53.). Stanovnici jadranskih otoka i priobalja iz mezolitičkog vremena koriste kameni i koštani alat manjih dimenzija kojeg obrađuju i prilagođavaju svojim potrebama za rezanje hrane, struganje kostiju ili kao šiljke za strelice i koplja.

Velika ognjišta, korištena u dužem vremenskom razdoblju, na koja se često nailazi u slojevima pećinskih naselja iz ovog vremena, služila su osim kao izvori topline i mjesta za pripremanje hrane. Hrana se s obzirom na tadašnje mogućnosti vjerojatno u najvećoj mjeri konzumirala sirova, dok se termalna obrada mesa mogla vršiti jedino na otvorenom plamenu ili na žaru, odnosno pokrivanjem žarom, jer prikladnog posuđa za bolje spremanje hrane još tada nema.

Krajem mezolitika, kada od sedmog do petog milenija dolazi do zatopljenja sa nešto višom temperaturom od današnje, stvoreni su još povoljniji uvjeti za život, pa neke

služilo za posluživanje i ispijanje vina. Ove zajedničke gozbe i pijanke što su se priređivale u raznim prilikama možemo dokumentirati ne samo kod pokopa nekog od članova zajednice već i prilikom podnošenja žrtve od strane mornara svom zaštitniku Diomedu na rtu Ploči kod Rogoznice, a za uspješni nastavak plovidbe, ili pak kod mističnih kulturnih skupova poput onog u pećini kod Nakovane na Pelješcu, gdje su se ove pijanke odigravale oko velikog stalaktita u obliku falusa. Ove gozbe, koje su se u spomenutim i u drugim prilikama priređivale, sigurno su uključivale «janjetinu s ražnja» a završavale općom pijankom tako omiljenom kod naroda Ardijeja i drugih stanovnika priobalja, kako nam to plastično opisuju antički pisci Teopomp, Atenej, Polibije i drugi. Drugi jedan podatak važan za našu temu uklesan je na jednoj kamenoj ploči u drugom stoljeću prije Krista pronađenoj u gradu Astakosu u Grčkoj Akarnaniji. Na natpisu što je postavljen u spomen zajedničke gozbe posvećene Zeusu Karaiosu, što se kod Beočana štovao kao bog plodnosti, spominju se najprije imena sedmorice članova svećeničkog

427

kolegija, nakon toga slijede imena drugih sudionika gozbe, potom je izdvojen Babos Dalmata koji je pripremio svečani obrok i čija je uloga u obredu bila u neku ruku najvažnija. Može se s priličnom sigurnošću pretpostaviti da je glavno jelo s obzirom na božanstvo kojem je bilo posvećeno («rogati» Zeus) bila janjetina i to vjerojatno spremljena na ražnju, a Babosu, pripadniku stočarskih Delmata, koji se našao u ovome dijelu Grčke, kao dobrom poznavao ovakvog načina spremanja bila je povjerena funkcija magiroso, obrednog kuhara (ZANINOVIĆ, 1976A, 305 – 307.).

428

Iako u posljednjih desetak godina ovčarstvo na hrvatskom kršu i u Dalmaciji postupno opada, još uvijek na pašnjacima pet županija, od Ličko-senjske do Splitsko-dalmatinske, pase preko tristo tisuća ovaca koje se isključivo koriste za proizvodnju mesa i mlijeka. Sav jednogodišnji prirast janjaca sa čitavog ovog prostora i šire, koji nije ostavljen za daljnji uzgoj, nije dostatan niti za opskrbu brojnih restorana i pečenjara od Ravnih Kotara do Splitsko-dalmatinske županije i dijela zaleđa (negdašnjeg starog liburnskog i delmatskog područja), u kojima se gotovo čitave godine kao poseban a negdje i jedini specijalitet priprema «janjetina na ražnju» ili «ispod peke».

Spremanje janjetine na ova dva najjednostavnija i najstarija načina odražava milenijsku tradiciju ovog prostora, bez obzira s koliko se ironije ili posrpnosti ponekad govori o ovim «vlaškim» običajima ili običajima s naših «epskih prostora» gdje svakom čovjeku viri «papršnjak iz usta».

## Literatura

BRUSIĆ, Z., 1999, - Z. Brusić, Hellenistic and Roman Relief Pottery in Liburnia, BAR International Series 817, Oxford.

BRUSIĆ, Z., 2004, - Z. Brusić, Pećina Vlakno, Hrvatski arheološki godišnjak 1, Zagreb.

BRUSIĆ, Z., 2008, - Z. Brusić, Pokrovnik naselje iz neolitika (u tisku), Šibenik.

MUŽIĆ, I., 2007. – I. Mužić, Hrvatska povijest devetog stoljeća, Split.

ČEČUK, B.– RADIĆ, D., 2005. - B. Čečuk – D. Radić, Vela spila - višeslojno pretpovijesno nalazište - Vela Luka, otok Korčula, Vela Luka.

RADOVIĆ, S., 2008, - S. Radović, Analiza ostataka faune sisavaca s nalazišta Crno vrilo, Crno vrilo 2, Zadar (u tisku)

RADIĆ-ROSSI, I., 1993, - I. Radić-Rossi, Amfore tipa Lamboglia 2 i Dressel 6 na istočnoj obali Jadrana u svjetlu podmorskih nalaza, Zagreb (magisterski rad)

SUIĆ, M., 1966, - M. Suić. Iz mediteranske baštine jadranskih Ilira, Radovi Filoz. Fakulteta u Zadru, 4/4, Zadar.

ZANINović, M., 1976, - M. Zaninović, Iliri i vinova loza, Godišnjak Centra za balkanološka ispitivanja XII/11, Sarajevo.