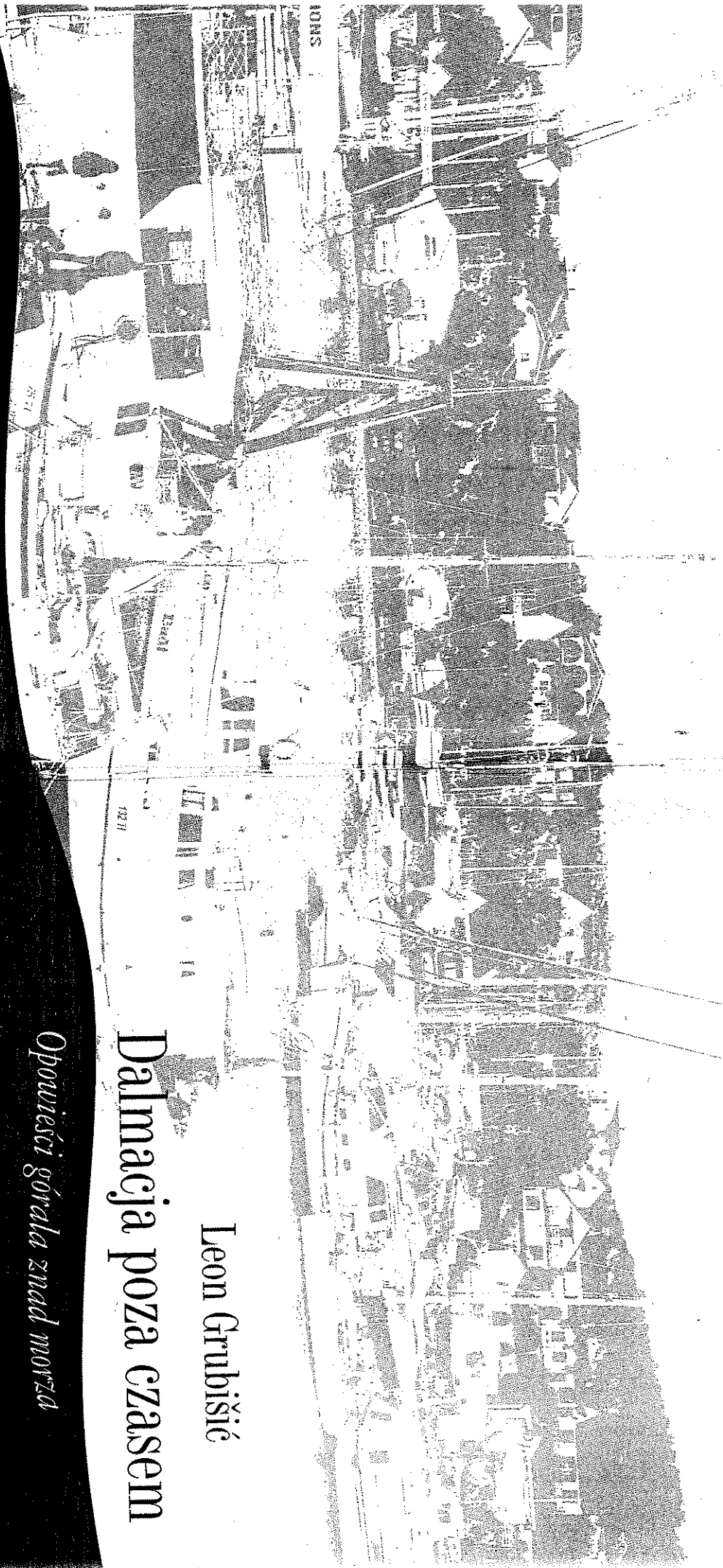


Dalmacja poza czasem

54914



Leon Grubišić

Dalmacija poza časem

Opowieści górala z nad morza

explainer **esolutions**

Poznań 2011

Od wydawcy

Książka, po którą Czytelniku sięgasz, przeznaczona jest zarówno dla zakochanych, jak i wątpliwych i poszukujących. To gawęda, leniwie snująca się po tej urokliwej krainie, tak pięknej, że aż dech zapiera. Tłumaczy związując, nawiązuje do historii. Dzięki zdjęciom pomaga poznać i zrozumieć chorwackie tradycje. Porusza się lądem i morzem, pływa wśród atrakcyjnych i nietypowych stworzeń morskich Adriatyku. Uczy wędkowania i przyrządzania tego, co złowione. Podlega wszystko miejscowym winem. Płynie promem, betińską gajetą, canoe po morzu, jeziorze, rzekach, wśród wodosпадów. Zagląda ludziom do okien, ocierając się o mury pamiętające 2000 lat historii. Przyda się, Czytelniku, jako przewodnik po wspomnieniach lub do zaplanowania podróży.

Pomysł na tę książkę dojrzał od dawna. Trochę ryzykowny, bo jak logicznie i zrozumiale wytłumaczyć emocje? Opisać krainę, której jest się częścią, którą się kocha ze świadomością jej zalet i wad? W jaki sposób prosto i zrozumiale wytłumaczyć obcokrajowcom coś, co jest naturalnie bliskie, a dla nich skomplikowane i dalekie? Dzięki studiom w Polsce, ale i wcześniej, między innymi dzięki lekturom, autor poznał historię i sposób myślenia Polaków, ożenił się z Polką z Uski i, jak często wspólnie żartują, zamieszkał nad Adriatykiem, ponieważ góry sąsiadują tu z morzem. Tutaj — inaczej niż w Polsce — rybak może być góralem. I odwrotnie...

Od pomysłu do jego realizacji często prowadzi długa i skomplikowana droga. Tak było i tym razem. Możliwie pracowaliśmy nad materiałem języka, wakacje spędzaliśmy, odwiedzając i fotografując miejsca opisywane w książce. Przede wszystkim jednak, wędrując stroną po stronie — spacerując po Trogirze, kąpiąc się w lśniącym Adriatyku, odpoczywając w cieniu platanów w Istrienie, delektując się mularni i ostrygami w Malym Stonie, popijając wino z półwyspu Peleješac — ulegaliśmy fascynacji.

Złóżymy ci Czytelniku, abys dzięki tej książce przeżył swoją przygodę i uległ czarowi tych miejsc.

Wydanie pierwsze, Poznań 2011
Copyright © Leon Grubiś, 2011
Copyright © for the Polish edition by Leon Grubiś, Przemysław Bilozor,
Wiesław Polakiewicz, Poznań, 2011

Redaktor prowadzący: Przemysław Bilozor

Redakcja: Karolina Hamling

Projekt graficzny i projekt okładki: Jacek Grzeszkowiak, Michał Pawlak

Skład i łamanie: Perfekt, Poznań

Druk: Drukarnia Read Me, Łódź

Dystrybucja: Wydawnictwo Explanator, ul. Podchorążych 33, 60-143 Poznań,
tel. (61) 855 01 12, fax (61) 855 00 78, biuro@explanator.pl

Autorzy ilustracji:

Miro Andrić: 133;

a. to. ja (Dorota) z cro.pl: 271;

Przemysław Bilozor: 146, 175;

Tom Dubravec: 12, 21, 172, 181, 220, 234;

Leon Grubiś: 18, 25, 26, 96, 133, 158, 206, 208, 229, 239, 242, 262, 265, 311;

Marta Grzeszkowiak: 252, 297;

iStockphoto®: Jim Delillo 161, Salsvia Gogh 247, Massilia 268;

Wiesław Polakiewicz: okładka, strony tytułowe, 8, 10, 11, 14, 19, 32, 34, 35, 45, 46,
48, 50, 51, 52, 55, 59, 64, 66, 68, 70, 75, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 92, 99, 102, 103,
104, 107, 114, 115, 116, 117, 119, 122, 124, 125, 127, 129, 131, 132, 135, 136, 137,
138, 140, 142, 145, 148-149, 150, 154, 164, 169, 170, 176, 179, 184, 188, 193, 196,
201, 211, 213, 215, 216, 218, 222, 225, 254, 256, 261, 266, 279, 283, 284, 285, 286,
290, 292, 295, 299, 301, 302, 305, 315, 316;

Tony Poljak: 153;

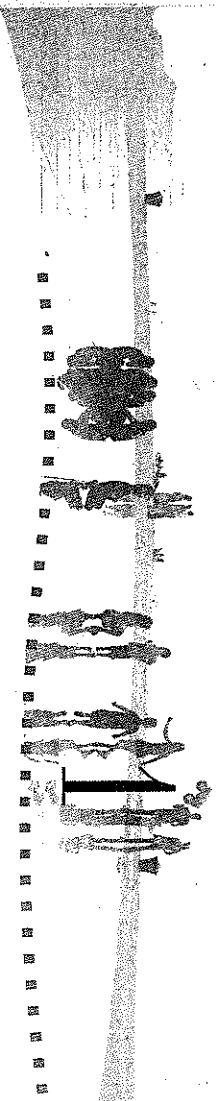
[Zlatko Radman]: fotografia autora na okładce;

Pero Ugarković: 205;
Wikimedia Commons: SpeedyGonsales 27, strona tytułowa; Pline 110; H.Zell 111; OSRH
197; Litany 245; Chris_73 277, 280; Rama 278; Chris Eason 288; Becky A. Daybuff 306;
www.logotypes101.com: 187

Wydawca dołożył wszelkich starań, aby zawarte w niniejszej publikacji informacje były precyzyjne i prawdziwe w chwili przekazania do druku. Jednocześnie wydawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe na skutek wykorzystania materiału zawartego w książce.

All rights reserved
Printed in Poland
BIBLIOTEKA PUBLICZNA
im. Stefaniowa Stojicza
w Dzielnicy Bielany m. st. Warszawy
Wypożyczalnia dla Dorosłych, oddział N 22
ul. Rużicka 12/14
11-010-00000

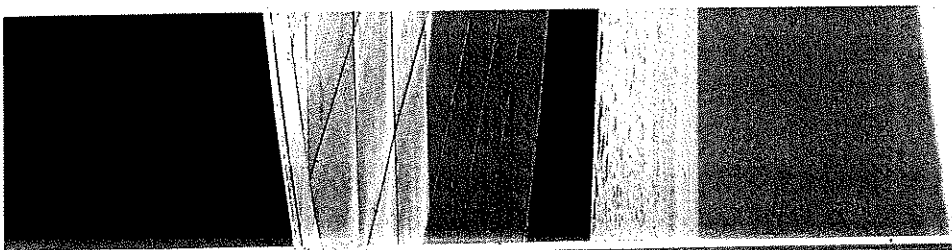
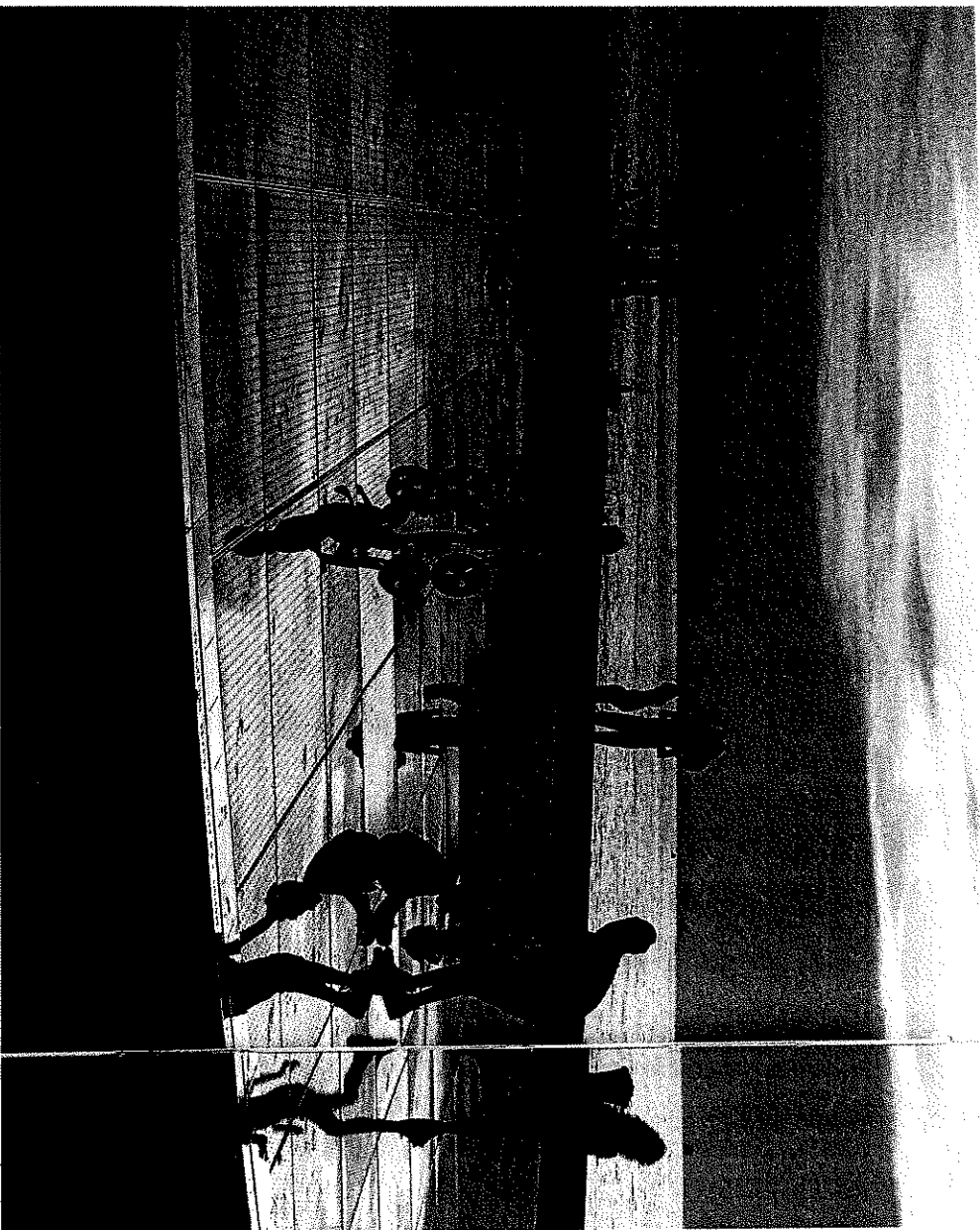
Nr inw. 71914



Żupania zadarska

DAWNO, DAWNO TEMU, STAROŻYTNI RZYMIANIE Dalmacją nazywali obszar geograficzny między rzekami Krka i Cetina. Zamieszkivali go Ilirowie plemienia Dalmatów — stąd pochodzenie nazwy. Rzymianie podbili ten obszar, a następnie zdobywali również sąsiednie tereny. Kolonia, która na północy sięgała aż do ówczesnych Węgier, zwana była Dalmatią. Obecnie Dalmacją nazywa się południe Chorwacji, wyspy wybrzeże i pas gór. Dalmacja zaczyna się od wyspy Pag i sięga do Zatoki Boki Korońskiej na granicy z Czarnogórą. Tak więc, spoglądając na mapę administracyjną, Dalmacja zaczyna się na północno-zachodnim krańcu żupanii zadarskiej; na surowych skalnych zboczach góry Velebit i na łysej wyspie Pag. Góry Velebit nie są najwyższym masywem w Chorwacji, jednak ciągną się wzdłuż Adriatyku na długości 140 kilometrów.

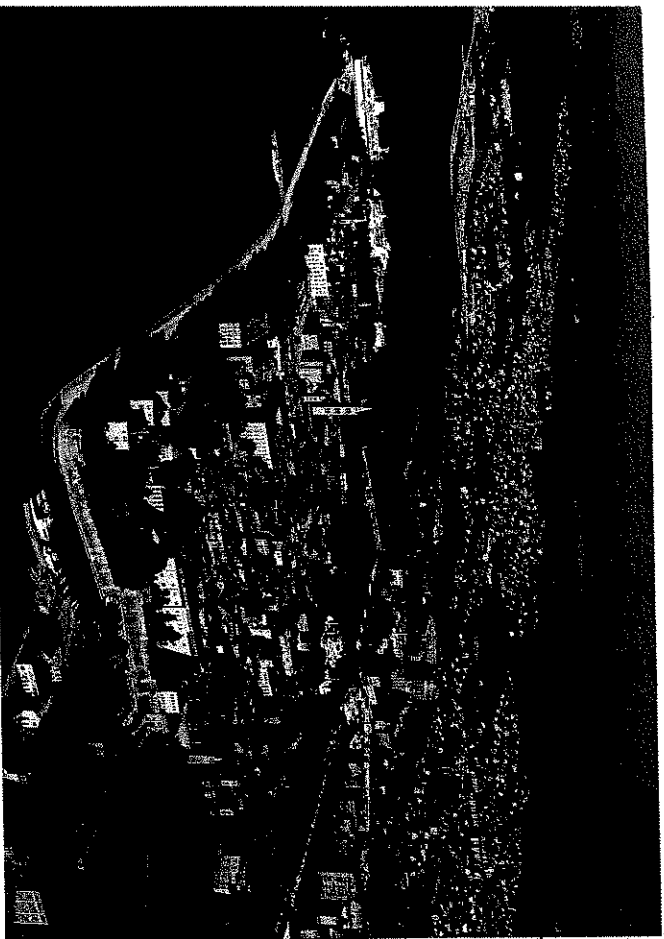
Istnieje znacząca bariera klimatyczna między wybrzeżem i lądową częścią kraju. Na Velebicie rodzi się *bura* (*bura*), która mocno uprzykrza się, a często i zabiera życie, niejednemu człowiekowi morza. Po południowych stokach, wyglądających na niezamieszkaną, uderza w powierzchnię morza z prędkością nawet do 200 kilometrów na godzinę i — w zależności od kierunku — blokuje ruch morski i drogowy do Rijeki na północ lub na południe do Zadaru. Tak mocna bura wytwarza krótkie fale, które się nie roz-



wijają w górę. Silne, porywiste podmuchy ścinają ich grzbiety, tworząc gęsty pył morski, jaki unosi się w powietrzu daleko w stronę lądu. Najbardziej na burę i pył morski wystawiona jest wyspa Pag — właśnie przez to wygląda niczym surowa, kamiennista pustynia z powierzchnią podobną do kszycycowej. Gdzieniedzie pojawia się kilka listków szalwii lub innej odpornej rośliny aromatycznej, stanowiącej pożywienie dla najchudszych owiec, jakie w życiu widziałem. Jednak właśnie te owce dają mleko, z którego robi się najdroższy ser, jaki znam.

Podróżując nad Adriatyk autostradą, górę Velebit będziecie widzieć już z daleka. Jednak do Dalmacji wjedziecie, przejeżdżając przez tę górę tunelem Sveti Rok długim na prawie 6 kilometrów. Wyjeżdżając południową stroną tunelu i zjeżdżając autostradą, niczym serpentyną, w kierunku południa, jak na dłoni widać będzie prawie całą zupanię zadarską. Na południu góra Velebit kończy się kanionem rzeki Zrmanja, wpływającej od razu z kanionu do Morza Novigradzkiego — takiej ciekawej, prawie zamkniętej zatoki. Zrmanja, owa góraska rzeka przed ujściem do morza, przepływa przez miasteczko Obrovac, którego nazwa jest w Chorwacji synonimem nieudanych lokat, ponieważ w czasie socjalizmu została tam dokonana olbrzymia inwestycja w fabrykę do przeróbki boksytu, a ta nigdy nie zadziałała, jak powinna. Morze Novigradzkie jest dużą zatoką z wąskim połączeniem z Morzem Adriatyckim. Kanał ten musicie przejechać mostrem znajdującym się w Maslenicy. No, chyba że wieje wspomniana już sztormowa burza, porażająca poprzewracać samochody na drodze. W części wschodniej Morza Novigradzkiego znajduje się inny kanał prowadzący do Morza Karińskiego (jeszcze jednej zatoki). Patrząc z góry na południowy wschód, zauważycie stosunkowo płaski teren, który w związku ze swą morfologią ma i stosowną nazwę Ravni kotari (Płaskie Kotary). To obszar od zawsze używany do uprawy roli, niestety po ostatniej wojnie części terenów jest nadal zaminowana i duże powierzchnie pozostają niewykorzystane. Inni wolą zarabiać na turystyce i nie zajmować się rolą, co

Podróżując nad Adriatyk autostradą, górę Velebit będziecie widzieć już z daleka



Panorama
Zadaru

jest też powodem tego, że część ziemi stoi odłogiem. Jednak powoli i to się zmienia.

Spoglądając przed siebie w kierunku autostrady, zobaczycie kanion kanału łączący Morze Adriatyckie z Adriatykiem oraz most w Maslenicy. Jest to nowy most, bo stary został zburzony w czasie ostatniej wojny. Niedaleko Maslenicy znajduje się małe miasteczko Poseđarie, którego mieszkańcy, zmuszeni żyć z dokuczliwą burą, wykorzystali ją najlepiej, jak potrafili. Nie, nie są żeglarzami, surferami, nie stawiają elektrowni wiatrowych, ale od wieków na tej burze suszą najlepsze dalmatyńskie *priny* i *kasjerdy*. Bardziej na wschód, w oddali, widać most prowadzący na wyspę Pag. Za tym mostem znajduje się zatoka z laguną, w środku której leży niewielka wyspa, a na niej miasto stare i z ciekawą historią. Jest to Nin — niegdyś morska siedziba chorwackich królów i biskupów, port wojenny broniący *mare nostrum*. Obecnie to takie morskie miasto, do którego nie można dopłynąć statkiem,

ale tylko lokalnymi łodziami z płaskim dnem nazywanymi *plazanje*. Niedaleko tej laguny, w kierunku zachodnim, znajduje się następny most, prowadzący na wyspę Vir. W związku z bliskością Zadaru, dobrą komunikacją oraz ładnymi plażami, w ostatnich latach przybywa tam domów, hoteli, apartamentów, a najgorsze jest to, że każdy buduje na swój własny sposób, nie zważając na ogólną estetykę wyspy. Po prawej stronie, stromo do wybrzeża, opuszczają się skaliste stoki Velebitu i tam też znajduje się Park Narodowy Paklenica, skalny wąwóz, światowa mekka dla wspinaczy, z setkami opisanych i uzbrojonych szlaków skalnych.

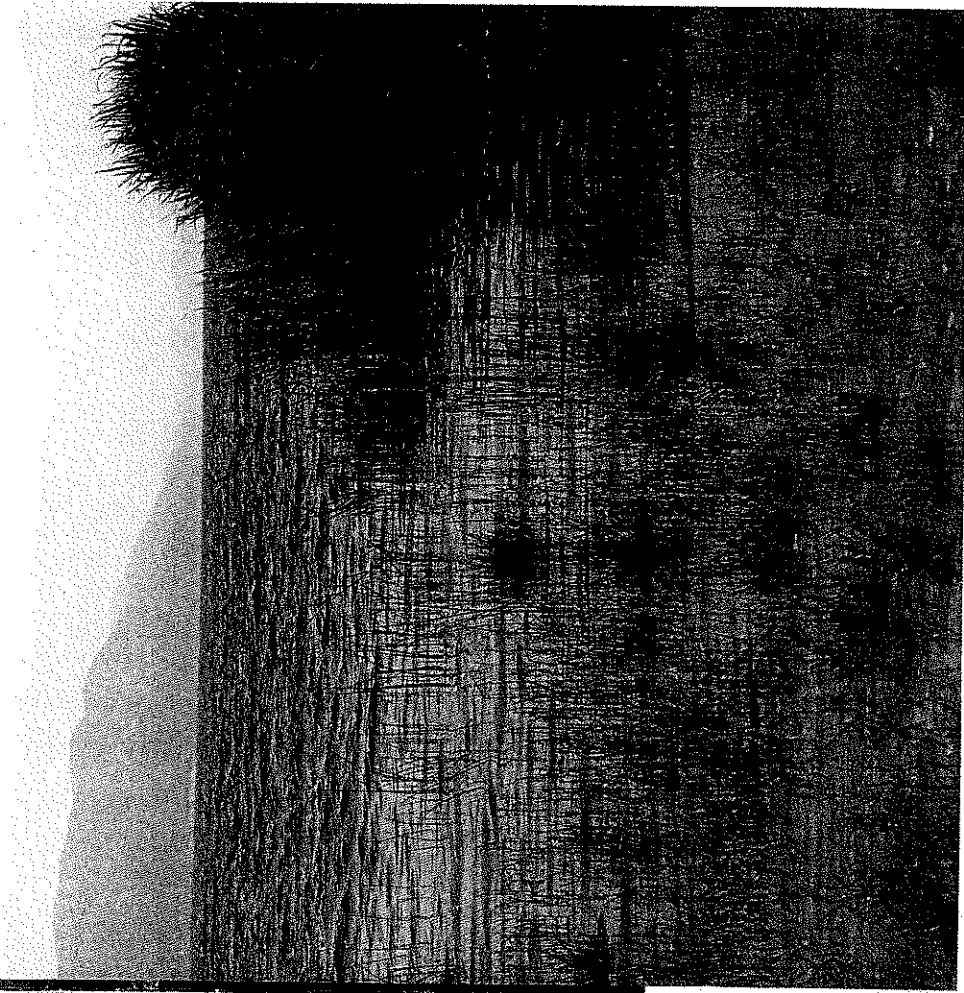
Centralnym miastem regionu jest Zadar. Stary Zadar, lub jak się niegdyś nazywał Jadrta (Jadria), mieści się na półwyspie. Rozległa okolica pełna jest archeologicznych dowodów istnienia w tym miejscu dużych osad z najwcześniejszej historii. Jadrta powstała wiele stuleci przed naszą erą. Istnieją dowody, że tutaj zamieszkiwał starożytnośćnomorski lud, nawet przed plemionami Ilirów. Iliryskie plemię Liburnów miało siedzibę w Zadarze, z kolei po nich rządźli miastem Grecy, Rzymianie, Chorwaci, władcy z Wenecji i wielu, wielu innych.

Zadar to najbardziej dynamicznie rozbudowujące się miasto we współczesnej Chorwacji. Rozwijają się tu równolegle wszystkie gałęzie gospodarki, a liczba mieszkańców stale rośnie i dochodzi już do 100 tysięcy. Wzdłuż wybrzeża — za Zadarem w kierunku południa — znajduje się wiele małych miejscowości, a prawie w każdej napotkacie porty żeglarskie popularnie nazywane marinami. Największą jest Sukošan, do której w każdej chwili wpływa, wypływa i cumuje wiele jachtów z polską banderą. Właśnie poprzez położenie geograficzne, nową autostradę i atrakcyjne akwarorium, na którym rozsiane są setki wysepek, region Zadaru stał się centrum turystyki żeglarskiej.

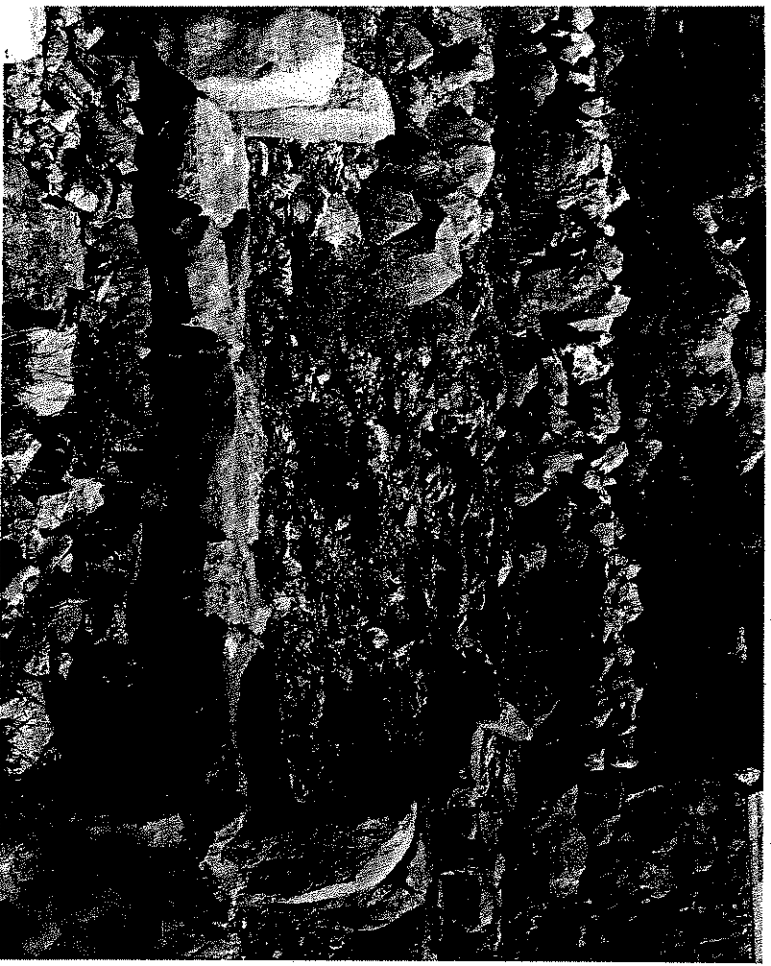
Bardziej na południe znajduje się Biograd — młode miasto, z XIX wieku, wybudowane przez Chorwatów. Jego zaplecze to teren rolniczy, ziemia jest żyzna, a słodka woda dostępna z rzeki Vranj, która ma ujście do Jeziora Vrańskiego. Jest ono fenomenem natury o powierzchni ni ponad 30 kilometrów kwadratowych i jednocześnie największym naturalnym jeziorem w Chorwacji. Ma połączenie z morzem, ale jest

Przed Zadarem cumuje spora flota wysp, dużych i małych, zamieszkałych i bezludnych, rozciągniętych wzdłuż brzegu w kilku rzędach. Z większych, w najbliższym sąsiedztwie Biogradu, należy wymienić Pašman, a *vis-à-vis* Zadaru — Ugljan. Ugljan jest bardzo interesującą wyspą z kilkoma miasteczkami, a co ciekawe, mającymi swój specyficzny dialekt. Jednym z najbardziej znanych miejsc jest Kali — miasto rybaków. Każdy z nich pracował wiele lat na wszystkich morzach świata. Morze zakodowane mają w genach, a ryby im nie śmierdzą. To pionierzy hodowli tuńczyków na sushi i sashimi w Australii i Chorwacji.

W drugim szeregu znajdują się wyspy, patrząc od południa ku północy: Žut, Iž, Rava, Sestrunj, Zverinac, Molat, Ist, Olib, Silba, Škarda i Premuda. Całkiem w kierunku ortwartego morza, na południu, znajduje się archipelag setek wysepek skupionych wokół wyspy Kornat. Z kolei na północy położona jest najdłuższa chorwacka wyspa, której nazwa pasuje do miejsca w rywalizacji — Dugi Otok. Na południu, gdzie się styka z Kornatami, zakończony jest wysokimi, urwistymi skałami, a ze strony północnej przepiękną Zatoką Telašćica. Mieszkają tam ludzie, dla których łodzie, liny, węzły, żagle, szkle i busola to przedmioty użytku codziennego. Pływają, sterują, wiosłują dosłownie wszyscy — wedle równouprawnienia — kobiety i dzieci, dziadkowie i młodzi. Tutajsi ludzie nie lubią łodzi plastikowych, tylko drewniane. Na łodziach z ozaglowaniem łacińskim (żagiel ma kształt trójkątny, powieszony na gafel, który często jest dłuższy niż cała łódź) mogą rozgrywać regaty. Ten typ łodzi używany był kiedyś na całym Morzu Śródziemnym, a wymyślony został przez rybaków, żeby mogli pływać nie tylko z wiatrem, ale i pod wiatr. Żupania zadarska jest ciekawa także dzięki temu, że ma najwięcej skarbów przyrody chronionych na różne możliwości. Cała góra Velebit jest parkiem natury, tak jak i Jezioro Vrańskie lub Zatoka Telašćica. Na Velebitie znajdują się dwa parki narodowe — Sjewerni Velebit i Paklenica. Całe Kornaty stanowią również park narodowy o tej samej nazwie. Jednak Kornaty administracyjnie należą do Szybeniku, tak więc o nich nieco więcej w następnym rozdziale.



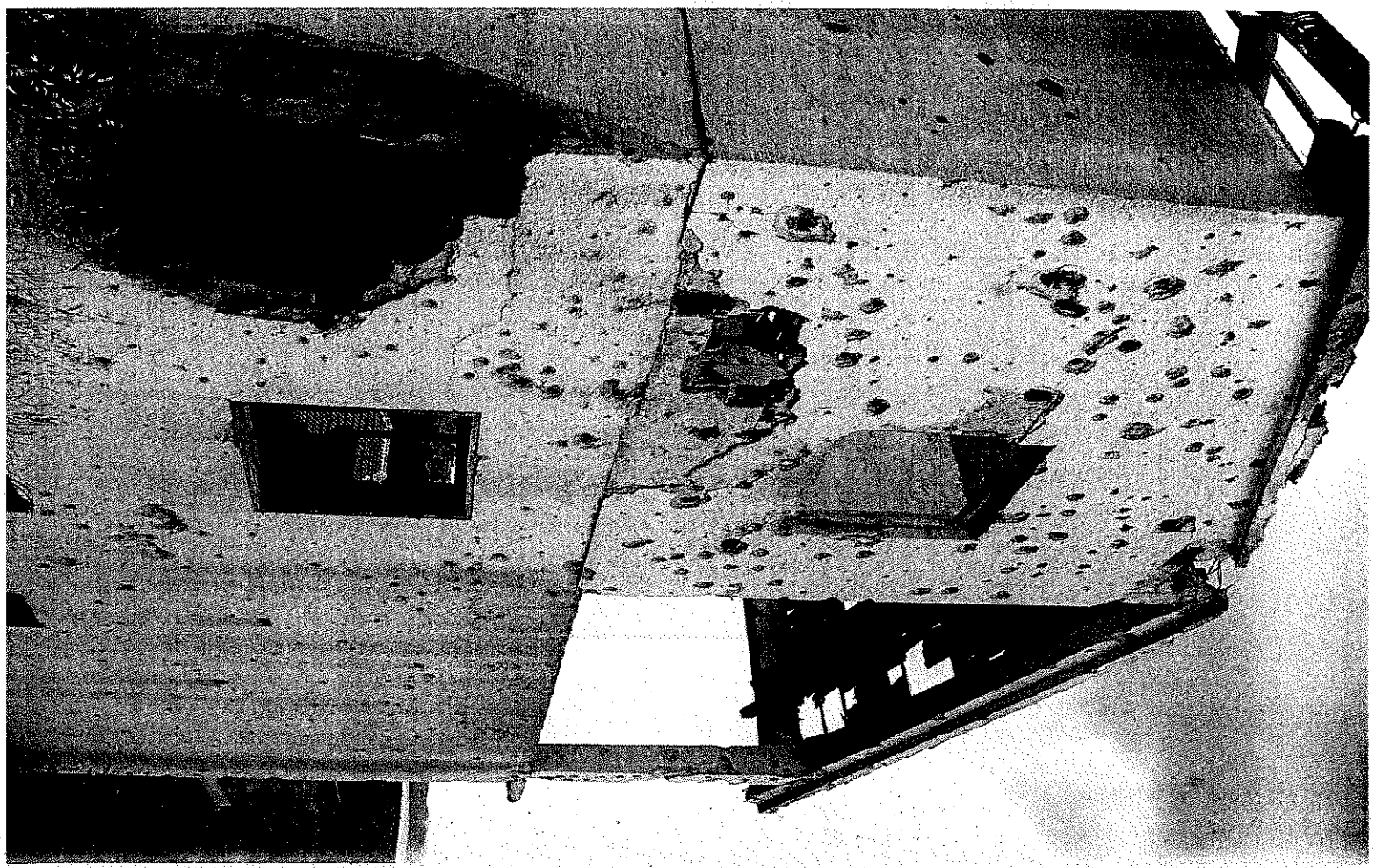
Jezioro Vrańskie również zasilane wieloma źródłami wody słodkiej. Występują w nim duże ilości ryb słodkowodnych i dwustodowiskowych. Na tym jeziorze koczują wędkarze z całej Chorwacji, oczekując na połow gigantycznego szczupaka, suma lub karpia. Północny brzeg bogaty jest w roślinność szuwarowo-bagienną, która stanowi ostoję dla ptactwa wodnego. Całe jezioro jest chronionym parkiem natury, w szczególności jako rezerwat ornitologiczny.



Mirila bez problemu zauważyła przy drózkach, a rozpoznacie je po płaskim kamieniu postawionym pionowo z wyrzeźbionym krzyżem

zalo polozyć, a ponieważ nie było gdzie, kładło się go do *mirila*. *Mirila* bez problemu zauważyła przy drózkach, a rozpoznacie je po płaskim kamieniu postawionym pionowo z wyrzeźbionym krzyżem — jeden znajdował się przy głowie, drugi stał u stóp. Pod nieboszczykiem znajdowały się kamienne płyty wkopane w ziemię. Ciekawostką jest, że miejsce to było niegdyś częściej odwiedzane, ozdabiane i pielęgnowane niż grobowiec — ponieważ w grobowcu znajdowało się jedynie ciało, które dusza opuściła, jak leżało na *mirilu* — dlatego ma ono szczególne znaczenie.

W czasie ostatniej wojny ze szczytów *Velebitu* Chorwaci bronili *Zadaru*. Nie było im lekko. Walczyli bez ciężkiej broni, słabo uzbrojeni, tylko z wiarą, ojczyzną i wolnością w myślach wspomaganych



dalmatyńskim *dišpetem* zatrzymali wroga. Niestety po wojnie jeszcze gdzieśgdzie na szczytach Velebitu pozostały pola minowe. Chorwaci rozbili już te, które sami zakładali. Nadal jednak trwają rozmowy „handlowe” mające na celu otrzymanie map pól minowych od drugiej strony. Wszystkie wytyczone szlaki są wolne od min. Dlatego rada — a w parku będą was wielokrotnie ostrzegaly tablice — schodząc z samej góry, trzymajcie się szlaków, pod żadnym pozorem nie zbaczajcie z nich. I jeszcze jedna prośba — jeżeli gdziekolwiek zobaczycie czerwoną blaszkę, która ostrzega o minach, nie zabierajcie jej na pamiątkę. Jest to groźne i wyjątkowo nieodpowiedzialne, gdyż brak takiej informacji może doprowadzić do czegoś nieszczonego.

Przejdźmy od tych strasznych rzeczy w inny wymiar. Właśnie tutaj, u wrót Dalmacji, użyłem wyrazu *dišpet*. Niby takie sobie słówko z sześcioletniego liter, nieschludnie schorwaszczone włoskie *dişpetto*, co po polsku znaczy 'pomimo'. Jednak ma ono olbrzymie znaczenie. Te sześć liter opisuje mentalność ludu Dalmacji. Cechę, którą ciężko wytłumaczyć komuś, kto w łańcuchu DNA nie ma chociaż jednej cząstki z Dalmacji. Dišpet to jakby stan mentalny powiązany z emocjami i fizjologią. Spróbuję to opisać i niech mi będzie wybaczone, jeżeli mi się nie uda. Dišpet rodzi się w małej lub bardziej ekstremalnie niekorzystnych warunkach, kiedy człowiek jest już na kolanach, upokorzony, załamany, rozbity i połamany. Kiedy stoi na granicy śmierci, bankructwa, przegranej, czy też w innych trudnych życiowych sytuacjach. Wtedy rodzi się dišpet — 'pomimo'. Z wiarą w pomoc Boga, ale, co istotne, i z wiarą w siebie, dokonuje korzystnego zwrotu. Pomimo problemów człowiek otwiera oczy, zaciska zęby, podnosi się z kolan, pojawia się wymuszony uśmiech na przekorę wszystkim, którzy myśleli, że skończy się złe, że już koniec. Kręgosłup się prostuje i postawa staje się strzelista jak nigdy doraż. Adrenalina buzuje, rodzi się olbrzymia energia życiowa, która jak lawina usuwa przed sobą wszystkie utrudnienia. Pomimo trudności trzeba osiągnąć sen czy cel, jak kto woli. Sen o wolności, o ukończeniu studiów, o dobrym winie z winorośli uprawianej na skałach, o godnym życiu na skromnych wyspach, sen Ivaniševicia o wygranej na Wimbledonie. Gdyby nie ten dišpet może

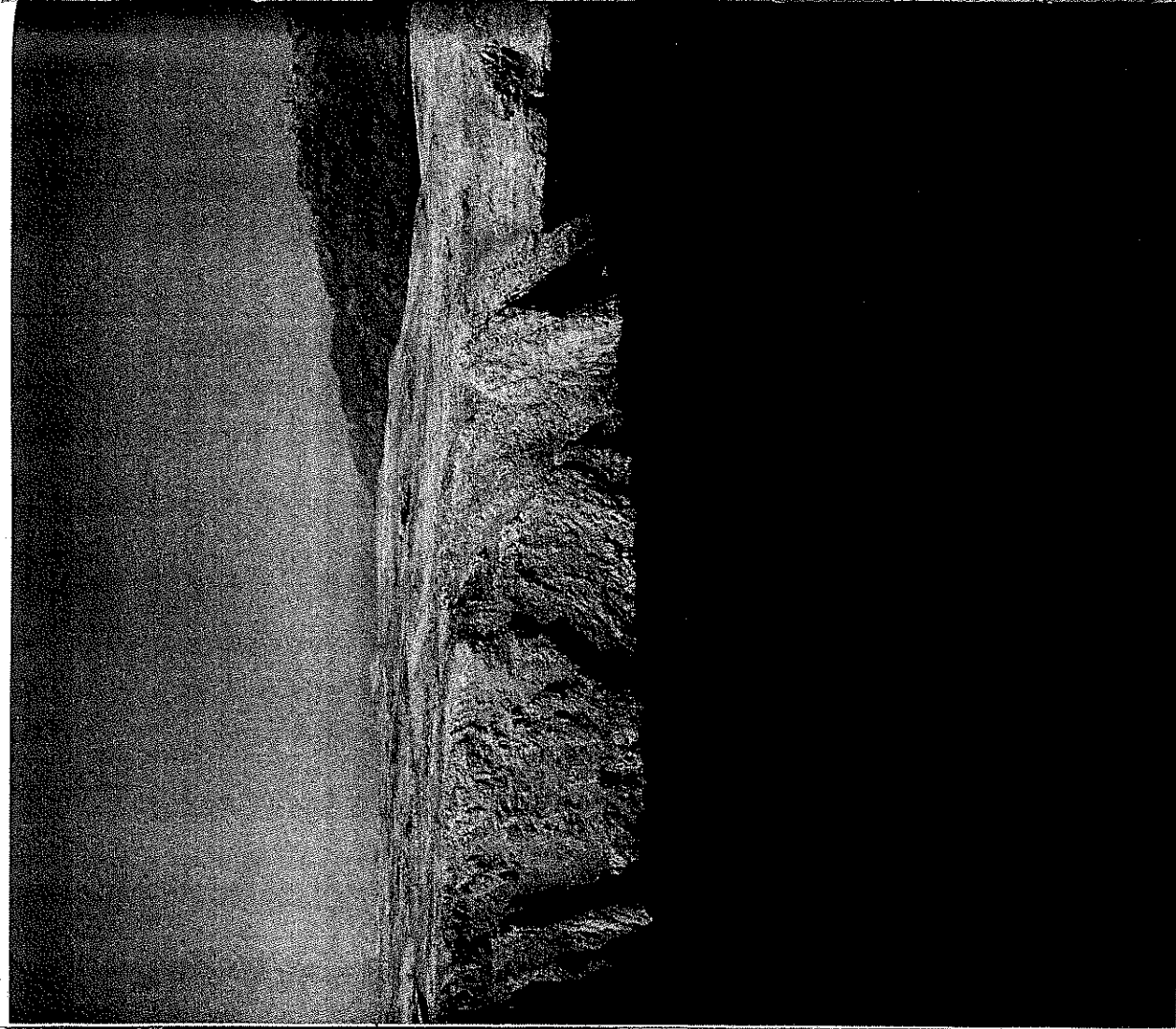
by nas już dawno tutaj nie było, może nigdy Chorwaci nie wygraliby w piłkę nożną z Angolami i Niemcami, może by nigdy nie dzielili na nartach. Bóg jeden wie, co by z nami było, gdyby nas pozabawiono dišpetu.

No dobrze, jeśli z dalmatyńskim dišpetem postanowiliście, że nie będziecie więcej deptać śladami DDR-owskiego Indianina Winnetou po dziczach, proponuję więc zejście na wybrzeże i regenerację sił przy stole, bo jak mawiała moja śp. babcia Delfa: „Synu Leonie, pamiętaj! Siła i zdrowie wchodzi przez usta. Jesteś z tego, co zjadasz”.

Zapraszam na *brudet*, kiedyś proste danie gotowane w każdym domu na wybrzeżu Istrii i Dalmacji, a obecnie nawet na czołowym miejscu w jadłospisie najbardziej ekskluzywnych restauracji. Istnieją setki przepisów na *brudet*, ale tak szerze mówiąc, każdy robi swój i to go właśnie wyróżnia jako danie. Jest to potrawa z ryby, którą się podaje z *polentą* lub zwykłym pieczywem. Dawniej, po II wojnie światowej, w okresie największej biedy, jednego dnia polentę zjadało się z mlekiem, następnego na patelni zasmażano się skwarki, którymi ją polewano. Kolejnego — z zsiadłym mlekiem z dnia pierwszego, w piątek jadło się samą polentę, bo to dzień postu, potem znów zasmażano na maśle... i tak na okrągło. Z tamtych czasów ludzie pamiętają i „przysmak” o nazwie jajka Trumana, którym zartobliwie określano jajka w proszku, dostarczane z Ameryki w ramach pomocy humanitarnej UNRRA.

Podaję przepis na *brudet*: do płaskiego, szerokiego garnka wlewamy trochę oliwy, obróbimy olej roślinny i zasmażamy posoloną cebulę pokrojoną w krążki. Jak cebula jest już nieco zeszklona, na olej układamy rybę w całości lub pokrojoną na większe kawałki. Po obróbie i dodajemy pokrojone pomidory, liść laurowy, przyprawy wedle gustu, czosnek, a następnie wszystko zalewamy białym wytrawnym winem lub wodą na tyle, żeby ryba była w niej zanurzona. Nie więcej. Niektórzy dodają też pokrojone ziemniaki, aby zagęścić sos. Kiedy ja robię *brudet* z kalmarów, dodaję ziemniaki. To danie gotuje się najpierw pod przykryciem około 15–20 minut, po czym się je odkrywa, żeby jak najwięcej wody wyparowało, a ryba została w zagęszczonym sosie. Uwaga! Tego dania się nie miera, ale żeby zawartość nie przyswartała do dna, należy garnkiem delikatnie poruszać w lewo i w prawo — oto wystarczy zabiegi. Znakomity dodatek może stanowić do tego polenta, czyli zaryzyczna kasza kukurydziana. Do wrzącej, posolonej wody wsypuje się kaszę kukurydzianą i miera, gotując 5 do 10 minut.



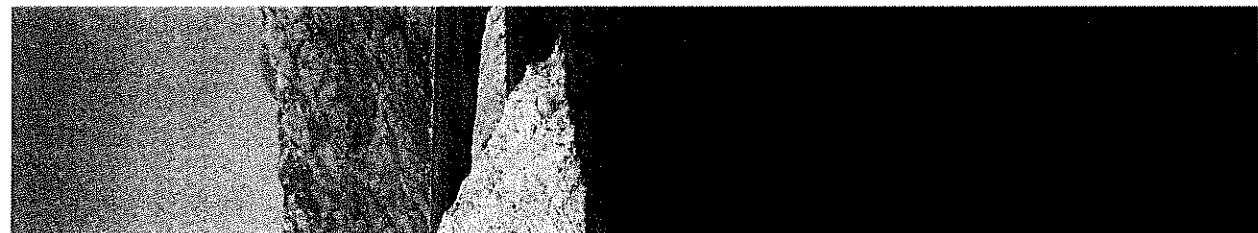


kiełbasy — *šokola*, marynowanych lub smażonych i solonych oliwek, kaparów, a nawet filetów solonych rybek. Do mezy pasuje również ser marynowany w oliwie.

Pag

Do żupanii zadarskiej można wjechać również z innej strony. Wystarczy na Jadrance zjechać do portu promowego niedaleko wioski Prizna, a stamtąd przepłynąć promem na wyspę Pag. Już z daleka zostaniecie zauważeni albo przerażeni widokami — tylko kamień na kamieniu. Ostre skały tworzą pustynię, tylko gdzieniegdzie listek szalwii nieco łagodniejszego koloru. Pustynia ta przegradzona jest kamiennymi murkami. Po cholere im te murki? — pyta niejeden turysta przyjeżdżający tutaj po raz pierwszy. Otóż murki są granicami pastwisk, na których pasą się owce. Takie specjalne, *paške*, kudłate, chudzieńkie, wysportowane owieczki dające mleko, z którego tu na miejscu robi się znany i ceniony w Chorwacji, ale i za granicą, bardzo twardy *paški sir*.

Pag jest piątą co do wielkości chorwacką wyspą, długą na około 60 kilometrów, a z szerokością jest różnie: od 1 do 10 kilometrów. Z kolei linię brzegową ma tak postrzępioną, że jej długość wynosi prawie 300 kilometrów. Więcej niż 3/4 Pagu jest kamienną pustynią o księżycowej powierzchni. Wyspa wygląda tak, ponieważ jest wystawiona na silny północny wiatr wiejący z Velebitu — burę. Bura to silny i porwisty wiatr, który nieraz wieje z prędkością powyżej 150 kilometrów na godzinę. Wtedy się w Kanale Velebickim, dzielącym wyspę od ładu, „gotuje” morze. Jednak te sztormy nie charakteryzują się wysokimi falami, ale bryzą, która się unosi wysoko w powietrze, a powstaje w momencie, kiedy poryw wiatru ścina pianę z fal i tworzy chmurę mikrokropelek morskiej wody. W czasie sztormów dla żeglarzy zgub-



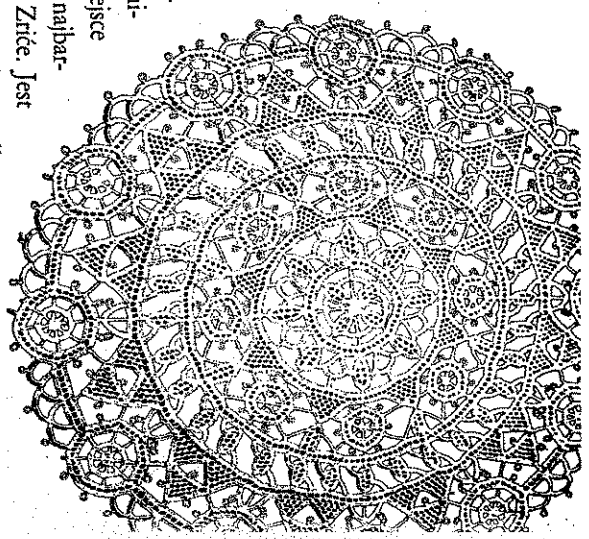
ne może być nie tylko zatopienie jachtu, ale i uduszenie się poprzez wdychanie powietrza nasyconego kropelkami morskiej wody. Buryza niesiona burą zalewa większość Pagu. Tam, gdzie najbardziej widać jej działanie, między kamieniami, rosną jedynie nieliczne gatunki aromatycznych ziół, z których najwięcej jest szalwii. Właśnie sól morską i aromatyczne zioła oraz tradycyjny sposób wywarzania sera pańskiego kryją sekret jego dobrej jakości.

Bez względu na surową skorupę Pag jest bardzo bogaty w atrakcje i różnorodnie ciekawostki, tak samo jak ciekawa jest historia wyspy. Na jej środku znajduje się duża zatoka — Paški zaljev — gdzie leży stolica wyspy o nazwie — zgasdnijcie — również Pag. Jego umińskie-wienie jest związane z pobliską warzelnią soli, która w średniowieczu stanowiła szczyt złoto i towar strategiczny. Właśnie przez to Pag, nieestety, miał barwną historię. Ciagle był przedmiotem sporu między Zadarem a władcami z Wenecji. Walki trwały, z krótkimi przerwami, kilka stuleci. Miasto Pag, w obecnej formie, zaczęto budować za rządów Wenecji w roku 1403 i trwało to przez blisko 20 lat. Największy rozkwit ekonomiczny i kulturowy nastąpił za rządów Francji w latach 1805–1812. Właśnie poprzez taką wojowniczą historię i różne wpływy do dnia dzisiejszego istnieją ledwo dostrzegalny podział mieszkańców Pagu. Ci z północnej części wyspy, z Novallji, składają się ku Senjowi i Rijeci, natomiast ci z południa za miasto macierz uważają

Zadar. Dlatego teraz wyspa jest podzielona administracyjnie między dwie żupanie.

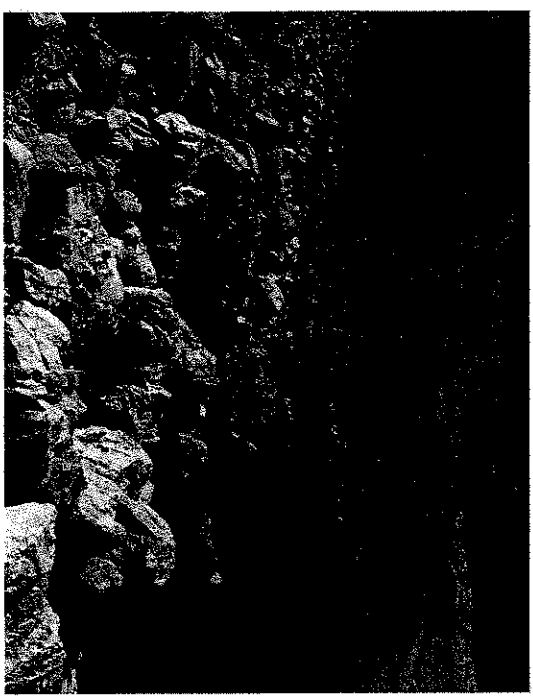
Pag ma przepiękne zwirowe plaże. Najbardziej znane są te długie na 20 kilometrów, które ciągną się wzdłuż Zaroeki Paškijej. Wśród innych plaż najbardziej cennie i znane są te piaszczysto-zwirowe: Casska 2,5 kilometra na wschód od Novallji, Planika, Sraško oraz Sveti duh, na której jest miejsce i dla tych alergicznych na ubrania. Jednak najbardziej znaną rozrywkową chorwacką plażą są Zriće. Jest ona piaszczysta, ze zwiernem, ale młodzi turysci nie jada tam dla piasku. Na wybrzeżu znajdują się liczne knajpki, które są znane z nieprzerwanym imprez. Jak impreza się zaczyna w czerwcu, to trwa do nie wiadomo kiedy... Dzień i noc trwają tańce, koncerty, konkursy, wybory miss każdego typu, zalory rozprawionej młodzieży i tych, co się młodymi czują. Chętni młodzieżowej przygody na pewno tam coś dla siebie znajdą.

Pag oprócz kamienia, sera i różnorodnych plaż może zaskoczyć was bogactwem dziedzictwa kulturowego. Najbardziej znaną i pożądaną rzeczą jest *paška šipka*. Wzornictwo tej twardo dzierganej cienką nicią koronki jest znane od stuleci. Pierwsze informacje o niej znajdujemy już w XV stuleciu, kiedy to wspomniana została w konkretnie klasztoru sióstr Dominikanek. Pierwszy raz była przedstawiona na targach rękodziel w 1880 roku. Na początku XIX wieku powstała specjalna szkoła dla kobiet wyrabiających te drogie artykuły, które z Pagu eksportowano na różne dwory całego świata. Swojego rodzaju promotorem była cesarzowa Maria Teresa, która na dworze w Wiedniu zatrudniała kilka kobiet wykonujących tę niezwykle misterną pracę. Szkoła nadal działa. W jednej z nich, tak jak niegdyś, pracują starsze panie dziergające i sprzedające jedne z najbardziej cenionych, luksusowych pamiątek z Chorwacji. Klasztor sióstr Dominikanek nadal istnieje, a w nim wystawione są bogate eksponaty wzornictwa pańskiej koronki. Zbiór ten został przez państwo uznany za dziedzictwo kulturowe.



Paška šipka
— wzornictwo
tej dzierganej cienką
nicią koronki jest znane
od stuleci

Pag —
— tylko kamień
na kamieniu...



Szkoła przetrwania

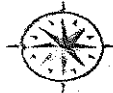
Ale nie można żyć tylko owozym serem i pašką čipka. Dlatego zaspraszam nie na obiad, ale do gotowania w stylu szkoła przetrwania lub jak gotował Robinson. Oczywiście będzie to wersja lajtowa, czyli z dostępnymi powszechnie produktami. Proponowany zestaw kucharza z jadłospisu to: zupa z kamienia morskiego, danie główne — pasta frutti di mare oraz na deser — jaja jeżowca.

Z czystego morza trzeba wyciągnąć średniej wielkości, przeciętnie porośnięty kamień morski (bez dużych glonów), taki żeby się bez problemu zmieścił w garnku. Wlać 1/5 część wody morskiej i 4/5 wody źródlanej, ze studni, plastikowej butelki PET lub, jeżeli brak poprzednich propozycji, może być i zwykła kranówka. Zupy nie solimy, ponieważ sól mamy z morskiej wody, którą nawet rozcieńczamy. Woda morska Adriatyku ma średnie zasolenie 38‰, co oznacza, że w litrze jest 38 gramów soli. Dla porównania, w Morzu Bałtyckim zasolenie wynosi w granicach 6-8‰. Kiedy kamień się gotuje, dodajemy przyprawy, jakimi dysponujemy. Z żywoplotu sąsiada możemy urwać listek laurowy i po jakimś czasie, uważając, by woda zbyt nie wyparowała, przecedzamy wywar, pozbywając się kamienia i resztek. Do czystego bulionu dolewamy trochę oliwy oraz wysypujemy szklankę ryżu. Gotujemy, dopóki ryż nie zmięknie.

Do przyrządzenia makaronu z owocami morza potrzebne jest nieco więcej zaangażowanie. Potrawa okaże się tym smaczniejsza, im więcej gatunków wrzucicie do garnka. Podstawą będą mięczaki, które musicie nazbierać na skalistym brzegu. Małe ślimaczki, nazywane *ogry* (*Monodonta turbinata*), możecie znaleźć prawie wszędzie. Większe z nich wychodzą spod kamieni i ze szczelin pod wieczór. Zbiera się je ręką do

woreczka lub reklamówki, ponieważ z miseczek porrafią wyjść. Oprócz tych ślimaczków warto pozbierać i inne. Za pomocą noża ze skąd trzeba pozrywać jak najwięcej patelli czaczółek (*Patella sp.*), takich „talerzyków”, które się stopą mocno trzymają kamienia. Fajnie byfoby znaleźć i trochę omulków na brzegu, takich czarnych małży (*Mytilus galloprovincialis*), które żyją w koloniach. Zbierać należy tylko te z czystej wody, czyli z dala od portów i osad. Tym, co się chcą bardziej poświęcić i popływać z maską, proponuję zbieranie ślimaków murexów (*Murex trunculus*). Są wszechobecne, żyją na głębokościach od jednego metra. Te drapieżne ślimaki, które co prawda nie ściągają swoich ofiar, ale świetnie sobie dają radę z otwieraniem osiadłych małży, można zbierać ręką. Nie są groźne. Czasami w ich muszelkach mogą zamieszkiwać raki pustełki (*Empagurus sp.*). Do potrawy przydałoby się także jakieś skorupiaki, najlepiej krewetki (*Palaeomon elegans*). Oprócz tego, że można je kupić na rynku rybnym, można je i samemu złapać. Oczywiście nie będą to te duże różowe, ale małe przezroczyste z płycizny, mające niebieskawę szczypanki. Takie krewetki najłatwiej złowić w nocy, za pomocą latarki i podbieraka, w czasie flauty. Najlepiej znaleźć moło lub inną budowlę, która w wodzie ma pionową, równą ścianę. Oświetlajcie ścianę latarką i jeżeli zobaczycie pomarańczowo-fioletowe punkciki, będą to oczy krewetek. Teraz tylko trochę sprawności i są wasze, w podbieraku. Ale to nie koniec. Wyciągnięte z wody okazują się bardzo żywotne i poruszają energicznie odwłokami, wykonując przy tym skoki. W ten sposób ratują sobie życie, gdy fale wyrzucają je na brzeg.

Uzbierane ślimaki i omulki należy gotować około 20 minut, pozostawiając część wody po gotowaniu do sosu. Następnie wyciągamy ślimaki ze skorup za pomocą igły lub wykalaczki. Zmudna to robota, dlatego najlepiej ją wykonywać w grupie, popijając schłodzone białe wino.



Przy obieraniu dużych murexów z ich stopy trzeba zjąć nożem brą-
zową pokrywę oraz jelito w taki sposób, aby została tylko zielonkawa
stopa. Także z czachólek nożem wybieracie stopki. Gdy już to zrobicie,
możecie zabrać się do gotowania sosu.

Na oliwie zarumieniamy pokrojoną w plastry cebulę i czosnek, do-
damy wyczyszczone ślimaki (mięsko, nie skorupy), dusimy i dotryca-
my krewetki oraz mięso omulków. Wlewamy trochę wody po ślimakach
i przyprawiamy dostępny nam przyprawami. Obowiązkowo trzeba
dodać pół lub jeden cały liść laurowy i dwa-trzy listki szalwii. Jeżeli jest
czyim, można sos i zagaścić.

Oddzielnie gotujemy makaron, który po odciedzeniu zalewany sosem
i dodajemy jeszcze trochę oliwy, wszystko mieszamy i nasza potrawa jest
już gotowa. Smacznego!

Po obiedzie, ale dopiero po południowym odpoczynku i „zabiciu
oka” na hamaku, czyli po drzemce w czasie upału, możecie się znów wy-
brać do morza po deser. Potrzebujecie maski, mocnego noża i cytryny.
Polecam polowanie na jaja jeżowca (*Arhacia lxxula*). Oczywiście trzeba
skoczyć do morza i pozbiierać samice, bo tylko one mają jajka, o których
marzy każdy nadmorski Francuz i cały Daleki Wschód. Ja się nimi aż
tak nie zachwycałam, ale zjeść mogą. To przez ten intensywny smak i za-
pach zdrowego jodu. Istnieje taka opinia, stworzona przez „znawców”,
że samice to te jeżowce, które się same obklejają resztkami wodorostów
i muszelek. Nie jest to do końca prawda, ale niech i tak będzie. Najle-
piej wylawiać duże, fioletowe osobniki (*Sphaerobolus granulatus*), które
mają kolce z białymi końcówkami. Skonupę takiego jeżowca otwieramy
nożem i wybieramy tasiemki jajek złotego lub pomarańczowego koloru.
Przed spożyciem trzeba je skropić cytryną, aby zabić smak jodu. Popija
się to schłodzonym wytrawnym winem lub szampanem. Na Dalekim
Wschodzie przysmak ten uchodzi za afrodyzjak.



Nin

Ta trasa jest alternatywna, ponieważ za miasteczkiem Pag, jadąc na
południowy wschód, dotrzecie do mostu, który łączy wyspę z lądem.
Wzdki są tutaj przepiękne. W te Velebit, a pod nami biel skal i błę-
kit morza. Na lądzie proponuję skierować się na południe do miejsco-
wości Nin. To małe, urokliwe miasteczko na wyspie, którą znajdziecie
w płytkiej lagunie z piaszczysto-mulistym dnem, gdyż ze wschodniej
strony brzeg był niegdyś mocno porośnięty szuwarowo-bagienną ro-
ślinością, ma bogatą historię. W sumie wszędzie, gdzie są warzelnie
soli, tak jak i w przypadku tego miejsca, historia jest ciekawa zarówno
dla badaczy, archeologów, jak i zwiedzających. Warto też wspomnieć,
iż całymi stuleciami te źródła soli były wabikiem dla ludzi, chcących
dorobić się fortuny. Często z fatalnym skutkiem.

Nin zamieszkały jest od dawien dawna. Pierwsi ludzie z epoki
kamienia łupanego zostawili po sobie ślady w okolicach teraźniejszej
warzelni soli. Na wyspie najpierw zamieszkiwali Ilirowie plemienia
Liburnów, którzy zajmowali duże tereny w okolicy Zadaru. W tym
miejscu Ilirowie intensywnie zajmowali się handlem. Z ówczesnych
czasów pozostały na tych terenach zatopione łodzie handlowe o nazwie
Serije liburnice, w których drewniane części były powiązane skórą. Po
Ilirach kilkadziesiąt lat rządziłi Rzymianie i również wtedy Nin z iliryskie-
go Anona otrzymał nazwę Enoona.

Jednak największy wpływ na te okolice zostawili Chorwaci, którzy
po wielowiekowych wędrówkach z ostatniego miejsca zamieszkania
w Białej Chorwacji, czyli okolic Krakowa, upatryli sobie wybrzeże
Adriatyku i góry jako miejsce, w którym chcieliby zamieszkać.

Właśnie Nin był ich pierwszą siedzibą, portem wojskowym i han-
dlowym chorwackich władców, a nieco później i królów. W tamtych
czasach był również siedzibą zwierzchników wczesnochorwackiego Ko-
ścioła katolickiego, którzy w wielu sprawach nie mogli porozumieć się
z Warykanem. W roku 879 książę Branimir dostał od papieża Jana VIII



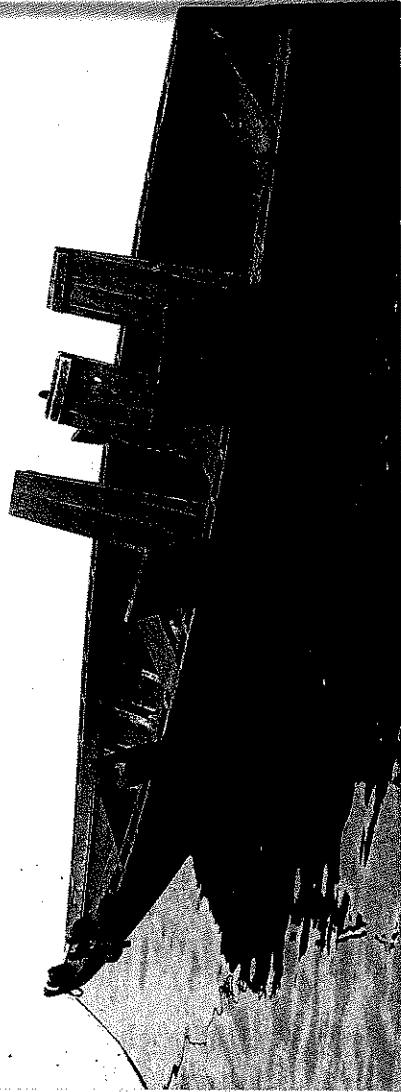
Nin
.....
44°14'36.45"N
15°11'02.77"E

list, który wedle ówczesnej formy był dokumentem uznającym państwo — Chorwację. Za czasów panowania Petara Křešimira IV, w specjalnym dokumencie, po raz pierwszy Chorwaci wschodnie wybrzeże Adriatyku oficjalnie nazywają swoim morzem — chorwackim *mare nostrum Croatiae*. Nie tak dawno w mulie na dnie laguny zostały odnalezione resztki łodzi z czasów chorwackich władców Křešimira i Zvonimira sprzed 1100 lat. Łodzie te należały do pierwszej chorwackiej marynarki wojennej, nazywały się *Condura Croatiae*. Według historyków w tamtych czasach władcy Chorwacji mieli w gotowości 60 tysięcy wojska na koniach, 100 tysięcy piechoty oraz przeszło 20 tysięcy wojskowych wioślarzy.

Król Tomislav miał w Ninie 15 tysięcy takich wioślarzy. Czemu wioślarzy, a nie żeglarzy? Dlatego właśnie, że cała taktyka polegała na tym, że łodzie *Condura Croatiae* miały małe zanurzenie i mogły pływać po płytkich wodach wokół Ninu i w płytkim przemyku między łądem a wyspą Vir, którydy wpływało się na otwarte morze. Kto ruszył za nimi w pogoń, właśnie na tych płycznach grzązł i był na pozycji straconej.

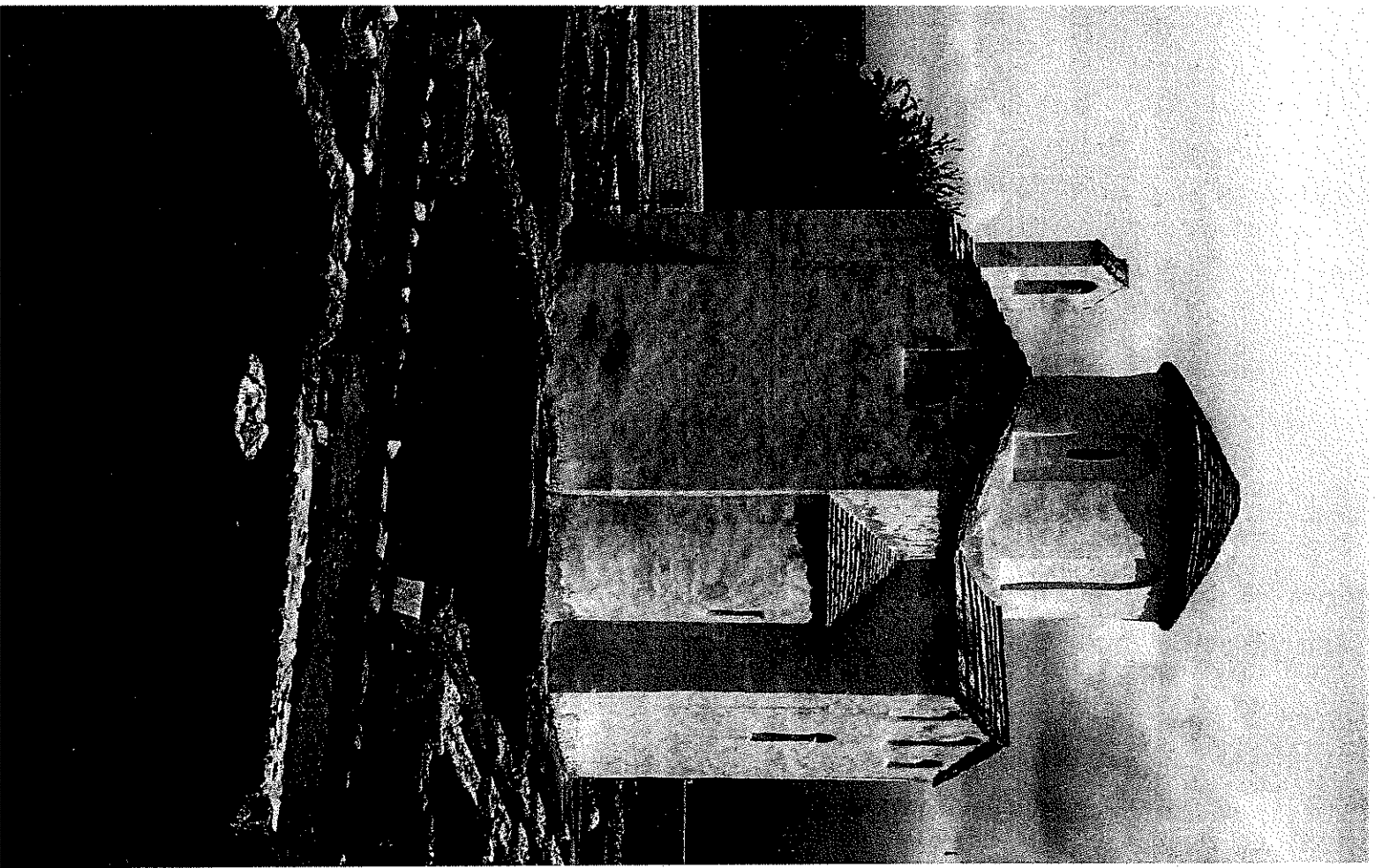
Potem Chorwaci utracili całkowitą autonomię, a ich władcami zostali królowie węgierscy — *Ugri*. Jeden z nich sprzedał w roku 1409 całą Dalmację Wencjanom i od wtedy zaczęły się złe czasy dla Ninu. Kilka razy zdobywali go Turcy — za pierwszym razem go spalili. Później największe zniszczenia robili Wencjanie, którzy Ninu nie bronili, a ludność wysiedlili, z kolei miasto i twierdzę zrujnowali, żeby nie mogła służyć Turkom. Od tamtych czasów Nin jako miasto stracił rolę militarną i strategiczną.

Łodzie te należały do pierwszej chorwackiej marynarki wojennej, nazywały się *Condura Croatiae*



Zanurzony się jednak w trochę wcześniejszą, ciekawą historię Ninu wczesnego średniowiecza. Tutaj w latach 900–929 miał swoją siedzibę znany biskup Grzegorz z Ninu. W czasach króla Tomislava, od 925 roku, był on kancleierzem króla i miał zwierzchnictwo nad całym Kościołem chorwackim. Został zapamiętany jako osoba, która się starała słowo Boże szerzyć ludowym językiem starochorwackim, a w piśmie głagolicę, znaną zarówno wśród szlachty, jak i prostego ludu. Niestety pomyśl ten nie spodobał się w Wąkykanie i biskup, decyzją soboru w Splicie, został usunięty ze swej funkcji. Przez setki lat Kościół walczył jeszcze z księżmi, często franciszkanami — używającymi zamiast łaciny języka ludu — dzięki którym wiara katolicka ostała się w Chorwacji i ówczesnej Bośni pod okupacją islamskich Turków. Dzięki nim prosty lud katolicki był piśmienny, o czym świadczą stare księgi zachowane w zbiorach klasztoru Gorica w Livnie (BiH). Biskupa Grzegorza z Ninu możecie zobaczyć na północy Chorwacji w mieście Varaždin, w Splicie i oczywiście w Ninie. Mówię teraz o pomnikach, które wykonał znany chorwacki rzeźbiarz Ivan Meštrović. Ponieważ nigdzie nie istniała podobna biskupa, rzeźbiarz podarował mu swoją. Tak więc teraz wiecie, jak wyglądał rzeźbiarz, a nie biskup. Każdy pomnik ma wypolerowany duży palec stopy, który, według panującej tu tradycji, trzeba dotknąć, co wam zagwarantuje szczęście. Sto procent sprawdzone, zawsze dotykam i jestem szczęśliwy. Dowód na to, że Nin odegrał dużą rolę w chrystianizacji Chorwatów, stanowi między innymi chrzcicielnica księcia Višeslava z IX wieku znajdująca się w Splicie. Jest na niej krzyż z rozpoznawalnym motywem chorwackim, który nazywa się *pletar*, czyli plectonka. Bardzo ważnym dziedzictwem historyczno-kulturowym Ninu jest kościół św. Krzyża, zwiedzany przez setki tysięcy turystów. Jest on również znany jako najmniejsza katedra na świecie. Pochodzi z IX wieku, a jego nietypowa architektura na pierwszy rzut oka może sugerować, że ówczesni budowniczy (podobnie jak i dzisiejsi) w czasie pracy nadużywali gościnności inwestora, popijając jego wino. Jednak po szczegółowych badaniach geograficznego ustawienia budowli w stosunku do słońca oraz wysokości i kształtu otworów naukowcy doszli do wniosku, że kościół pełnił funkcję zegara słonecznego i kalendarza.

Нин, 22.05.14



Zebyscie nie pomysleli, ze do Ninu gdzie sie tylko dla starych dzieci, mozna wspomniec i o tym, ze w okolicach sa plaze z leczniczym czarnym osadem, błotem, które nazywa się peloid lub liman. Terapia odbywa się pod nadzorem opiekunów medycznych, a najlepszy sposób wykorzystania osadu polega na tym, że należy się fajnie w nim upackać lub wytarzać, wyjść na plażę, ogrzać się, po czym popływać w ciepłym morzu wśród płytkich lagun. Takie zabiegi pomagają na reumatyzm, schorzenia kręgosłupa, niepłodność oraz na różne choroby skóry.

Oprócz różnego rodzaju turystyki, która związana jest z morzem, zwiedzaniem zabytków, leczeniem, wellness i spa, uprawia się tu także turystykę myśliwską. Lokalne kolo myśliwskie gospodarstwie na około 7,5 tysiącach hektarów ziemi, na której hoduje się różną zwierzynę, lecz nie do odstrzału, ale dla szkolenia psów łowczych. Chytrze pomysleli, że na te tereny co roku, i to poza sezonem letnim, przyjeżdża z całej Europy kilka tysięcy myśliwych z psami na tygodniowe lub dwutygodniowe szkolenia. Oprócz tego, w tym samym miejscu odbywa się zdawanie egzaminów na myśliwych i łowczych, organizowane są zawody dla psów przeznaczonych do wyszukiwania trawca (bazanty, przepiórki...) oraz wystawy kynologiczne i cały ten pozostaly cyrk, który się kręci wokoło psów i myśliwa. W ten sposób, częściowo zartem, ale bardziej serio, zaradni gospodarze dobrze żyją, sprzedając zapach w powietrzu. Najlicniejsi goście to Włosi, Francuzi, Hiszpanie, Austriacy i Niemcy.

Jest tak ładnie w tych okolicach, że ludzie czasami tracą rozum i niszcza to piękno, na którym im zależało i dla którego zdecydowali się zbudować dom, daczę, apartament czy mały port. Ludzka megalomania, nienasyconie i brak wyobraźni najbardziej daly się we znaki na niedalekiej wyspie Vir. Nie tylko tubylcy, ale i przyjezdni, nawet zdyscyplinowani Niemcy, bez pozwolenia, tylko ze słownymi obiecankami lokalnych szeryfów, zaczęli budować domy i co tam jeszcze, zupełnie bezładu i składu, nad samym brzegiem, dewastując to, co



Kościół św. Krzyża — najmniejsza katedra na świecie

piękne. Podobnych przykładów, ale na mniejszą skalę, było w innych miejscach Dalmacji wiele. Pani minister ochrony środowiska musiała naprawdę wykazać się sporą odwagą i kilka lat temu zaczęła akcję budzenia tak postawionych obiektów. Na wyspie Vir zrównano z ziemią kilkaset takich domów — dla przykładu i ku przestrodze. Od tego czasu również za pomocą innych restrykcyjnych procedur zmniejszono presję budowlaną na wybrzeżu, chociaż się niektórym wydaje, że nadal jest duża. Po prostu staramy się nie zrobić z Chorwacji Ibizy. Nie wiem tylko, czy to się uda, szczególnie jak wejdziemy do UE.

Maraska

A teraz parę słów o dużym i małym jak na razie wykorzystanym rejonie o nazwie Ravni kotari. Jest to obszar równin położony od Ninu na zachodzie aż do Jeziora Vrańskiego na wschodzie i dalej do Morza Adriatyckiego i Karińskiego na północy. Teren jest opuszczony, ponieważ w czasie ostatniej wojny mocno ucierpiał. Jak Skabrnja, która stała się drugim chorwackim Vukovarem. Żołnierze serbscy, z dowódcą Ratkiem Mladiciem, postawionym przed trybunałem w Hadze, popełnili tu zbrodnię wojenną, zabijając prawie stu mieszkańców w czasie jednego dnia. Są jeszcze setki hektarów pokrytych minami, czy też pod tym względem mocno podejrzanych. Na obszarze Ravni kotari znajduje się sporo miasteczek, takich jak Stankovci, Polača, Benkovac i innych, które dzięki dobremu burmistrzom prężnie się rozwijają w zakresie rolnictwa i przemysłu spożywczego.

Najbardziej znany produkt tego obszaru to wiśnia maraska. Faktem jest, że to nie autochtoniczny gatunek wiśni, ponieważ pochodzi ze środkowej Azji, ale przyjęł się on na tych terenach już

Maraska Zadar



w XV–XVI wieku. To drzewo owocowe, które daje rocznie do 30 kilogramów wiśni o małym owocu, lecz z dużą zawartością masy suchej, bardzo aromatycznych i pełnych pigmentów. Jej hodowla jest bezpośrednio związana z wywarzeniem znanego niegdyś na całym świecie likieru maraschino. Oryginalna receptura tego trunku została sporządzona przez zakonników — farmaceutów — dominikanów w XVI stuleciu. Likier był wprost boski i dostępny tylko wybranym. Zakonnicy przypisywali mu lecznicze właściwości i nazwali go „słoneczną rosą”. Ale kiedy zaczęła się intensywna produkcja w destylarniach w Zadarze, nazwę zmieniono na maraschino, ponieważ produkuje się go z owoców i młodych liści wiśni maraski. W minionych wiekach popularność maraschino tak rosta, że podawano go na wszystkich dworach europejskich, eksportowano do obu Ameryk, Afryki i Australii. Maraschino zdobyło legiony Napoleona, Ludwika XVIII, Karola X, rosyjskiego cara Mikołaja I, królową Anglii Wiktorię, królów Grzegorza IV i V... i wielu, wielu innych. Maraschino pili Casanova, Hitchcock i Balzac, a nawet bogaci pasażerowie słynnego Titanica. Prostokątna butelka do połowy wypełniona i wypelniona maraschino z destylarni Maraska jest znakiem firmowym Chorwacji.

Zrmanja

Na północ od obszaru Ravni kotari znajduje się Morze Novigradzkie, a do niego uchodzi rzeka Zrmanja, jedna z najładniejszych w Chorwacji. Przez góry — od źródła do ujścia — ma ona długość 69 kilometrów. Wypija się jako i większość rzek krasowych tego regionu z lejkowatego głębokiego źródła. Wypija się, czyli na powierzchnię jak gdyby wypływa jako podziemna rzeka obfitująca w wodę. Kształtowo czy sta, wydostaje się z niezbadanych głębin i przelewa się u źródła po gładkich porośniętych mchem. Dopiero nieco poniżej, tak na niby, traci

Peka

Ponieważ maraschino pije się raczej jako zwieńczenie posiłku, najpierw więc należy się zająć przygotowaniem dania głównego.

Zaproponowanej potrawy nie znajdziecie w europejskich palacach i drogich restauracjach. Zapraszam na *pekę*. Oczywiście od razu mała poprawka: ponieważ peka nie jest daniem, ale starym sposobem przygotowywania jedzenia, nazwę dostała od pokrawy, pod którą produkuje się piekły lub duszły. Ten sposób przyrządzania potraw utrzymał się do dziś jako specjalność z powodów nostalgicznych, przypominających czasy, kiedy się naprawdę dobrze jadło.

Pekę znano również pod inną nazwą i używano jej nie tylko w Dalmacji, ale i szerzej, nawet w środkowej Bosni.

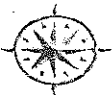
Niegdyś w zwykłych biednych domach na wsi, w górach czy na wyspach nie było jako takich piecyków na drewno, gaz lub prąd. W części domu przeznaczonej do gotowania na podłodze znajdowało się palenisko, które mogło mieć różne kształty. Najczęściej było zrobione z grubej warstwy ubirej gliny, a w czasach późniejszych i z gotowej szamotowej cegły. Materiał musiał być wytrzymały na wysoką temperaturę, niekruszący się i długo utrzymujący ciepło.

Takie palenisko zazwyczaj mieściło się 10–50 centymetrów nad podłogą, a obok niego gromadzono skromny, ale niezbędny sprzęt: metalową łopatkę, miotelkę, długie metalowe szczyprce i *grazdale* (rodzaj siarkowatego nustru). Nad paleniskiem wisiał hańcuch z hakiem na żelwny *bronzin* (kocioł), w którym się gotowało. Nieopodal znajdowała się wiązanka *liw*, czyli malutkich patyków z drewna nasączonego żywicą dla łatwiejszego rozpłania ognia. Oprócz tego, była tam także



metalowa lub gliniana kopuła, z uchwytem na górze wraz z jednym lub dwoma pierścieniami. Te kopuły i pokrywki są właśnie nazywane pekami. Pod peką smazy się chleb lub piće, dusi się i smazy ośmior-nięc lub koguta, pokrojone kawałki jagnięciny, cielęciny i inne mięso. Procedura jest prosta, acz nieco czasochłonna, ale gdzie też się kiedyś komu spieszyło... Na początku trzeba rozpalić porządny ogień, który ma zagrazać palenisko. Kiedy ogień zaczyna przysuszać i mamy dużo żaru, całą warę przesuujemy na bok. Miejsce, gdzie pali się ogień, czyszcimy łopatką i miotelką. Jeżeli pod peką chcemy usmażyć chleb, potrzebujemy trochę zwykłej lub zmieszanej z kukurydzianą mąki. Formujemy ciasto tak, żeby się zmieściło pod kopułę, którą je przykrywamy. Kiedy smazymy ośmiornicę lub mięso, potrzebujemy okrągłego, płytkiego naczynia, brytfanny takiej wielkości, aby również mogła przykryć się peka. Niegdyś brytfanny były robione także z gliny, obecnie jest to najczęściej emalowana blacha.

W przypadku mięsa kroimy je na średniej wielkości kawałki oraz przygotowujemy wedle upodobania (u nas najczęściej liściem laurowym, rozmarynem, szalwią). Ziemiaki obieramy i kroimy, młodym ziemniakom wystarczy tylko umyć skórkę. Do tego można dodać obraną cebulę, paprykę, czosnek i inne warzywa. Na koniec należy dolożyć parę łyżek smalcu. Brytfannę z produktami stawiamy na palenisku, po czym przykrywamy ją peką, na którą nakładamy pierścienie i wszystkie łopatką zasypujemy żarem z ognia. Pierścienie na pece zatrzymują żar i popiół, żeby się nie zsuwał z kopuły. Zostawiamy wszystko na 45–50 minut, żeby się dusiło na parze i smazyło w rozgrzanym tłuszczu. Potem zdejmujemy pierścienie, rozgarniamy żar i zmiatamy popiół. Podnosimy pekę długim prętem, aby się nie poparzyć parą i sprawdzamy stopień przyrządzenia potrawy. Jeżeli jest potrzebna, przewracamy ją trochę, znów przykrywamy i zostawiamy, by smazyła się dalej, dozu-





jąc nowe porcje żaru. Kiedy pod peką smażymy chleb, wówczas jej nie podnosimy. W przypadku ośmiornicy przepis jest nieco inny. Do naczynia wlewamy oliwę lub jeszcze lepiej oliwę zmieszaną z olejem słonecznikowym. Jej Wysokość gastronomiczna przed zwykłym smażeniem musi przejść specjalne zabiegi zmiękczenia, żeby potem była zjadliwa, a nie zylasta i gumowata. Uderzanie ośmiornicą o skałę jest już nieaktualne, poza tym to mało widowiskowa metoda. Świeżą ośmiornicę przed przyrządzeniem należy zamrozić. Im się ją wolniej mrozi, tym lepiej, bo w czasie zamarzania w tkankach powstaje lód, który sprawi, że potem będzie ją można łatwo rozetrwać. W przypadku gdy ramiona naszego smacznego potwora są grubsze od kciuka stolarza, dobrze byłoby ostrym nożem rozciąć je wzdłuż, żeby się lepiej upiekły. Rozmrożoną ośmiornicę wkładamy do brytfanny, dodajemy 2 cebule w całości i dużo ziemniaków... Mamma mia! Właśnie mi się przypomniało, że kiedyś u jednego ze znajomych rybaków na wyspie Ugljan do powyżej podanych składników była dodana pokrojona główka kiszzonej kapusty, bo u nas kapuchę się kisi również w całych główkach. Wtedy naprawdę nie wiedziałem, za co się najpierw zabrać — za ziemniaki, ośmiornicę czy kapustę. Zestaw był tak świetnie dobrany, że zgrzeszyłem obżarstwem. Całe szczęście, że mieliśmy dobrze schłodzone białe wino... Ale ze ścieżki wspomnień wróćmy do kuchni. Ułożone produkty również przykrywamy peką i pieczemy przez minimum 1,5 godziny, dodając co jakiś czas nowy żar. Jak długo będziemy smażyc ośmiornicę, zależy od jej rozmiarów i przyjętej logiki. Po usmażeniu mięso z ośmiornicy samo rozplywa się w ustach. Doświadczeni wiedzą już, ile ognia i czasu jest potrzebne. Mniej doświadczeni nie krapują się sprawdzać, co i wam też polecam, jeżeli kiedyś się zabieracie za ten rodzaj gastronomii. Pod peką można przyrządzać i inne delicje, takie jak kura, indyk lub duże ryby: żabnice, rekina lub halibuta...

te energię między głazami. Na dnie coraz częściej pojawiają się pola-
cie przykryte śnieżnobiałymi, różnej wielkości otoczkami. Następnie
rzeka płynie, już jako górską, przez wąską, uroczą dolinę i nielkniętą
naturę. Po drodze przepływa tylko przez kilka, prawie pustych, wio-
seczek. W miejscowości Mokro Pojje nasza Zrmanja częściowo znika
pod ziemią. Najbardziej jest to widoczne latem — jako fenomen rzek
krasowych, kiedy koryto rzeki jest całkiem suche. Woda pojawia się
w dużej ilości w korycie dopiero kilka kilometrów niżej, w Crnim Vre-
lu, w wiosce Vujanicia. Potem rzeka płynie przez dolinę, nawadniają-
c uprawne pola, aż do Žegaru, gdzie tworzy przepiękny kanion ze ścia-
nami wysokimi do 300 metrów. W tym kanionie do Zrmanji wpływa
woda z różnych źródeł, w tym i z rzeczki Krupa. Jakies 200 metrów
za ujściem Krupy do Zrmanji znajduje się jej największy wodospad
— 11-metrowy Visoki buk. Poniżej, aż do końca kanionu, woda rzeki
przelewa się przez mniej więcej dziesięć wodospadów o wysokości od
6 do 8 metrów. Kanion kończy się wodospadem Ogarski buk w wiosce
Ogati. U nas wodospady nazywa się *buk* prawdopodobnie dlatego, że
buka oznacza hałas, szum, jaki tworzy spadająca woda. Dalej Zrmanja
zasila w wodę sztuczne jezioro spiętrzone tu na potrzeby elektrowni
wodnej Velebit. Ostatni buk, czyli wodospad, znajduje się niedaleko
miasteczka Obrovac i nazywa się Jankovića buk. Jest to idealne miej-
sce na wycieczki, sielanki i biwaki nad wodą, która jest już cieplejsza
po ogrzaniu w jeziorze zaporowym. Na brzegu widać bardzo duże ru-
iny niegdys tu pracujących młynów wodnych. Do tego miejsca można
wplynąć nawet z morza, pontonem czy motorówką, chociaż do ujścia
jest jeszcze 17 kilometrów. Na tych 17 kilometrach na rzekę silnie od-
działuje morze, najbardziej latem, kiedy stan wody słodkiej jest ubogi.
Górą płynie woda słodka, a dołem woda morska o większej gęstości.
Ostatni odcinek rzeki jest równie malowniczy, ponieważ znów biegnie
ona wydrążonym przez siebie kanionem. W tym miejscu Zrmanja
osiąga głębokość od 5 do 7 metrów, a przy estuarium i ujściu rozlewa
się na szerokość 250 metrów. Przy samym ujściu znajdziecie piaszczy-
sto-żwirowe, pełne muszelek plaże. Na Zrmanji uprawia się rafting
i kanoing.



Jankovića buk
.....
44°12'10.63"N
15°43'17.43"E

Spinning z łodzi, pontonu, kajaka, materaca...

Mając jakikolwiek sprzęt pływający, można sobie połowić rybki na koczach, używając sztucznych przynęt. Poza tym, rzeczy, których potrzeba jest ci: krótka, średnia, mocna wędka i kolowrotek odporny na wodę morską. Na kolowrotku powinna być żyłka 0,25, kilka ciężarków kilogramowych, agraftka lub kretliki i skromny arsenał wobletków od 5 do 9 centymetrów długości. Jeżeli pójdziecie do lokalnego sklepu ze sprzętem wędkarskim, spytajcie o panulę, zanalizujcie, jak jest ulozona i wredy sami możecie uzbroić swoją. Kolor wobletów à la ukleja, makrełka, śledź, strinka z białymi korwiczkami. Łowić należy rano, do godziny 9 lub po południu, kiedy słońce zachodzi. Większość ryb łowi się niedaleko brzegu, przy cyplach i falochronach, tam, gdzie ścierają się prądy morskie. Przynętę prowadzi się na małej głębokości do 1,5 metra. Jeżeli „chodzi” pływce, uważajcie na mewy. Pływając, przynętę puszcza się około 30 metrów za rufą. Baczcie przy tym na ruch innych statków i pływających, nie każdy lubi niespodziewany piercing bez względu na to, jaki ładny wobletek ciągniecie. Zamiasz wobletów może być i haczyk lub dwa z filerem z kalmara czy ostroboka. Poruszając się z prędkością 2–3 węzłów, możecie oczekiwać uderzeń belony, obłady, labraksy, makreli, tasergala, ostroboka, sierpika, a nawet drakona z trującymi kolcami. Podnosząc prędkość do 3–4 węzłów, do drapieżników dołączy tuńczyk bonito, seriola i inne ciut większe ryby. Hamulec na wędcę musi być ustawiony precyzyjnie. W czasie wyciągania ryby skienijcie wędkę na otwarte morze, macie wtedy większe szanse wygrać i wyciągnąć zdobycz. Życzę udanych połowów.



Zadar

Po zwiedzaniu winnic, pól, gór, rzek i jaskiń proponuję wrócić nad morze i to do miejsca, w którym ludzie żyją już trzy tysiące lat. Narodzi się zmieniają, niektóre znikają, nowe osiedlają się, niezliczona liczba władców się zmienia, niszczą go i znów budują, odchodzą, a ten urbs ciągle trwa. Jest na takim strategicznym miejscu, że go historia nie mogła ułulić i pieścić. Dlatego bez względu na to, że był w różnych epokach centrum kultury, sztuk, religii i handlu, od zawsze też wiódł los obozu wojskowego. Odzwierciedla to architektoniczna multifunkcjonalność widoczna na każdym kroku Zadaru.

Pierwszy ślad w piśmie o istnieniu Zadaru pochodzi z IV wieku p.n.e., a pierwsze materialne ślady, które dowodzą, że na terenie tego miasta istniało zorganizowane życie, datuje się na IX wiek p.n.e. Tak jak i w całej okolicy w Zadarze trzy tysiące lat temu zamieszkiwali Ilirowie z silnego plemienia Liburnów, które w swoich najlepszych latach zajmowało teren od Istrii na północnym zachodzie do rzeki Cetriny na południowym wschodzie. Po nich, jak to już bywało na naszych terenach, przybyli Rzymianie, którzy miastu nadali pierwszy urbanistyczny zarys. I jak to u nich zawsze na początku wyglądało, ten zarodek przyszłego miasta miał prostokątny kształt, funkcjonalność i charakter wojskowego obozu *castrum* z dominacją dwóch głównych ulic. Tak samo i starożytny Zadar miał ulice *cardo* w kierunku północ — południe oraz *decumanus* w kierunku wschód — zachód. Od tamtych czasów aż do dnia dzisiejszego Zadar stale wzbogaca skarbiec chorwackiego i światowego dziedzictwa kulturowego: od trzynastego forum z I wieku do ostatnio zbudowanych monumentalnych i jedynych na świecie organów morskich. Ale po kolei. Spróbuję wymienić tylko te najważniejsze, ich krótką historię i ciekawe szczegóły, bo naprawdę są tego warte, tym bardziej że znajdziecie je na samej starówce i spokojnie możecie je zwiedzić, spacerując po półwyspie. Półwyspem nazywa się tę część Zadaru, na której położona jest właśnie starówka.

Najstarszym obiektem jest tam rzymskie forum, którego polecenie wykonania zlecił pierwszy cesarz Augustyn, o czym wspominają napisy w kamieniu pochodzące z III wieku. Forum miało piętro z galeriami, a na parterze mieściły się sklepy i zakłady rzemieślnicze. Jego wymiary to 90 na 45 metrów, jest on niczym rzymski hipermarket z takimi atrakcjami, jak słup *stida*, do którego wiązano biczowanych przestępców. Do dnia dzisiejszego zachowała się tylko podłoga, dwa ozdobne słupy i schody.

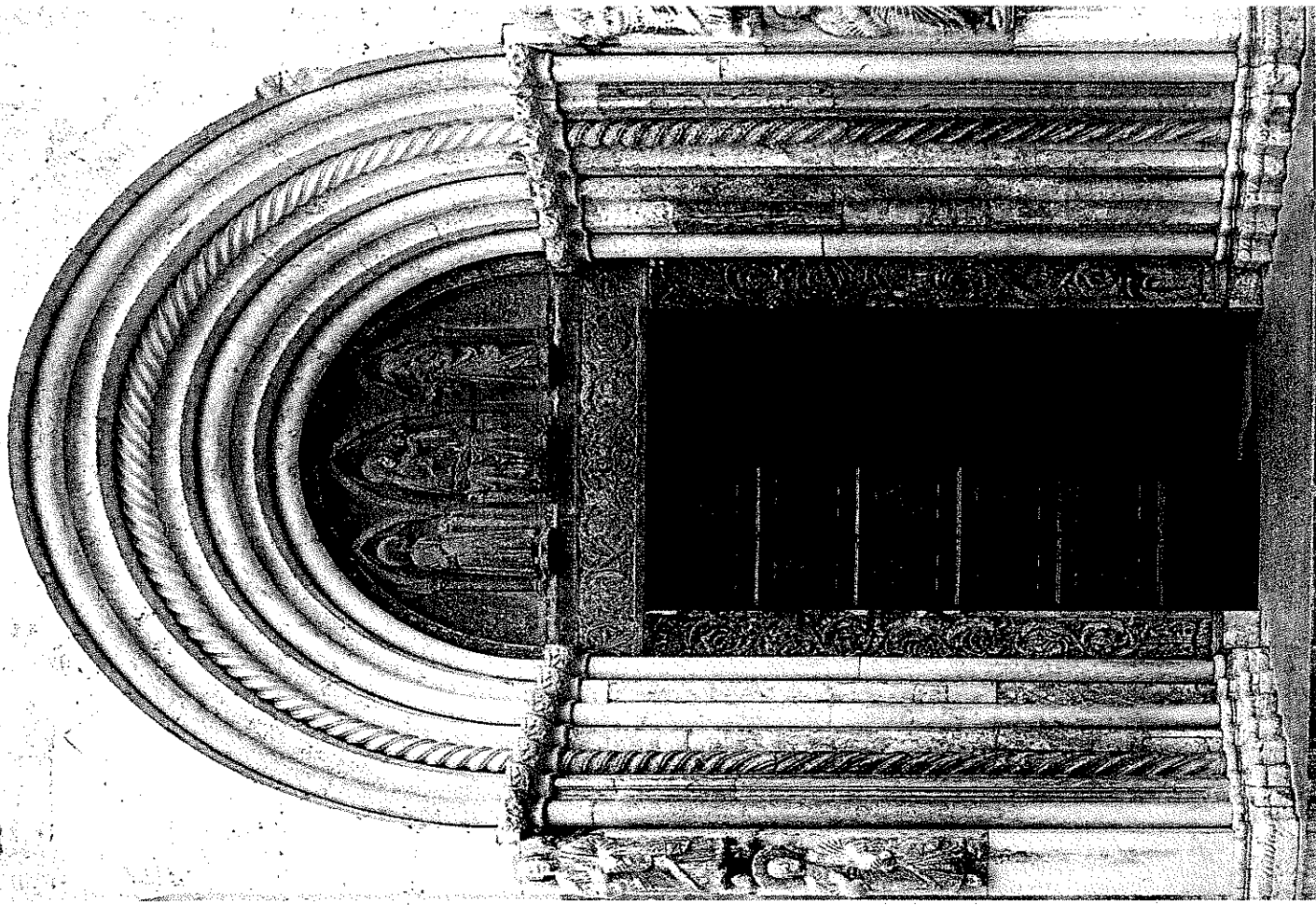
Nieopodal stoi kościół zbudowany w IX wieku. Jest to świątynia pod wezwaniem św. Donata, patrona miasta. Kiedyś pełnił funkcję sakralną jako rezydencjalna kapliczka biskupów. Obecnie jest symbolem Zadaru. Budynek ma oryginalny cylindryczny kształt, zbudowany został niezgodnie z ówczesnymi wzorcami budowlanymi i na tym polega jego niepowtarzalność. Ponieważ wewnętrzna podwójna przestrzeń ma wyjątkowe walory akustyczne, już od kilku dziesięcioleci w kościele tym odbywają się międzynarodowe koncerty średniowiecznej i renesansowej muzyki.

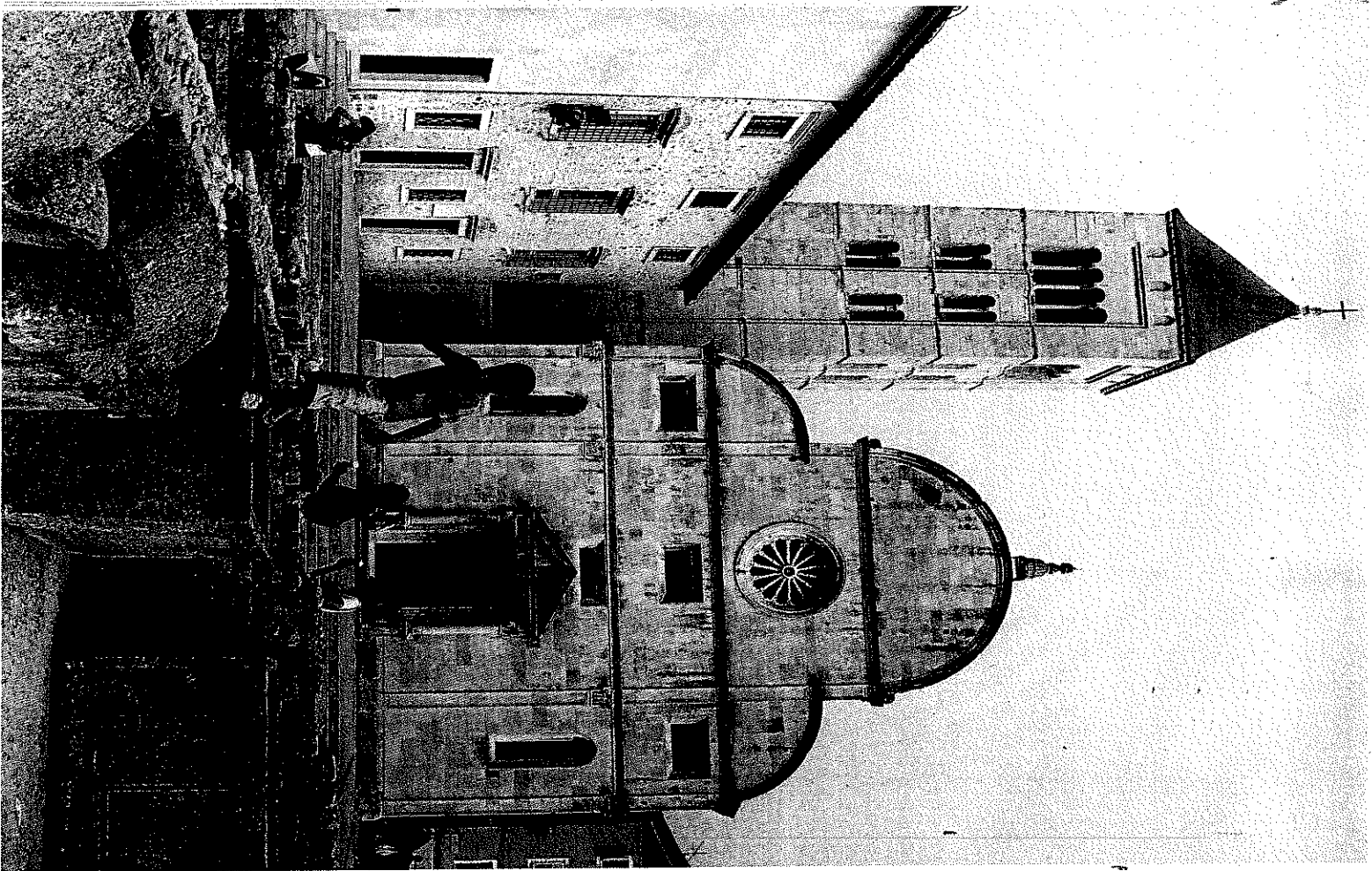
W XII i XIII wieku zbudowano największą katedrę Dalmacji właśnie w Zadarze — kościół św. Anastazji, czyli w ówczesnym chorwackim języku — *Stošije*, która jako męczennica została stracona w czasie panowania Rzymian. Katedra powstała w stylu romańskim, a dzwonnica w obecnym kształcie została zbudowana dopiero w XIX wieku.

Kościół św. Marii z XI wieku należy do klasztoru sióstr Benedyktynek, który w 1066 roku założyła przyrodnia siostra chorwackiego króla Petara Krišimira IV. W klasztorze możecie zwiedzić stałą wystawę zatytułowaną „Złoto i srebro Zadaru”, a przed kościołem znajduje się nowy budynek Muzeum Archeologicznego, w którym zgromadzono zbiory, począwszy od neolitu aż do średniowiecza.

Bazylika św. Kriševana to męski zakon benedyktrynów. Główny ołtarz został zbudowany w roku 1701 jako podziękowanie mieszkańców za uratowanie miasta przed dżumą.

Największa katedra Dalmacji — kościół św. Anastazji w Zadarze — portal



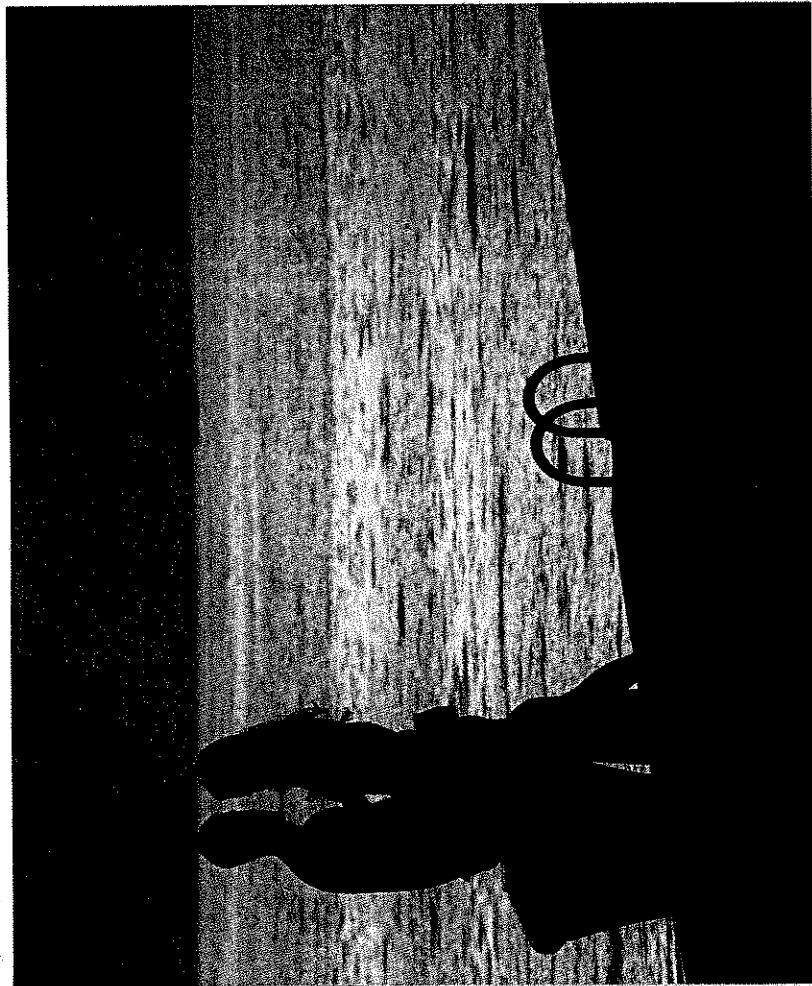


Warte zwiedzania i zapoznania się z ciekawą historią są i inne kościoły, takie jak św. Franciszka, św. Szymona — z najładniejszym okaziem chorwackiej sztuki obróbki złota i srebra, sarkofagiem męczennika Szymona, Matki Boskiej od Zdrowia, św. Andrzeja, św. Dominika — znajdujący się w obrębie klasztoru, w którym działał pierwszy uniwersytet wspomniany w aktach z 1396 roku oraz prawosławny kościół św. Eliasza.

Dobrze jak zobaczycie te wszystkie i jeszcze w każdym się pomodlicie — wyedziecie wówczas z Zadaru z aureolą. Ale są i inne miejsca, za które pokochacie i w pamięci zachowacie Zadar. Jednym z nich jest południowa promenada króla Petara Krešimira IV, inaczej nazywana „Porporela”. Jest to długa na 800 metrów promenada nad Kanalem Zadarskim, z której widać wyspy Pašman, Ugljan i otwarte morze. Od czasów Rzymian, a potem dzięki dynamicznej historii miasta, na tym miejscu były budowane potężne mury obronne. W XIX wieku zostały one usunięte nie w wyniku działań wojennych, ale dla lepszej wentylacji miasta. W miejscu, gdzie stał mur, zbudowano później prawie 20 willi, które zostały zniszczone podczas bombardowania w czasie II wojny światowej. Obecnie między miastem i kamienną promenadą znajduje się park. W ogóle to wyznaczono miejsce dla zakochanych, potrzebujących ciszy i spaceru, turystów, wagarowiczów, wędkarzy, malarzy...

Za murami nikt nie placze, ponieważ Zadar jest zasobny w różne historyczne i mniej stare fortyfikacje i koszar. Ciekawa jest też historia metamorfozy wojskowych obiektów w powszechnie użytkowane miejsca sielanki i rozrywki. Na terenie wszystkich średniowiecznych fortyfikacji w ciągu XIX wieku powstały piękne parki, niektóre z nich nadal były pod nadzorem wojska albo przez wojsko założone. Ostatni przykład to przemiana starego średniowiecznego magazynu broni, arsenału, w ogólnie dostępne, rozrywkowe, kulturalne i gastronomiczne centrum przeznaczone przede wszystkim dla turystów.

Kościół św. Marii z XI wieku należy do klasztoru sióstr Benedyktynek



*Promenada
to wymarzone miejsce
dla zakochanych,
turystów, węgarowiczów,
wędkarzy, malarzy...*

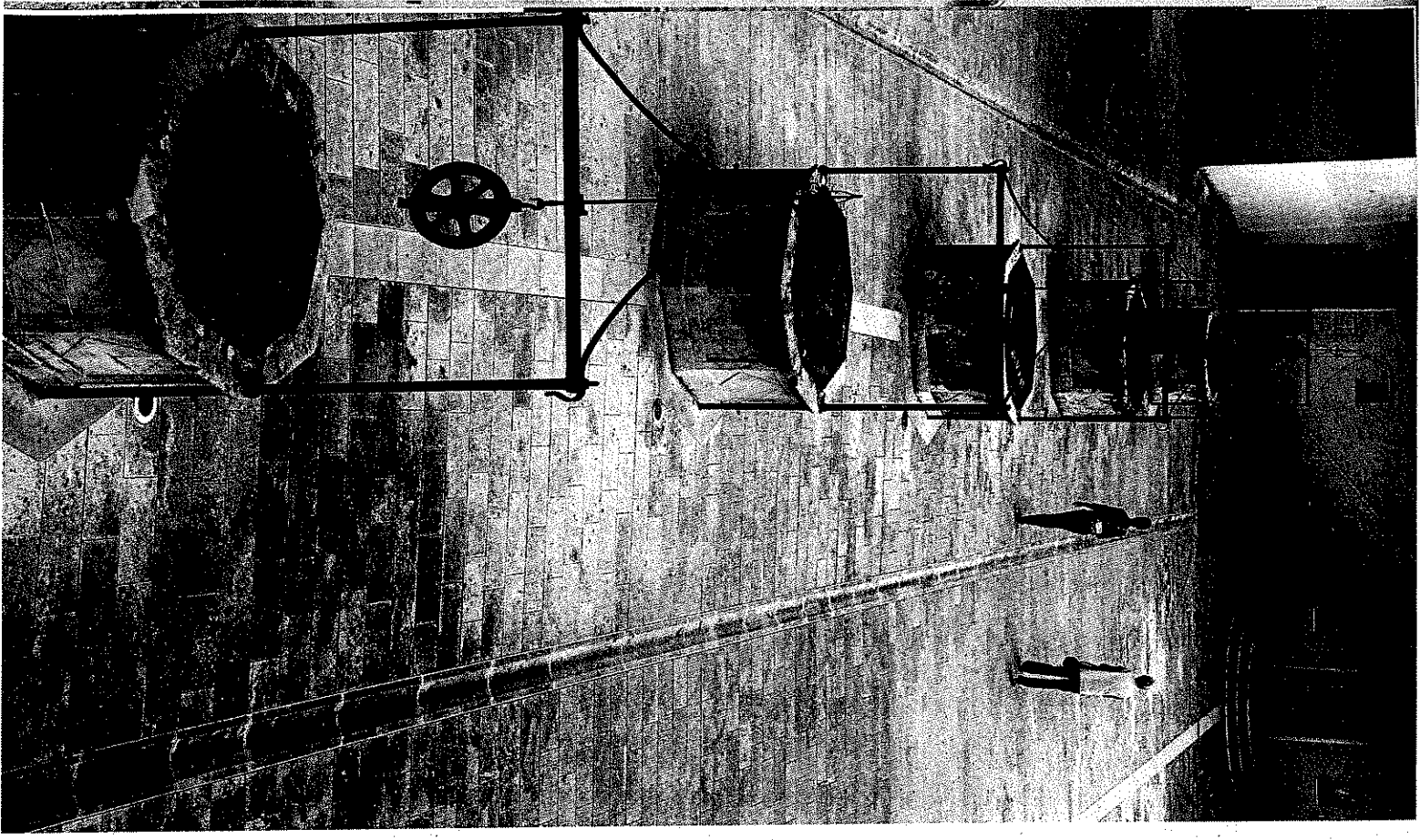
Zadar nie zatrzymał się tylko na zmianach architektonicznych, które zamieniają miejsca niewykorzystane w użytkowe, ale przez ostatnie lata przoduje w chorwackiej architekturze krajobrazowej. Świadcza o tym także projekty, jak jedyne w swoim rodzaju organy morskie, za które zarówno ich pomysłodawca Nikola Bašić, jak i Zadar otrzymali liczne międzynarodowe nagrody, będące pierwszorzędną atrakcją turystyczną. Znajdują się one na samym końcu półwyspu, tam, gdzie teraz cumują duże statki turystyczne typu cruiser. Organy morskie charakteryzują się kaskadowo ułożonymi kamiennymi stopniami schodzącymi do morza. Na linii styku morza ze stopniami znajdują się otwory i szersze rury, do których fale i wiatr popychają powietrze z dużym

przyspieszeniem. W korytarzach znajdują się *swirala*, z których przez otwory w kamieniach wydobywają się dźwięki słyszane na promenadzie. Organy składają się z siedmiu klastrowo wydobywających po pięć wybranych tonów. Rodzaj granej muzyki i jej głośność regulowane są nieprzewidywalną energią morza i wiatru oraz oddziaływaniem księżycą na przypiływy i odpływy. Atrakcja co niemiara, tylko ostatnio chodzą słuchy, że ceny mieszkań w samej okolicy organów ciągle spadają, bo ile można słuchać nawet pięknych kakofonii...

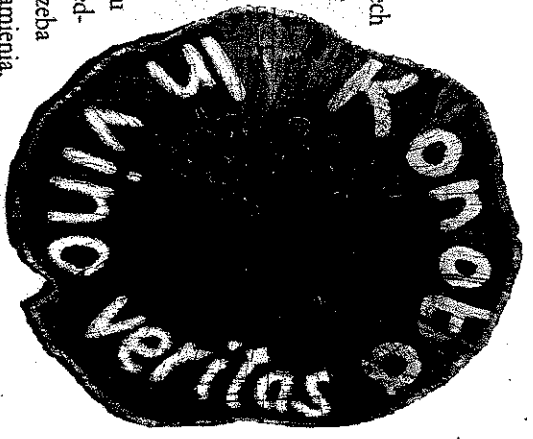
Niedaleko stąd znajduje się następna atrakcja, która może was zachwycić — „Powitanie słońca”. Jest to oryginalna instalacja składająca się z 300 wielowarstwowych szklanych płyt ułożonych na tym samym poziomie, jak i kamienne płyty promenady. „Powitanie słońca” ma okrągłą powierzchnię o średnicy 22 metrów. Poniżej szklanej płyty znajdują się prądotwórcze panele słoneczne. Ponieważ wszystko działa jak mała elektrownia, wyprodukowany prąd jest używany do oświetlenia promenady trzykrotnie mniejszym kosztem niż z konwencjonalnych źródeł. W nocy panel instalacji wytwarza mieniące się efekty świetlne o intensywności i rytmie zgranym z natężeniem dźwięku z morskich organów.

Nicopodał, na samym końcu półwyspu zadarskiego, z północnej strony odwróconej ku nowej części miasta, czeka na was jeszcze jedna atrakcja. Powiedzmy, że powstała z praktycznego przedsięwzięcia porywu. Istnieje już setki lat. Chodzi o *barkarioli* — ludzi, którzy za drobną opłatą małutkimi łódkami na wiosła przewożą śpieszących się mieszkańców z końca półwyspu do miasta i z powrotem. Praktycznie całe życie pracują, używając sił mięśni i przepływają niezliczone mile morskie, wiosłując tylko na odcinku o długości raptem 50 metrów.

Zanim was naprawdę wyprowadzę ze starówki Zadaru, jeszcze parę szczegółów. W miejscu, gdzie most dla pieszych łączy się z półwyspem, trochę po prawej stronie za murami obronnymi, znajduje się rynek. W murach są małe drzwi, które prowadzą do targu rybnego, gdzie można codziennie kupić świeżą rybę. Przed rynkiem prawie zawsze cumują rybackie statki. Z miejsc, które trzeba odwiedzić, jest jeszcze Muzeum Sztuki Antycznego, gdzie na kilku tysiącach metrów wyłożone są szklane artefakty z najstarszej historii Zadaru i oko-



lic. Warto sobie też zrobić zdjęcia na targach trzech studni i pięciu studni. Na półwyspie znajduje się też przystań promowa, skąd można się dostać na wyspy archipelagu zadarskiego. Jednak niedługo i to się zmieni. Na południowo-wschodnim wybrzeżu powstaje nowy, handlowo-transportowy i promowy port Gaženica. Będzie to jeden z największych i najnowocześniejszych portów basenu Morza Śródziemnego. Żeby to jakoś obrazowo przedstawić, powiem tylko, że do wykonania nabrzeża trzeba będzie nawieźć 1,8 miliona metrów sześciennych kamienia.



Od kiedy została zbudowana autostrada, Zadar stał się bardzo przężnym miastem. Może się także pochwalić dobrą ofertą gastronomiczną. Podobnie jak i w innych miastach i miasteczkach Dalmacji, możecie tutaj mile spędzić czas i dogodzić podniebieniu w licznych tawernach i konobach ze specjalnymi morskimi, jednak w Zadarze na wszystkich wjazdach do miasta traficie na restauracje, które podają jagnięcinę z rożna. Danie pierwotne i proste, a tak cenione i obecne na dużych i małych imprezach, na weselach i stypach, serwowane tiorowcom i ambasadorom, jedzone palcami, bo tak najlepiej smakuje, ale i podane na złotej zastawie. Przy nim się śpiewa, a także omawia duże kontrakty. Danie proste jak konstrukcja gwoździ, tylko trzeba mieć całe oprawione jagnię, ważące od 13 do 17 kilogramów. Jagnię, przyrządzane zwykle wiosną, nadziewa się na rożen i piecze, obracając nad zarem z drzewa liściastego. Przed pieczeniem trzeba je tylko posolić grubą solą morską, a w trakcie kilka razy rzuć gaść soli po oczekującym duszkiem zwierzęciu. Właściciele knajp jej nie oszczędzają, ponieważ wiedzą, że sól „sprzedaje” wino. Gotowe zwierzę rąbie się raskiem. Niektóre wysoko zaawansowane restauracje używają specjalnych gilotyn do krojenia. Podaje się na ciepło lub zimno z chlebem i szczyptorkiem. W ten sposób przyrządzoną jagnięcinę albo się uwielbia, albo nienawidzi, między innymi przez jej intensywny za-

Warto sobie też zrobić zdjęcia na targach trzech studni i pięciu studni

pach i smak. W Dalmacji, ale i w całym basenie Morza Śródziemnego, przygotowuje się ją według różnych przepisów. Pod peka, na szabli, wędzoną z kiszoną kapustą... i na milion innych sposobów, ale przyrządzona na różnie jest najbardziej ceniona. Bierze się to z historii i z chudych lat. Tylko wyjątkowe okazje sprawiają, że gospodarz daje się namówić na stratę jagnięcia albo jego zakup. Jak się już jagnięć kręci, to i wokół bardzo fajne imprezy się rozkręcają. A ilu znawców sztuki pieczenia znajduje się przy rakii i winie... To dopiero jest cyrk, zawody w retoryce i filozofii, gdzie wychodzą najgłębiej skryte cząstki wiedzy z fizyki i inne teorie. Czy zwierzę powinno się kręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, czy odwrotnie? Czy ogień jest zbyt silny, czy za słaby? Czy jagnięć tkwi za wysoko na rożnie, czy za nisko? Czy ogon się spali, czy to, czy tamto... Czyli folklor, jak się patrzy.

Wracając do tych restauracji lub przydrożnych knajp — mała rada, jak zamówić jagnięcinę. Nie zamawia się jej jako danie, ale podają jej tyle, ile chcecie zjeść. Wedle niepisanego regulaminu najmniej 300 gramów, natomiast górnej granicy brak. Do jagnięciny pije się czarne wino lub bevandę (i jedno, i drugie odgrywa w Dalmacji szczególną rolę, opowiem o tym nieco później), a jako dodatek podaje się szczypiorek.

Biograd. Wyspy

Wszystkie miejscowości, które znajdują się na południowy wschód od Zadaru są dobrze znane żeglarzom. W każdej z nich znajdują się duże, nowoczesne mariny z setkami miejsc do cumowania przy pirsach. Na końcu tej krainy znajduje się miasto, w którym cumuje powyżej tysią-

„Powitanie słońca” to oryginalna instalacja składająca się z 300 wielowarstwowych szklanych płyt

ca żaglowek i jachtów motorowych. Nie powinno nas to dziwić, ponieważ chodzi o miejsce położone na samym „środku” wybrzeża Adriatyku. To epicentrum, wokół którego znajdują się parki narodowe i krajobrazowe. Od samych początków założenia miasta ktoś doceni piękno tych okolic, co nie raz zaważyło nad jego losami, gdzie, ot tak, zameldowane jest 6 tysięcy osób, natomiast ciągle przebywa jeszcze kilka do kilkudziesięciu tysięcy turystów. Jak na Dalmację jest to młodziutkie miasto. Ślady o jego dziejach znajdziecie dopiero w dokumentach z X wieku — od 950 roku. Pozostawił je bizantyjski cesarz, podróżnik i pisarz Konstantyn Porfirogeneta, imiennik innego, bardziej znanego przodka Konstantyna Wielkiego — cesarza Rzymu po Dioklecjanie, pierwszym cesarzu, który uznał chrześcijaństwo, a Kościół wspomógł licznymi darami. Konstantyn to założyciel na długo najbogatszego miasta — Drugiego Rzymu, czyli Konstantynopola, obecnie Stambułu.

Gród ten założyli Chorwaci. Długo im służył jako siedziba i miasto koronowania, miejsce panowania biskupów, nawet jak doszło do straty autonomii, tam wciąż siedziby mieli królowie chorwacko-węgierscy. Średniowiecze w tych okolicach nie było siłankowe — dyplomatycznie można powiedzieć, że było bardzo „ciekawe”. Władcy i zarządcy zmieniali się często i nagle, jak i pogoda na morzu. Założyciele Chorwaci, a potem Węgrzy, templariusze, imperium weneckie, imperium osmańskie, Francuzi Napoleona, Austria...

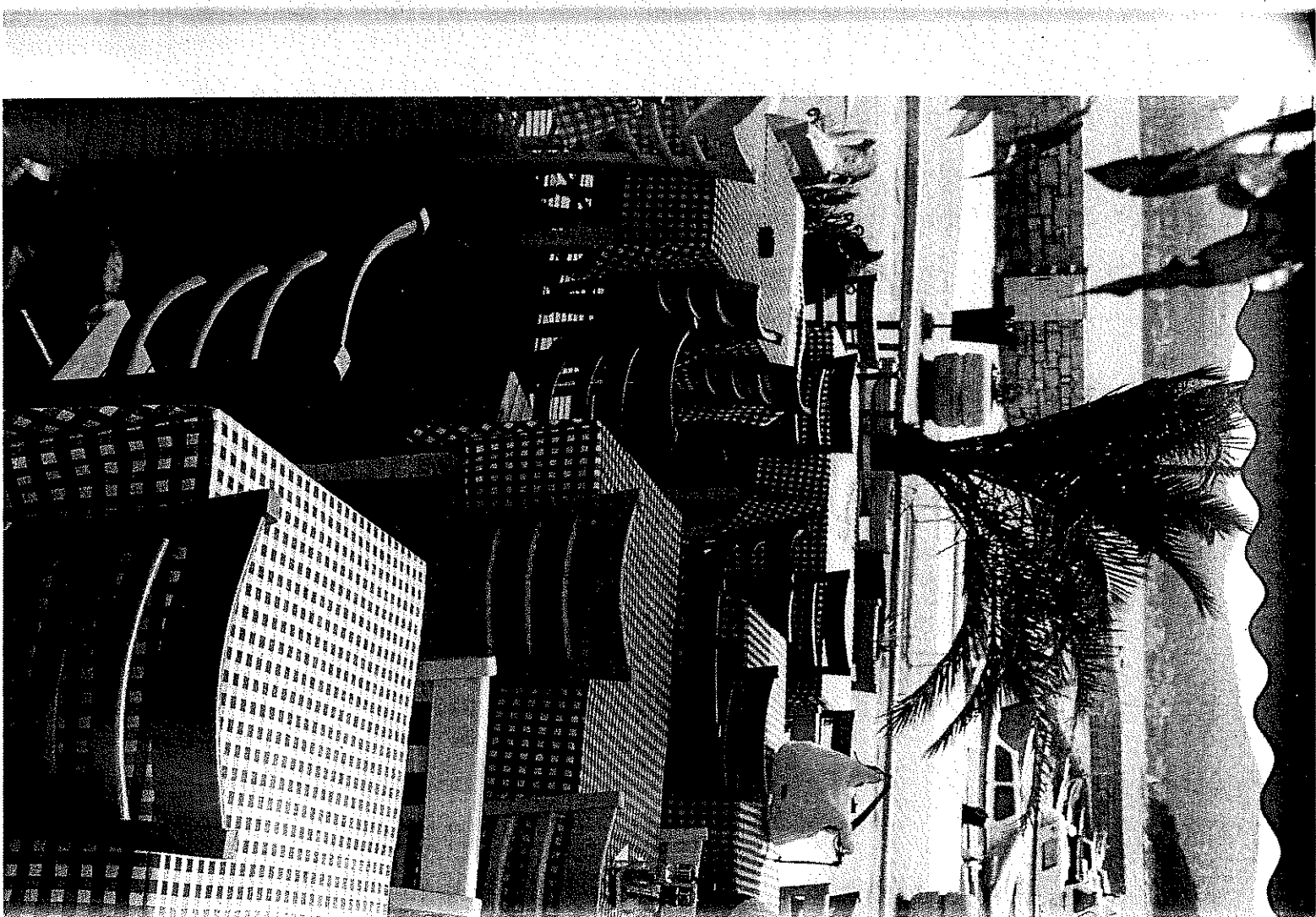
Specjalnie nie wspominałem o nazwie, bo poprzez tę całą burzliwą historię miasto miało ich powyżej 200. Chodzi tu mianowicie o obecny Biograd. Na przykład w swoich zapisach Konstantyn Porfirogeneta wspomina je jako Belogradon i strął niemalże zamieszanie, ponieważ na szerszym obszarze ówczesnego Bizancjum istniało jeszcze jedno miasto o podobnej nazwie, usytuowane u ujścia rzeki Sawy do Dunaju — Beograd (Belgrad) w Serbii. Obok serbskiego Belgradu, który w historycznych dokumentach nazywano i Biogradem nad Dunajem, istniał jeszcze jeden, bardzo istotny, ponieważ także był królewskim miastem — Stolni Biograd (obecnie Székesfehérvár), siedziba węgierskich królów, którzy jakiś czas rządzili Chorwacją. Problema by nie



Biograd

43°6'14,50"N

15°26'40,32"E



było, gdyby te trzy miasta nie miały istotnego znaczenia w historii. Ponieważ jednak są odnotowane w różnych dokumentach, należało je jakoś rozróżnić. Dlatego „Belgrad dalmatyński” otrzymał nazwę „nad morzem”. Oprócz wyżej wymienionych istnieje też miasteczko Biograd w Hercegowinie oraz Czarnogórze. Jest też rzeka Biograd, Jezioro Biogradzkie i Park Biogradzki. A wszystkie pochodzą od słów z *bio* — biały, *grad* — gród, miasto.

Tak więc nasz Biograd ze swoimi 200 nazwami zawsze miał dodatek „nad morzem”, a niektóre z jego ciekawszych określeń, to: Belgrad, Alba Maris, Zara Vecchia, Alba Maritima, Alba Regalis, Belgradum supra mare...

Ale dlaczego nazwa Zara Vecchia (Zadar Stary)? W roku 1202, przed IV wojną lub wyprawą Krzyżaków na Bliski Wschód, we Włoszech uzbierało się mnóstwo rycerstwa francuskiego i włoskiego czekającego na wyprawę. Wenecja miała być „touroperatorem”, który statkami swoimi przetransportuje wojsko, sprzęt i zapasy. Jako zapłatę Krzyżacy mieli po drodze zdobyć dla Wenecji Zadar. I tak też zrobili — miasto zostało całkowicie zniszczone i splądrowane. Co prawda papież Innocenty III ukarał Wenecję; ale to wszystko miało mało istotne znaczenie dla mieszkańców, którzy uciekli do Biogrodu i tam mieszkali przez wiele lat. Gdy Zadar odbudowano, nazwano go Zara Nuova i stopniowo powracał do niego lud z Biogrodu, który ze względu o praktycznych nazwano Zara Vecchia.

No cóż, było, minęło. Przyszłość tego miasta jest lepsza, ponieważ jako jedno z nielicznych w Dalmacji ma możliwość rozbudowy przestrzenniej. Na południowym wschodzie są, jak na tutejsze warunki, duże, jeszcze niewykorzystane tereny. Z tego względu Biograd jest miastem 25 kortów tenisowych, licznych hoteli w centrum i na obrzeżach, dużych parków oraz rozległych kempingów. Na południowy wschód od centrum traficie na Zatokę Solinę z ogólnie dostępną piaszczystą plażą. Szczególny ruch w mieście odbywa się codziennie w okolicach nabrzeżnej stacji paliw. Znajdują się tam kafejki, mające poustawiane stoły i fotele pod palmami. W te wiklinowe fotele, jak powkręceni, sadowią się starszankowie, najczęściej byli rybacy i mary-

narze, którzy wypijając setki kaw, bevand lub „gemiszów”, obserwują, co się dzieje naprzeciwko. A tam... codziennie cumują, przypływają i odpływają kutry rybackie. Oddają złowioną rybę, zabierają łód, tankują paliwo, zaopatrują się i znów wypływają w morze. Latem koło stacji spotkać można liczne żagłówki, motorówki, pontony. Nieustająca, niezliczona, dynamiczna liczba manewrów, bardziej skomplikowanych niż te w znanej bitwie pod Trafalgarem. A jeszcze jak trochę zawieje... to dopiero jest showtime.

Właśnie tym się interesują wcześniej wspomniane osoby — inwentarzem. Siedzą, obserwują, komentują i plotkują. Kto ile skrzynek oddał, kto był pierwszy, a kto nie zdążył lodu zabrać. Jak tam ta cycara Niemka wczoraj, rzucając cumę, trafiła Frane w miejsce, gdzie go najbardziej zabolalo i jak się o tym dowiedziała jego stara od organisty z parafii...

Na tym kawałku promenady stale cumują statki rybackie. Rano, prosto od rybaków, można kupić świeże sardynki (*Sardina pilchardus*), makrele (*Scomber scombrus*), ostroboki (*Trachurus trachurus*) czy sardele (*Engraulis encrasicolus*). A gdzie przy molo są statki rybackie, tam jest i dużo ryb, które liczą, że coś z pokładu i dla nich spadnie. Świadczą o tym również liczni wędkarze i mimo że wędkowanie w portach jest zabronione, to nikt ich nie rusza, dopóki nie przeskaczają rybakom. Można więc tam spokojnie łowić ryby — najlepiej w nocy i skoro świt.

Między Pakošanem a Drage znajduje się bardzo popularny i jak na mój gust nieco oryginalny oraz dziwaczny ośrodek turystyczny Club Pakoštani. Na dużym terenie, w lesie sosnowym, znajdują się kwatery, jakie możecie spotkać tylko na Polinezi. Wszędzie naokoło postawione są domki z trzciny dla letników. W Pakošanach często wypożyczalem ponton z silnikiem, żeby przyjaciółom pokazać piękno Kotatów oraz atchipelagu 300 wysp zadarskich — a każda z nich jest piękna i ciekawa.

Ale zanim wybierzecie się na wyspy, pospacerujcie jeszcze trochę po okolicy, bo jest ciekawa. Na północ od Biogrodu znajdują się żyzne tereny rolne i jak na Dalmację spore równiny oraz rzadko występujące systemy melioracyjne. Nieopodal znajduje się największe chorwackie jezioro — Vrańskie. Długość na 13 kilometrów i szerokość na około 2.



Club

Pakoštani

43°54'46.88"N

15°29'42.00"E

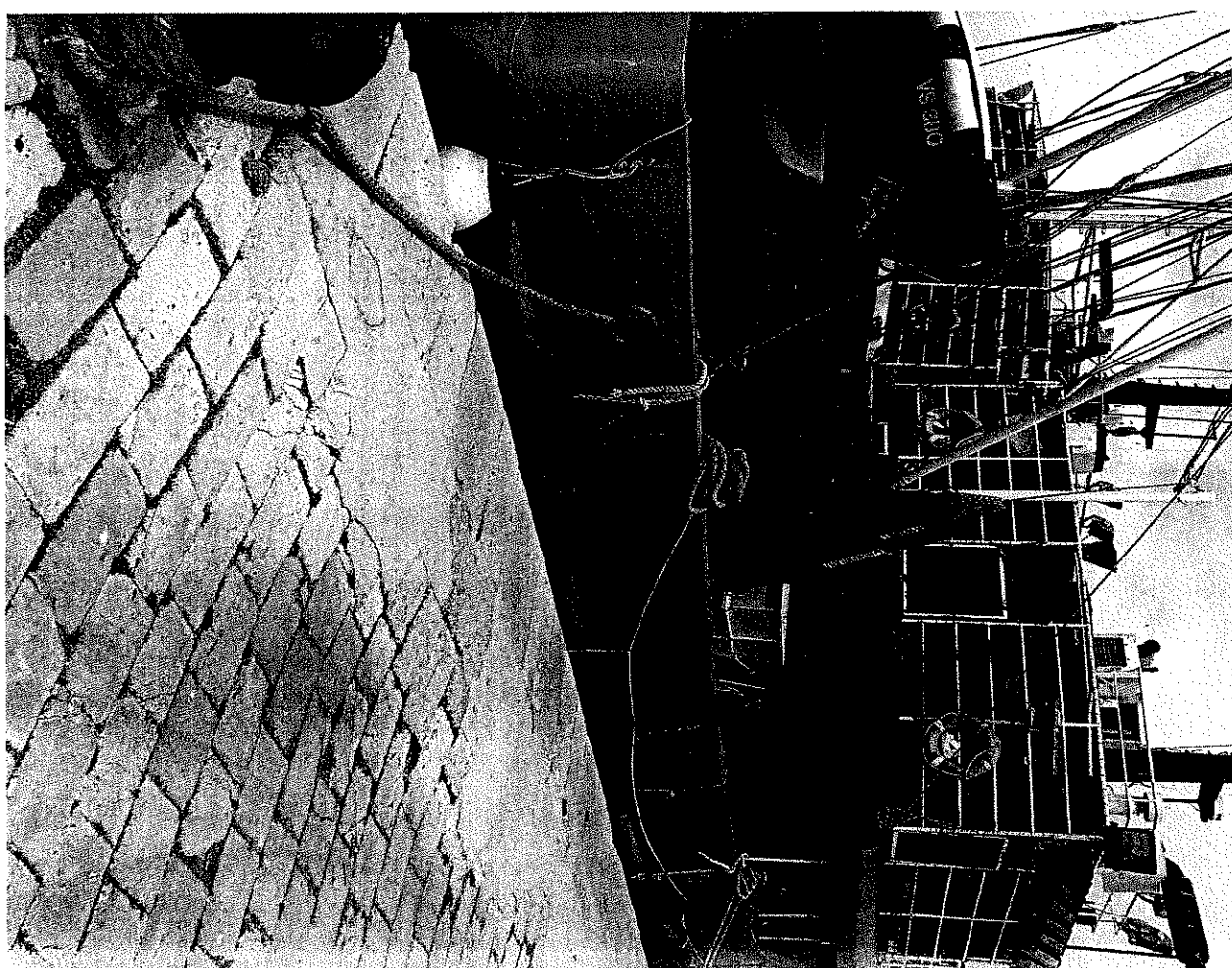


Bardzo płytkie, maksymalnie 4 metry głębokości — przez co jest i bardzo żyzne. Podlega ochronie jako park natury Jezioro Vrańskie i gospodaruje nim publiczna organizacja o tej samej nazwie. W parku znajdziecie specjalny rezerwat ornitologiczny, ponieważ to jezioro jest bardzo ważną ostoją dla wielu gatunków ptactwa wodnego, które przylatuje z północy Europy na południe. Z tego powodu rozwinął się tu specyficzny rodzaj turystyki ornitologicznej, gdzie obserwatorzy ptactwa — wolontariusze, a nie zawodowcy, uprawiają fotosafari. Ponieważ jezioro to jest pod ochroną, spotkać w nim można liczne gatunki ryb słodkowodnych oraz dwusiódłowych. I co ciekawe, za odpowiednią opłatą ryby te są dostępne dla wędkarzy. Na zachodniej krawędzi znajduje się kemping, którego gośćmi są tylko wędkarze turyści, oczekujący na sumą, karpia lub szczupaka życia. Liczą się sztuki tylko powyżej 20 kilogramów. Oprócz tych olbrzymów można łowić również węgorze oraz morskie ryby, które tolerują niższe zasolenie, jak mugile (*Mugil sp.*) i labraki. Te ryby do jeziora wpływają poprzez podziemne skalne szczeliny lub kanał Proskie, zbudowany na wschodnim krańcu jeziora, będącym jednocześnie końcówką regionu zadarskiego. Kanał ten jest częścią układu melioracyjnego i zapobiega wylewaniu jeziora na pola uprawne, wypuszczając nadmiar wody do morza w Pirowadki zółew.

Co do wędkowania, obowiązują wszystkie metody i korzysta się ze sprzętu, jaki stosujecie na wodach u siebie. W przypadku wędkowania na żywcza nie wolno prowadzić ryb z innych zbiorników.

Żyzne ziemie, dużo wody, bliskość morza i ciepło — ciekawe, że tutaj się wiele nie dzieje. Jest tu mała miejscowość, prawie wioska, Vrana, w której nawet nie widać żadnego śladu wielkości i wartości historycznej z wczesnego średniowiecza. Okolica była miejscem wspaniałych posiadłości chorwackich królów — na przykład Zvonimir w 1076 roku jako prezent podarował papieżowi Grzegorzowi VII zamek, ziemie i wioski. Minęło trochę czasu, zanim Wartykan przekazał posiadłość zakonu tempiarzom, którzy na miejscu zbudowali potężną twierdzę

Na tym kawalku promienady stale cumują statki rybackie



Labraks

W głębokim cieniu, czai się na ofiary lub lekką zdobycz labraks (*Dicentrarchus labrax*) — ryba predator, stalowozłotego koloru, kształtem i zachowaniem przypominająca trochę sandacza, szlachetna, osiągnięta rozmiary do metra długości i 12 kilogramów masy. Występuje przy brzegu, licznie w miejscowych portach, przy falochronach, w cieniu. Najliczniej w okolicach ujść rzek do morza, ale też wysoko w górę rzek, nawet kilka kilometrów. Mimo że żyje głównie w Morzu Śródziemnym i Oceanie Atlantycznym, toleruje również niskie zasolenie (4–6‰). Ciekawostką jest, że kilka lat temu łowiono go nawet w Zatoce Szczecińskiej. Prowadzi wędrowny tryb życia, płynie na tarło, zatrzymując się w miejscach obfitujących w pożywienie (drobne rybki i głowonogi). Młode osobniki można zobaczyć, jak w małych stadach naganianą drobnicę w portach. Większe trudno natomiast dostrzec. Labraks jest interesujący dla wszystkich wędkarzy z kontynentu, ponieważ można go łowić różnymi metodami.

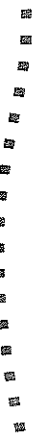
Spinningiści używają klasycznego sprzętu, którym łapią sandacza i okonie. Żyłka dobrej jakości 0,18–0,20 milimetra, maksymalnie 0,22, plecionka 0,12. Przyjęty to: gumki imitujące małe węgorze i rosówki. Połów najlepiej rozpocząć po deszczu (czego wam w wakacje nie życzę), kiedy woda jest trochę mętna. W nocy należy użyć również silikonowych rybek z dodatkami brokatu, koloru seledynowego lub woblerów przypominających znaną wam z polskich jezior ukleję o długości maksymalnej 12 centymetrów. W nocy można wykorzystywać także woblery o bardziej intensywnych kolorach (zieleni, czerwieni, żółci) z dodatkami fosforyzujących detali. Metodę spinningową można



stosować wszędzie, próbując złapać labraks z samego rana, w nocy — najlepiej w portach, przy marinach i na główkach falochronów. Nietraz można je zobaczyć, jak patrolują wodę przy samej powierzchni. Na grunt można je złowić na martwą rybkę, filecik z sardynki lub innej ryby. Zeby drobnicę nie rozniosła przynęta, lokalni wędkarze owijają filec elastyczną nitką „filo elastiko”. Haczyk powinien być cienki, czarny, średniej wielkości, dobrze zamaskowany w przynęcie. Główna żyłka również cienka.

W zestawie powinno być jak najmniej różnych dodatków. Kabłąk kolowrotka musi być otwarty. Labraks jest rybą bardzo podejrzliwą i przy najmniejszym oporze wypłyje przynętę. Przypon długości około 50 do 100 centymetrów z żyłką o średnicy 0,20 milimetra. W ten sposób najlepiej łowić w czasie pełni. Miejsce musi być spokojne, najlepiej jak życie już ucichnie, a na promenadach będziemy mieli jedynie światło latarni. Dzień, dwa wcześniej, też w nocy, dobrze jest zanęcić przynętą, którą będziecie łowić. Dobrze byłoby wybrać miejsca z małą liczbą podwodnych zaczepów. Z żywcem jako przynętą można łowić w pochmurny, deszczowy dzień albo też w nocy. Przy łowieniu na grunt musicie się liczyć z faktem, że żywą rybkę jako przynętę przedziej polknie mniej ostrożny konger (*Conger conger*), murena (*Muraena helena*) albo zaatakują ośmiornica niż ostrożny labraks. Dlatego lepsza jest technika szaławikowa. Każda rybka się nadaje, tylko musi być żywna. Atak labraks można zauważyć chwilę wcześniej, zanim nastąpi. Przeszraszona rybka intensywnie się rusza, próbując uciec, co jest zauważalne, bo szaławik szaleje, zanim się zanurzy z powodu uderzenia labraks. Ci, którzy preferują bardziej delikatne metody szaławikowe, mogą go przechytrzyć delikatnym sprzętem, przeznaczonym do łowienia płoci, leszczy i innych wybrednych ryb słodkowodnych.

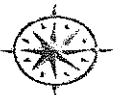




Do delikatnego sprzętu potrzebna jest i delikatna przynęta, ale nadal atrakcyjna dla dużego labraka. Tutaj się najlepiej sprawdzają małe, przezroczyste przybrzeżne krewetki. Ale skąd je wziąć? Najpierw się trzeba z nimi zapoznać albo, mówiąc precyzyjniej, zrobić rozeznanie.

Wybierzcie sobie wygodny kamień na brzegu w płytkim morzu, na którym usiądziecie. Proszę z nóg zdjąć bury czy sandały i wsadzić je do morza. Nie bury czy sandały, ale nogi. Delektujcie się chwilą rozkoszy, uważnie obserwując palce. Jeżeli w ciągu dwóch minut ryby i inne stworzy nie zaczną pływać brzuchami do góry, jesteście na dobrej drodze — na stopach zobaczycie krewetki, z którymi was chce zapoznać. Dla rył, co mają toksyczne stopy, latem istnieje inny sposób spotkania się oko w oko z przezroczystymi skorupiakami. Trzeba otworzyć 1–2 omutki i położyć przy skalach na głębokości paru centymetrów. W tak płytkiej wodzie nie podplyną rybki, ale pierwsze będą krewetki. Długość od 1 do 5 centymetrów, bardzo ciekawskie i szybkie. Ciało mają przezroczyste, z tygrysim wzorem, nóżki cienkie, a szczytce są na najdłuższej ich parze. Tylko jak je złowić? — zapytacie. Są różne sposoby. Każdy ma swój, bo chodzi o dobrą przynętę, którą stosują prawie wszyscy wędkarze śródziemnomorscy. Można z gałęzi związać ściśle snopki. W ich środek wstawia się przynętę (ryba, rozbite omutki itp.), a następnie zatapia w płytkiej wodzie morskiej na parę godzin lub na całą noc. W tym czasie krewetki wchodzą między gałązki, bo przynęta nie jest dostępna dla ryb. Odłów polega na szybkim wyrzuceniu snopka na brzeg, do wiadra lub kasarka z gęstą siateczką. Krewetki zaczynają wyskakować i jak już są na brzegu, skaczą bezbłędnie w kierunku wody.

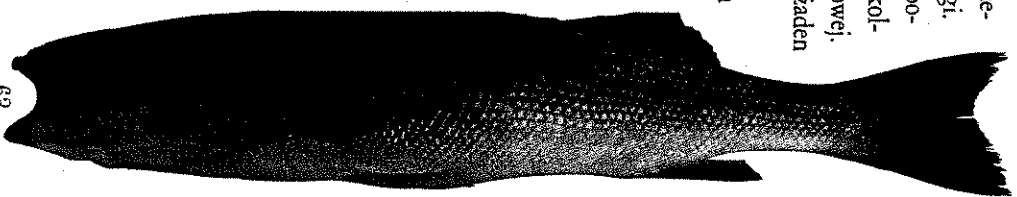
Inny prosty sposób to zbieranie krewetek nocą za pomocą latarki i długiego podbieraka. Jeżeli oślepiecie krewetki w nocy światłem latarki,

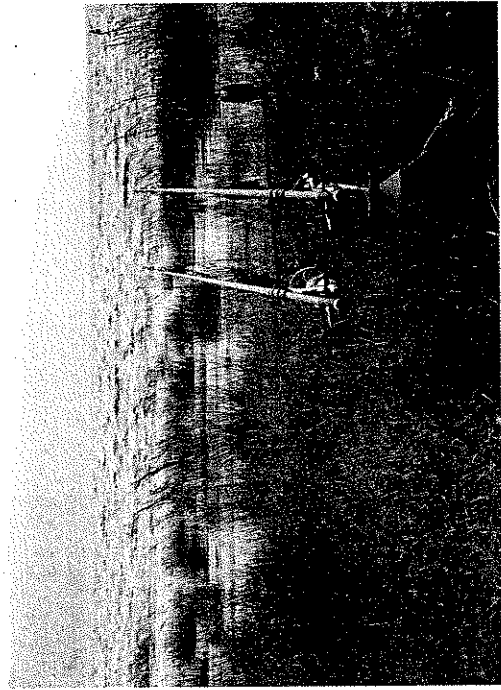


ki, to zobaczycie ich fluorescencyjny czerwony kolor — wówczas należy je przechytrzyć podbierakiem. Krewetki są wam potrzebne żywe, więc przechowujcie je w mokrych morskich wodorostach. Zestaw ultrajłowowy to cieniutki przypon, haczyk, też cienki, żyłka główna 0,18, lekki spławek, a łowić trzeba w nocy w prądzie. Krewetkę zakłada się za ogon, żeby nadal była żywa, a rzut takim zestawem powinien być delikatny i płynny.

Oczywiście zakładam, że powyższymi technikami przechytrzycie cwane go labraka i że go doholujecie pod nogi. Wtedy należy go wyciągnąć, ale tylko podbierakiem, ponieważ na powiekach skrzelowych ma ledwo widoczne kolce. Ostre kolce ma również na pierwszej płetwie grzbietowej. Uklucie nimi bardzo boli, mimo że gatunek ten nie jest w żaden sposób jadowity.

Labraks to delikatna, smaczna ryba, którą ze względu na walory gastronomiczne i popyt hoduje się na licznych fermach morskich — w sadzach. Spokac go można w każdym menu, na każdej peśkarziji, czyli rynku rybnym, a ostatnio w również dobrze zaopatrzonych sklepach. Przyrządza się go na różne sposoby, ale najlepszy jest z ruszru. Jedną z największych hodowli tego gatunku znajduje się niedaleko Biogradu. Nieco na południe wypływa się z Pakoštanu, małego rybbackiego miasteczka, za którym znajduje się ostatnia osada na południu zapauji zadarskiej — Drage. Hodowla jest naprzeciwko — za wyspą Vrgada.





*Co do wędkowania,
obowiązują
wszystkie metody
jakiś stosujecie na
wodach u siebie*

i przez to mieli olbrzymie wpływy polityczne, militarne i gospodarcze na dużym obszarze.

Po jakimś czasie poczuli się tak silni w całej Europie, że Warykan musiał ich dążenia ukrócić. Wielu z nich za namową poszło rozliczać się u św. Piotra, a ich posiadłości dostały się pod zarząd zakonu joannitów (lub kiedyś i obecnie nazywanych zakonem maltańskim). Ci też rośli w siłę, a był i taki okres, kiedy stanowili preorąt dla ziem lokalnych, który był nadrzędny dla 40 klasztorów w Chorwacji, Bośni i na Węgrzech. W XIV wieku Vrana była centrum nieudanego powstania Chorwatów przeciw Węgrom. Następnie została sprzedana Wenecji, a w XVI stuleciu podbita przez Turków i od wtedy wykres rozwoju miasteczka idzie w dół. Jeżeli się znajdziecie w tej okolicy w ostatni weekend sierpnia, na własne oczy będziecie mogli zobaczyć rycerzy, uzbrojonych w repliki zbroi, broni białej i inny inwentarz, damy pałacowe, giermków i konie, gdyż w tym miejscu odbywają się tradycyjne dwudniowe pokazy dla turystów. Duży chłopcy i dziewczyny mogą pomachać mieczem, buzdyanem, spróbować lokalnych delicji, poprobować dobrego wina i miodu pitnego, a mali chłopcy i dziewczynki mogą zrobić to samo z wyjątkiem probowania wina i miodu.

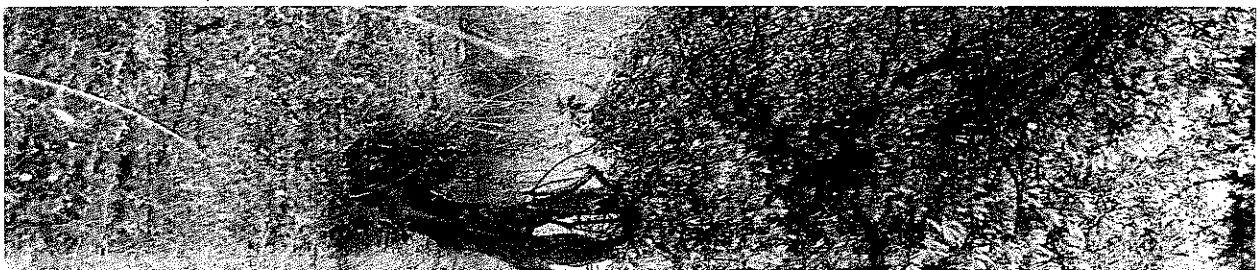
Teraz możecie popłynąć na wyspy. Jedną z pierwszych zaludnionych jest Vrgada, 3 kilometry długa i 1,3 kilometra szeroka, z wieloma zatokami. Kiedyś, w odległej historii, ciekawa ze względów strategicznych, ponieważ w czasach Bizancjum istniał na niej zamek, z którego była kontrolowana żegluga do Jadrii, czyli Zadaru i Biogradu. Na tej wyspecie liczba mieszkańców zmieniła się w zależności od sprzyjających bądź też nie okoliczności. Na przykład panująca w XVII wieku dżuma pochłonęła życie wielu ludzi, szczególnie starszych. W licznych zatokach napotkacie piaszczyste plaże, a w okolicy Vrgady rozsiągniętych jest jeszcze 15 malutkich wysepek.

Następną z większych jest Pašman. W samym centrum znajduje się przystań, z której promy kursują do Tkonu — malutkiej miejscowości na tej wyspie. Między łądem a północną linią brzegową znajduje się Kanał Pašmański. Morze jest czyste, a dno pełne różnorodnych małży. Ale uwaga, panują tutaj silne prądy morskie, które zmieniają kierunek co 6 godzin i mogą być groźne dla tych, którzy nie pływają najlepiej, a chcieliby się oddalić od brzegu. Ludzie na tej wyspie żyją od pradawnych czasów. Ilirowie, Grecy, Rzymianie... wszyscy pozostawili po sobie liczne ślady. Obecnie prawie 3,1 tysiąca osób żyje w miasteczkach Źdrelec, Banj, Dobropoljana, Nevidane, Mrliane, Barotul, Pašman, Mali Pašman, Kraj, Tkon i Ugrinić, patrząc od zachodu na południowy wschód. Większość zajmuje się rolnictwem i rybołówstwem. Oczywiście ostatnio sezonowo turystyką i gastronomią, jednocześnie sprzedają nieskazane owoce swej ciężkiej pracy z zielonego i granatowego pola.

Pašman mostem, niczym pępownią, połączony jest z kolejną wyspą. Kanał między wyspami i pobliskie miasteczko nazywają się Źdrelec, tłumacząc nazwę, chodzi o „gardziel”. Prawie cały ruch morski średnich i mniejszych jednostek, które wypływają i wpływają do Zadaru, przechodzi przez ten kanał. Ruch jest regulowany światłami. La-tem, z jednej czy to z drugiej strony, zawsze stoją stateczki rybackie, jachty motorowe i żagłówki, czekając na swą kolej. W tym kanale panują silne prądy — wygląda to tak, jakby między wyspami płynęła warka rzeka. W tym miejscu, w nocy, kiedy ruch jest nikły, na żywca



czy spinning można złapać labraksę — to jedno ze znanych miejsc do jego połowu. Most łączy Pašman z wyspą Ugljan, która się rozciąga równoległe do brzegu przez 22 kilometry, dokładnie naprzeciwko Zadaru. Jest to najbardziej rozwinięta i zaludniona wyspa zadarskiego archipelagu. Wszystkie miejscowości mieszczą się na wschodnim brzegu, „odwrotone” od miasta, z którym mają dobrą komunikację promami, wypływającymi nawet i przez całą dobę. Od południowo-wschodniego brzegu ku północy znajdują się miejscowości Kukljica, Kali, Preko, Poljana, Suromišćica, Lukoran i Ugljan, gdzie łącznie żyje około 7,5 tysiąca osób. Większość ludności ma swe korzenie w rejonach znajdujących się za Zadarem — stamtąd wygnani przez Turków w późnym średniowieczu osiedlili się głównie w Kali i Preku. Jednak na swoich dawnych posiadłościach do niedawna uprawiali powyżej pół miliona krzewów winorośli, z których w najlepszych latach produkowali i 10 wagonów wina (100 ton). Ostatnia inwentaryzacja rolna stwierdziła, że na Ugljanie zostało posiadzone powyżej 200 tysięcy drzew oliwkowych, z których niestety uprawia się mniej niż 1/3. Na samym południu w dużej zatoczce znajduje się, kiedyś tylko rybacki, a teraz duży port jachtowy Kukljica. Obecnie mieszkańcy, oprócz rybolowstwa i rolnictwa, żyją przede wszystkim z turystyki. W związku z ciężkim życiem na wyspach, a przed rozwinieniem się turystyki, wielu mieszkańców emigrowało, głównie do Nowego Jorku. Pierwsi pomagali następnym... kuzynom i sąsiadom. Obecnie 600 kukljiczian żyje na Ugljanie, a prawie trzy razy tyle w Nowym Jorku. Ale prawie wszyscy spotykają się co roku latem, bo 5 sierpnia już od ponad 500 lat odbywa się szczególna procesja morska. Figurę Matki Boskiej Gospe od Smięga przewozi się statkiem z kościoła w mieście do kaplicy, która mieści się nieopodal kanału Ždrelec. Na statku rybackim znajduje się figura, która wypływa z portu, a za nimi wszystkie inne statki stateczki, łódki, żaglówki, jachty i pontony. Statek z figurą pływa nie prosto, a pozostali cały czas zataczają koła. Jeżeli się akurat wredy tam znajdziecie, na pewno i dla was znajdzie się miejsce na krótkiej z łódki. Weźmiecie udział w procesji i mszy świętej, a potem — do samego rana — będziecie uczesniczyć w dalmatyńskim świącie.



Niedaleko, nieco na północ, leży miasto Preko, co by znaczyło „naprzeciwko” Zadaru. W mieście znajduje się port promowy, morska stacja paliw oraz całkowiłe zaplecze administracyjne i turystyczne. Niedługo życie w Preko było bardzo ubogie, wszystkie kobiety, oprócz prac w polu, dorabiała jako pracznki u bogatych rodzin z Zadaru. Takie ciężkie czasy dawno byłoby zapomniane, gdyby nie pamięć o tragedii z roku 1891, kiedy utonęło 16 kobiet przewożących na statku upraną bieliznę swoim gospodyniom w Zadarze. Obecnie Preko żyje z turystyki.

Między Kukljicą a Preko leży, można spokojnie napisać tu dużymi literami, RYBACKIE miasteczko Kali, fenomen socjalny wyspiarskiej społeczności. Nad całym Adriatykiem, ba, nawet na większości mniejszych wysp Morza Śródziemnego, obecny jest trend migracji ludności z wysp na ląd, a co za tym idzie i starzenie się populacji wyspiarskiej. W Kali sytuacja jest całkiem odwrotna. Tutaj bezrobocie wynosi 0%, rodzi się coraz więcej dzieci, szkoły trzeba rozbudowywać, miasteczko, które ma około 2 tysięcy mieszkańców, prężnie się rozwija i co ciekawe, wcale nie żyje z turystyki. Kalianie, lub jak siebie nazywają lokalnym dialektem *kalianie*, są znanymi na całym świecie rybakami. Co ciekawe, nie łowią ryb od dawien dawna, ponieważ nad morze trafili dopiero w średniowieczu, wygnani przez Turków z zaplecza Zadaru, gdzie uprawiali ziemię (niektórzy nadal mają tam posiadłości ziemskie). Rybołówstwem zaczęli się zajmować w połowie XIX wieku i można powiedzieć, że teraz osiągnęli szczytową formę. Są specjalistami w połowach okrężnicami, którymi łowią drobne ryby pelagiczne, jak sardynki, makrele, szprotki i ostroboki, a z dużych — tuńczyki. Okrężnicą łowi się tak, że długą do kilkuset metrów siecią zatoczyć należy koto, w środku którego zostaje ławica, następnie szybko zacisnąć stalową linę pod spód, żeby się ryba dołem nie wydostała, a potem już tylko wybrać sieć i na końcu rybę. Drobne ryby łowi się w nocy za pomocą sztucznego światła, do którego podpływają. Dlatego często w nocy może widzieć daleko w morzu intensywne światło

Duży port w małym miasteczku Kukljica



Miasteczko

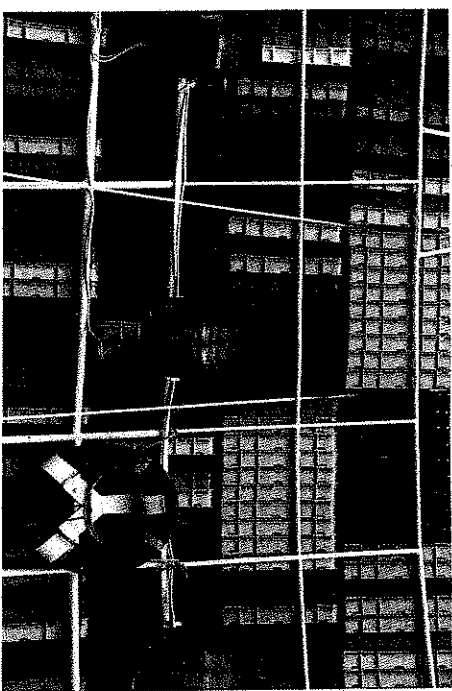
Kali

.....
44°03'49.91"N

15°12'22.55"E

z reflektorów znajdujących się na górnym pokładzie. Ma je więcej niż 50% statków rybackich, które cumują w Zadarze, Kali oraz w Zatoce Lamjana (uwała Lamjana). Kalanie są szyprami i kapitanami na wielu statkach rybackich w Chorwacji, Australii, Nowej Zelandii, USA, Kanadzie czy Meksyku. Ich dialekt można usłyszeć na całym Pacyfiku, na 16 kanale radiostacji, kolo równika w sezonie połowów na tuncyki. Dzięki zdobytemu na Pacyfiku doświadczeniu w roku 1996 założyli pierwszą hodowlę sadzową tunczyków na Morzu Śródziemnym, a w ogóle trzecią na świecie. Tunńczyki złowione w środowisku naturalnym okrzynicą przeprowadza się do dużej sadzy, gdzie są dokarmiane świeżą rybą — wszystko to trwa od pół roku do dwóch lat. Chodzi o swego rodzaju tuczenie, ponieważ w ten sposób wychodowane ryby trafiają wyłącznie na japoński rynek, a w związku z obfitą ilością tłuszczu, mięso przeznaczone jest na sushi i sashimi. Japończycy uwielbiają jeść tłuszc, surowe ryby i nie żadują za kilogram takiego tunczyka w ekskluzywnych tokijskich restauracjach zapłacić, w przecięciu, kilka tysięcy euro. A wszystko to z banalnego, dla nas, powodu — brak im w diecie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, czyli zwykłego boczku, golonki i smalcu. Bo świnia na zielonej herbacie, ryżu i bambusie nie urośnie. Kiedyś obfitym źródłem tłuszczów były wieloryby, teraz są one pod ochroną i to właśnie stało się powodem, dla którego rybacy z Kali zaczęli owo dochodowe przedsięwzięcie. Dzięki swej pracy mam często okazję pływać i nurkować w sadzach z tymi pięknymi rybami, które osiągają długość 3 metrów i wagę powyżej 700 kilo-

*Drobne ryby
 łowi się w nocy
 za pomocą
 sztucznego światła*



gramów. W okolicach Kali, z południowej strony wyspy, znajduje się jeszcze największa chorwacka hodowla labraksów i dotąd, a w Zatoce Lamjana duża stocznia remontowa jachtów i platform wiertniczych. Jest to jedyne miasteczko na wyspach, do którego do pracy codziennie promem z Zadaru dopływa kilkuset stoczniovców, rybaków, różnego rodzaju fachowców.

To, że kalanie są zorientowani ku morzu i rybolówestwu, potwierdza fakt, że lokalnym przysmakiem są flaki, ale nie są to flaki, jakie są nam znane, ale z tunczyka. Po wypatroszeniu kilku tunczyków zolądkami czyści się i przepłukuje w ten sposób, że wrzuca się je do siateczki i ciągnie za burta ładnych kilka mil. Przepis na ich przyrządzenie jest podobny do ogólnie znanego, tylko zamiast smalcu lub oleju rzepakowego korzysta się z oliwy.

Północno-zachodnia część wyspy jest płaska i jako taka bardziej się nadaje do upraw rolnych. Za Prekiem na zachód znajdują się miejscowości Poljana, Sutomišćica i Lukoran, a na samym końcu spotkacie Ugljan, który, jak na dalmatyńskie stare miasto, jest dosyć rozległy. Od XIII wieku budowano tam klasztor Franciszkanów, położony nad samym morzem, oraz bardzo ładne wille, które w wiekach średnich należały do rodzin szlacheckich z Zadaru. Nie przypadkiem znalazły się tutaj trzy zatoki z piaseczystymi plażami: Ćinra, Maštir oraz Luka Muline.

W pierwszym rzędzie, od brzegu, z południa w kierunku północnego zachodu, leżą jeszcze, w pobliżu Ugljanu, zamieszkałe wyspy Rivanj i nieco dalej Olib. Patrząc od południowego wschodu ku zachodowi, w drugim rzędzie wysp, czyli za Pašmanem, znajduje się gęsto zaludniony Žar, Iž, Sestrunj, Zverinac, Molat i Silba. W trzecim rzędzie dominuje Dugi Otok, czyli, jak i nazwa wskazuje, chodzi o długą wyspę liczącą około 45 i szeroką od 1 do 4 kilometrów. Jest to największa wyspa archipelagu zadarskiego i według mnie jedna z najładniejszych. W 12 miasteczkach, z których największe to Sali — znany rybacki port, mieszka mniej więcej 1,5 tysiąca osób. Na południowo-wschodniej stronie, nieopodal granic parku narodowego Kornaty, znajduje się przepiękna zatoka i park natury Telašćica. Zatoka jest bardzo duża — na jej linii brzegowej zmieściło się jeszcze 25 zatoczek,

a w niej samej znajduje się 5 wysepek. Ze względu na piękno natury odwiedzają ją co sezon setki tysięcy turystów, morze jest nadal czyste, pełne ryb, które za ekstrapłatą można połowić metodami destrukcyjnymi, czyli wędrując, albo niedestrukcyjnymi, czyli podwodnymi aparatami, uprawiając podwodne fotosafari. Na brzegu znajdują się mała przystań i kilka obiektów gastronomicznych z bardzo drastycznymi cenami. Ale z przystani proponuję spacer nad niedalekie słone jezioro Mir oraz do punktów widokowych, które położone są na południowym brzegu wyspy, gdzie zbrocza stromo opadają. Chodzi o białe, wapienne klify, kończące się kilkadziesiąt metrów pod powierzchnią morza. Są one bardzo długie i patrząc z nich w kierunku Kornatów, można zobaczyć Tanjurić, czyli taką wysepkę talez, niską i płaską, tak że znając jej nazwę, nie można się pomylić. Naprzeciwko niej, a na brzegu wyspy Dugi Otok, tylko żeglarzom dostępna, jest piękna, malutka, piaszczysta plaża w Zatoce Lojišće. Do Sali należy przyjechać w pierwszy weekend sierpnia, kiedy to trafić można na tradycyjną czterodniową imprezę Saljske užance czyli, w wolnym tłumaczeniu salowskie zwycięże, będące już 50-letnią tradycją. Pierwsza noc nazywana jest „nocą pod oliwkami”. Co kto porabia w nocy pod drzewem oliwkowym, tego wam nie powiem, ale wiem, że jest śpiew, dobre wino i fajna atmosfera. Druga noc, także zarwana, to „noc rybacka”. Wszędzie roznosi się wtedy zapach grillowanego tuńczyka, sardynki i makreli, no i muzyka aż do rana. Trzecia noc — to samo, ale z „iluminacją” portu i statków, jak to gospodarze nazywają. Port i statki są oświetlone ogniem, do tego trzeba dodać znakomitą atmosferę i wszystkie dobra płynące z poprzednich dwóch nocy. Czwarty dzień to zawody jeźdźstwa na osłach, a w nocy balanga zamykająca. W Sali zakorzenił się pewien satyryczny zwyczaj miejscowego folkloru. Wiąże się on z lokalną rybacką tradycją dmuchania w róg. Kiedyś dawno, salowscy rybacy łowili ryby pelagiczne — sardynki, szprotki, makrele i inne — za pomocą światła w nocy. Na dziobie stateczków rybackich mieli przez kowala specjalnie zrobione żebra do rozpalania ognia, którego światło wabiło ryby spod powierzchni wody. Statek, wabiący ryby, nie mógł koło nich zarzucić sieci, tak więc dmuchając w róg, da-



Piaszczysta

plaža

w Zatoce

Lojišće

43°52'43.04"N

15°10'48.99"E

wano sygnał innym, aby się zbliżyli, dokonali połowu i później się już jakoś tam dogadywali, ile się komu ryb należy. Technologia się zmieniła, wszystko już jest prostsze, ale w każdym domu po dziadku lub pradziadku został róg. Potem go z gwoźdźnia ze ściany zdjęła niesforna młodzież, która trąbiąc weń, nabijała się z nowożeńców. Tym bardziej jeżeli wesele dotyczyło już nieco starszych osób, gdy na przykład zenili się wdowcy itp. Obecnie, czyli w czasie ostatnich 20–30 lat, w Sali popularne jest występowanie grupy młodzieńców, którzy przy różnych okazjach lub bez nich wychodzą na ulice i dmuchając w rogi, nasmitują się z samych siebie i innych, dobrze się bawiąc i bawiąc również słuchających. Ubrani są w wyjściowe mundurki, takie same jak kiedyś nosili rybacy i pracownicy salowskiej fabryki puszek rybnych istniejącej w mieście już od prawie 100 lat. Mają satyryczny program, a całym tym niby-zamieszaniem dyryguje ich mistrz. Ta salowska tradycja nie ma związku z karnawałem, jest bardziej spontaniczna i nie kieruje się żadnymi terminami ani datami.

Na wschodnim końcu wyspy, odwrócona ku południu, to znaczy na otwarte morze, znajduje się przepiękna zatoka i plaża Sakarun. Plaża ma brzeg pokryty drobnym, wyszlifowanym żwirem, a dno jest z białutkiego piasku. Jej długość wynosi ponad 800 metrów. Płycizna dochodzi do 100 metrów od linii brzegowej. Dopiero 250 metrów od plaży głębokość schodzi do 2,5 metra. Raj dla niepływających i lubiących się wylegiwać na płyciznach nad ciepłutkim morzem. Ale niestety, zawsze musi być jakieś ale... Ta zatoka jest odwrócona na południe, na otwarte morze, tak że czasami sztormy południowego wiatru jągną niosąc do niej sporo pływających śmieci i dobrze, gdy zostaną one wyrzucone na brzeg i zebrane. Gorzej, jak pozostaną w morzu.

Na północny zachód od Dugiego Otoka znajdują się dwa maciupenic punkty na mapie — zaludnione Škarda i Premuda.

Wszystkie wyspy tego regionu mają dobre połączenie promami i szybkimi liniami pasażerskimi z Zadarem. Może los tak chciał, że już drugą kadencję ministrem transportu RH jest obywatel Zadaru. I jeszcze jedna ciekawostka. Na większości zaludnionych wysp tego regionu są dobrze utrzymane białe polne drogi, które tubylcom po-



Zatoka i plaža

Sakarun

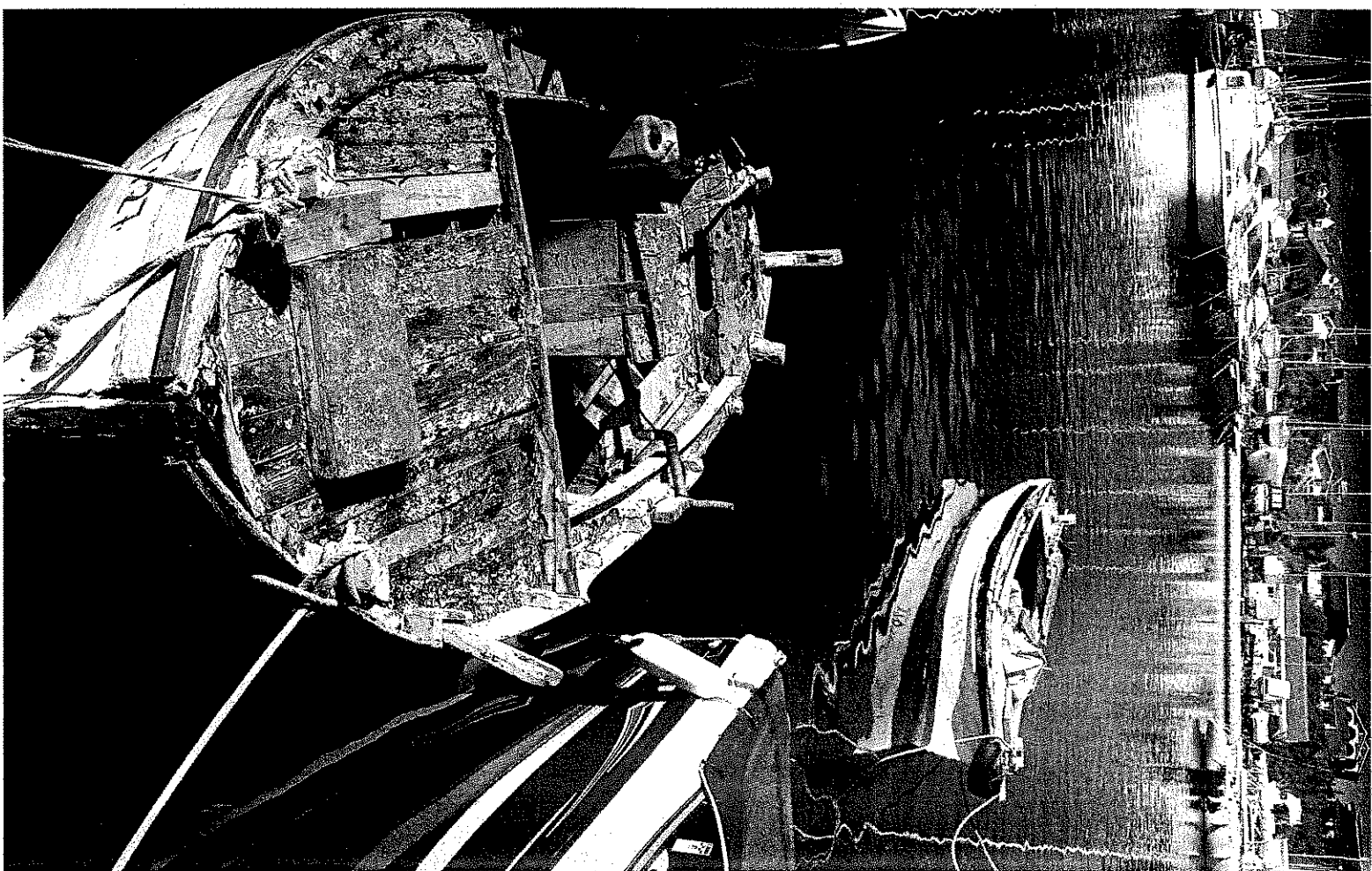
44°08'02.15"N

14°52'19.30"E

magają dotrzeć do swoich oliwek, a jednocześnie dzięki tym drogim, łagodnemu klimatowi, pięknym widokom i zapachom roślin właśnie tutaj rozwinęła się, w innych miejscach w Chorwacji mniej znana, turystyka rowerowa. Turysty kwaternują na dewnianych stawkach à la kłopot, gdzie mają kabiny noclegowe i zorganizowane posiłki w miesie, na dziobie lub drugim pokładzie znajdują się rowery, na których w ciągu tygodnia zwiedzają większość wysp. No cóż... coraz rzadziej na tych drogach napotyka starsze panie, ubrane na czarno, które pędzą przed sobą owce czy kozy i zdziwionym wzrokiem podziwiają i żegnają się na widok zdyszanych półnagich „ufoludków” w obcisłych spodniach i koszulkach, kolorowych kaskach i okularach oraz z jakimiś rurczkami, tak że wyglądają jak mrowki. Ale się okazało, że są przesympatyczni. Dobrze płacą za set, suszone figi, wino i oliwę.

A tak całkiem serio — spędzanie urlopu na tych wyspach grozi utratą świadomości o czasie, obowiązkach i sprawach stricte materialnych. Brak codziennej dawki stresu, doprowadza do totalnego luzactwa i chęci zostania na dłużej.

Do zobaczenia nieco bardziej na południe.



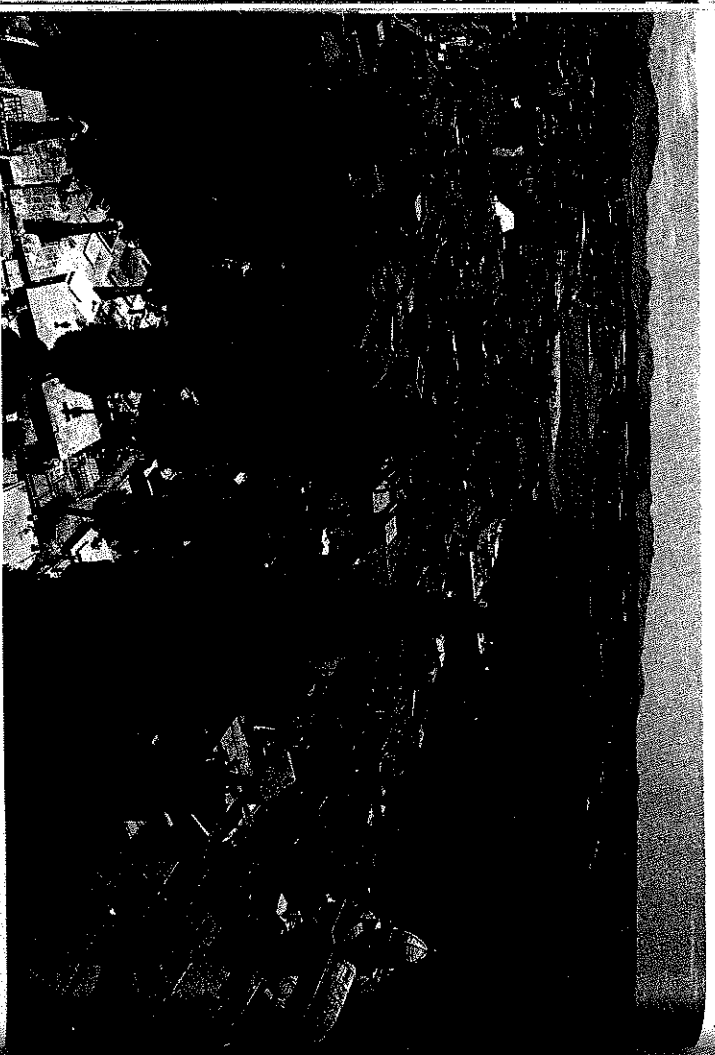


Zupania szybenicko-knińska

CHOCIAŻ NA MAPACH WYDAJE SIĘ ONA WCIŚNIĘTA pomiędzy większe części Dalmacji, ten dumny ze swego bogactwa region jest szczególnie piękny tam, gdzie nic go nie wię-
zi granicami administracyjnymi czy naturalnymi. Z po-
łudniowej strony rozprysnął się w kryształowo czysty Ad-
riatyk archipelag 120 najpiękniejszych i wszędzie znanych
wysp o nazwie Kornaty (Kornati). Są one obecnie chronio-
ne, ale i udostępniane zwiedzającym dzięki Parkowi Naro-
dowemu Kornaty. Z drugiej strony, daleko od wybrzeża,
z niebem obcuje góra Dinara, która w tym miejscu roz-
dziela Dalmację od Bośni. Dinara wznosi się 1831 metrów
nad poziomem morza i jest najwyższą górą Chorwacji.
Może wysokość nie wydaje się aż tak duża, ale proszę mi
wierzyć, że ta dama, która dominuje nad okolicą, wcale nie
kokietuje, żeby na nią wchodzić ot tak, dla przyjemności.
Jest piękna, ale i surowa. Zbudowana z białych wapien-
nych skał, tych samych co Kornaty, cała Dalmacja i nie
tylko...

Imieniem matki Dinary nazwano duże pasmo gór,
które znane jest powszechnie jako Alpy Dynarskie. Roz-
ciągają się one od Słowenii, poprzez Chorwację, Bośnię
i Hercegowinę, między Adriatykiem i rzeką Sawą, przez
Czarnogórę i Serbię aż do Albanii, gdzie znajdują się naj-
większe szczyty tych krasowych gór osiagających wyso-





*Panorama
Szybenika*

kość powyżej 2600 metrów. Od nazwy Dinara oraz całego łańcucha górskiego, a w czasie politycznego klimatu jednoczenia południowo-słowiańskich narodów w Jugosławii, powstała bardzo chwytliwa teza o istnieniu dużej antropologicznej grupy Dynarydów. Jej cechą jest to, że wszyscy górale zamieszkujący w tym paśmie mają te same korzenie. Wówczas antropologia polegała na morfologii, fizjonomii i biometrii (mierzeniu poszczególnych części ciała). Mówiąc więc językiem współczesnym, badania polegały na uwzględnieniu fenotypu, z kolei o wpływie genotypu nie wiedziano nic. Dobrze, przyznaję się, już mnie bierze zboczenie zawodowe, ale obiecuję — jeszcze tylko kilka słów na ten temat. Cechy opisane przez ówczesnych antropologów wzięły sobie do serca znany chorwacki rzeźbiarz Ivan Meštrović. Pracował on w Stanach Zjednoczonych, Paryżu i Splicie, a urodził się u stóp Dinary. We wszystkich monumentalnych rzeźbach, które wyszły spod jego dłuta,

widać zaznaczone cechy właśnie tych Dynarydów — orli nos, długie kościste palce i wyraźne knykcie, kości policzkowe, wysokie czoła...
Wracam już do Szybeniku i okolic. Na południowo-wschodniej granicy regionu, w sąsiedztwie przepięknych półwyspów oraz miasteczek Rogoznica i Primošten, znajdują się stulernie pomniki ludzkiej pracy i chęci do życia w kamieniu i z kamieniem, a cała nagroda za to umiowanie prawie syzyfowej pracy to parę litrów szlachetnego wina. W tym miejscu, własnymi rękoma i za pomocą może małej motyki, na skalistych górkach ludzie układali z kamienia małe balkoniki wyglądające jak nieco większe donice, w które sadzili szczepy szlachetnych winorośli Babić i Debit.

Ten stosunkowo mały region zajmujący niecałe 3 tysiące kilometrów kwadratowych, na którym żyje 113 tysięcy mieszkańców, można podzielić na trzy części. Pierwsza — wyspiarska, gdzie wśród 250 wysp przynajmniej połowę stanowią wspomniane Kornary. Ale są też i inne, z których w tym miejscu wymienię tylko te najważniejsze i najbardziej: wyspa Prvić, leżąca naprzeciwko popularnego miasteczka Vodice. Prvić — *prvi*, czyli pierwszy, położona najbliższej brzegu, stosunkowo mała, bo znajdują się na niej zaledwie dwie miejscowości. Ciekawe, że nie tak dawno była najbardziej zaludnioną wyspą. Na kilometry kwadratowy przypadało 1,3 tysiąca mieszkańców. Następna to Zlatin — wyspa poławiaczy koralu, na której zawód ten rozwinął się od XIV stulecia, a do 1955 roku intensywnie. Teraz tylko kilka rodzin obrabia i szlifuje koralu na potrzeby jubilerów i turystów. Kaprije to wyspa kaparów, skąd i jej nazwa. Jak wiadomo kapary to znane śródziemnomorskie rośliny, będące jednocześnie znakomitą przyprawą. Żirje jest z kolei sporą wyspą, z kilkoma miasteczkami (w których na stałe żyje mniej niż 80 osób), gdzie wszystko jest trochę w czasie przeszłym. Nazwa pochodzi od słowa *žir* — żółądz, owoc dębu śródziemnomorskiego. Krapanj natomiast to najmniejsza i najsłabiej zaludniona wyspa. Najwyższy punkt gruntu znajduje się na wysokości 1,2 metra od lustra morza, powierzchnia 0,5 kilometra, a mieszkało tam niegdyś kilka tysięcy osób. Brak ziemi uprawnej sprawił, że wszyscy mieszkańcy wiążą swój los z morzem. Od stuleci są najlepszymi

nurkami, którzy odlawiają i przerabiają gąbki. Kolejna wyspa to Murtet, na której w małym miasteczku Betina rodzą się, uczą i pracują najlepsi chorwaccy *kalafajci*, czyli szkunicy potrafiący z drewna zbudować statki o nośności do 300 BRT (skrót na określenie całkowitej pojemności statku w tonach rejsowych — brutto register tonne).

Drugą część regionu stanowi wybrzeże żupanii, które ciągnie się ze wschodu, od miasteczka Rogoznica, aż do wcześniej opisanego Jeziora Vrańskiego i miasteczka Prosiaka na zachodzie. Cała linia brzegowa jest mocno powykręcana, bogata w zatoki, zatoczki, cypłe i inne dziwne formy wybrzeża. Linia brzegowa łądu i wysp mierzona w linii prostej, lub jak się u nas mówi — powietrzem, ma długość 56,7 kilometra, natomiast jej rzeczywista długość to... 806 kilometrów. Na wybrzeżu znajduje się centralne miasto Szybenik, niegdyś znany port z pięknym targiem, katedrą św. Jakuba, wpisaną na listę światowego dziedzictwa UNESCO, i ośrodkiem militarnym z czterema twierdzami: św. Mikołaja, św. Michała, św. Jana i Šubičevac. Obecnie to tylko piękna, administracyjna siedziba z bogatym dziejowym spadkiem.

Trzecią część regionu, łądową, stanowią okolice Kninu. Całkiem niedawno, bo po ostatniej wojnie, region ten administracyjnie był jeszcze mniejszy. W roku 1997 do żupanii dołączyło miasto Knin i właśnie on, położony na północnym zachodzie, oraz Drniš, z wioskami na północnym wschodzie, tworzą szybenicką Zagorę, czyli część łądową coraz mniej zaludnioną.

Ciekawe, że rejon ten fizycznie został podzielony na dwie części kanionem od Kninu aż do samego morza. Jest to kanion górskiej rzeki Krki — jednej z najładniejszych, jakie widziałem. Swe źródło ma ona niedaleko Kninu, gdzie łączy i wzbogaca się w wodę z rzeczką Krčićą. Ten długi na 10 kilometrów odcinek jako 22-metrowy wodospad ze skal przelewa się do rzeki Krki. Jej długość to wedle hydrologów 72,5 kilometra, z czego 49 stanowi czysta i słodka woda, a 23,5 to

Ludzie układali z kamienia małe balkoniki, w które sadzili szczepy szlachetnych winorośli Babić i Debit





dlugie ujście do morza, gdzie woda rzeki miesza się z wodą morską. Na południe od Szybeniku, przez wąską, skalistą gardziel kanału św. Antoniego, wpływa ona do morza. Ujścia tej strategicznej drogi morskiej pilnuje od wieków twierdza św. Mikołaja, a latarnia naprzeciwko zapewnia bezpieczeństwo pływającym, tak samo jak i światła, które regulują ruch wplywania i wypływania z portu Szybenik. Na Krce znajduje się siedem miejsc z pięknymi wodospadami, a niedaleko miasteczka Skradin przekroczyście południowe granice Parku Narodowego Krka, który chroni rzekę, kanion i szerszą okolicę, piękno natury oraz dziedzictwo kulturowe i etnograficzne, o dziwne nawet i przemysłowe. W tym miejscu została bowiem zbudowana pierwsza elektrownia wodna w Europie, a druga na świecie.

W samym środku regionu znajduje się góra Promina. Wysoka na ponad 1100 metrów dominuje w centralnej części żupanii. Naoколо znajdują się pola krasowe podzielone na działki, na których uprawia się winogrona, przede wszystkim Debit na białe wytrawne wino. Promina różni się od innych szczytów Gór Dynarskich. Jej powstanie i skład geologiczny odbiega od wszystkich pozostałych gór w okolicy. Oprócz skał wapiennych jest też zbudowana z warstw rozmarłych piaskowców i innych materiałów. Stanowi jedno z najbogatszych źródeł skamieniałości morskich, ponieważ niektóre warstwy tych skał tworzyły niegdyś dno morskie. Przez setki lat dominował tu przemysł górniczy jako jedyne miejsce w Dalmacji, nie licząc wszechobecnie wydobywanego kamienia. Na początku w eksploatacji wygrwał węgiel, a potem boksyt. W okolicy mieszkało kilkadziesiąt tysięcy osób. Rozwój tych terenów opierał się na górnictwie. Nawet w Szybeniku istniała fabryka aluminium. Niestety kilkadziesiąt lat temu wszystko trochę podupało, a w czasie ostatniej wojny Serbowie okupowali te miejsca przez 5 lat, co całkowicie zahamowało tak ludność, jak i przemysł. Obecnie w okolicy żyje nieco więcej niż tysiąc osób. Górnictwo raczej już nigdy nie zostanie tutaj odnowione, hurta w Szybeniku też już ode-

Katedra św. Jakuba w Szybeniku

szła w zapomnienie. Rejon Promini administracyjnie należy do miasta Drińš, które jest znane z dwóch produktów: dobrego wina i pršutu, który tutaj, zamiast bury velebitskiej, suszy bura z Dinarij. Pod Drińšem płynie rzeczka Čikola, dopływ Krki, która ma źródło w wiosce Čavoglave. Knin i Drińš mają ciekawe historie i interesujących ludzi — o tym jednak nieco więcej napiszę później.

Za miasteczkiem Drage zaczyna się obszar, który należy do Szybeniku. W tym miejscu widoczne są dwa rodzaje wybrzeża — na południu morskie, a na północy wybrzeże z Jeziorem Vrańskim. Parę kilometrów dalej, na południowy wschód, znajduje się pierwsza osada — Prosiča. Został tu wykopany kanał, łączący jezioro z morzem, przez który w czasie przyływu dużo wody morskiej i ryb dostaje się do jeziora. Pierwsza większa turystyczna miejscowość nad morzem to Pirovac. Nazwą miasta mianowana jest też wchodząca w głąb łądu 10-kilometrowa zatoka, latem z temperaturą wody wynoszącą kilka stopni więcej niż gdzie indziej. Można więc to miejsce polecić ciepłolubnym wielbicielom długiego moczenia się w morzu. Sama końcówka zatoki jest płytka, bardzo żyzna, bogata w ryby i inne stworzy morskie. Na brzegu znajdziecie czarny, cuchnący nieco osad. Jest to mul z wlaściwościami leczniczymi. W tej okolicy chętnie przebywają zakochani w ptactwie ornitolodzy — amatorzy, którzy w warunkach szuwatowo-bagiennej turystyki na brzegach jeziora, wśród chmur komarów, obserwują i liczą lądowej znajduje się wiele słabo zaludnionych wysypek oraz spory Murter.



Murter

Murter jest największą wyspą w okolicy Szybeniku i gdyby nie wąski kanał, zaledwie kilkumetrowej szerokości, byłaby półwyspem. Jeżeli z Pirovaca skierujecie się na południe w kierunku Vodic i Szybeniku, dojedziecie do skrzyżowania w środku „niczego”. Gdy skręcicie w prawo, będziecie jechać krętą drogą wśród kamiennych ogródków z drzewami figowymi i oliwkowymi, aż traficie na „ciasno”. Jesteście teraz w miejscu, z którego możecie się dostać na tę ciekawą wyspę. Ciasno, czyli Tisno, tak się właśnie nazywa ta stosunkowo młoda miejscowość, której powstanie wiąże się z budową zwodzonego mostu. Obecnie most podnosi się dwa razy dziennie, na pół godziny, aby umożliwić ruch krótszą rutą rybakom i żeglarzom pływającym mniejszymi jednostkami. Natomiast od strony łądu miasteczko pęcznieje, powstają jak grzyby po deszczu domy z apartamentami. Wyspa ta jest ciekawa, choćby dlatego, że nadal się rozprawia, czy nazwa Murter pochodzi od słowa śmierć, a jeżeli tak, to jaki był powód, żeby ją tak nazwać. Tym bardziej że na wyspie największe miasto nazywa się tak samo. Oprócz Murteru na Murterze zahaczacie jeszcze o Betinę i Jezera (Jeziora), znajdujące się na południe od Tisna.

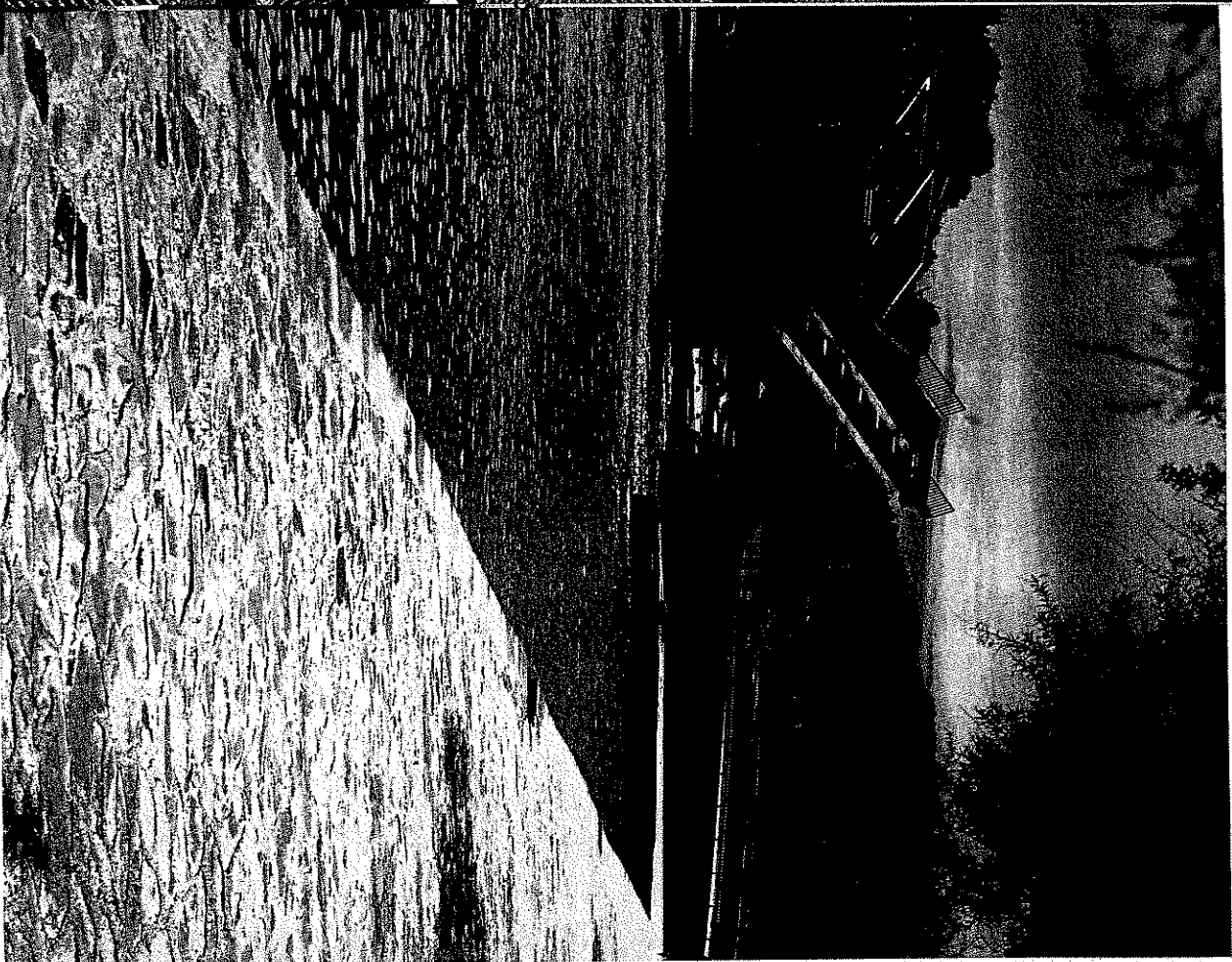
Jezera nazwę swą zawdzięczają bajorkom, jakie powstają w okolicach miasteczka po obfitych opadach deszczu. W krasowej okolicy, gdzie na każdym kroku spotkać można surowy, szary kamień i gaść ziemi, przez które woda znika jak zlotówki z prepaudu komórki zakochanej nastolatki, fenomen zatrzymania wody choć na trochę byłby godny nazwania miejsca jeziorem. Może dlatego mieszkańcy tego, według historyków, najstarszego miasteczka na wyspie nie zajęli się poważniej i tak skąpym w owoce rolnictwem, ale swą duszę i ciało oddali całkowicie morzu. Jeżeli nie pływają na dalekomorskich statkach jako kapitanowie, chłofowie, bosmani lub marynarze, siedzą na riwierze i reperują swe „arty”, czyli narzędzia rybackie. Jedni wypływają na ryby, drudzy wracają, cumują i oddają na brzeg złowione owoce



Jezera

43°47'07.06"N

15°38'30.83"E



morza. Mała miejscowość, a prawie cały dzień można kupić dopiero co złowioną świeżutką langustę, ośmiornicę, dorsz, kalmara czy makrelę lub pelamiedę.

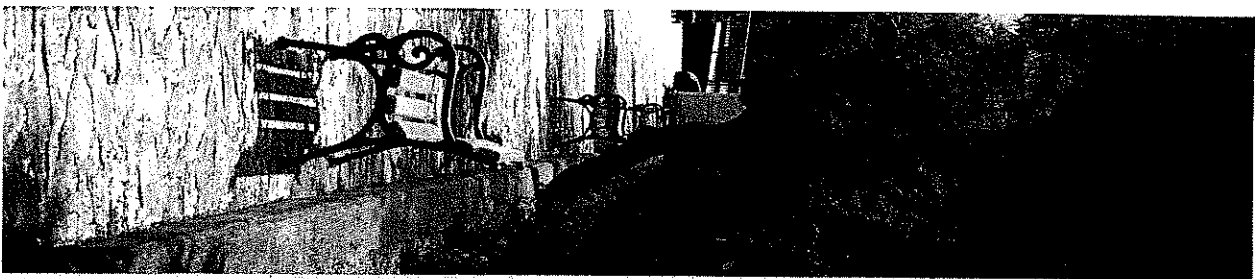
Na twarzach prawdziwych twardej rybaków z tej wyspy ciężko dostrzec ślady ekspresji czy emocji związanych z udanym połowem. Jest to swego rodzaju gra i kamuflaż, poza przed konkurencją na morzu, inspekcją, urzędem podatkowym, małżonką i tyłko oni sami wiedzą przed kim jeszcze... Dobry połow, średni czy zły ukrywa się to, jak zmiąja nogi.

W Jezerah jest ciut inaczej, nawet ci najstarsi rybacy są trochę bardziej wyluzowani. Daleko im do tego, żeby opowiadać gdzie, kiedy i jak złowili morskie stworzy, ale są tak jakoś bardziej pod wąsem usmiechnięci. A już najbardziej ci, którzy w swoje sieci zamiast ryblowią... turystów. Hmn... czasem uda się zwabić na pokład grupę młodych adeptek sztuki nurkowania. Takim spryciarzom w ostatnich latach udało się skapitalizować rybackie know-how, przyprowadzając wszystko szczyptą wrodzonej miłości do morza, a jako dressing wystarczą drobniaki w postaci marynarskiej koszulki w granarowo-białe paski, tatuaż syrenki lub kotwicy na ramieniu i fajka w zębach.

W Jezerah znajduje się marina, a w niej najliczniejsza flota luksusowych łodzi motorowych do big-game fishing na Adriatyku. Jest tu również duża baza nurkowa. Rybacy w czasie sezonu zabierają na pokład swoich kutrów przynajmniej dwa razy dziennie liczne grupy ludzi, płyną do miejsc bogatych w życie podwodne, kolorowe, miękkie i twarde koralie, jaskinie oraz na wraki statków, którym Neptun nie był przychylny. Jeszcze są i tacy, co organizują już trochę zbyr pospoliczy fish picnic, czyli pływanie, jedzonko i picie w licznym towarzystwie międzynarodowym w rejonie Konarów.

I tak się w sumie Jezera przekształciły w ostatnich latach w prawdziwe centrum turystyki morskiej — w całym tego słowa znaczeniu.

Glasno, czyli Trino, tak się nazywa ta stosunkowo młoda miejscowość, której powstanie wiąże się z budową zawieszonoego mostu



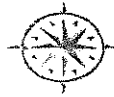


Na tuńczyki i rekiny

Z miasteczka Jezera wypływa się na jednodniowe połowy dużych morskich bestii, na tuńczyki i rekiny. Ekspedycja nie jest tania, bo w jej trakcie zużywa się sporo paliwa. Nikt wam nie zagwarantuje, że złowicie rybę życia jak stary Santiago, bohater powieści Ernesta Hemingwaya. Na łódź zabiera się jednak kilka osób, tak że koszty wyprawy można podzielić. Do dyspozycji jest nowoczesny, mocny sprzęt wędkarski.

W czasie pływania po otwartym morzu za motorówką, przemieszczając się z prędkością do 20 węzłów, ciągnie się kilka sztucznych przynęt. Jeżeli się na którąś coś rzuci, usłyszycie świst i syczenie pociągającej przez rybę żyłki. W tym czasie wszystkie ręce na pokładzie wybierają z morza resztę sprzętu, tak aby się nie poplątał w czasie walki ze zdobyczą. W zależności od wyposażenia łódki, ten, kto się pierwszy weźmie za walkę, dostanie kamizelkę bojową, do której przyczepi kij, żeby go ryba nie wyrwała do morza. Na samym dole kamizelki, na wysokości pasa, znajduje się twarda podpora, na której się ten kij opiera. Ktoś z załogi zawsze obserwuje bacznie wędkującego, pomaga mu dobrymi radami, polewa wodą zgrzanego ochotnika i jeszcze bardziej zgrzany kolowrotek. Tak naprawdę pilnuje też, aby ryba nie ściągnęła go do wody. Klient nowy się znajdzie, ale szkoda sprzętu...

Walka wygląda w ten sposób, że lekko wkurzona ryba ciągnie żyłkę w dół lub w bok, wybierając przy tym z kolowrotka od 20 do 200 metrów żyłki. Hamulec kolowrotka ustawia się tak, żeby popuszczał żyłkę, jeżeli siła ciągu ryby jest większa od jej wytrzymałości. Kiedy ryba się zatrzyma, wędkujący zaczyna zbierać oddaną żyłkę,





czyli, jak to się w żargonie wędkarskim nazywa, pompuje. Nie nacierając żyłki, podnosi kij, a tym samym i rybę o mniej więcej metr do góry, po czym opuszczając kij w dół, nawija zdobytą żyłkę, dopóki ryba pozwała, do momentu aż znów się nie wyrwie w głębinę. Niektórzy mają specjalne krzesło do takiej walki, ponieważ nieraz trwa ona kilka godzin. Często są też synnacje, że się w czasie wyciągania dużego tuńczyka wymieni na kijku kilku wędkarzy, a ryba i tak wygra.

Czasami kapitan, kiedy szczególnie znaki na niebie i na horyzoncie sygnalizują, że tuńczyki są w okolicy i zerkują, decyduje o innym sposobie łowienia. Troszkę bardziej oszczędnym, jeżeli chodzi o paliwo, ponieważ nie pływa się szybko i nie ciągnie się sztucznych przynęt. Tym razem na wędki zakłada się haczyki z naturalną przynętą. A tuńczyki się wabi, zanęcając. Jako zanęta służą krojone sardynki, które wrzuca się do wody zgodnie z płynącym prądem morskim. Mają one za zadanie tylko wytworzyć smugę zapachową, której się tuńczyki, ale i niektóre gatunki, co prawda rzadkich, rekinów, nie mogą oprzeć. Jeżeli złowicie tuńczyka o masie poniżej 50 kilogramów, proszę się nie dziwić staraniom kapitana, żeby go jeszcze wypuścić do morza. Tuńczyk błękitnopłetwy o masie do 50 kilogramów jest jeszcze nastolatkiem i prawdopodobnie nie miał za sobą doświadczeń miłosnych, z których by w morzach zostali jego potomkowie. Dlatego takie ryby są chronione prawem i należy je zdejść z haka, nie wyciągając nawet na burzę.

Na północno-zachodniej stronie wyspy Murter znajduje się miasto Betina znane w całej Dalmacji z kilkusetletniej tradycji budowania drewnianych łodzi. W mieście jest wiele małych rodzinnych stocznii, które budują szczególny model rybackiej, uniwersalnej łodzi *berinska gajeta*. Sakuricy, lub jak ich my nazywamy *kalafati*, w całej Dalmacji są najczęściej spotykani w Betinie i jakoś wspólnymi siłami operują się plastikowi, który już kilkadziesiąt lat dominuje w produkcji małych jednostek pływających. Prawda jest też taka, że najmłodszymi kalafat z Betiny ma za sobą 30-letni staż pracy i że młodzi nie rwą się do tego, bądź co bądź, ciężkiego i wymagającego fachu. Dlaczego?

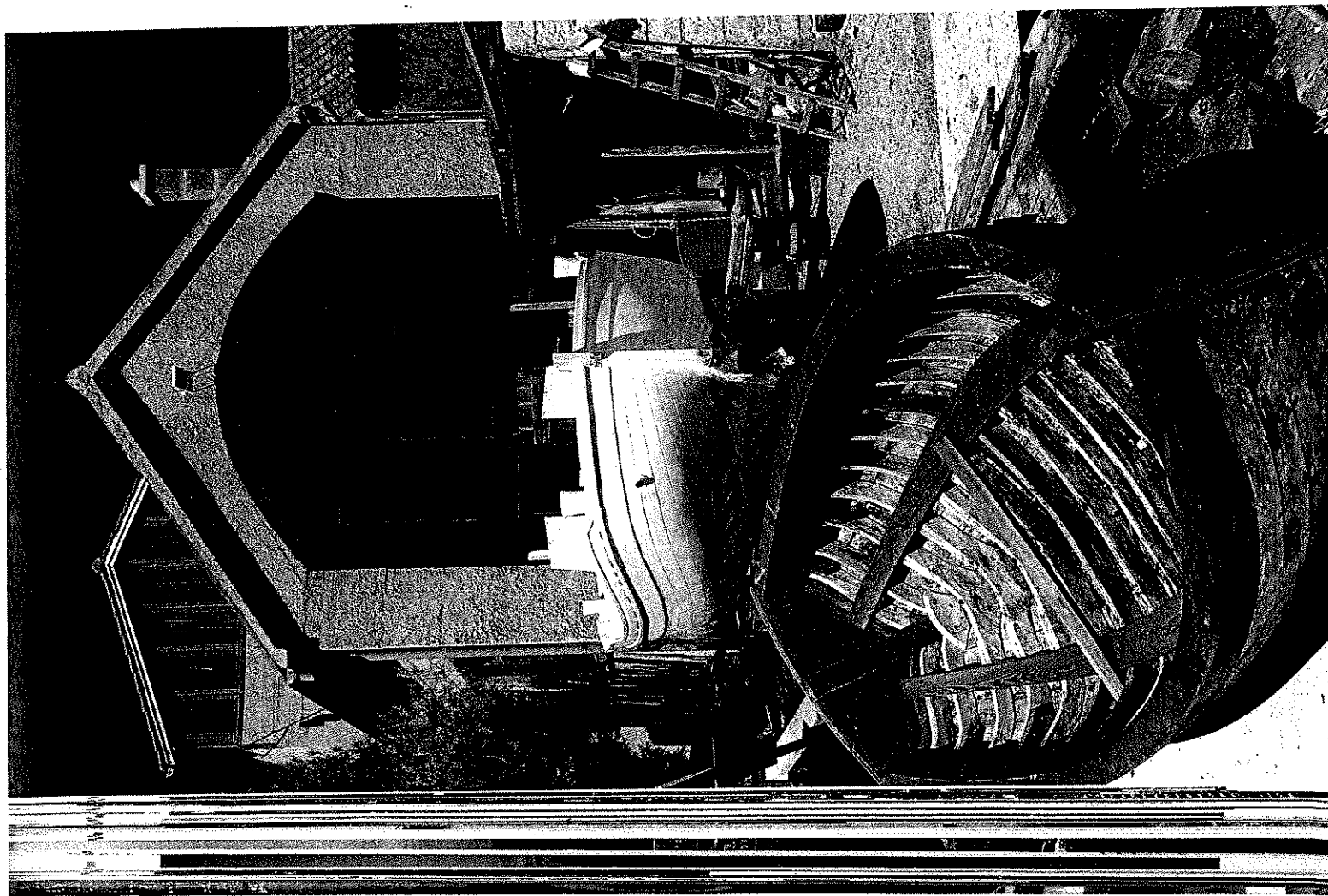
Najpierw taki młodzian musi, według starej tradycji, jako uczeń przepracować za friko trzy lata, pomagając majstrowi — mistrzowi. W tym okresie najważniejszą praktykującą rezygnuje. Uczeń uważa, że pracuje za *kikriki* (fiszczki), a mistrz jest przekonany, że swą sztukę, wiedzę, narzędzia, warsztat wizerunek, prawie los, składa w ręce niedźwiedzkiego szczeniaka. Tak naprawde kalafati muszą się wiele nauczyć, bo w tym fachu nie ma szablonów, każda łódź jest budowana wedle życzenia zamawiającego, różni się w szczegółach, których laik nie jest w stanie zauważyć. Trzeba umieć wybrać dąb — kupuje się go na północy Chorwacji, w Sławonii — pilnować belki tak, aby się Il-nia wzrostu drzewa dopasowała do linii kształtu poszczególnego fragmentu konstrukcji. Jest przy tym wiele obliczania i sporo mierzenia, chodzi o to, żeby się raz wypłowało, a potem to już w ruch wchodzi tylko ręczne narzędzia, obecnie spotykane wyłącznie w muzeach. Długość mierzy się w lokciach, bo jeżeli się mistrz nauczył fachu od swego majstra, co to wszystko mierzył lokciami (0,512 metra), to nie ma takiego inżyniera, który go zmusi do zrobienia projektu w jakichś tam milimetrach. No i tak cały Boży dzień trzeba dłużyć w drewnie, bez błędów, bo każdy sporo kosztuje, a koszty są i tak dużo wyższe niż przy produkcji plastikowych łódek. No i klienta należy przecież utrzymać. *Berinska gajeta* jest zazwyczaj długa na 6,5 do 9 metrów. Budowa takiej klasycznej rybackiej łajby trwa 5—6 miesięcy. W nowszych czasach zamawiający coraz częściej życzą sobie kabiny, co przedłuża budowę o półtora do dwóch miesięcy. Chociaż w Betinie jest sporo znanych

szkutników, mało jednak młodych, chcących wykonywać ciężką pracę, do której trzeba podejść z zamiłowaniem. Podstawowe pytanie brzmi: kto jeszcze zamawia drewniane, drogą łodzi wymagające konserwacji i pracochłonne w utrzymaniu?

Otóż historia to ciekawa i romantyczna zarazem, osadzona w surowej codzienności przetrwania. Żeby ją pojąć, trzeba się cofnąć kilkaset lat. Związana jest z sąsiednim miastem, które nazywa się Murter, podobnie jak i cała wyspa.

Uwaga, cofam się w czasie... i ciut subiektywnie oraz w mocnym skrócie interpretuję dawne losy wyspy i jej mieszkańców. Istnieją wykopaliska, które wskazują, że wyspa była zaludniona nawet przed cywilizacją grecką i rzymską przez znanych nam już Ilirów. Z końca VII wieku pochodzą grobowce starochorwackie, o czym świadczą takie artefakty, jak ozdoby żeńskie *sjepečničarke*, noszone przez kobiety na głowie i skroniach. Jakichś wyjątkowo znanych władców, bitew oraz historii w tych czasach nie odnotowano. Znaczna migracja na wyspę miała miejsce w wiekach średnich, kiedy z ładu przyplynęła ludność wygnana przez Turków i ich wasali. Na łądzie nieco żyźniejsza ziemia pozostawała w rękach wroga. Należało się skierować ku morzu oraz szukać przetrwania, uprawiając oliwki, winorośl i hodując owce na pięknych, ale pustych Kornatach. I co gorsza, wszystko to trzeba było robić dla pańszczyzny lub daniny. Chłop, rybak i marynarz w jednym musiał całe życie, niezliczoną ilość razy przepływać z Murteru na Kornaty, gdzie miał ziemię i owce. Musieli płynąć minimalnie 10 mil, potem przynajmniej jeszcze połowę tego do swej wyspy, a po ciężkiej pracy z powrotem tą samą drogą do domu. Między 1859 a 1890 rokiem, kiedy feudalizm zaczął upadać, chłopci zyskali wolność i od szlachty wykupywali ziemię i posiadłości na większych wyspach. Dopływali do nich na łodziach z zagłami lacińskimi lub na wiosłach. Potrzebowali niezbyt dużych, ale mocnych, roboczych i stabilnych łodzi, które, jak

W mieście jest wiele małych rodzinnych stoczni, które budują szczególny model rybackiej, uniwersalnej łodzi bełtinska gajeta



i oni, nie bały się morza, których mogli być pewni na falach oraz przy silnym wietrze, zarówno gdy były puste, jak i załadowane. Obecnie, w czasach napędu mechanicznego, owi ludzie wciąż kochają swe ozalogowane, drewniane łodzie i tylko do nich mają zaufanie, oddając hołd łacińskiemu przysłowiu Kwintusa Tulliusza Cyceona o metafizycznej więzi żeglarsza i jego łapby: *Certe ratem venitis, animam ne crede puellis, namque est feminea furior unda fide* (Powierzać starek wiatrom, ale serca nie powierzać dziewczynom, ponieważ fale morskie bezpieczniejsze są niż kobieca wierność). To jest powód, dla którego szturcownicy z Betiny nadal dla swoich wspiaryzy robią drewniane gajery.

Drewniana gajera z żaglem łacińskim stała się symbolem bunru tej małej enklawy koło Murreru i Kornatów przeciw wszechobecnym skutkom globalizacji. Bunt objawia się corocznym, tygodniowym, swojego rodzaju happeningiem, wydarzeniem, którego ukoronowaniem są regaty Łatinsko idro. Celem regat nie jest koniecznie zwycięstwo pierwszego miejsca, chęci są jednocześnie górnołone i trywialne. Nie osiąga się zawrotnych prędkości, ale dosłownie parę węzłów udowadnia, że można żeglować wedle starego sposobu, że się utrzymało nienaturalne dziedzictwo sztuki żeglarskiej. W regatach nie starują ambitni ryppie ubrani w stroje HH (Helly Hansen), ale rybacy z wnukami, żalogi starszych kobiet w chustkach, całe rodziny a nawet proboszcz z wikarym. Nagrody to żagiel, wiosła, liny i wszystko paśnięte do drewnianego statku i następnym regat. Proponuje się, aby na każdej łodzi znajdowały się dzieci, bo dla nich to dziedzictwo. Rura regat jest tradycyjna, ta sama, po której przez seki lat chłopcy pływali z Murreru i Betiny na swoje wyspy.

Mieszkańcy Splitu to spliczanie, Poznania — poznaniacy, jednak potoczna nazwa mieszkańców Murreru to nie murreranie, ale Kurmarari (Kurmararzy), ponieważ oni są „właścicielami” archipelagu wysp Kornatów, które w swym dialekcie nazywają Kurmarri (Kurmary). Zanim się wybieracie na te mityczne już wyspy, trzeba powiedzieć, że w samym Murrerze można bardzo ciekawie spędzić wolny czas na plażach z południowej strony wyspy, niedaleko miasta. Piaszczystą i sporną zatoką i plażą jest Stanica, z dużym obszarem przyzn idealnych dla



Zatoka i plaża

Stanica

43°48'56,68"N

15°34'47,74"E

małych dzieci i niepiływających, z bardziej intymną częścią, na którą wybierają się tubylcy, ponieważ jest mniej uczęszczana, a znajduje się w zatoce koło małego półwyspu Podvrške.

Kornaty

Co to są te Kornaty? Dlaczego wspomniani Kurmararzy byli gotowi wiosłować 10, 12, 15 mil, żeby dotrzeć na te kamieniste wyspy? Czy tam występują jakieś nieznanne nam siły magnetyczne? „Ostatniego dnia tworzenia Bóg przagnął ukoronować swą pracę i utworzył Kornary z łez, gwiazd i rchu”. Tymi słowami irlandzki pisarz noblista George Bernard Shaw opisał swój zachwyt Kornatami. Jest to najbliższy, najpopularniejszy i najliczniejszy archipelag wysp na Adriatyku.

Wybaczyć, ale żeby wam jakoś uzmysłowie obraz tego zbioru wysp i wyseppek będą musiał użyć trochę liczb. Kornaty ciągną się od końca wyspy Dugi Orok (park natury Telašćica) na południe do wyspy Žirje. Archipelag ma długość 19 i szerokość 7 mil morskich. Na około 320 kilometrach kwadratowych mieści się ponad 150 wysp, wyseppek, czasami zaledwie glazów wystających z morza. Jest to 12% chorwackich wysp, które się znalazły na 1% powierzchni chorwackiego Adriatyku. W tej grupie wielkością wyróżniają się dwie wyspy — Kornat i Žur, które swą powierzchnią zajmują 70% obszaru archipelagu.

Największa część wysp jest objęta ścisłą ochroną przez Park Narodowy Kornaty. Jednak turyści, żeglarze, a nawet wędkarze i plewnukowie mają wstęp do parku. Co sezon seki turystów pływają tam pod żaglami, czy też w inny sposób zwiedzają wysepki. Najbardziej twarzi mogą posmakować wrażeń ekstremalnych — nie chodzi jednak o przygody typu skakania na linie i podobne, ale prawdziwe spędzanie czasu w stylu Robinsona Crusoe. Wynajmują małą, starą, nieco przystosowaną do współczesności, kamienną rybacką chatkę, zabierają



*Kornaty ciągną się
od końca wyspy Dugi
Otok na południe
do wyspy Žirje*

ze sobą trochę prowiantu, na miejscu jest oświetlenie, kuchenka i lodówka na gaz oraz ewentualnie trochę domowego wina, oliwa, figi suszone... Brak natomiast prądu i wody słodkiej. Można zalać agrogat i paliwo, ale nie o to chodzi. Trzeba przeżyć i odpocząć, i cieszyć się, jak za rydzień usłyszycie podrywającego dostawcę, który zostawi jedzenie i jeszcze słono za to skasuje. Ale w ten sposób możecie spełnić marzenie z dzieciństwa.

Wyspy i wysepki należące do archipelagu Kornatów są przedzielone setkami kamiennych murków, ciągnących się najczęściej w poprzek wysp w kierunku z południa na północ, z jednego końca wyspy na drugi. Te murki Kornatarzy budują, aby oddzielić posiadłość czy pastwisko od sąsiada — stawia się je tylko poprzez położenie kamieni jeden na drugim, bez zaprawy, a jedyny słuszny parametr, jakim się ci budowniczowie kierują, to żeby murek był tak wysoki, aby go owce nie mogły przeskoczyć. Oprócz długich występują i krótsze, tworzące zagrody,

w które się zagania owce, oraz oddzielające nieliczne uprawy oliwek na wyspach. Mury najczęściej można zobaczyć na północnych stokach wysp, gdzie spadek jest łagodniejszy. Południowe zbocza są strome. Bał, bardzo strome. W pierwszym rzędzie na wyspach, które „patrzą” na otwarte morze, wyglądają jak nożem ucięte. Tam do morza wpadają strome, skaliste stoki, klify budzące respekt poprzez brak jakiegokolwiek roślinności. Wyżebione przez erozję i morskie fale wyglądają jak koryony — i tak się potocznie nazywają — Kornarske krune.

Przy tej okazji przyda się krótki wykład, ale słowo harcerza, króciutki, na temat powstania i geomorfologii adriatyckich wysp od Istrii aż do południowych krańców...

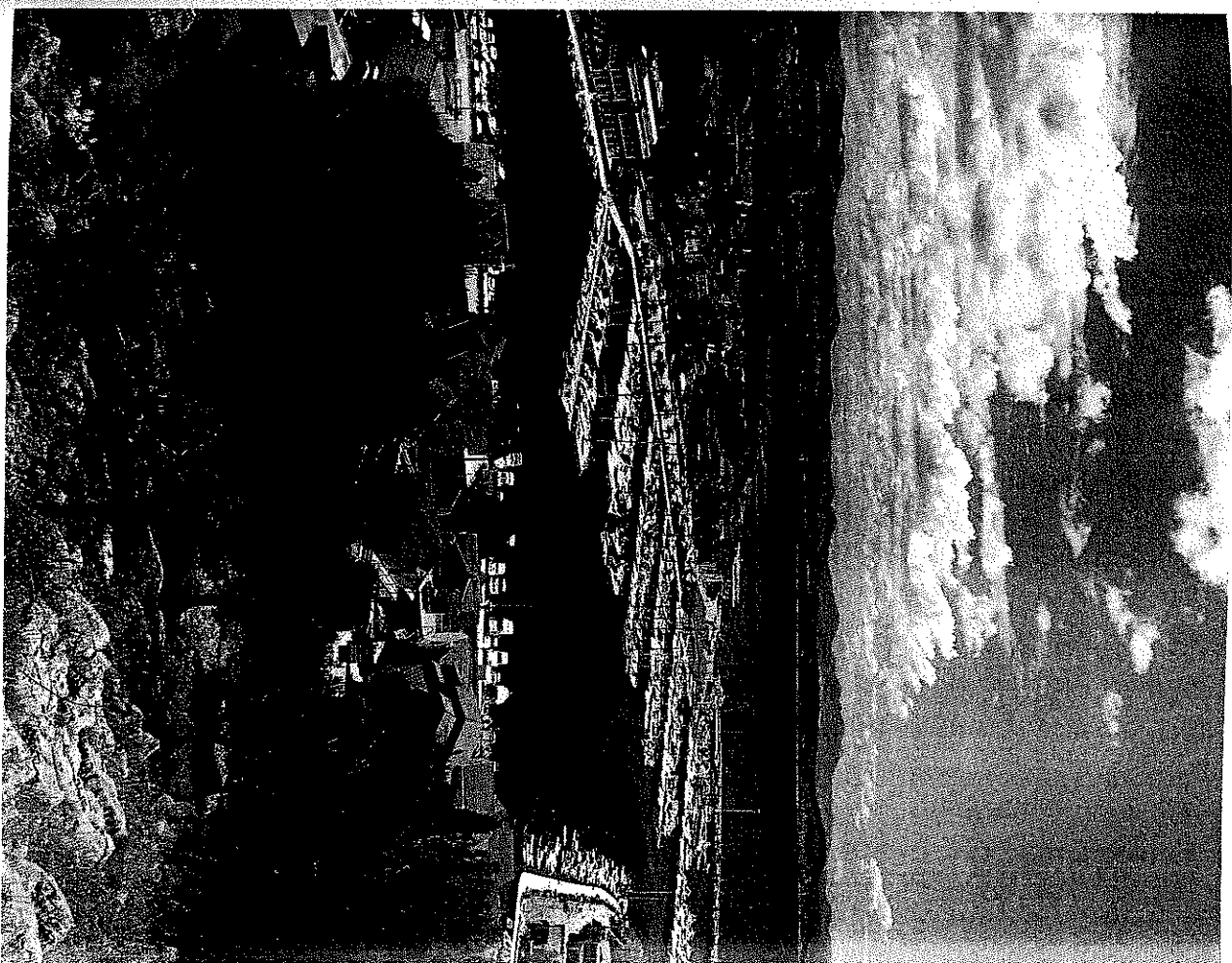
Dawno, dawno temu, za siedmioma górami i siedzioma rzekami, tfu... wróć... to było nawet wcześniej, jak jeszcze nie było tych gór, rzek i mórz. No, zaokrąglając, jakieś 100 milionów lat temu, wskutek „gotowania się” wnętrza Ziemi jej powłoka była dosyć aktywna. Wtedy właśnie miała się zacząć wędrówka afrykańskiej płyty tektonicznej w kierunku wschodnim, północno-wschodnim i północnym, napierając na płytę euroazjatycką, która się zaparła na swoim. Płyta afrykańska zaczęła się podsuwać pod euroazjatycką, podnosząc tym duże warstwy skał, które utworzyły góry z uciętymi pionowo stokami południowymi. Podobnie zimą rozszerza się powierzchnia lodu i na brzegu zamrożonego jeziora tworzy połamane warstwy. Trwało to długo, dziesiątki milionów lat. W ten sposób powstały strome wyspy, takie jak Cres, Krk i Lošinj na północy Adriatyku oraz w Dalmacji Dugi Otok i wiele innych, chociażby na samym archipelagu Kornatów. Przez takie ruchy tektoniczne wyspa Piškera dorobiła się brzegu, który pionowo zanurza się do 90 metrów w głąb morza. Najwyższa stroma korona Kornatów wznosi się na 82 metry nad poziom morza i znajduje się na wyspie Klobučar. Jednak to nie wszystko. Te wyspy wyłoniły się stosunkowo niedawno. Mniej więcej 15 tysięcy lat temu, kiedy na ziemi panowała era strasznych mrozów, a większość światowej wody morskiej była uwięziona w postaci lodu na biegunach. Poziom mórz był niższy o 120 metrów niż obecnie. Morska woda w Adriatyku dochodziła nieco za obecny Split, a Kornaty i inne północne wyspy były górami.



Nie wiem jak Kuratary, gdyby byli góralami, nazwaliby szczyty tych swoich gór, ale jak z morza wynurzyły się wyspy, to ktoś się musiał nieźle postarać, aby im wszystkim wymyślić określenia. Nie wiem też dlaczego, ale niektóre z wysp mają takie same nazwy. To może zmylić żeglarzy, jeżeli na 16 kanale UKF-ki umawiają się, gdzie się spotkają, na morzu. Żeby ułatwić sprawę, nazwom zostały dodane przydomki, takie jak: Sestrice Male, Sestrice Vele, Puh Gorjii, Puh Vodeni, Puh Kameni. Większość wysp jednak otrzymała nazwę na podstawie wyglądu i dzięki skojarzeniom. Jak nie było interentu, telewizji, nawet radia i gazet ludzie pewnie mieli bujniejszą wyobraźnię i niczym niekregowane poczucie humoru. Bo jak inaczej wytłumaczyć nazwy wysp: Piskiera, Kurba Mala, Kurba Vela, Babina Guzica czy Mirvac. Oczywiście potraktujcie je z przymiśnieniem oka, gdyż w dosłownym tłumaczeniu to niemal same wulgaryzmy (ci, którzy znają chorwacki, wiedzą, o co chodzi). Jak się znajdziecie, na którejś z tych wysp, zapytajcie miejscowych, na pewno powiedzą wam, co te nazwy oznaczają. A może wiedzą też, kto i dlaczego tak je właśnie nazwał?

Jeżeli macie uszkobanych „pać” euro, to możecie kupić od właściciela wyspę. Biedni Kuratary cały czas mają pecha z tymi pięknymi „nieuchomościami”. Najpierw musieli na nich pracować dla innego. Obecnie, jak są w końcu właścicielami, nie można na nich nic budować, bo są chronione jako park narodowy. Dlatego sprzedają je „tanio”. Tylko jeżeli się zdecydujecie na zakup, musicie was ostrzec, że nie ma na nich wody ani prądu. Oprócz tego, nawet gdy kupicie całą wyspę, wybrzeże nie jest wasze. Ten pas to *pomorsko dobro* (maritime welfare) i należy on do państwa. Jeśli macie więc plan zrobić tam port jachtowy, plażę, kemping, od państwa musicie dostać koncesję, a za użytkowanie wymienionych miejsc płacić się roczny czynsz.

Kornaty są odwiedzane latem przez masy turystów. Najczęściej różnymi startkami, które wypływają z nabyrzynych kurortów. Chodzi o jednodniowe wycieczki fish picnic, czyli prawdziwe all-inclusive: na powitanie coś małego, krótkiego i mocnego 50-procentowego, potem rybka, sałata, pieczywo i nieograniczone ilości przeciętnego wina, kąpienie w czystym morzu, głośna muzyka, dobra atmosfera, tańce,



mistral, choroba morska z detoksykacją. Jednocześnie Kornaty są popularne także wśród żeglarzy i stąd takie liczne czarterowe mariny od Trogiru aż po Zadar. Jak na mój gust jest tam trochę za dużo ruchu i zamieszania w szczycie sezonu. Brak tej intymności i wolności, o której każdy prawdziwy żeglarz marzy. Z każdej strony las masztów, w każdej zatoce na kupie cumy i kotwice rzucone od dziobu. A wszędzie naokoło brzęczą pontony z gdzieś śpieszącymi się, tygodniowymi marynarzami.

Osobiście najbardziej lubię znaleźć się w tych miejscach na początku października lub później. Morze jest ciepłe, można nurkować i pozwolić w spokoju światu podwodny bez strachu, że się będzie oglądać czyjąś pterwę sterową. Wędkarze na Kornatach także mogą oczekiwać lepszych wyników niż gdzie indziej, ponieważ między wyspami jest zabronione używanie komercyjnych narzędzi do odłowu ryb. Należy wykupić specjalne pozwolenie, które można dostać i od strażników na pontonach, ale mniej kosztowne jest zadbanie o to na lądzie. W ogóle wybierając się na Kornaty, trzeba zapamiętać jedno — za wszystko się płaci! A pozwolenia są dużo tańsze, około 40%, jeżeli je wykupicie na brzegu, a nie w samym parku. Poniżej podaję miejsca, w których można wykupić zgodę na wplynięcie jachtem, pozwolenie na nurkowanie, wędkowanie itp.: mariny jachtowe ACI Jezera, ACI Vodice, Marina Betina, Marina Kornati Ilinija (Biograd), Marina Hramina (Murter), Marina Kremik (Primošten), Marina Frapa (Rogoznica), NCP Marina Mandalina i Riva Tours w Marinie Košuljanić Kakanj (Szybenik) oraz Adriatic Charter i Asta Yachting (Sukošan).

Życzę dobrych połowów, ale i tak was w tym miejscu nie będę zbyt wtrącał w lokalne sztuczki, do licha, przecież jesteście w parku narodowym! Niech tam coś zostanie. W razie czego zjeść możecie z menu morskimi w prawie 20 restauracjach rozsianych po wyspach. Te jednak, jako miejscowe, mogą dużo, a za każdą podziwu godną sztukę z morskich głębin zapłacicie, jakby była z arkki Noego. Jednak nie się nie dzieje bez zasady popytu i podaży. Na takie uczy, przy lampach naffowych, gdzie się delektuje darami morza, przyrządzonymi tradycyjnymi sposobami, w których dominują aromaty Śródziemno-

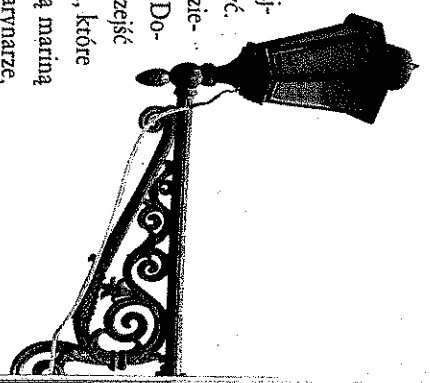
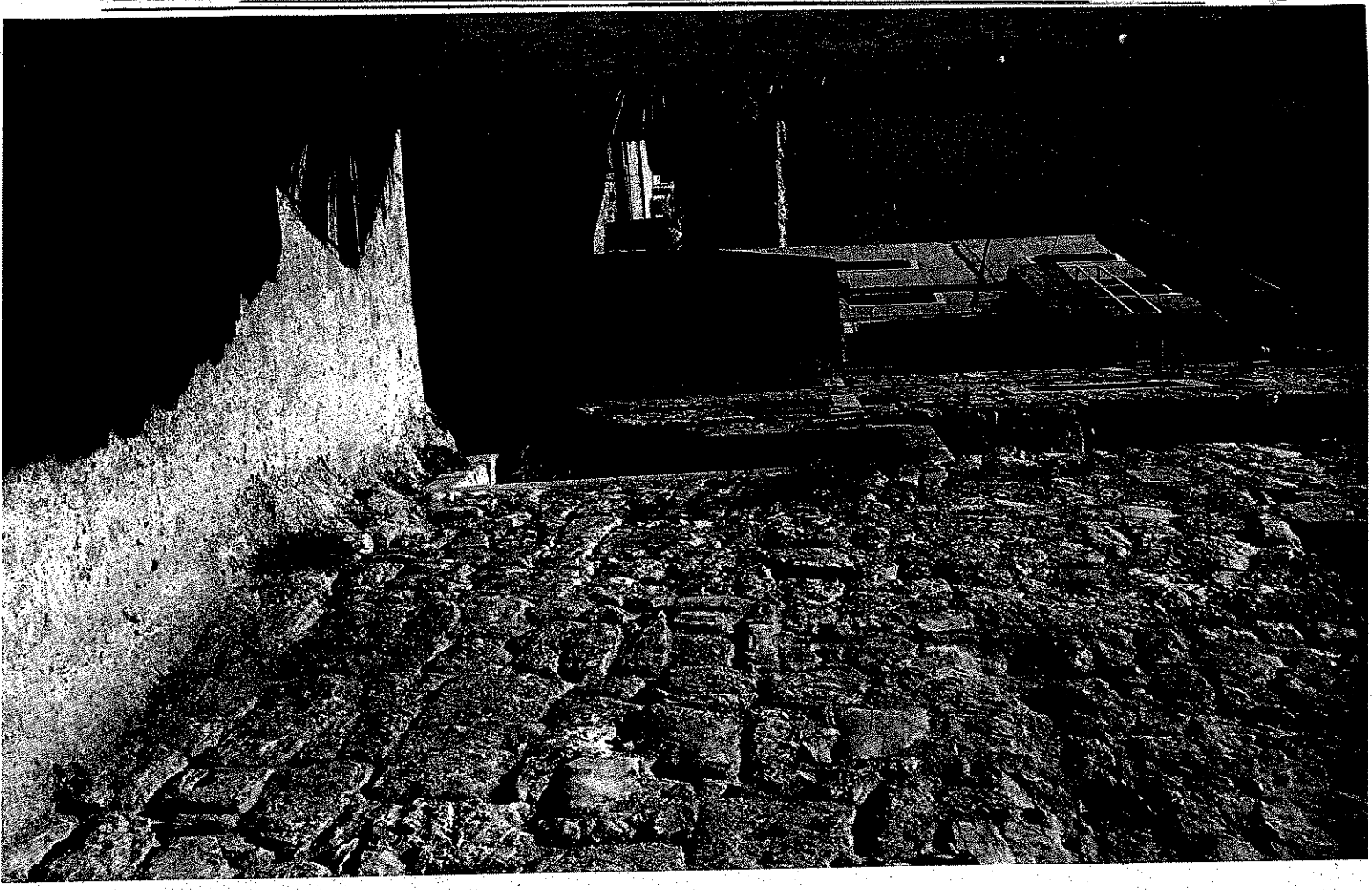
morza i oliwy, wszystko podlane jest rześkim białym lub gęstym czarnym winem, za które by Dionizos sypat złotem z worów, przychodzą współcześni niby-Dionizosi. Nie są bogami, ale się czują bosko, jak schodzą ze swoich jachtów wartych miliony i czują się bosko, placąc grubo za coś, czym kiedyś żywił się chłop. No cóż...

Na Kornatach jako godne uwagi można wymienić jeszcze kilka zjawisk i faktów. Jeden z nich to Mala Proversa. W czasach rzymskich istniała tam pogłębona płycizna na potrzeby żeglugi między Kornatami i Dugim Otokiem, o czym świadczą znalezione pod wodą artefakty z tego miejsca. Przez wieki centrum życia towarzyskiego na Kornatach istniało na polu Tarca, skrawku uprawnej gleby. Tam został zbudowany też kościół Matki Boskiej z Tarca, Królowej Morza. Jeżeli się znajdziecie w okolicy w pierwszą niedzielę lipca, będziecie mogli uczestniczyć w morskiej pielgrzymce z Murteru na Kornaty do owego kościoła.

Ale już pora pozegłować z tego rajy morskimi między wyspami i lekkim prawnym hasłem zawinąć, wybierając kurs na ląd, do portu Tribuni.

Tribunij i tovar

Tribunij jest małą miejscowością leżącą na brzegu, nieco na północ od bardziej znanych z masowej turystyki Vodice. Pierwotnie był znany jako Jurjev grad (Miasto Jerzego) i mieścił się na górze nad morzem, po prawej stronie od aktualnej starówki. Stary Jurjev grad istniał jako twierdza, a w miejscu tym stoi obecnie kaplica św. Mikuli oraz znajduje się również stary cmentarz, z którego zobaczyć można Adriatyk i Kornaty. Wspomniana twierdza została zbudowana w wiekach średnich na wysepce w zatoce. Uciekający przed Turkami w XVI wieku tubylcy i inni, mieszkający wcześniej na lądzie, osiedlili się tu, a ze strachu przed janczarami i wasalami mury zaczęto budować w ten



sposób, że wyspiarska część Tribunjia stała się miastem z najważzymi uliczkami, jakie są mi znane. Warto je zobaczyć. Mury wokół przeżyły nawet czasy Napoleona. Wcześniej, dziesięć lat, wysepka broniła się przed falami szturmowymi. Dopiero w roku 1935 — w Wielki Piątek — procesja mogła przejść dookoła całej wyspy. Wyspa jest mostem połączona z miastem, które znajduje się w zaroce z wybudowaną całkiem niedawno dużą mariną na jachty. Tribunjanie znani są współcześnie jako rybacy i marynarze, ale niegdyś w większości żyli tylko z uprawy winorośli, oliwek oraz znanej wiśni maraska. Dzięki tej tradycji ich konoby pełne są dobrego wina, oliwy, solonych sardynek i suszonych ośmiornic. Dowodem na to, że lud ten nie tak dawno żył tylko ze skromnej roli, jest niezmierną miłośność tribunjan do *tsararow* (nie, nie jest to ten polski gryps oznaczający wyczekujące panie przy drodze). U nas towar to zwierzę, na które się stawia towar — długouchy, inteligentny, uparte i czasami wredne kuzynostwo konia, czyli osioł. W Tribunju w 1999 roku powstrąto stowarzyszenie ochrony osłów — Hrwarski towar — mające tylko jeden cel, jakim jest ochrona osłów przed wyginieciem. W ten sposób organizacja uratowała tradycyjne i spektakularne zawody jeździecienne na osłach odbywające się od lat 50. zeszłego stulecia. Stowarzyszenie utworzyło pierwszy światowy rezerwat na niezamieszkaną wyspie Logorun. Znajdziemy na niej kilkadziesiąt osłów obu płci, wieku i maści.

Na towarze, rowerze, w trampkach czy w samochodzie, poruszając się na południe, traficie na Vodice. To jedno z najbardziej znanych miast masowej turystyki w Dalmacji. Tysiące łózek w hotelach i prywatnych kwaterek czeka na spragnionych słońca i morza gości. Mała nadmorska osada jako port zaczęła się rozwijać dopiero w średniowieczu. Jednak życie tętniło na żyznych ziemiach w okolicy Vodice już za czasów Ilirów i Rzymian. Pola uprawne oraz źródła wody słodkiej przyczyniły się do powstania tuzina miasteczek, w okolicy przebiegała znacząca dla Rzymian droga, strąd i znane wykopaliska, z których pochodzi najbogatszy zbiór szkła antycznego eksponowany w muzeum w Zadarze. Stare miasto rzymskie nazywało się prawdopodobnie Arazona. Vodice rozrosły się w średniowieczu na skurek ara-

Wyspiarska część Tribunjia jest miastem z najciekawszymi uliczkami, jakie są mi znane



ków Turków, którzy zajmowali małe miasteczka na lądzie. Wyrnani mieszkańcy sprowadzili się nad morze, rozbudowali Vodice i fortyfikacje naokoło miasteczka z charakterystycznymi wąskimi uliczkami. Z murów i wież z tamtych czasów nic się nie zachowało, pozostała tylko nazwa Vodice i dwie studnie na targu jako pamiątka ze starych czasów, kiedy to mieszkańcy sprzedawali wodę pitną.

Obecnie turystyka jest główną gałęzią gospodarki, tysiące turystów opala się, kąpie oraz leży na betonowych i żwirowych plażach w miście. Zgłodniali szukają doznań gastronomicznych w licznych knajpach i konobach. Komu przeskądza zamieszanie, może się wybrać do maryny i wynająć wymarzony jachcik, połuzować cumę, podnieść

żagłę, rumplem czy sterem wybrać kurs na wyspę Prvic czy Kornaty i pozwolić zachodniemu mistralowi, żeby z lekkim szumem wypełnił grota, zostawiając wolną lewą rękę na szklanek zimnego białego wina i szory.

Żeglowanie jest w tych okolicach tak fajne, że nie polecam wrać na ląd. Szybenik, czyli główne miasto regionu, proponuję zdobyć z morza. Po drodze wskoczcie na dobrą *rakię*, *trawarię* i obiad z jadłospisu Robinsona.

Kiedyś o piątej rano, niedaleko szybenickiej Rogoznicy, w zimną mgłę, wszedłem swoimi niepachnącymi przyjemnie gumowcami, ubrany w żółty sztormiak na starą, suletnią, drewnianą rybacką krypę. Załoga była doświadczona. Najmłodszy — 30 lat młodszy od statku, najstarszy kapitan — big boss — armator 15 lat młodszy od swojej łodzi. Jozo, trzeci z nich — jak św. Mikołaj — z siwą brodą, którą zapuścił wtedy, kiedy i Fidel Castro, tylko że bez obcinania, dla sprawy. W złowrogim zimnie, wilgoci, co się klei jak kisiel, trzy pomarszczone twarze i tylko ogień z oczodolów. Kapitan wiedział, że ma przybyć jakiś „doktorek”. Z rufy, przez mgłę, przybyła postać w pomarańczowej ceracie, spod której wystawały mokre szorstkie włosy jak u fokstetera. Tylko te żywe ogniste oczy poruszały się jak oka na rosale. Coś burknął w lokalnym dialekcie. Chyba na niezbyt wylewne przywitanie. Ja nie mogę! Nie dosyć, że sam jestem wkurzony, że dopadł mnie taki teren, to mnie jeszcze tak witać mają! Serdecznie mu odpowiedziałem, ale w języku polskim, wiązanką, która by zaintrygowała i klawiszów z ZK w Potulicach. Trzy pary oczu się zatrzymały. Pod wąsem Jozę zaświeciło się kilka białych i kilka złotych sztuk uzębienia na skutek bezdźwięcznego śmiechu, że ktoś wreszcie do... do... dowalił staremu. Jak już, niestery mylnie, pomyślałem, że jesteśmy 1:1, wyciągnąłem na powitanie rękę. A gdzie! Stary wsadził kościste dlonie pod sztormiak i zaczął coś wygrzebywać i szperać mniej więcej 15 centymetrów pod pepekciem w kieszeniach. Wyciągnął prawą dłoń w moim kierunku, jednocześnie zanurzając lewe ramię i rękę we mgłę w kierunku rufy. Stoję cicho, ale zakręcony jak na knadze. Stamtąd, z ciemności, dochodził do mnie cieniutki, metalowy dźwięk... Siup...

Rakija i travarica

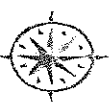
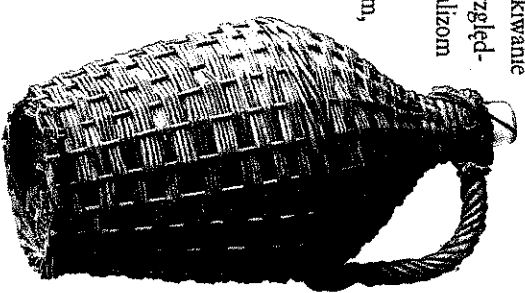
Nie mogą przepłynąć kolo Prvic, nie wstępując do znajomego rybaka, którego dziadek pędzi najlepszą rakiję i travaricę, jakie próbowałem. Może najpierw trochę o rakii. Jest to mocny trunk, na kontynencie najczęściej robiony z fermentowanych śliwek — stąd nazwa *šljivovica*, *šljiva* (śliwowica) itp. W Dalmacji natomiast wszędzie tam, gdzie się uprawia winorośl, pędzi się rakiję z przefermentowanego drożdzu, czyli resztek winogron po wyrobieniu wina. Ten rodzaj alkoholu nazywa się *bezina* lub *loza*. Pędzenie trunków w Chorwacji jest oczywiście legalną, szlachetną, tradycyjną i etnograficzną aktywnością produkcji płynu o właściwościach leczniczych. Prawda jest taka, że niektórzy od czuwają jej właściwości lecznicze dopiero na drugi dzień, jak się pierwszego dnia z dęci poprawy nastroju tym samym lekarstwem strują. Destylacja wymaga odpowiedniego sprzętu lub sąsiada, który nim dysponuje, a z którym mamy lepsze stosunki niż Kargul z Pawlakiem. Aparatura składa się z pieca, w którym znajduje się kocioł o pojemności do 200 litrów. Zacier z winogron wrzuca się do kotła, wypelniając 70% jego objętości, żeby w czasie podgrzewania nie wykypiał. Na kocioł montuje się „czapkę” i to nie byle jaką. Kształtem przypomina rogatywkę, francuskie kępi lub czapkę krasnali. Ze szczytu czapki odchodzi rurka do chłodnicy. Chłodnica ukrywa w sobie spiralkę, w której dochodzi do skraplania rakii. Medium chłodniczym jest najczęściej woda. U nas cały taki zestaw nazywa się kocioł i co ważne — uznaje się tylko te zrobione z miedzi. Pod zacierem rozpalą się ogień, z początku mocny, później umiarkowany. Mniej więcej po godzinie możemy się spodziewać pierwszych kropli rakii. Pierwszych i ostatnich litrów



po destylacji nie używa się do picia — pierwsze są trochę skazane, a ostatnie nie są mocne. To, co jest dobre, stanowi od 80 do 85% ogółu i ma zawartość alkoholu od 35 do 40%. A jak się robi travaricę? Co gospodarz, to inny przepis. Do wyrobu dobrej travaricy używa się od 5 do 40 gatunków dalmatyńskich, aromatycznych i najczęściej leczniczych ziół. Starannie dobierane pod względem jakości i ilości można dodawać bezpośrednio do zaciera i wtedy z chłodnicy wychodzi nam travarica gotowa do spożycia. W tej technologii jednak pędzący musi być pewien receptury i mieć spore doświadczenie. Inny sposób na robienie travaricy jest korzystniejszy dla początkujących, którzy jeszcze szukają idealnej harmonii aromatów różnych dostępnych im ziół. Travaricę robi się wówczas poprzez ich macerację lub moczenie w rakii, na przykład w butelce. Tutaj jednak, oprócz rodzaju i liczby wybranych ziół, rolę odgrywa czas ich moczenia w rakii. Pośredni wpływ na efekt końcowy ma i temperatura przechowywania. W wyższej temperaturze zioła powinny krócej stać. W rakii musi ich być tylko tyle, żeby nadały trunkowi właściwy aromat. Jeżeli zostaną dłużej, zaczynają uwalniać się niepożądane barwniki (tanina), które oprócz koloru zmieniają smak na gorzki. Metoda prób i błędów jest najlepsza. Poszukiwanie odpowiedniej receptury odbywa się ze szczególnym uwzględnieniem podstawowych badań i dzięki regularnym analizom organoleptycznym próbek 50- do 100-mililitrowych.

Zastanawiam się teraz, czy akurat pisząc wam o tym, nie ucze matki, jak dzieciom pampersy ma zmieniać...

Rakija, loza czy travarica... one są dobre na wszystko. Niektórzy rozpoczynają nimi dzień, or rak, dla zdrowia. Po kielichu, żeby się pomysłnie zaczął i w dobrym humorze trwał. Rakiją wita się dobrego przyjaciela i gościa.



siup... siup... siup... Odwrócił się do mnie, wynurzył z mgły lewą rękę, wystawiając w moim kierunku czerwony garnuszek z białymi cętkami, pokazał w uśmiechu zęby i po ludzku się odezwał: „ Witamy na pokładzie naszego «leuta», tu są figi suszone (to, co szukał po kieszeniach) i MOJA travarica. To jest na powitanie, na dobry humor, na dobre połowy i ma wystarczyć do obiadu, który Jozo «spartica» przygotuje o dziesiątej”. Tak travarica stała się przywitaniem na morzu.

Niestety i do pożegnania dziadka na stypie też się ją wykorzystuje... Oto, co mi się przydarzyło. Wracalem z wojska do domu. Brak kasy i w ogóle mało autobusów, bo wojna, stopem trzeba było kombinować. Na drodze nikogo. Po jakimś czasie zatrzymuje się czarny, długi merol. Okna ozdobione palemkami, zaciemnione, brak bocznych tylnych drzwi. Na karosetii napis — usługi pogrzebowe... Siadam z przodu, obok sympatyczny grubas. Nawija bez przerwy. Tłumaczy, że w czasie jazdy klienci z nim rozmawiają niechętnie. Ja zmęczony jak pies. Chcę się zdrzemnąć, opieram się. Za moimi plecami wisi czarna służbowa marynarka. Coś mnie uwiera. Przeprasza i tłumaczy, że większość podróżujących z nim leży z tyłu. A... à propos marynarki — z wewnątrz kieszeni wyciąga zestaw sztućców i kieliszek (to mnie uwieralo). Nawet się nie zdążyłem zdziwić, jak mi szybko wytłumaczył, że po pogrzebie na stypach nie ma czasu czekać na miejsce, sztućce i kieliszek, bo tam, co zrozumiale, panuje zamieszanie. Tak więc, ufając swemu doświadczeniu, swoim sprzętem zje trochę pršutu, obróci kawałek baraniny, dopóki ciepła, wypije parę kolejek rakii ze swego kieliszka za spokojny wieczny umatlego, zapakuje sprzęt do marynarki i szybko do domu.

Pije się tutaj też mocne trunki. Może nie w dużych ilościach i nie do końca, ale rakija jest obecna, jak i wino. W obyczajach, w ludowej medycynie, o niej się mówi, degustuje, ocenia. Tak jak proboszcz w Dalmacji muszą mieć dobre wino, tak na przykład w Bośni muszą mieć dobrą śliwovicę.

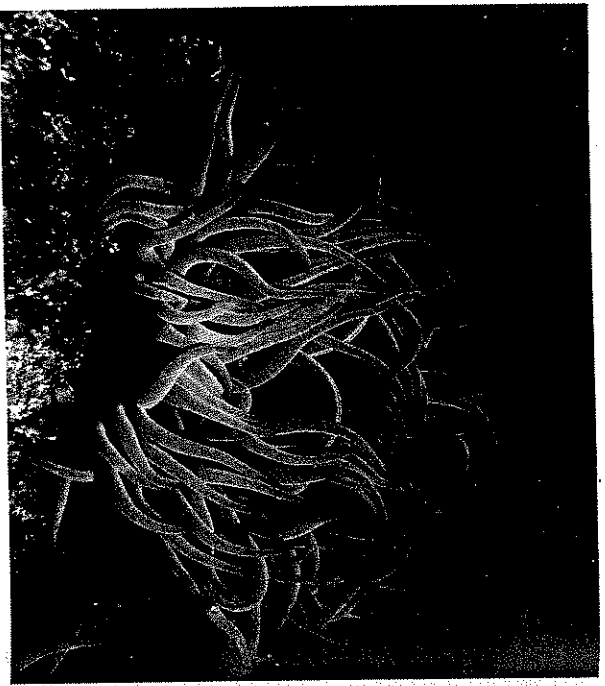
Jest smaczniejsza dla tych, dla których stanowi zakazany owoc. Wujek miał sąsiada, starego Muzulmanina, który wymyślił całą teorię, kiedy, w jaki sposób i dlaczego wino mu pić rakiję. Oczywiście jed-

ny słuszny powód to dbanie o zdrowie. Jego zdaniem, kawę trzeba popijać rakiją według następującej teorii: cukier w kostce należy palcami zmoczyć w kawie i od razu włożyć do ust. Na cukier polakomają się *bojavnici* i *šejtenici* (dzikie zwierzątka i diabelki) z zębów, ust i gardła. Potem trzeba wypić łyk czarnej kawy, żeby im się ciemność zrobiła, po czym z *šokanjčica* (to taki kieliszek w kształcie buteleczki — na dole szeroki, na górze wąski) należy narychmiast wypić rakiję, aby ich wszystkich pozabijać. Rakiję najczęściej się jednak pije jako aperitif przed obiadem, na dobre trawienie.

My tutaj gadu-gadu o rakii i travanicy, a w brzuchu burczy. Kamibuz pusty. A jeść się chce.

Zapraszam na przygotowaną survivalowo-gastronomiczną. To, co kiedyś wspierze przyrządza, żeby przeżyć, obecnie możecie dostać tylko jako ekskluzywne, wyszukane dania w konobach. Chyba, że się trochę sami postaracie.

Dziś na obiad proponuję ukwiały (*Actinaria*). Idziemy na polowanie. Ukwiałów istnieje w przyrodzie wiele gatunków. Zalicza się je do koralowców, ale miękkich. Występują prawie we wszystkich morzach. Podszwają trzymają się podłoża, bo najczęściej prowadzą osiadły tryb życia. Ale uwaga! Uzbrojone są w dziesiątki chwytanych maciek z parzydełkami, którymi się bronią i zdobywają pokarm. Na parzydełkach są liczne pęcherzyki, a w nich znajdują się wici z trucizną. W przypadku podrażnienia pęcherze pękają i wystrzelują wici w kierunku intruza lub zdobywcy. W Adriatyku, przy samym brzegu, też istnieje jeden gatunek — ukwiał brązowy (*Anemonia viridis*), którego popażenie może być uciążliwe i bolesne, szczególnie dla dzieci. Na skórze pokazuje się zaczerwienienie, potem opuchnięcie, wysypka i pęcherze. Miejsca poparzonego nie wolno trzeć, bo się wici jeszcze bardziej rozniósą, nie należy też przemywać słodką wodą, ale morską. Najlepiej połać alkoholem lub octem, żeby zneutralizować może jeszcze nieotwarte parzydełka i znów przepłukać. Następnie posmarować środkami przeciwbólowymi i antyhistaminowymi kremami. Radzę, abyscie zgłosili się do ambulatorium lub apreki i tam dostaniecie odpowiednie medykamenty do zwalczania doległości.



Ukwiał brzozy
(*Anemonia viridis*)

Jednak tym razem to my dopadliśmy ukwiału. Ponieważ będziemy je konsumować, trzeba wybierać te z czystego morza. Jeżeli mamy rękawice, to możemy się zabrać za zbieranie z kamieni bez żadnej obawy. Nożem podważamy lub zeskrobujemy porwora z podłoża i do michy z nim. Zbieranie bez rękawic wymaga większej ostrożności. Na osobę wystarczy 10 do 20 sztuk. Uzbierane żywe, ale oderwane ukwiały przetrucamy do durszlaka, a jeżeli go nie mamy, to do worka po cebuli lub ziemniakach. Mocno solimy, co ma za zadanie podrażnienie parzydełek i wypuszczanie parzących wici. Mieszamy trochę i przepłukujemy w wodzie morskiej. Wybieramy ewentualne pozostałości — kamyczki lub zwir. Zabieg powtarzamy dwa lub trzy razy. Potem ukwiału panierujemy w jajku i mące lub samej mące, jeżeli ją brak. Smazymy je na głębokim oleju (około 5–7 minut), przekładamy na papierowe serwetki, aby odsączyły się z oleju. Przyprawiamy małą ilością oliwy i cytryny. Podajemy z własnoręcznie uzbieraną rukolą i schłodzonym białym winem — w tych okolicach najlepszy jest Debit.

Zostawiając po lewej burcie Prvić, z prawej strony będziemy mieli dużą i znaną wyspę Zlartin. Także jako Zlartin znana jest wyjątkowa miejscowość, w której znajduje się jeden z największych pirsów (nabrzeży) na chorwackich wyspach (131x16 metrów). Podobnie jak i Prvić jest to idealne miejsce na odpoczynek rodziny z małymi dziećmi, bo na obu wyspach nie ma samochodów. Mieszkańcy nie słyną z pedzenia rakii, jak dziadek kolegi z Prvicia, ale od setek lat znani są jako jubilerzy oraz również z tego, że zajmowali się zbieraniem koralu. Z 1412 roku pochodzi dokument, w którym Zlartin wspomina się jako wyspę zbieraczy koralu. Wypłynięcie w morze całej flotylli poszukiwaczy było wówczas w mieście szczególną okazją do uroczystości. Rodziny zęgały mężów i synów ślubujących w kościołach, że jeżeli z rejsu powrócą żywi i zdrowi, to pod oltarz przyniosą dary z koralu, bo musicie wiedzieć, że takie zajęcia było bardzo niebezpieczne i niejeden rozstawał się w morzu z życiem. Po imprezie ani jedna łódka nie wypłynęła, dopóki, prawdopodobnie pogańskim zwyczajem, małżonka armatora statku nie zrobiła siusiu na cumy. Miało to przynieść szczęście marynarzom. Oczywiście dla jubilerów z basenu Morza Śródziemnego liczy się tylko jeden właściwy i najbardziej szlachetny koral, koral czerwony (*Corallium rubrum*), oprócz tego cenne są jeszcze białe oraz czarne, ale występują one bardzo rzadko. Koral czerwony zalicza się do koralu twardego, prowadzi osiady tryb życia, a na jego powierzchni



Koral czerwony
(*Corallium rubrum*)

znajdują się polipy — jakby miękkie ukwiały z drobnymi maczkami. Występuje na głębokościach od 40 do 220 metrów. Można go znaleźć na podwodnych pionowych ścianach i krawędziach jaskiń. W Złarinie zamieszkiwały liczne zastępy polawiaczy koralu. To był ich jedyny fach — ciężki, wymagający dużej wiedzy i doświadczenia, precyzji i cierpliwości. Korale sprzedawano później jako surowiec do Dubrownika, Neapolu, Marsylii i na Sycylię. Ponieważ w dawnych czasach nie było sprzętu do nurkowania ani podwodnych kamer, długo trwały zmusne prace poszukiwania miejsc z koralami. Te czynności zajmowały najwięcej czasu. Następnie, bez ówczesnych urzędzeń nawigacyjnych, należało określić i zapamiętać lokalizację koralowca. Jak najbardziej precyzyjnie, bo w zależności od wielkości kolonii metr w lewo czy prawo to już była duża pomyłka. Położenie znalezionego skarbu należało trzymać w głębokiej tajemnicy przed konkurentami. Sam odłów polegał na wrzuceniu do morza prostego urządzenia w kształcie krzyża, wykonywanego z grubych belek i dodatkowo obciążanego. W dolnej części krzyża zawieszano długie na metr włókna szalowe, wehniałe lub z lnu. Sprzęt opuszczano się na dno i ciągnęło. Jego masa łamała gałązki, które się potem zaplątały w zwisające nici. Trzeba było co chwila wyciągać krzyże na powierzchnię i sprawdzać, czy znajduje się na nich łup. Takie rejsy trwały długo i były niebezpieczne. Pływano na wiosłach lub żaglach. Najlepszy zanotowany połów całej flory ze Złarinu wyniósł około 450 kilogramów i miał miejsce w 1955 roku. Wkrótce jednak rynek się załamał i ten stary zawód w takiej formie przestał istnieć. Od wtedy Złarin stawał się coraz mniej zaludniony. Dziś odławianiem koralu zajmują się nieliczni nurkowie. W Chorwacji może ze sześć osób ma obecnie koncesję na odłów. Nie dlatego, że się nikt nie chce podjąć tego niebezpiecznego i niezdrowego zawodu, ale dlatego, że wydobycie koralu jest kontrolowane z powodu ochrony tego mocno zagrożonego gatunku. Już teraz dla wydobycia koralu trzeba schodzić poniżej 80 metrów głębokości. Przebywanie na dnie trwa do 7 minut i w tym czasie nurek powinien znaleźć i nazbierać jak najwięcej koralu, po czym wynurzenie powinno potrwać następnym 80 do 120 minut. Na statkach tacy nurkowie muszą mieć na-

wet komorę dekompresyjną. Znam osobiście większość tych nurków i niestety w stosunkowo krótkim czasie pogarsza się ich stan zdrowia. W tym zawodzie na początku chodzi o pieniądze, potem staje się to pasją, która uzależnia i najczęściej zabija. Za każdym razem jak jeden z nich zginie, czy zrezygnuje, cena koralu znacznie rośnie, ponieważ nowych pozwoleń się nie wydaje.

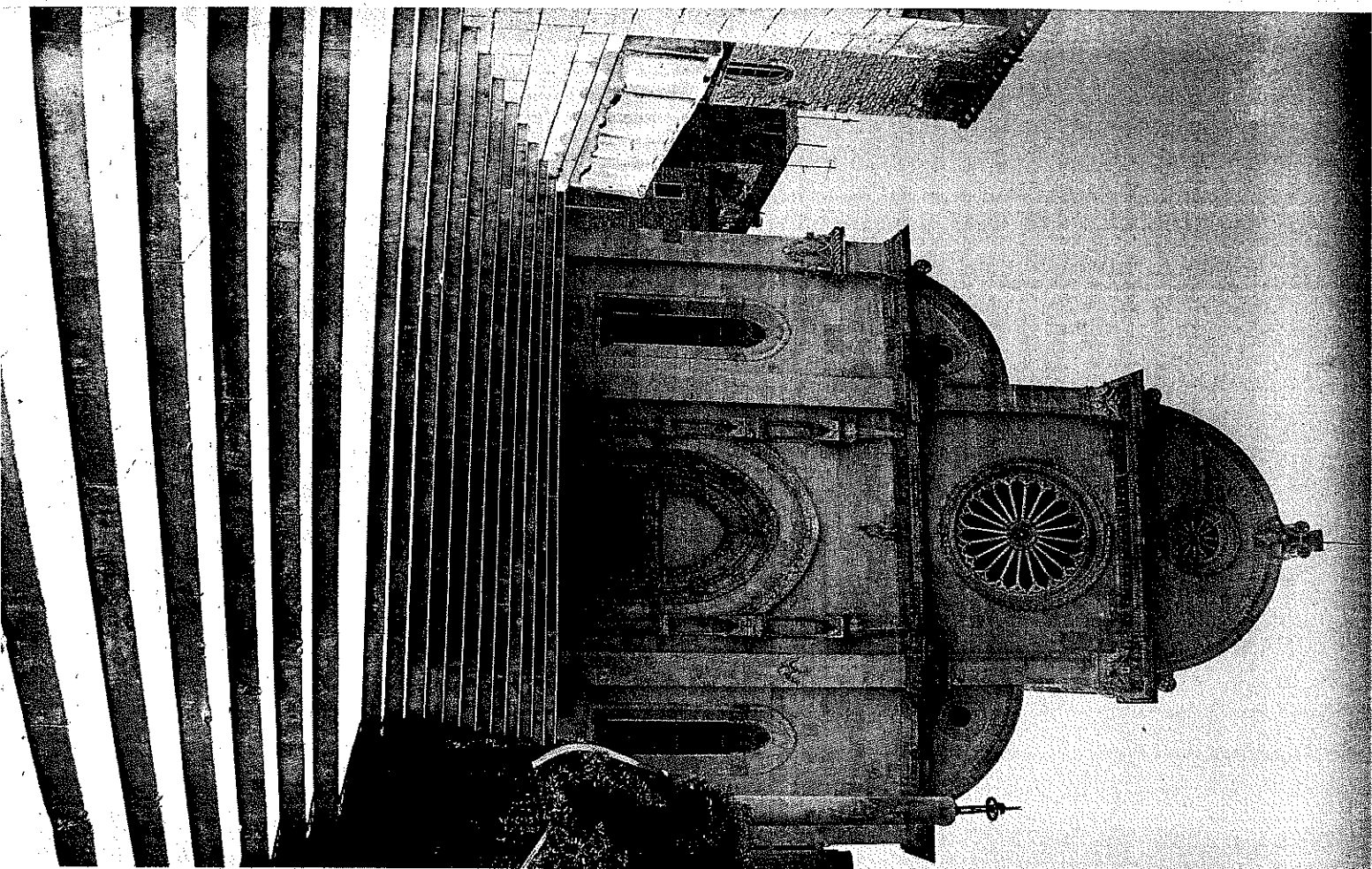
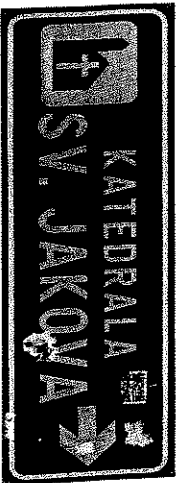
Obecnie kilogram surowego koralu, w zależności od grubości gałązek i jego porowatości, kosztuje dużo. Obróbka jubilerska jest skomplikowana i ciężka, nadal częściowo ręczna. Tylko końcówka szlifowania odbywa się w sposób nieco zmechanizowany — w beczulce kręcą się koraliki w płynie, w którym znajdują się lupinki glonów okrzemków. Te same okrzemki wykorzystuje się do produkcji niektórych rodzajów past do zębów.

Uwaga dla żeglarzy: zatoka wokół Złarinu jest duża, ale jak wpływać do środka lewą stroną, jest ona bardzo płytka. I jeszcze jedna ciekawostka — ze Złarinu pochodzi jeden bardzo bogaty pan, teraz Amerykanin, ale nadal wielki lokalny patriota Anthony (Ante lub Toni) Maglica. Jest on projektantem i producentem najbardziej znanych na świecie latarek made in USA. Maglite używane są przez policję i wojsko w wielu krajach.

Szybenik

Teraz, jak jestście po trawicy, najedzeni ukwiatami i z naszymi kitem z czerwonego koralu, nareszcie możecie się wybrać do Szybeniku, płynąc przez kanał św. Antoniego, gdzie na wejściu czekać na was będą światła nawigacyjne — po prawej na twierdzy św. Mikołaja oraz z lewej na latarni Jadrna. Długość kanału wynosi 1,4 mili, a szerokość, na początku, patrząc od morza, 220 metrów. Szczególnie godna uwagi jest wspomniana już twierdza św. Mikołaja, która powstawała

od XVI aż do XX wieku. Jest ogromna, a podobne istnieją tylko na Malcie i w Wenecji. Cała prawa strona kanału należy już od wieków do wojska, co nie dziwi, ponieważ w ten sposób było można kontrolować ten strategiczny tor wodny prowadzący do Szybeniku. Kanał jest z morzem połączony ujściem krasowej rzeki Krki. W głazach kanału, w których cumowano szybkie łodzie torpedowe. Obecnie wejścia do tych tuneli zamknięte są specjalnymi kołczugami, aby turyści nie dostawali się do środka. Kanałem wpływa się do zatoki, w której znajduje się miasto i port — administracyjną stolicę żupanii. Jest naprawdę piękne, a w porównaniu do innych miast Dalmacji stosunkowo młode, bo budowane za czasów panowania chorwackich władców — z największym rozmachem za panowania króla Petara Kresimira IV w XI wieku. Nad miastem dominuje twierdza św. Michała. Oprócz dobrej zachowanej twierdzy w XV i XVI wieku powstały jeszcze dwie większe — św. Jana i Šubićevac. Chroniły one miasto przed atakami agresywnych Turków. Nic dziwnego, że się musiało mocno bronić, skoro leży w tak strategicznym punkcie — na skrzyżowaniu dróg lądowych i morskich, na samym środku wschodniego wybrzeża Adriatyku. Szybenik był często oblegany przez różne wojska, stąd też pomysł na budowanie na staroście dużego zbiornika z czeremna studniami. Teraz jego powierzchnia stanowi targ i odbywają się tam rozmaite imprezy. Bez względu na ciągłe zagrożenia, oblężenia i walki w Szybeniku nigdy się nie zakłamał duch twórczości, a z całej Dalmacji to tutaj rozwijał się najprężniej duch renesansu. Najlepszym tego dowodem jest katedra św. Jakuba, którą mieszkańcy Szybeniku budowali ponad 100 lat. Choć wznoszona była w kilku fazach, najbardziej przysłużył się do jej powstania budowniczy, architekt i rzeźbiarz Juraj Dalmatinac urodzony w Zadarze. Katedra została zbudowana, na podstawie jego projektów, z białego kamienia wapianego i nadal zachwyca tym, że wszystkie bloki, płyty, żebra i kolumny nie są ze sobą połączone żadnym materiałem wiążącym. Ciekawostką, której brak w innych obiektach sakralnych, są rzeźby 71 twarzy



podówczas w Szybeniku znaczących postaci (a być może fundatorów budowy). Juraj Dalmatinac oprócz surowego budownictwa i architektury konstrukcyjnej był zakochany w rzeźbie ludzkich podobizn i głębokich reliefach tworzonych w kamieniu. W czasie budowy mistrz utworzył uczelnię w Szybeniku, w której poznawano sztukę obróbki kamienia oraz architekturę z nim związaną. Juraj Dalmatinac poza katedrą pozostawił po sobie inne zabytki klasy zerowej. Katedra króluje na pięknym placu, jednym z największych i najładniejszych z czasów renesansu, a otoczona jest budowlami z XV i XVI wieku. Z katedralnego placu wąskie, pokryte wyszlifowanymi kamieniami uliczki wyprowadzają odwiedzających na promenadę lub do twierdz nad miastem.

Ale żadna z nich nie prowadzi na plażę. Wystarczy rzucić okiem na mapkę Szybeniku, aby zauważyć, że w tej zatoce nie ma miejsca, które byłoby można nazwać plażą. Jest to ujście rzeki do morza, gdzie występują nieprzyjemne prądy i zmałona woda oraz duży ruch jednostek pływających. Szybenik trzeba odwiedzić i zwiedzić czy to jako zwykły turysta, czy też uczestnik corocznych wydarzeń kulturalnych. Jednym z nich jest odbywający się od lat na przełomie czerwca i lipca międzynarodowy festiwal dziecięcy lub przypadające końcem września średniowieczne targi rzemiosła, z dodatkowymi atrakcjami, takimi jak turniej rycerski czy konkurs polkaczy ognia (i cała masa polkaczy dobrego wina oraz jagnięciny). A to wszystko z okazji dnia św. Michała.

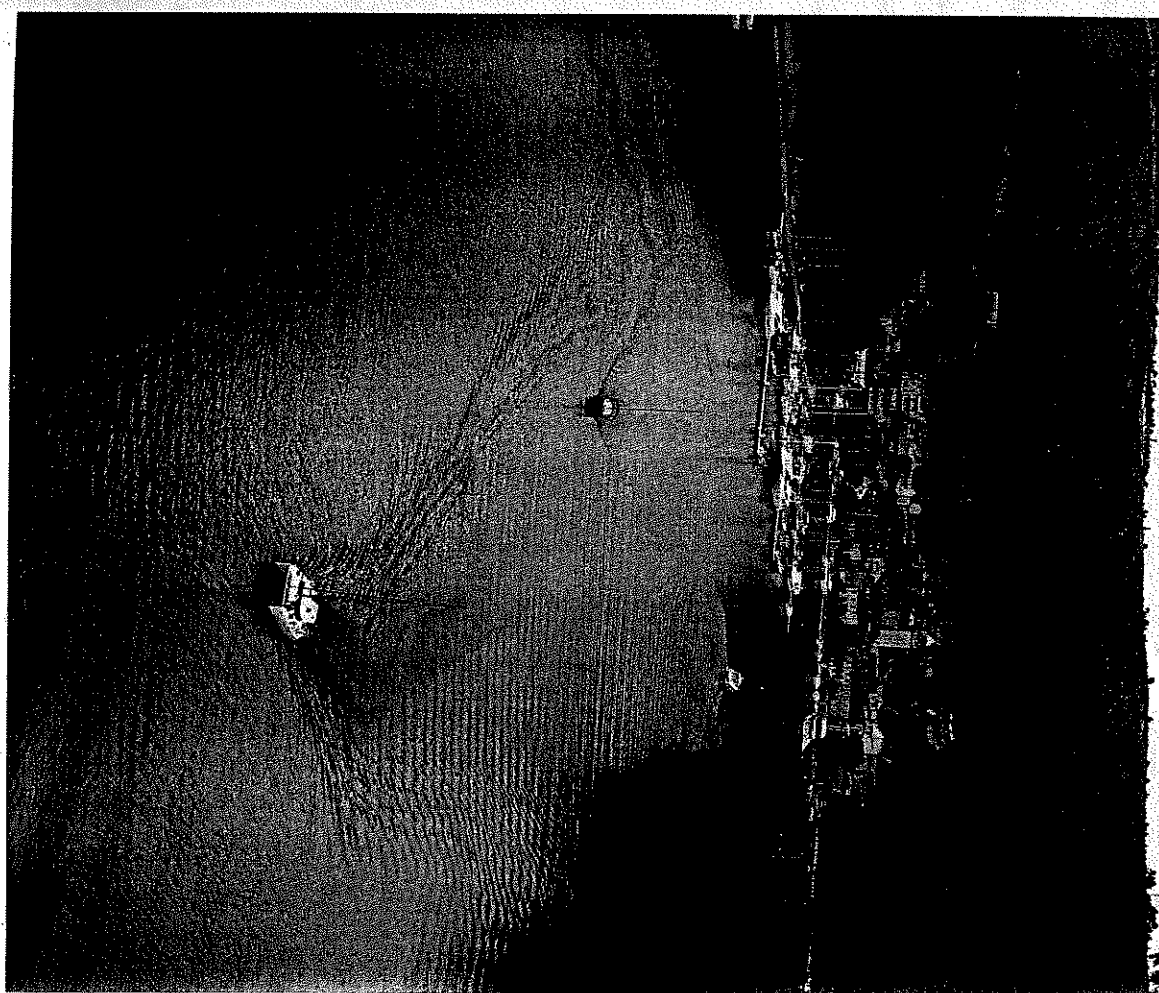
Ale wracając do kąpienia się w morzu i plażowania, czego nie można z satysfakcją dokonać w Szybeniku, polecam wam dwa miejsca. Na południe od Szybeniku w kierunku Splitu znajduje się kompleks turystyczny Solaris. Powstał on w czasie głębokiej komuny, ale nadal dobrze działa, bo jest zawsze odnawiany i dodawane są coraz to nowe atrakcje służące do aktywnego spędzania czasów. Do dyspozycji gości są 4 kilometry plaż żwirowo-betonowych. Każdy tamtejszy hotel ma otwarty i zamknięty basen z atrakcjami (tobogan, wodospady, gejzery) dla dzieci oraz bary dla dorosłych. Siedzisz w wodzie, zamawiasz ulubionego drinka, a na poziomie oczu masz białe leżaki z atrakcyjny-

Twierdza św. Michała

mi ciałami przedstawicieli płci odmienniej. Inna możliwość, bardziej kameralna, to skaliste wybrzeże w Jadrii, czyli na północ od Szybeniku, trzeba przejechać przez most nad Krką i skręcić w lewo.

Ale radzę popłynąć dalej, kanionem Krki, na północ, aby upajać się pięknem widoków, które na was czekają. Na prawobrzeżu, pod samym Szybenikiem, kiedyś istniała spora fabryka aluminium. Pozostał z niej obecnie tylko olbrzymi plac i betonowe nabrzeże. Dalej, z jednej i drugiej strony kanionu, przy brzegu, znajdują się hodowle omulków umieszczone na pływakach. Małże mają się tutaj dobrze, wykorzystując bogactwo pożywienia w wodzie słodkiej mieszającej się z morską. Kanalem wypłynięcie na Jezioro Prokjańskie (Prokjańsko jezero). To takie jezioro pół na pół — morskie i słodkowodne. Woda morską wpływa przy dnie na północ, a słodka woda Krki po powierzchni z północy, z kanionów, do otwartego morza na południe. Jezioro jest długie na około 6, a szerokie na 3,5 kilometra. Na jego brzegach powstały tysiącletnie miasteczka, takie jak: Bilice, Zaton i Rasline. Prokjan jest pełen ryb morskich i słodkowodnych. Ten, kto łowi za pomocą splawika i spinningu, może złapać różnych kuzynów klenia, nawet i pstrąga oraz ryby dwuśrodkowe, jak na przykład węgorza, mugila czy labraka. Natomiast ci, którzy zarzucają przynęty na samym dnie, spodziewać się mogą uderzeń każdej ryby morskiej. Przyjęty, najlepiej naturalne, to fileciki z kalmara, sardynki lub mięso surowego omulka. Komu się uda złowić zlotą rybkę, niech ją wypuści z powrotem do wody z trzech powodów: ryby są genetycznie zmodyfikowane, mają dużo ości i nie spełniają życzeń.

Dalej przez kanion popłyniecie przez sedesowoturkusową wodę pod mostem autostrady do Skradinu. Nie tylko my rozpoznaliśmy utoję tej okolicy. Ruch w kanionie ciągle jest duży. Często w jedną i drugą stronę powierzchnię wody kroją ostre, cienkie łodzie i pióra wiosel. Na Jeziorze Prokjańskim i kanale prowadzącym do Skradinu trenują wiosłowanie rozmaite reprezentacje z całej Europy. Gdzieś tam za skalami kanionu, po lewej stronie, ujrzyicie właśnie Skradin. Ma zaledwie 500 mieszkańców, ale to i tak miasto. I to już od ponad 2 tysięcy lat. Najpierw był siedzibą iliryskiego plemienia Libur-



nów, a potem stacjonował tu rzymski regiment. Szczyt sławy i potęgi Skradin zanotował w XIV stuleciu za panowania znanego bana Pavla Šubicia, kiedy to miasto było stolicą wspólnego królestwa Chorwacji i Bośni. Z tych czasów pochodzą i statut miasta, oczywiście pisany w języku łacińskim, który obecnie znajduje się w bibliotece św. Marka w Wenecji.

Ten władca nosił też przydomek Bribirski, ponieważ miał w tamtych czasach, niedaleko dużego Skradinu, na wzgórzu Bribirska glavica, twierdzę. Z tego wzgórza widać łańcuch Gór Dynarskich, góry na północy i wszystkie wyspy przed Szybenikiem. Jednak to nie on odkrył tę nieruchomości z perspektywą. Już wcześniej była zbudowana przez Ilirów i Rzymian. Bribirską głavicę warto odwiedzić, nie tylko ze względu na położenie i widok, ale jako jedno z najbardziej bogatych wykopalisk archeologicznych pochodzących z różnych epok. Komu się natomiast nie chce ruszać ze znanego z dobrego klimatu Skradinu, a interesuje się archeologią, polecam Đardin. To takie miejsce, gdzie za czasów rzymskich istniało nie wiadomo co, ale to właśnie w tym miejscu zostało znalezione wiele artefaktów ze złota. Dziś część z nich udostępniona jest zwiedzającym w muzeum. Oprócz złota można wykopać w okolicy kawałki starożytnych mozaik z I wieku. To także teraz niemodne, stare, drobne płytki minimalistycznie ułożone na podłodze — są wszędzie tam, gdzie widać ślady budowli rzymskich...

Skradin to ładne miasteczko, które zawsze miało ciekawą historię. Położone na wejściu do szybenickiego raju nie było oszczędzone w czasie ostatniej wojny. Niedaleko Skradinu znajduje się wejście do jednego z najładniejszych ładowych parków narodowych w Chorwacji. To Narodowy Park Krka. Można do niego wejść z trzech miejsc, ale uwierzcie mi, byłem tam o różnych porach, prywatnie i służbowo, najlepiej to zrobić właśnie od strony Skradinu. Do zwiedzania tego miejsca potrzebujecie przynajmniej pięciu godzin, a w sumie latem, jak już będziecie mieli dość upałów, możecie tu spędzić cały dzień, do godziny 17, kiedy powoli trzeba się udać do wyjścia. Jeżeli pozwolicie, to was trochę pokieruję i udzielię kilku rad. W centrum miasteczka, niedaleko kościoła, nad wodą, znajduje się oszklony budynek, a w nim

urządnią piękne panie sprzedające wejściówki. Obok kasy znajdziecie stojaki z mapkami i ulotkami w prawie wszystkich językach europejskich. Polski jest na pewno. Proszę je zabrać, gdyż są tam przydatne mapki ścieżek i szlaków. W czasie wakacji park ten zalewa fala turystów. Najlepiej więc przyjechać z samego rana i załapać się na pierwsze rejsy startkami płynącymi do parku. Odrywają co godzinę lub częściej. Miłośnicy fotografowania mogą sobie urządzić półgodzinne fotosafari — co prawda hipopotamów i krokodyli się nie ujrzysz, ale na tle fajnego pleneru zawsze można strzelić fortkę jakiejś liberalnej Niemce lub zrobić sobie zdjęcie z przystojnym kapitanem.

Kiedy dopylniecie na miejsce, stanicie u stóp wodospadu o nazwie Skradinski buk. Jest on kompozycją złożoną z 17 kaskad, przez które przewala się krystalicznie czysta woda. Traficie tu na mnóstwo jezior, strumieni, wysp, wodospadów, drewnianych ścieżek — pomostów. Kaskady te powstawały przez ostatnie kilkaset tysięcy lat, tworząc się z porowatej skały — trawertyny (jest to rodzaj węgłanu wapnia). Te fragmenty, które są zalewane wodą, mają mniej więcej 10 tysięcy lat, reszta, będąca już na suchych brzegach, liczy i powyżej 100 tysięcy. Długość tego kompleksu wodospadów to około 800 metrów, a różnica wysokości od pierwszego do ostatniego wynosi 45 metrów. Pod ostatnim wodospadem utworzyło się rozlewisko, w którym można się kąpać. Latem to miejsce wygląda jak święta rzeka Ganges w Indiach — ogromna liczba ludzi w wodzie, rzęce, tylko że tutaj w czystej i zielono-turkusowej. Kto będzie chciał się wykąpać, nie musi się bać, że woda jest zimna, ale powinien uważać na skałki pod wodą i rwący nurt. Zawsze można też wykorzystywać sytuację i chwiliwą jak w piosence Czerwonych Gitar „Ładne oczy masz... w stawie zimna woda, trochę będzie szkoda...”. Obok kąpieliska znajduje się plac komercyjny, podobny do tego na promenadzie w Świnoujściu, gdzie ludzie sprzedają mydło i powidło. Przez kąpielisko na drugą stronę rzeki prowadzi długi drewniany most. Przez niego też płynie rzeka, ale turystów. Z tego miejsca można robić ładne zdjęcia wodospadu i tym, którzy postanowili się jednak wykąpać. Radzę przepacerować się przez most i z prawobrzeża rozpoznać zwiędzenie parku. Za mostem czeka was



Skradinski

buk

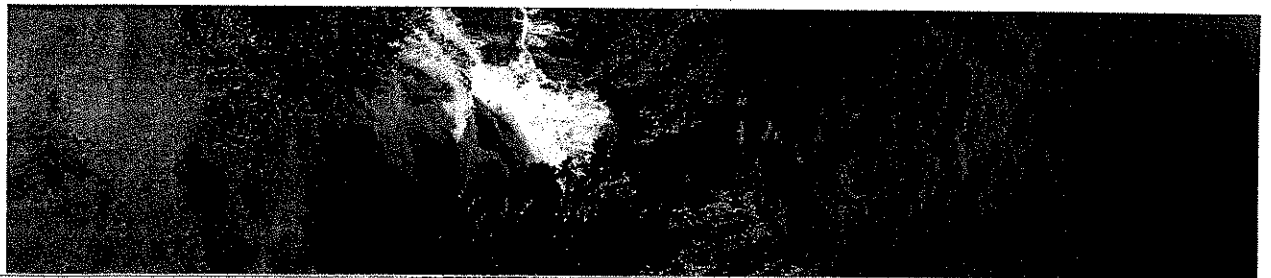
43°48'18.48"N

15°57'50.11"E



trochę wspinaczki, ale warto. Co pewien czas stoją panie sprzedające medykamenty, czyli rozmaite nalewki i rakię. Co rusz napotkacie balkony widokowe, a na jednym z podejść zobaczycie stare turbiny prądorwórcze. W tym miejscu w roku 1895 została oddana do użytku hydroelektrownia Januga — druga na świecie i pierwsza w Europie. Z niej prąd popłynął 3 dni po pierwszej tego typu elektrowni na Niagarze, ale za to od razu podawała ona prąd zmienny. Dwa generatory 550 kW służyły oświetleniu Szybeniku. Oczywiście całego interesu z prądem zmiennym nie byłoby bez znanego Chorwata Nikoli Tesli, który zawsze mówił, że jest dumny ze swego serbskiego pochodzenia i ojczyzny Chorwacji, chociaż nawet sam kiedyś w Ameryce namieszał, mówiąc, że jego przodkowie pochodzą z chorwackiej szlachty z Zadaru. Spowodowało to spory historyków, którzy go wyrzucają sobie nawzajem. Ówczesny rząd amerykański był sprytniejszy i po śmierci Tesli w Nowym Jorku przywłaszczył sobie wszystkie jego projekty i patenty.

Ale trzeba iść dalej i wyżej, podziwiając piękne wodospady. Niedługo po tym, jak dostaniecie lekkiej zadyżki, traficie na małą, sympatyczną wioskę składającą się z kamiennych domków. W niektórych z nich sprzedają pamiątki, inne funkcjonują jako restauracje, ale w większości będziecie mogli zaobserwować, jak skromne życie wiódlu niedyś lud z Dalmacji — zobaczycie wyposażenie starego młyna, kuźni lokalnego kowala, który dla was wykona podkową dla osła, chciałem powiedzieć małą podkową osła dla was, lub panie pracujące na krosnach. Tak w ogóle, że wszystkich regionów Dalmacji mężczyźni z Szybeniku mają jeden z najciekawszych strojów ludowych, z którego najważniejsza jest czerwona czapka. Tak, czapka! Przez wieki symbol tego regionu, wolnego człowieka, Chorwata z gór, spod oliwek i winorośli. Ważność tej czapki jako symbolu pochodzi z czasów, kiedy w mieście było dużo szlachty i intelektualistów, chcących, za wzorem Zadaru, Szybenik oddzielić od macierzy i przyłączyć do Włoch. Od tamtych czasów czerwone czapki w baulę, czyli ozdobione czarnymi haftowanymi „kolkami”, były noszone przez swoich. A ci, co chcieli być Włochami, w miastach nosili na głowach kapelusze, a pod nosem





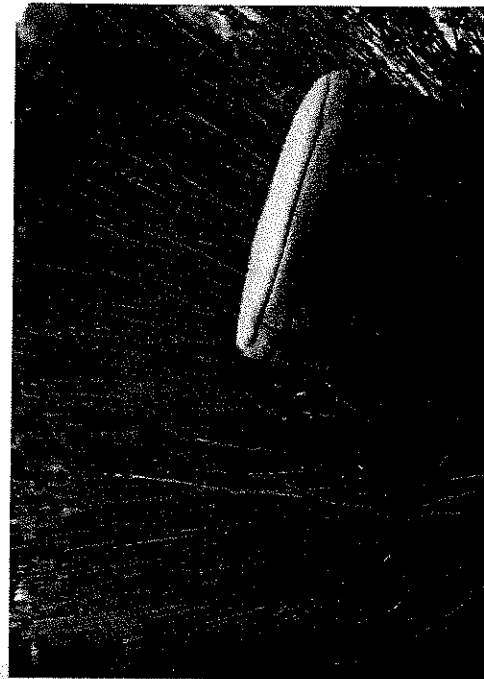
*Sheradinski buk jest
kompozycją złożoną
z 17 kastkad, przez
które przewała się
krystalicznie czysta
woda*

wąsy oraz brodę. Tak było kiedyś, ale symbol wolności i przynależności narodowej pozostał. I bez względu na wszystko każdy późniejszy władca, który chciał zdobyć szacunek miejscowej ludności, musiał lub chciał tę czapkę założyć — nawet Tiro czy Franjo Tudman. W niej to znany chorwacki tenisista Goran Ivanšević został przyjęty na prywatnej audencji u papieża Jana Pawła II. Mówiąc potocznie rybackim grypem, facetowi z Szybeniku możesz dać w rtwaz, ale uważaj, żeby mu czerwona czapka nie spadła, bo będziesz miał prze...rypane. Inny szczegół w ubiorze ludowym mężczyzn tego regionu to czerwona kamizelka z ozdobami wełnianymi. W czasach współczesnych tak ubranych mężczyzn najszybciej znajdziecie na festiwalach dalmatyńskiej

klapskiej pieśni. Co jest *klapa*? Zespół 5–8 panów lub kobiet, którzy śpiewają a cappella pieśni ludowe.

Tradycja i historia śpiewania na sucho, bez instrumentów, pochodzi jeszcze z czasów, kiedy na tych terenach liturgia katolicka była odprawiana w języku ludowym — chorwackim, a do pisania używano glagolicy. Oczywiście pieśni też były w języku ludowym — swojego rodzaju antrygobalisci swoich czasów. Potem, jak zniknęła autonomia chorwacka i otrzymaliśmy różnych innych władców kościoła, szlachta wprowadziła język łaciński do obrzędów, urzędowo wyrzucając język rodzimy jako pogańskie zwyczaj. Od tamtych czasów śpiewanie kłap pozostało wyrazem ludowego sposobu wyrażania. Tym bardziej jeśli obcy chciał narzucić swój język. Dawniej centralnym miejscem aktywności społecznej w miastach, miasteczkach i wioskach były targi oraz miejsca, na których znajdowały się publiczne studnie. Oczywiście nie było wtedy rurociągów, tak że całe dnie i noce panował tam intensywny ruch. Szlachta i urzędnicy nie mieli w tych okolicach nic do roboty, ale zwykły lud — praczki, kucharki, mieszkańcy, wieśniacy i dzieci — spędzał tam całe dnie. Wymieniali się informacjami, rozwijali drobny handel, flirtowali i wysmiewali się z lokalnych oryginałów. Tym miejscem zawsze towarzyszyły pieśni ludowych kłap, a te opozycyjnie zabronione były śpiewane w winnicach i tawernach jako symbol buntu. Nieraz za takie śpiewanie, w czasie panowania na tych ziemiach Republiki Weneckiej, cała kłapa lądowała na galiach jako siła napędzo-

*Czerwona czapka
w basie, czyli
ozdobiona czarowymi
hafnowanymi
„kolkami”*

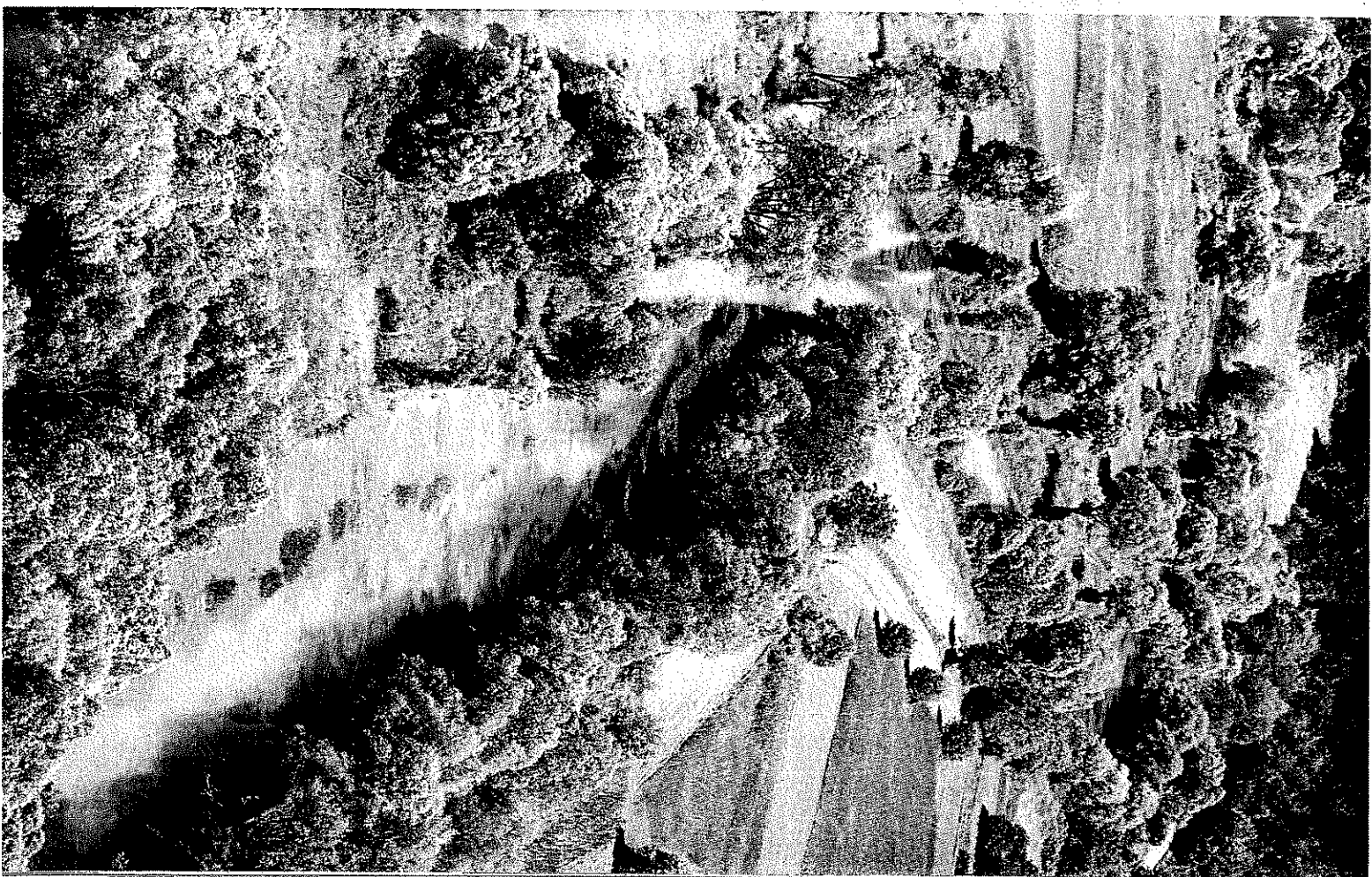


wa. Nie było chyba gorszej kari w rannych czasach niż wioślowanie na galiach. Współcześnie, w czasie totalnej liberalizacji, w globalnej kulturze i ogólnej kakofonii w sztuce muzycznej, śpiewanie klap dalmatyńskich znów jest popularne. Obecnie technologie medialne, o dziwo, pozytywnie wpłynęły na ten proces. Kłapskie śpiewanie stralo się promocją lokalnego dziedzictwa etnograficznego, wyrazem lokalnego patriotyzmu i patriotyzmu w ogóle. Często klapy powstają w akademikach Zagrzebia, Osijeku, na północy czy nawet za granicą, składają się z dalmatyńskich studentów, których motywuje nostalgia. Jest „in” być w takiej klapie. Treść pieśni jest zazwyczaj patriotyczna, opisująca ciężką codzienność życia rybaka lub dalmatyńskiego wieśniaka z dawnych czasów. Nierzaz jest to ballada mówiąca o nieudanej miłości, nieco rzadziej są to pieśni wesołe, żywe, satyryczne. Klapy ponownie, przez szeroko otwarte drzwi, wchodzą do liturgii kościelnej, przez powagę i głębię coraz częściej można je usłyszeć śpiewane jako pieśni żałobne na pogrzebach. Bardzo popularne są też festiwale kłapskich pieśni.

Wróćmy jednak do bystrych wód Krki. Zaraz za młynem, parę metrów wyżej, zwiedzając park, będziecie musieli podjąć decyzję, czy wbiertecie się dalej w górę rzeki do Visovaca lub wodospadu Roški ślap, czy przejście przez Krkę i Skradinski buk na drugą stronę, aby powrócić w dół na starek do Skradinu. W tym miejscu Krka w kanionie tworzy Jezioro Visovaćkie, na którym znajduje się wysępka o tej samej nazwie oraz klasztor. Jeśli zdecydujecie się zobaczyć klasztor Franciszkanów i Roški ślap, trzeba będzie trochę podjechać autobusem należącym do parku i za dodatkową opłatą dopłynąć na wyspę. A warto. Klasztor jest prawdziwą oazą spokoju z ciekawymi wystawami archeologicznymi. Roški ślap — jest piękny i piętrzy się na wysokość 29 metrów. W jego okolicach znajduje się trzecie wejście do parku, od strony północnej i miasta Drniš.

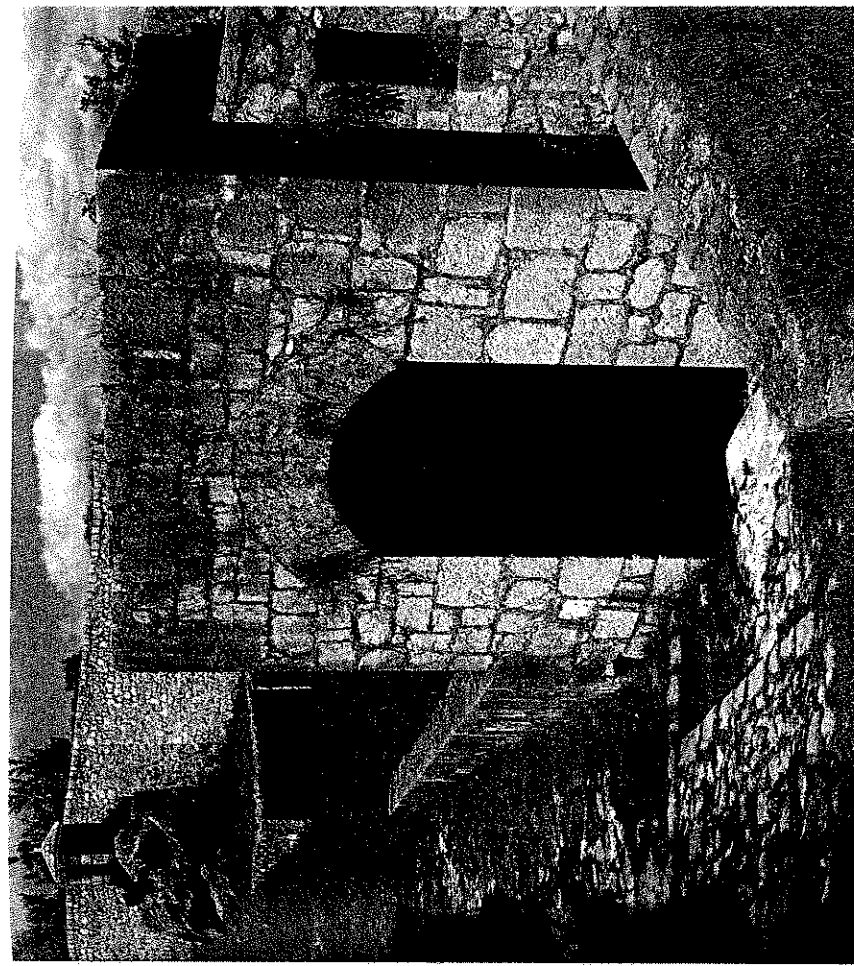
Do Krki, a w sumie bardziej do Jeziora Visovaćkiego, z prawej strony wpływa ze wschodu inna rzeka krasowa — Čikola. Ma ona swoje źródło pod górą Svilaja, będącą naturalną granicą między obszarem należącym do Szybeniku i Splitu. W trójkącie ograniczonym szarą Krką i Čikolą znajduje się góra Proamina. Jedno z rzadkich wzniesień

*Przed kanionem Krka
przepływa przez
żywe ziemie
knińskie i krasowskie*



w łańcuchu Gór Dynarskich, bogate w zasoby wydobywcze, przede wszystkim w węgiel, który był tu pozyskiwany od wczesnego średniowiecza. Po II wojnie światowej eksploatacja upadła z powodu wyludnienia obszaru i zaniechania prac górniczych. Rzeka Čikola przepływa przez Petrovo polje (w wolnym tłumaczeniu Pole Piotra). Tam znajdują się również miasteczko Drniš, istniejące jako twierdza w czasie walk z Turkami w średniowieczu. Drniš jest znany z dobrego piśnuta, ponieważ w tych rejonach dominujący wiatr to bura. Gdzie jest dobry piśnut musi być i wino dobre. Spośród wielu rodzajów drniszanie są najbardziej dumni z białego wytrawnego wina Debit, czarnego wytrawnego merlora i rosé. W okolicy rozwija się agroturystryka, opierająca się na ludowej gastronomii i etnografii doprawionej dziedzictwem ludowym. Małe miasto Otavice znajduje się u stóp góry Svilaja. Tutaj urodził się znany chorwacki rzeźbiarz Ivan Mestrovic. W wiosce zniszczonej w czasie ostatniej wojny zachowało się mauzoleum, które artysta wybudował sobie za życia.

Od Jeziora Visovačkiego dalej na północ Krka nadal płynie w kantonie. Co chwilę na rzece napotkać można liczne piękne wodospady. Najwyższy i najładniejszy z nich to zespół wodospadów Manojlovac, wznoszący się na wysokość prawie 60 metrów, z których najwyższy liczy 32,2 metra. Przed kanią Krka przepływa przez żyzne ziemie knińskie i kosowskie. Samo źródło rzeki znajduje się w pobliżu miasta Knin leżącego w ciekawym miejscu z równie interesującą historią, jeżeli wspomnimy chińskie przekleństwo: Abyś żył w ciekawych czasach... Historia całej Chorwacji przewinęła się, lub jakby skondensowała, w dynamicznej przeszłości tego miasta nazywanego również Zvonimirov grad, czyli miasto króla Zvonimira. Strategiczne położenie grodu w przejściu z przymorza w kontynent doceniali Ilirowie, Rzymianie, Chorwaci, Węgrzy... i tak dalej. Są tutaj żyzne pola i duże zasoby czystej wody z aż czterech krasowych rzek. Znalazło się też miejsce dla góry Spas (Ratunek), która dominuje nad okolicą. Wypisz, wymaluj, jak znalazł na twierdzą. Właśnie prawdopodobnie na resztkach antycznej warowni w X wieku powstał tu zamek chorwackich władców.



Twierdza w Kninie

Pod twierdzą przez lata powstawało miasto. W miejscach, gdzie było sporo szlachty i wojska oraz władz kościelnych, zawsze rozwijały się różne rzemiosła. Budowa rozrastała się aż do XVIII wieku. Obecnie stanowi największą zachowaną fortyfikację w Chorwacji składającą się z trzech miasteczek na trzech poziomach wzgórza. Każda jako całość jest oddzielona od siebie podnoszonymi mostami. Łączna powierzchnia fortyfikacji wynosi powyżej 12 hektarów.

W obrębie twierdzy mieści się kościół św. Barbary, dla której dzwon sprezentował Ojciec Święty Jan Paweł II w czasie jednej z wizyt w Chorwacji. Knin był i jest nadal ważnym węzłem transportu kolejowego.

wego i drogowego. Obecnie jednak, poprzez budowę nowej autostrady, pozostał trochę z boku głównych szlaków.

W czasie ostatniej wojny Krain był okupowany przez armię serbską i stanowił stolicę ich samowładczego państwa. Nie mogliśmy się doczekać, kiedy chorwacka flaga znów będzie powiewać na twierdzy. Stało się to po wywołanej operacji Burza, kiedy jedna trzecia Chorwacji została wyzwolona po 5-letniej wojnie. Szybka akcja chorwackiego wojska, w której było stosunkowo mało ofiar, przyczyniła się również do zakończenia wojny w sąsiedniej Bośni, gdzie się Serbowie przygotowywali do szturmu na Bihać. Międzynarodowa dyplomacja, dowództwo NATO i sił Narodów Zjednoczonych przychylnym okiem patrzyli na akcje Chorwatów, bojąc się, żeby Serbowie po zdobyciu Bihać nie dokonali podobnej masakry do tej, jaka miała miejsce w Srebrenicy czy Vukovarze.

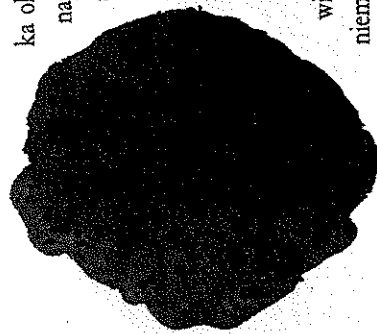
Bądź co bądź, miasta historia nigdy nie oszczędzała. Jednak po ustaniu wspomnianych walk miejsce to nie zamarło. Oprócz tubylców, wroganych Chorwatów oraz Serbów objętych amnestią, którzy powrócili do swoich domów, Krain zaludnia się młodymi rodzinami mającymi od państwa zagwarantowane mieszkanie. W ten sposób miasto liczy obecnie 15 tysięcy mieszkańców. A młodzi są pełni i pomysłowi. Są już tam szkoły średnie, gimnazja i uczelnie wyższe. Choć leży ono daleko od miasta, rozwija się agroturystryka, agro- i etnomuzykowanie, wędkarstwo, jakakolwiek by to była forma spędzania czasu, każda zaczyna się lub kończy praniem, jagnięciną i dobrym wytrawym winem. Dosłownie parę kilometrów od Krainu jest granica z Bośnią i Hercegowiną.

Wracając do Szybeniku zjazdem z autostrady, proponuję skręcić w wiosce Dubrava do centrum sokolnictwa. Jest to ośrodek, który prowadzi symparyczny weterynarz o pomarańczowych włosach. W lesie znajduje się lecznica dla psów i tu weterynarze z różnych krajów jako wolontariusze pomagają zranionym psakom, przede wszystkim drapieżnym. Oprócz leczenia, komercyjnie można skończyć kurs osobie kulinarzy trwający tydzień. Według prawa chorwackiego tylko osobie mającej skończony kurs w tym ośrodku wolno trzymać psaki drapieżne, które jako dzikie mogą być przetrzymywane w hodowli. W ośro-

dku można podziwiać uratowane psaki — jeszcze leczone i jednocześnie przygotowywane do powrotu do natury. Odwiedzając ośrodek, możecie potrzymać na skórzanej rękawicy olbrzymią sowę, sokola lub jasturębia. Wolno je karmić, robić zdjęcia i nauczyć się wiele o latających drapieżnikach.

Na południe od Szybeniku leży turystyczne miasteczko Brodarica. Dla was Brodarica będzie jednak tylko portem, z którego wypłyniecie w rejs do bardziej ciekawego miejsca, na wyspę. Rejs na wyspę Krapanj będzie krótki, bo jest ona oddalona od brzegu o niecałe 400 metrów. Z Brodaricy na wyspę wypływa co godzinę statek, przez cały rok. Krapanj różni się od innych wysp, jakie do tej pory zwiedzaliśmy, ponieważ jest najmniejszy i najsłabiej zaludniony. Z powierzchni 0,35 kilometra kwadratowego i wysokością 1,5 metra w czasie odpływu był niegdyś najgłębszej zaludnioną wyspą w basenie Morza Śródziemnego. Warto tu wspomnieć, że cała Dalmacja jakoś tam żyje z biednych i skromnych upraw na polatkach poprzedzających karmieniemy murkami. Na Krapanju nawet takich poletek brak. Z tego powodu wszyscy głodni musieli skierować wzrok w kierunku morza. I tak jak Zlartin jest znany jako wyspa poławiaczy koralu, Krapanj sławami żył z połowań na gąbki. Know-how mieszkańców sprezentował w roku 1704 franciszkanin Antoni, który pochodził z Krety. Grecy od zawsze byli dobrymi poławiaczami gąbek, ale za sprawą Antoniego interes się rozszerzył i na Adriatyk. Rozwój poławiania gąbek na Krapanju dokonał się i z innego powodu. Okazało się, że gąbka występująca w Adriatyku (*Euspongia officinalis adriatica*) jest bardzo dobrej jakości, delikatna, miękka i trwała. Teraz ma nawet nazwę handlową Fina Dalmata. Tak więc z prawie kilkuset rodzajów gąbek, jakie tu występują, odławia się tylko ten jeden gatunek. Połowanie na gąbki w dawnych czasach uprawiano dwóch mężczyzn. Jeden wiosłował, a drugi z dziobu oszczepem zbierał je z głębokości do 15 metrów. Nie trzeba było długo czekać, aby na płytko położonych rejonach dna wokół Krapanja i okolicznych wysp gąbek zabrakło. Zaczęto więc nurkować na bezdechu. Taka techni-





ka okazywała się konieczna, jednak, mimo że się młodzież od najwcześniejszych lat uczyła nurkować, wydajność była słaba, a wypadki częste. Do Krapanja w 1892 roku trafiło pierwsze urządzenie do pompowania powietrza, co umożliwiło autonomiczne nurkowanie. Wtedy już nie tylko dwóch znajdowało się na łajbie. Używano się większych statków, na których pracowało osiem osób. Dwóch nurków, dwóch „życia dawców”, obsługujących pompę powietrza, dwóch wiosłarzy i dwóch członków załogi, zajmujących się podnoszeniem i wstępną obróbką wydobytych gąbek.

Pierwszy ciężki sprzęt do nurkowania z Triestu do Krapanja trafił w 1893 roku. Wówczas powstała i spółdzielnia. Do czasów II wojny światowej wydobyte gąbki prowadziło już więcej niż dwadzieścia załóg ze sprzętem nurkowym, gdzie załogę stanowiło przynajmniej dwóch nurków. Wyposażenie było toporne — ołowiane buty i ciężkie skafandry. Nurkowie z Krapanja są znani z tego, że nie stosują ogólnie przyjętych zasad bezpieczeństwa. Wykresy, jakie są stosowane w nurkowaniu roboczym i rekreacyjnym całego świata, dla nich nic nie znaczy. Każdy z nich wyrobił swoje wykresy — codziennie schodzili na głębokości do 40 i więcej metrów, kilka razy dziennie, ponieważ gąbki rosą tylko na twardym podłożu. Z powodu nadmiernej eksploatacji ich zasoby się zmniejszyły i były dostępne tylko te na większych głębościach. Głębokie nurkowanie i ciężka praca na dnie, wrywanie gąbek i ciągnięcie za sobą już tych zebranych — wierzcie mi, wymaga to dobrej kondycji fizycznej i psychicznej. W czasie kryzysu, kiedy gąbek było mało, nurkowie z Krapanja wykonywali i inne wymagające wysiłku prace. Najczęściej zatrudniali się w firmach chorwackich i zagranicznych do prac związanych z wydobywaniem statków. Na świeżo zatopionych wrakach można się spodziewać wszystkiego, ale na pewno nie przyjemnych widoków.

Wróćmy do gąbek. Są one jedną z najbardziej prostych i starych form zwierząt wielokomórkowych. Dawniej, kiedy nawet nie wiadzianno, do czego je przypisać (do zwierząt czy roślin), zaliczano je do grupy o zabawnej nazwie zwierzokrzewów. Nie mają tkanek i organów, mają

tylko kilka rodzajów wysoko wyspecjalizowanych komórek. Gąbek jest ponad 9 tysięcy gatunków, a występują tylko w wodzie, z czego bardzo mało przedstawicieli w wodzie słodkiej, reszta żyje w morzach. Cóż jeszcze o gąbkach — prowadzą osiadły tryb życia i często tworzą kolonie, niewiele gatunków osiąga większe rozmiary, no i niechętnie są zjadane przez inne stwory morskie, a to z dwóch powodów — niektóre tworzą biotoksyny, przez co są śmiertelnie smaczne lub niesmaczne. Drugi powód to ich pseudoskielet, który składa się z iglastych struktur z wapienia lub krzemienia. Gąbczastą strukturę miękkiego szkieletu tworzy spongina. Co ciekawe, bardzo często w gąbkach w układzie symbiozy występują różne inne organizmy. Gąbki rozmnażają się płciowo i wegetatywnie — ich bezpłciowe rozmnażanie wykorzystują hodowcy na Filipinach. A ich wykorzystanie — wielkie gąbki kroi się na mniejsze fragmenty, mocuje do sznura i kotwicy w morzu. Zjadają one plankton, filtrując wodę morską — gąbka o średnicy 20 centymetrów dziennie potrafi przefiltrować 2 tysiące litrów morskiej wody.

*Sprzęt był toporny
— ołowiane buty
i ciężkie skafandry*



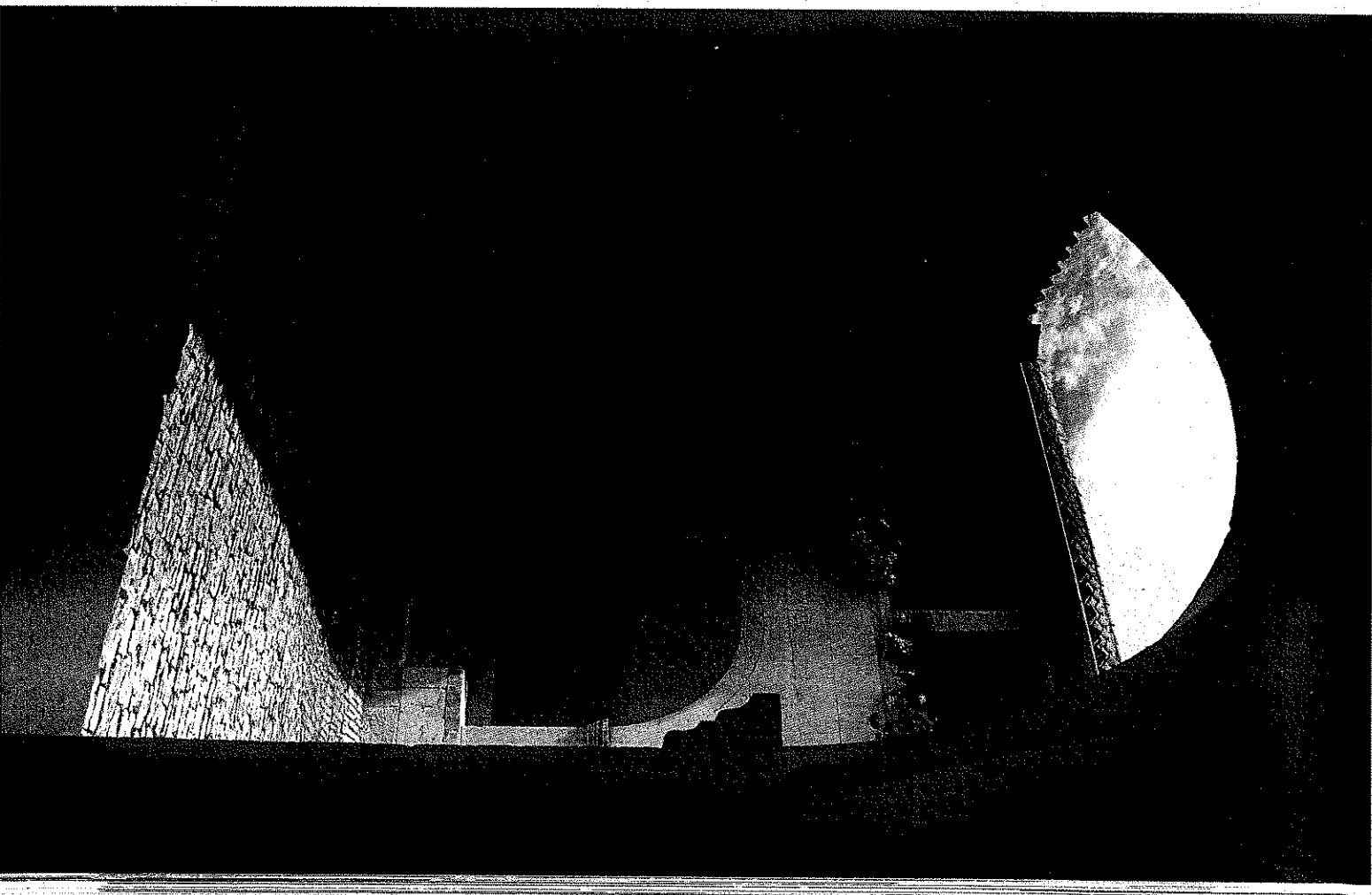
Oprócz wspomnianej szlachetnej i delikatnej *Euspongia officinalis adriatica*, choć z rzadka, kiedyś bardzo ceniona i poszukiwana była także jej kuzynka *Euspongia officinalis lamella* — „stoniowe ucho” — która osiągała średnicę i do 1,5 metra. „Stoniowe ucho”, jak i inne gąbki, używane były od wieków, np. jako podszywka w hełmach i zbrojach. Grecy i rzymscy żołnierze wykorzystywali je do utrzymania higieny osobistej, a nowsze do picia. Wyrusząc w marsz, nie zabierali ze sobą blaszanych czy glinianych pojemników, tylko gąbkę, którą maczali w wodzie, winie czy innym napoju. Później go z niej wysysali — jak wrędy, gdy Jezus był ukrzyżowany, a żołnierz podał mu gąbkę nasączoną octem. Oprócz tego używano jej w procesie obróbki koralu jako najdelikatniejszego materiału do polerowania, jako narzędzie do malowania oraz jako filtry. Była również stosowana jako środek antykonceptyjny, choć ciężko mi to sobie wyobrazić.

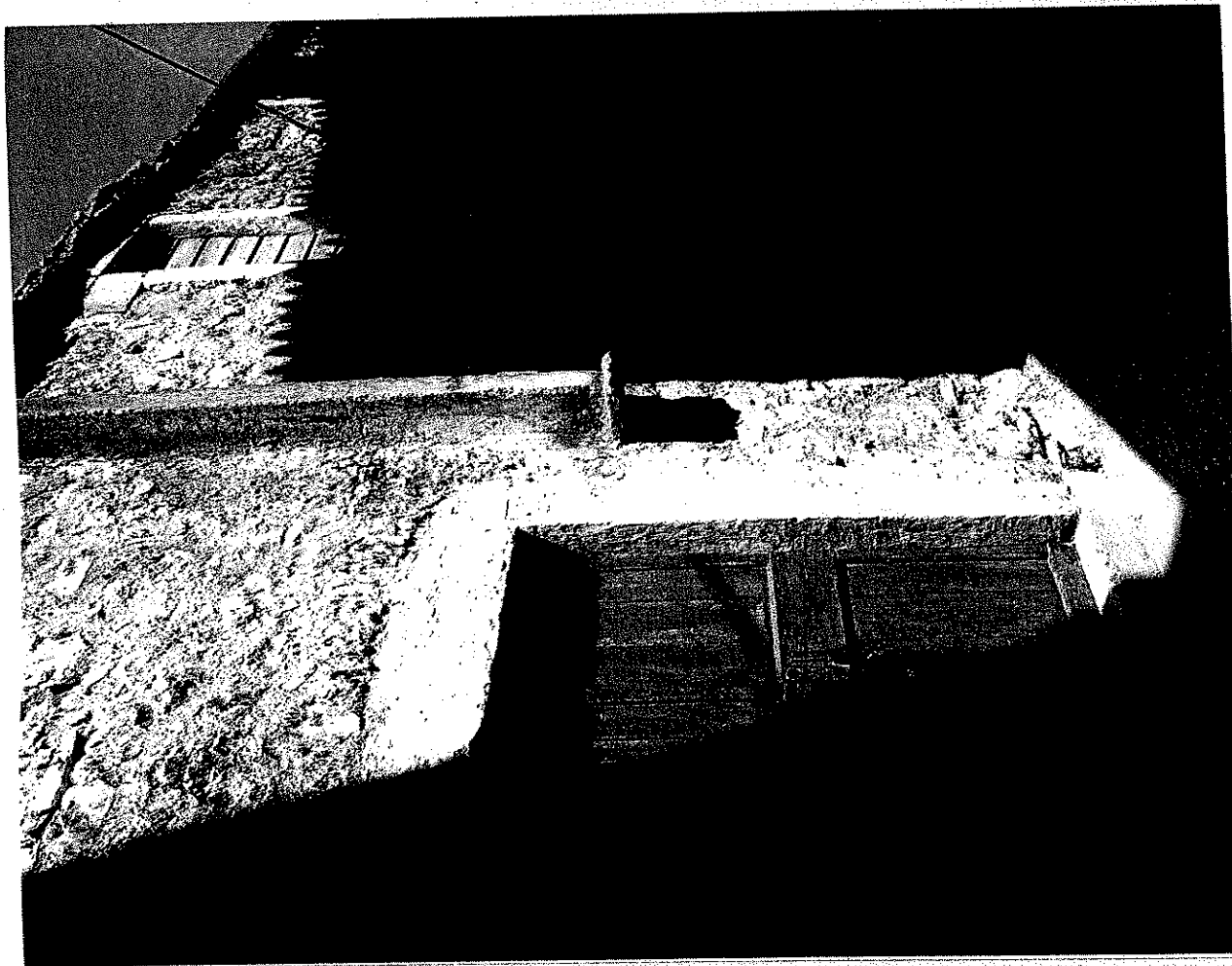
Obecnie znów wraca moda na codzienne używanie gąbek morskich w kosmetyce do delikatnego pilingu, w medycynie do produkcji specjalistycznego ubionu, ponieważ ona się nie pali... Tajemnica używania gąbki kiedyś i obecnie polega na wysokiej koncentracji w niej jodu, który oddziałuje antybakteryjnie, tak że po użyciu gąbkę należy jedynie wypłukać w wodzie i osuszyć.

Przeróbka gąbki wyłowionej z morza nie była prosta. Trzeba ją było troszkę przesuszyć, potem pozbyć się górnej, czarnej, skórzastej warstwy oraz mechanicznie zlikwidować krzemowe czy wapienne igielki. Pracochłonna, trochę smrodliwa praca, ale cena od 70 dolarów za kilogram przetworzonych gąbek była wystarczająco motywująca. Teraz do przeróbki i wybielania używa się środków chemicznych, tak więc praca jest ułatwiona, a popyt nadal istnieje. Ciekawe tylko, czy może będzie nadal tak hojne. W Krapanju jest klasztor z XIV wieku, w którym znajduje się muzeum poświęcone nurkom i zbieraczom gąbek z tej małej wyspki.

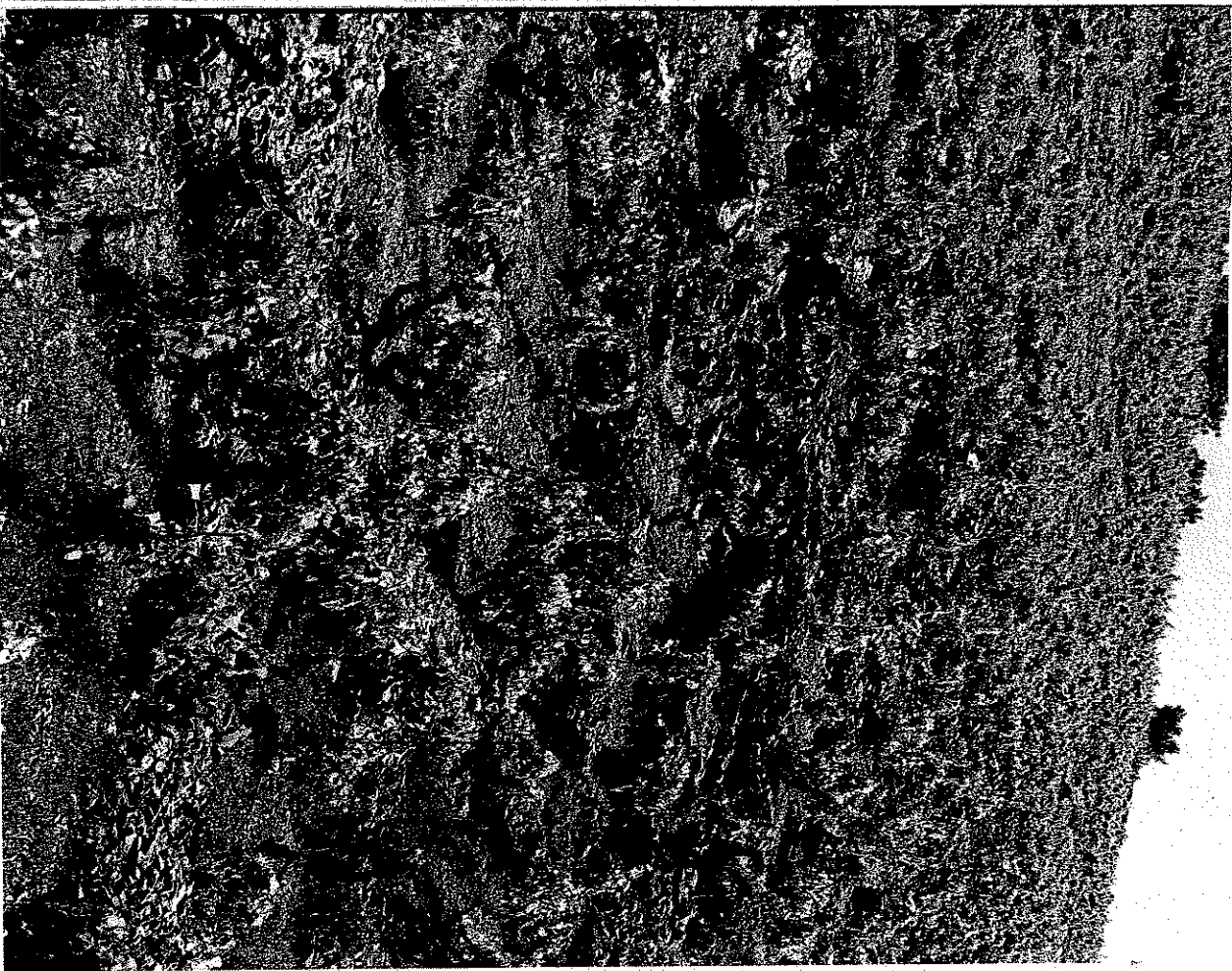
Z Brodaricy, wybierając się na południe, traficie na wiele bajecznych miejsc na wybrzeżu, ale nie dajcie się oczarować, bo tam za winklem czeka na was Primošten. Miasto starówka położone na wyspie, obecnie na niedawno powstałym półwyspie. Archeologowie na

Klasztor
z XIV wieku
w Krapanju



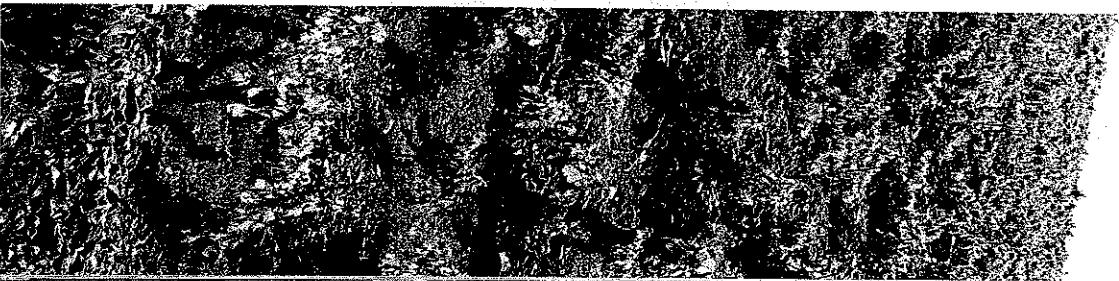


podstawie wykopanych artefaktów twierdzą, że życie tutaj toczyło się wcześniej — za czasów iliryskiego plemienia Hilli. Potem się tu kręcili Grecy i Rzymianie, ale prawdziwy opisany ślad pozostał po 18 rodzinach bogomilów, którzy z Bośni, wycofując się przed Turkami, trafili do Szybeniku. Tam im nie było dane zostać na dłużej i przesiedlono ich do opuszczonego, z powodu najazdów tureckich, regionu ówczesnego Primoštenu. Miejsce, gdzie ich wysadzono z szybenickich galer, obecnie nosi nazwę Bosanski Dolac (Bośniacki Dół), przypominając fakt, który miał miejsce dawno, dawno temu. Jednak te rodziny nie były obeznane z morzem i rybołówstwem. Wybrały się więc parę kilometrów dalej w poszukiwaniu choć kawałka uprawnej ziemi. Tak powstały na łądzie wioski, gdzie ludzie skromnie żyli z upraw i hodowli bydła, owiec czy kóz. W średniowieczu, w połowie XVI wieku, Turcy zaczęli najechać na te tereny, rabując i zabijając, a nieco później nawet zajęli okolicę. Mieszkańcy zostali zmuszeni do wycofania się, a najbardziej bezpiecznym miejscem była wysepka Gola glava (Gola Głowa, *Čaput čista*). Na niej zostało wybudowane miasteczko chronione dużym murem obronnym, a na brzeg prowadził podnoszony most. Od tego czasu Turcy mieli jednak zaplecze lądowe, więc zaczęły się ciężkie lata dla zamieszkującego tu ludu. Tak było aż do czasów po II wojnie światowej. I choć most zniknął, a przejście zostało otwarte na stałe poprzez nasypianie ziemi, żyło się tam skromnie z uprawy niewielkich poletek i trochę z rybołówstwa. Jednak w latach 50. zeszłego stulecia i do Primoštenu uśmiechnął się los. Wzdłuż brzegu została zbudowana droga — Jadranka, a miasto otrzymało elektryczność, wodę i kanalizację. W czasach współczesnych nie ma się czym chwalić, ale wówczas był to warunek, żeby zacząć się zajmować czymś wyjątkowym, pionierskim. I rzeczywiście, Primošten został wybrany przez czołową grupę ludzi posługujących się językiem esperanto. Ten międzynarodowy język został stworzony przez polskiego lekarza Ludwika Zamenhofa, który pierwszy słownik nowego języka opublikował pod pseudonimem dr Esperanto. Miłośność esperantystów do Primoštenu została wzmocniona dzięki winu miejscowych gospodarzy mającemu moc rozwiązywania najbardziej



topornego języka. Tak esperantyści całego świata dziesiątkami lat od-
 wiedzali to miejsce. W tych rejonach powstał ich pierwszy kemping,
 a ludzie ci nie tylko nie mieli barier językowych, ale także lamali ba-
 rierę, które między nimi czyniły ubrania. Utworzyli pierwszy kem-
 ping nudystyczny w tej części nabeżża. Zrobiło się wokół tego tro-
 chę zamieszania, ale kelnerzy, recepcjonści i lokalne mewy (galebi)
 byli szczęśliwi, że muszą znać jedynie kilka podstawowych zwrotów
 w jednym języku. *Galeb* to mewa, a w ogóle tak się w żargonie *niny*
 — promienady nad morzem — nazywa zigolo lub przystojny towa-
 rzysz — pan, który swoim dominującym macho image'em, schłod-
 nym wyglądem, gentelmańskimi manierami i prawie dotykkiem
 wyczuwalnym poziomem testosteronu, poleca swe usługi paniom
 z uniwersytetu długiego i trzeciego wieku z dalekich krajów, chę-
 tnym wakacyjnej przygodnej miłości życia za cenę promocyjną od 50
 do 100 \$p. marek niemieckich. Galeb musiał się przełamać, ale miał
 za to lepsze życie niż „zapisać” za ojcem z motyką w góry, czy też za
 osłem do balkoniku z winoroślami lub oliwkami. Oczywiście z takich
 mew się zawsze nasміewano w tak małych środowiskach, więc regułą
 było, że pracowali w innych miasteczkach.

Oprócz wieloletnich wakacyjnych zjazdów esperantystów Primo-
 šten jest również znany na świecie z bardzo ciekawych upraw wino-
 rośli w kamieniu. Na stokach półwyspu i pagórków z południowej
 strony Primoštenu pracownicy ludzie latami układali z kamienia bal-
 koniki do uprawy jednego z najlepszych dalmatyńskich szczepów wi-
 norośli. W wieżowcu ONZ w Nowym Jorku, w lobby, obok zdjęcia
 przedstawiającego mur chiński, jako symbol i dowód ludzkiej deter-
 minacji i zaangażowania w pracę oraz zawziętości w wyściganu szla-
 chetnego trunku z surowego kamienia, widnieje fotografa primosz-
 teńskich terad. Terada to lokalna nazwa kamiennych balkoników
 i kaskad układanych ręcznie przez wieśniaków. Wybierając kamień,
 zbierają też każdą garść ziemi, którą z uwagą, jakby chodziło o reli-
 kwie, układają w środku między kamieniami w taki sposób, żeby jej
 deszcz nie zmył. W tę niewielką ilość ziemi sadzi się winorośl — szla-
 chetny Babić.



Krzew winny jest niski, grono także małe z niebieskimi owocami do produkcji najwyższej jakości wina. Na tych tarasach w dobrych latach Babić potrafi akumulować i 22% cukru. Z takich winogron powstają gęste jak olej, rubinowo-czarne wytrawne wina z niespotykanym aromatem, który zniewala, czaruje i zachwyca wszystkie zmysły. Jeden z właścicieli takich upraw na teradach powiedział, że wraz z ojcem uprawia około 15 tysięcy krzewów čokota i przy tak ciężkiej, ręcznej, codziennej pracy z tyłu roślin produkuje tylko kilka tysięcy butelek 0,75 litra. Z prostych obliczeń wynika, że trzy krzewy składają się na jeden litr szlachetnego wina o nazwie Łzy kamienia. Ale rzeczywistość jest to gatunkowo najwyższej jakości wino, gdzie przy zamawianiu cena nie gra większej roli. Babcia ze zwykłego pola z kamienia i ziemi można kupić bezpośrednio u gospodarzy w okolicy Primoštenu. Szkoła tylko, że nie mają czasu troszkę wina zostawić, aby się w beczkach dopracowało, ustabilizowało, bowiem jest to trunek, który lubi dojrzewać i dobrze mu to robi. Za Primoštenem na poludnie, między pagórkami z balkonowymi uprawami,



schowała się marina jachtowa Kremik. Trochę jakby maszty wychodziły ze środka korony kamiennej lub zielono-białej mozaiki. Z Kremiku do Rogoznicy, następnej miejscowości i ostatniej w tej części zupanii szybenickiej, prowadzi fragment ziemi zapomnianej. Od II wojny światowej do niedawna był to poligon wojskowy, który obejmował niemal łądu (kilka gór i płaskowyżów) oraz sporą długość linii brzegowej wraz z dużym akwenem z wyspami. Nad morzem została prawie pusta wioseczka Zečevó, z kamiennymi domkami i skromną uprawą. Dopiero kilka lat temu zaczęła się tu budowa pierwszych apartamentów i dacz.

Przy drodze na południe oczekuje was jeszcze jedna dalmatyńska perelka — miasteczko Rogoznica. Jeszcze nie tak dawno była to romantyczna rybacka osada na wysepce, mostem połączona z łądem. W jej okolicy rozsiane są dziesiątki malutkich, niezamieszkanymi wyspek. Od kiedy w Rogoznicy został wybudowany port i marina jachtowa, zaczęła się intensywniej rozbudowywać na wszystkie strony. Póspiech w budowaniu dacz i apartamentowców był tak duży, że niejeden inwestor zlekceważył potrzebę uzyskania stosownych projektów, warunków zabudowy i w końcu pozwolił na budowę. Reakcja władz z Zagrzebia była surowa, nieublagana i drastyczna. Około dwięście domów, bez stosownych pozwoleń, nie miało możliwości legalizacji i zostały wyburzone — również jako ostrzeżenie dla przyszłych inwestorów. Marina, o której wspominałem wcześniej, jest jedną z najbardziej luksusowych na Adriatyku, nawet do tego stopnia, że zwykły żeglarz nie czuje się w niej dobrze, jakós mu tam nieswojo. Jest to marina dla ostentacyjnie bogatych, którzy setki koni ukryte w wypolerowanym plastiku najbardziej lubią cumować przy samej knajpie. Oprócz tych koni na parkingach dumnie prezentują i te podblachą. Przynależność do klubu, subkultury żeglarskiej czy elity międzokazów mody żeglarskiej i nie tylko. Tak więc sama marina imponuje jako obiekt. Na centralnym placu, najczęściej w sezonie, odbywają się występy lokalnych i międzynarodowych wykonawców. W sąsiedztwie matyny, po prawej od ronda, znajduje się wąska ścieżka prowadząca do morskiego jeziora Zmajevó oko (Smocze Oko). Bez względu na to,



Miasteczko

Rogoznica

43°31'41.39"N

15°58'08.70"E



że jezioro jest połączone z morzem otwartym kanałem, funkcjonuje jako odrębny biotop. Biologicznie bardzo dynamiczne — przez zmiany biochemiczne wody następują również nagłe zmiany w liczebności oraz w składzie gatunków, które je zamieszkują. Ma powierzchnię powyżej 5 tysięcy metrów kwadratowych i strome skaliste brzegi. Co jakiś czas, niespodziewanie, życie w nim całkowicie zamiera, ogromna ilość materii organicznej opada na dno, gdzie dochodzi do bezlewnego rozkładu, uwalnia się siarkowodor i cała okolica potwornie śmierdzi. W tym czasie w wodzie rozkwitają odporne jednokomórkowe glony nadające jezioru specyficznego zielonego koloru. Stąd i nazwa jeziora — Smoczce Oko.

Centrum, czyli starówka Rogoznicy, znajduje się na skalnej wysepce, która w XIX wieku została mostem powiązana z lądem. Po jej południowej stronie rośnie las sosnowy, a wokół niego, przy brzegu, biegnie ścieżka. Miejsce jak znalazł na medytację w ciszy, gdzie pod nogami macie białe skały i granat morskiej głębiny, rozciągający się aż het, het po horyzont otwartego morza z młósterwn żagliwek. Często z tej strony nurkowałem przy skałach i podziwiałem kolorowy świat miękkich lub twardych koralowców i gąbek. Niestety, ostatnio podwodny obraz tego miejsca został zdewastowany i nie chodzi o globalne ocieplenie, zanieczyszczenia czy inne medialne zagrożenia. Tak było nie tylko w Rogoznicy, ale wzdłuż całego wybrzeża. Powód — wydobywanie szczególnych maty skalorocz (*Lithothamnion thalassiale*), które występują w skałach wapiennych. Brazowy mat, wydłużony, kształtem przypominający palec, stąd i chorwacka nazwa *prsta*, charakteryzuje się skomplikowanym rozrodem, powolnym wzrostem i długowiecznością, żyje nawet po kilkadziesiąt lat, po czym osiąga długość aż do 15 centymetrów. Same nazwy polska i łacińska wskazują pozornie na to, że „zżerają” one skałę, rosnąc do jej środka. Jak to robią, jeszcze nie jest do końca wytłumaczone. Czy chodzi o mechaniczne wywieranie skały twardym fragmentem stopy, czy chemiczne działanie w ten sposób, że matz wydziela kwas, który powoli rozpuszcza skałę. Samo zbieranie niegdyś wymagało dużych umiejętności, stylu i wytrzymalności. Występuje on bowiem w litoralu, czyli pasie skalnego nabrzeża,

na kilku metrach głębokości. Jedną z technik było wybieranie dużych głazów na brzeg i rozbijanie ich kilkukilogramowymi młotami albo — i to jest druga metoda — nurkując, trzeba było używać też ciężkiego sprzętu i na bezdechu kilkaset razy zanurzyć się, aby wydłubać kilkadziesiąt małży. Oprócz tego, liczyły się tylko te całe, niepołamane. Oczywiście najczęściej skatotoce przeznaczano na sprzedaż do restauracji we Włoszech i dla lokalnych szych, które było stać na ten przysmak. Kilogram w sprzedaży kosztował około 70 marek niemieckich. W restauracjach ich cena osiągała i nadal osiąga astronomiczne poziomy. Współcześnie, z ogólnie dostępnym tanim sprzętem do nurkowania, wydobycie małży jest dużo prostsze. Wskutek masowego wydobycia skatorocy niszczone całą biocenozę przybrzeżnych skal. Zniknęły zwierzęta i rośliny, które setkami lat tworzyły równowagę ekosystemu, dziesiątki metrów kwadratowych skal zostały bez życia. Widać było jedynie biel skal z ciemnymi otworami po skaoboczach. Żeby życie ze swą różnorodnością, jaka panowała wcześniej na skalach, powróciło do równowagi, musi upłynąć i do dwudziestu lat. Właśnie z powodu tak zgubnego wpływu na życie nabrzeża od lat 90. całkowicie zabroniono odlawiania tego małża we wszystkich krajach śródziemnomorskich, oprócz Czarnogóry oraz Bośni i Hercegowiny. Kary w Chorwacji kształtują się w granicach od 6 do 30 tysięcy kun. Mimo że są one tak duże, niektórzy kłusownicy, zachęceni wysoką ceną czarnorynkową, nadal niszczą brzeg morski. Szukanie przez policję i inspekcje nurków jest jak szukanie igły w stogu siana, dlatego prowadzi się akcje skierowane na ich wynajdywanie w restauracjach. Kiedyś właśnie na kolacji z wysokimi urzędnikami i oficjami został złapany na ich konsumowaniu chorwacki minister... turystryki. W swojej obronie powiedział, pół żartem, pół serio, że ma nadzieję, iż małże te zostały sprowadzone z Bośni.

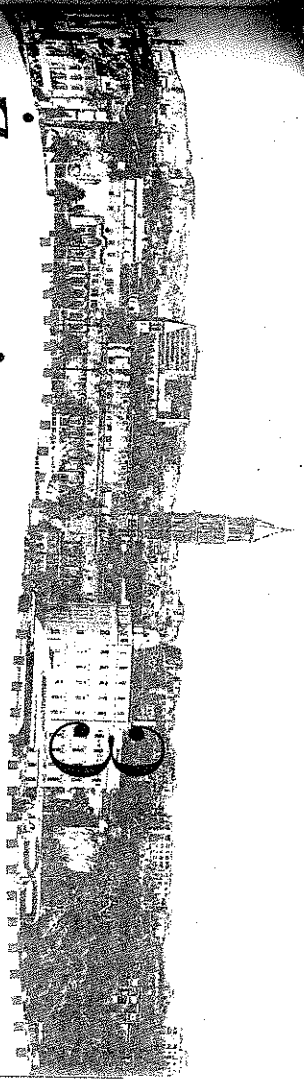
Nie miał szczęścia i musiał się podać do dymisji. Dlatego teraz w restauracjach z owocami morza skatoroce podaje się w głębokiej konspiracji. Zaprzyjaźnieni klienci pytają lojalnego kelnera, czy dziś kucharz nie przyrządził przypadkiem *morske čevape*, czyli morskich kielbasek...

Z mojego punktu widzenia chodzi tutaj przede wszystkim o próżność zasmakowania zakazanego owocu i delektowania się tym, że w zaufaniu można się pochwalić takim faktem przed znajomymi.

Skatotoce są smaczne, ale nie bardziej niż inne rodzaje adriatyckich małży. Oprócz tego, ich długowieczność gwarantuje, że w życiu nafiltrowały się tego i owego, nie zawsze bardzo strawnego...

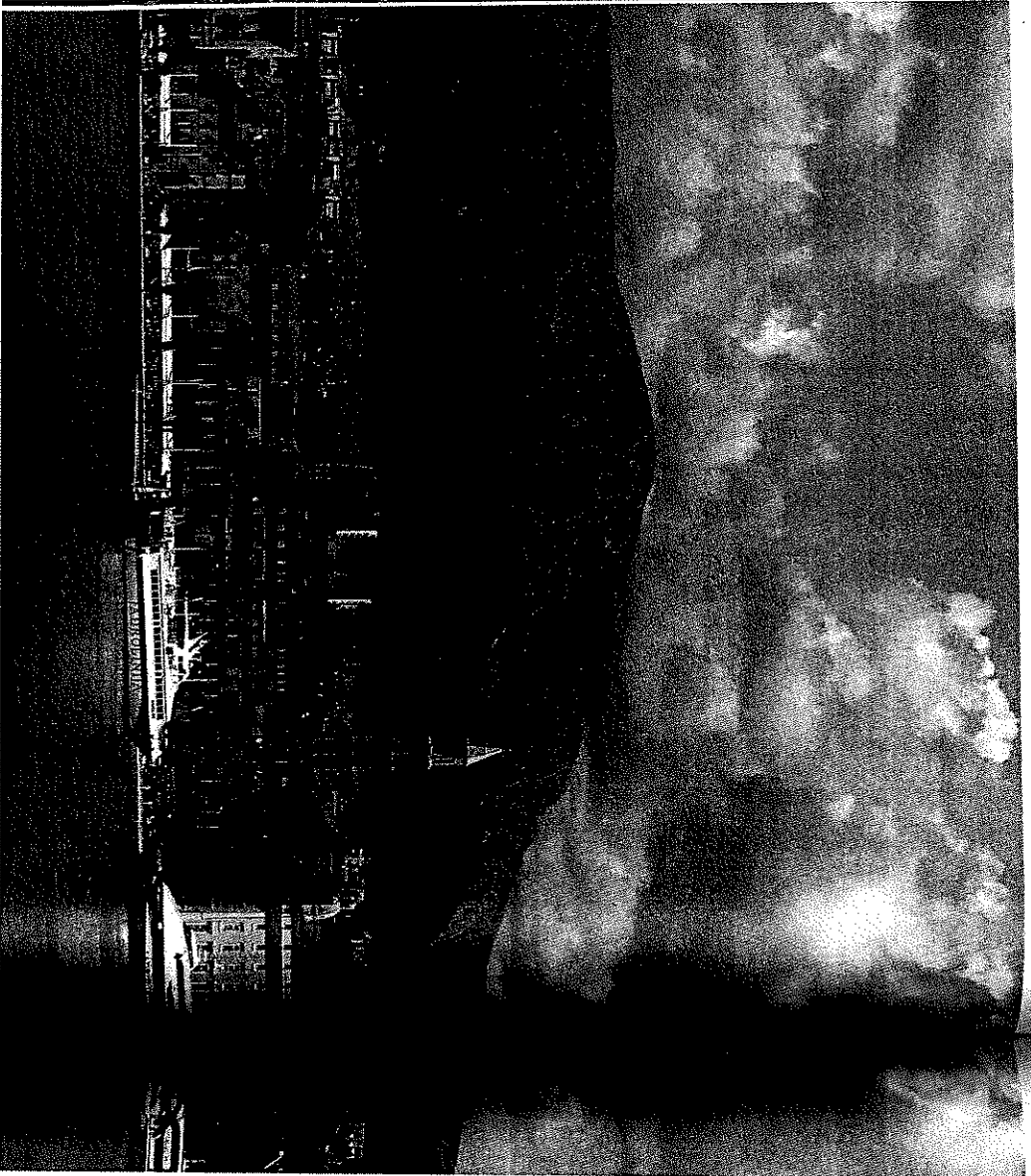
Rażanj to miejsce, w którym kończy się region Szybeniku. Jest to kilka półwyspów, rzadko zabudowanych domami z apartamentami, gdzie Kornary widać jak na dłoni, a dalej otwarte morze... Całe to miejsce, długie i wcinające się w ład przypomina... rożen. W rękę trzymamy delikatny kielisek z miejscowym winem Babić — na pożegnanie przed wędrówką bardziej na południe, w kierunku Splitu.





Zupania splicko-dalmatyńska

PRZED WAMI ZNAJDUJE SIĘ obszar, który nawet w administracyjnej nomenklaturze nazywa się Dalmacją. Wkraczamy do zupanii splicko-dalmatyńskiej. Splicka, ponieważ centralnie położonym i największym miastem regionu jest Split, natomiast dalmatyńska, gdyż w czasach starożytnych Rzymian została tu założona kolonia o nazwie Dalmacia z siedzibą w wówczas istotnym mieście Salonie. Jak zapewne już wspominałem, Dalmacją nazywa się region, na terenie którego panowało duże wojownicze plemię Illirów Dalmati, z którym to Rzymianie walczyli przez kilka stuleci, począwszy od III wieku przed Chrystusem. Cały region nazywał się Iliricum. Dopiero w 6 roku p.n.e., po całkowitym upadku politycznej i militarnej potęgi Dalmatów, Rzymianie nazwali go Dalmacją. Wówczas był to największy obszar administracyjny dzisiejszych terenów Chorwacji o powierzchni około 14,5 tysiąca kilometrów kwadratowych, z czego około 5 tysięcy stanowił ląd, a resztę wyspy i morze. Jadąc wybrzeżem od Szybeniku w kierunku południowym, napotkacie Sevid, a nieco dalej Marinę. Są to dawne osady rybackie, a obecnie miasteczka leżące na południowo-zachodnim skraju tego regionu, nad samym morzem. Dużo wyżej, pod górą Dinara, znajduje się Vrljika, kongyrenalny punkt, w którym kończy się opisywany region. Na morzu w kierunku południa



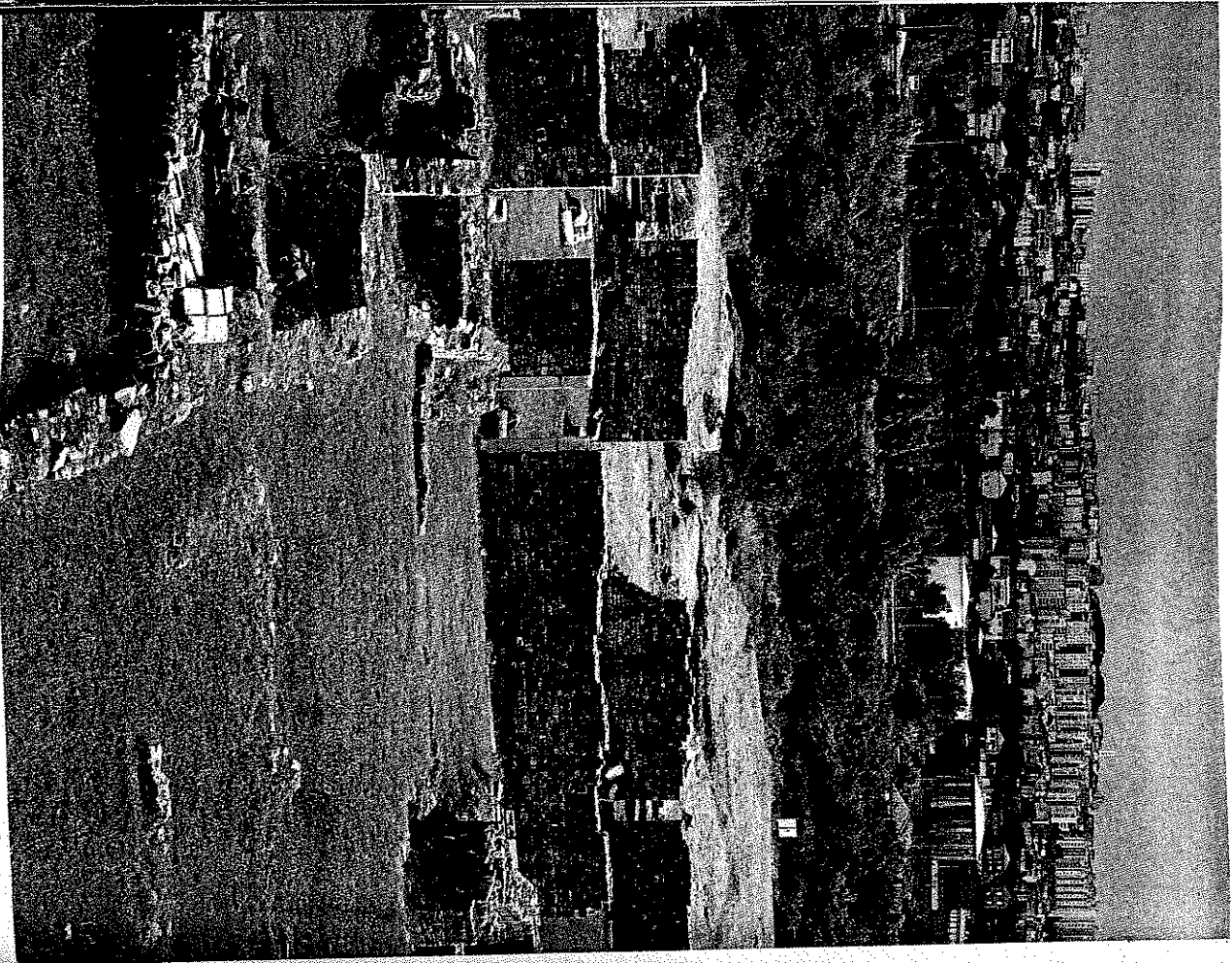
znajdują się mniej znane, w ogóle niezamieszkane lub słabo zaludnione wyspki Arhandel, Drvenik Mali, Drvenik Veli i Kluda, a wokół nich dziesiątki innych, maciupeńkich, sprawiających, że Adriatyk aż do popularnego Trogiru stanowi dla żeglujących ciekawy akwen. Ze starożytnego Trogiru, którego romańskie i renesansowe budowle znajdują się na liście światowego dziedzictwa UNESCO, można się dostać na małą, ale turystycznie dosyć popularną wyspę Čiovo. Niedługo tylko wyspę tubylców i miejskich działkowców ze Splitu, dziś jedną z najbardziej rozwijających się pod względem turystycznym. Zawdzięcza ona ten rozwój swemu dobremu, strategicznemu położeniu.

Za Trogirem, w kierunku Splitu, pod górą Kozjak, znajduje się siedem perel (siedem miasteczek), niegdys małych osad, a w każdej z nich niewielka twierdza (kasztel), która położona była zwykle nad samym brzegiem zatoki. Od określeń tych fortyfikacji lub nazwisk ich właścicieli pochodzą i obecne nazwy miast: Kaštel Nehaj, Kaštel Štafilić, Kaštel Stari, Kaštel Novi, Kaštel Lukšić, Kaštel Kambelovac i Kaštel Sućurac. W tym ostatnim, na wschodnim obrzeżu miasta, doszło

do dramatycznego zdarzenia, „estetycznie tragicznego spięcia” oddalonych od siebie epok. Na miejscu, gdzie kiedyś swą siłę prezentował starożytny Rzym, w grubych kamiennych murach i świątyniach portu miasta Salona, powojenne rządy komunistyczne postanowiły osadzić nowoczesny przemysł. I tak na fundamentach Salony stoją wybudowane cementownie, huta, stocznie i inne duże zakłady produkcyjne. Ten obszar obecnie stanowi przedmieście Splitu, miasta znajdującego się w samym centrum Dalmacji, której jest zresztą stolicą, znanego portu i miejsca słynącego ze szczególnej mentalności mieszkańców. Przed Splitem zakotwiczyła jedna z największych wysp chorwackich — Brač, znany jako wyspa kamieniarzy, ponieważ wydobywa się tutaj mlecznobiały marmur. Zaraz obok znajduje się Šolta, również położona w pierwszym rzędzie, patrząc od strony łądu. Za Bračem, ale już w drugim rzędzie, znajdziecie Hvar z Wyspami Piekiełnymi, znany mi każdym żeglarzowi. Daleko na horyzoncie zobaczycie Vis i Biševo. Dopiero z samego szczytu góry Mosor, dominującej nad Splitem, w czasie kiedy więcej bura (co zapewnia dobrą widoczność), można

*Zatoka Karzelatańska
i wyspa Čiovo*





po prawej stronie Visu ujrzec Jabuko — bezludną wyspę zbudowaną z kamienia wulkanicznego. Najdalej na południu, her, het daleko, czego nie zobaczycie, ale uwierzcie mi na słowo, znajduje się najodleglejszy skrawek chorwackiego łądu, czyli wyspa Palagruža. Właśnie w morskich głębinach tych wysp odławia się większość chorwackich krewetek, langust i homarów.

Na południe od Splitu do Adriatyku przez bajeczny kanion wpływa seledynowa, czysta, góraska rzeka Cetina. Na jej ujściu, pod samą skalną skarpą, przylgnęło małe miasteczko Omis. Kiedyś siedziba chorwackiej drobnej szlachty, która pomimo straszliwych napadów korsarzy nie chciała się podporządkować Wenecji. Ten region Dalmacji kończy się na wysokości południowego cypła wyspy Hvar, od strony łądu natomiast za miastem Gradac, trochę na południe od znanego kurortu nurytyczanego Makarska.

A jak i którzy mam was teraz zaprowadzić do Zagory? Zagorą nazywamy tereny Dalmacji znajdujące się za pierwszym szeregiem gór leżących nad brzegiem morza. Jest to kraina skalista, górzaniegdzie — jak we wzorze moro — szary kolor skał przerywany jest zielonymi wycinkami małych górskich lasów, skąpych pastwisk i poletek z winogronami. Czasem są to cienie smugi górskich pól uprawnych i dolin rzeczek, takich jak Cetina. Tłuszsza ludność jest pracowita, skromna, konserwatywna i coraz mniej liczna. Kilka ostratnich generacji zasiedla miasta całej Chorwacji, Stanów Zjednoczonych i zachodniej Europy.

Może więc pojedźcie wzdłuż rzeki Cetiny, która jest jakby aorta życia tego regionu. Swoi początek bierze ona u podnóża góry Dinara, niedaleko miasta Vrlička, znanego ze swego folkloru, a konkretniej ze znanego tańca — *vrličko kolo*. Niedaleko od źródła, między górami Svilaža i Dinara, z Cetiny tworzy się długie jezioro zaporowe Peručko. Poniżej, w dolinie rzeki, znajduje się miasto Sinj słynące z wciąż żywych rycerskich tradycji, świątyni Matki Boskiej

Pozostałości antycznej Salony — w tle współczesny Split



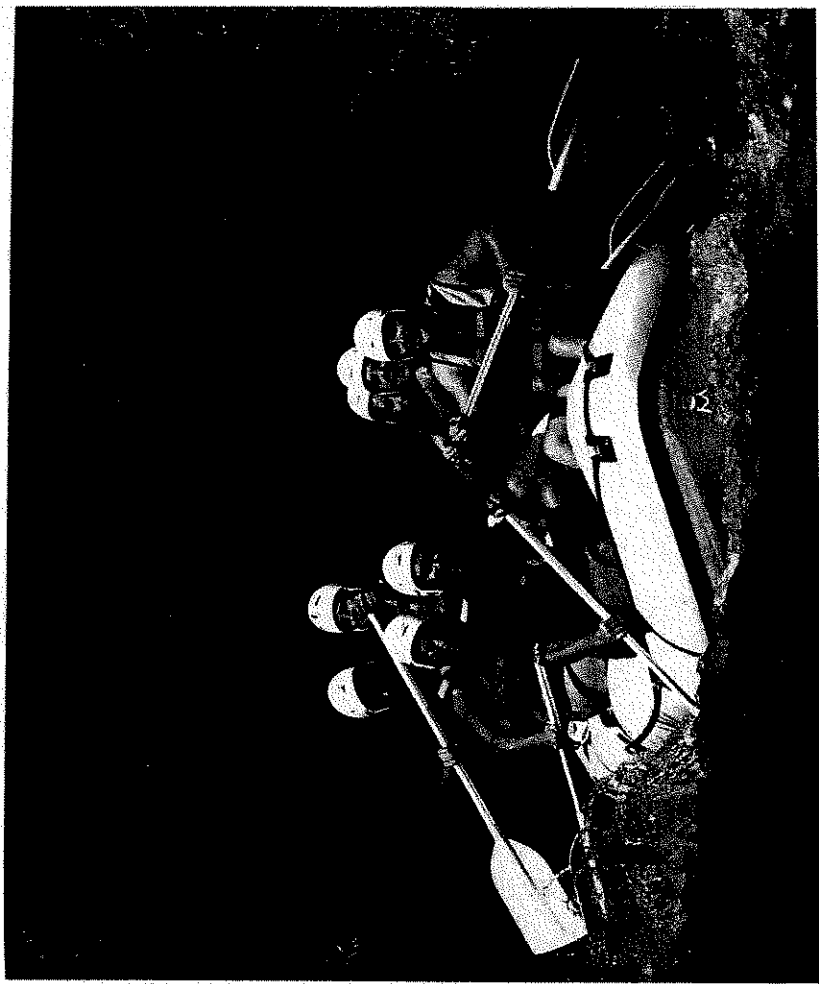
oraz z unikatowej kuchni, gdzie gołąbki owijane są w liście winorośli. Poniżej, we wsi Grab, wpływa do Cetiny strumyk, nad którym mieszka znany w Japonii oryginalny młynarz. Przez ostatnie lata Chorwacja poza sezonem oblegana jest przez japońskich turystów. Młynarz, o którym wspominałem, recytuje tysiące wierszy należących do specyficznego typu poezji — haiku. Wierście mi na słowo, chorwaccy kierowcy autobusów zwijają się ze śmiechu, tłumacze, chcąc dobrze przełożyć czasem spróśne wiersze, trudzą się niemiłosiernie, a poważni Japończycy wszystko nagrywają i notują — czy to kamerami, czy sprytnie zapisując na papierze szlaczkami, popijając oczywiście rakiję.

W miejscu, gdzie rzeka skręca w prawo, posadowiło się miłode miasto Trilj, obecnie znane z mostu o dużym znaczeniu komunikacyjnym. To miejsce miało ogromne znaczenie strategiczne również w czasach rzymskich — w miasteczku Iulij stacjonował jeden z największych garnizonów legionów rzymskich. Była tam, położona na wzgórzu, olbrzymia warowna budowla, w której w I wieku n.e. przebywało kilka tysięcy rzymskich legionistów. Dalej, patrząc w kierunku południa, Cetina przepływa przez kanion, niegdyś zapelniony wartką, górską rzeką, dziś całkowicie ujarzmioną przez pięć hydroelektrowni. Rzeka na ostatnim odcinku jest rwąca, wzburzona i wije się wśród skał kanionu. Przepływając przez jezioro, zostaje podgrzana i w związku z tym jest idealna do uprawiania turystycznego raftingu. Samo ujście Cetiny jest długie i spokojne, a głęboko w kanion wchodzi woda morska.

Na północny wschód od kanionu Cetiny znajduje się region imotowski z jeziorami Błękitnym i Czerwonym, które ze swymi kraterami stanowią fenomeny geologiczne. W Imotskim, przez które przepływa krasowa rzeka Vrljika, od zawsze jest uprawiana Kujundusa — szereg białych winorośli, dających rześkie wytrawne wino o tej samej nazwie. Czarne wino Imotskiego pola to Modro jezero — merlot i matan. Po drodze do Imotskiego, w Cisti Velika, traficie na nekropolię, którą rozpoznnać można po *stělkach* — wczesnośredniowiecznych pomnikach nadgrobnych, monolitowych skałach o masie do 40 ton, ładnie zdobionych rzeźbieniem, owianych legendą jak Stonchenge lub kamienne

głowy z Wysp Wielkanocnych. W tym regionie jest ich wiele, ale najbardziej najczęściej występują w sąsiedniej Hercegowinie, tam, gdzie istniały liczne siedziby bogomifów.

Jeszcze bardziej na wschodzie dominuje szczyt św. Jerzego, należący do masywu górskiego Biokovo, od południa stromo opadającego do morza w Riwierze Makarskiej. Natomiast od strony ładu, gdzie stoki są nieco łagodniejsze i bardziej zielone, znajduje się Vrgorac — miasto, które w historii miało duże znaczenie strategiczne, o czym świadczą siedem zachowanych wież obronnych, kiedyś połączonych murami obronnymi. Obecnie nieliczni mieszkańcy tych terenów zajmują się rolnictwem, wykorzystując polećka z dostępem do źródeł wody słodkiej, jednak robią to na bardzo małą skalę. Należy też wspomnieć, że miejsce to słynie z uprawy najsmaczniejszych chorwackich truskawek.



Sevid, Vinišće i Marina

Od szybenickiej Rogoznicy, spoglądając na południe, rozciągają się kilometry mocno postrzępionej, skalnej linii brzegowej, wijącej się przez liczne zatoki i zatoczki oraz przez dłuższe lub krótsze cyple. Sevid jest pierwszym miasteczkiem, które wczesniej w ogóle nie schodziło do morza. Dopiero niedawno, przez rozwój turystyki, zaczęto budować w jego najbliższych zakamarkach domy dla lenników. Obok, nad samym morzem, znajduje się kilkadziesiąt hektarów, na których zabroniona jest budowa ze względu na wykopaliska archeologiczne. Nazwa całego obszaru to Stary Trogir. Pomiędzy Sevidem a miastem Vinišće, leżącym w dużej zatoce, między wysokie skały wcinęła się podobna do fortda Zatočka Voluja. Bardzo ciekawe miejsce dla nurków, ponieważ na stromo schodzących do wody skalach dominuje kolorowe życie bezkręgowców, od najmniejszych ukwiałów i gąbek aż do langust, które z grot dyrygują złotymi antenami. Niedługo Vinišće było położonymi na dwóch pagórkach wioskami — Biskupią i Opatią. W Biskupii mieszkali chłopi osadzeni przy biskupie w Trogirze, natomiast w Opatii osadzeni przez przeora klasztoru Dominikanów. Jedni i drudzy zajmowali się wyłącznie uprawą winogron do produkcji wina, dłużej później, kiedy minęły czasy piratów, miasto na brzegu nazwano Vinišće — od wina. Wreszcie, w ostatniej tu leżącej zatoce — Marinjskiej, największej — na samym końcu znajduje się miasto Marina, a w niej marina jachtowa. Miasto Marina jest dość młode — zaczęto je budować dopiero w XV wieku. Kiedyś była tu wysępka, na której biskupi z Trogiru postanowili zbudować czterokątną wieżę z wieńcem na samej górze. Budowę rozpoczęto w roku 1495, a obiekt miał służyć za miejsce odpoczynku. Złożyło się jednak tak, że pełniła ona raczej funkcję obronną w czasie najazdów tureckich. Na lądzie, niedaleko wieży, zbudowano też fortyfikację — cyradelę — a wokół niej zaczęli się osiedlać mieszkańcy z pobliskich wiosek, budowano też kościoły i domostwa dla lokalnej szlachty. W Marinie powstała jedna z pierw-



Zatočka Voluja
.....
43°28'38,51" N
16°04'48,63" E

*Ujście Cetiny
jest długie
i spokojne,
a głęboko
w kanion wchodzi
woda morską*

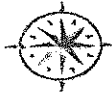
Marińska zupa

Trzy lub cztery garści mąki, trochę wody i soli wystarczy, by wyrobić ciasto na to skromne danie. Z ciasta robimy placki grubości palca i smażymy je na blasze nad ogniem kilka minut z każdej strony. Gorące placki łamiemy do miski, zalewamy oliwą i czerwonym winem, troszkę potrawiamy, aby ciasto nasiąknęło olejem i winem. Tak namaczone, jeszcze letnie, przecyruje spożywa się w polu, w cieniu drzew oliwnych lub na pokładzie rybackiego statku — wieczorem, kiedy na wiośtach pod światło zbiera się sardyńki do sieci okrężnicy. Oczywiście nie popijamy kompotem, kefirem czy napojami gazowanymi, ale getym wytrawnym winem, które stanowi dodatkową źródło energii i dobrego humoru.

szych i największych spółdzielni rolnych, której trzon stanowiła produkcja oliwy i wina. Tradycja nadal żyje, interes kwitnie, spółdzielnia ma dobre kontrakty eksportu oliwy do Rosji. Ludzie żyją z rolnictwa, rybołówstwa i wszelkiej obecnej turystyki. Starszej generacji jeszcze się nie po-przewracało w głowach. Co prawda zaczęła sprzedawać działki porośnięte drzewami oliwkowymi, które uprawiała dotychczas, jednak nadal prowadzi skromne życie. Z ar-chaicznej kuchni lokalnego rybaka — wieśniaka, którego u nas nazywa się *težak*, czyli ktoś, komu jest ciężko, przed zapomnieniem należy koniecznie uchronić marińską zupę.

Tym, którzy wolą sami sobie wybrać coś do przekąszenia z morskiej spiżarni, proponuję pozbiierać licznie występujące w tej zatoce małże, a i dla wędkarzy ryb nie zabraknie. Tam, gdzie jest dużo omułków i ostryg, zawsze się kręą dorady i inne jej kuzynki. Dzięki źródłom wody słodkiej zarówno wytrącający się w morzu osad, jak i woda są zyczne, tak więc można powiedzieć, że cała zatoka jest zyczna. Dlatego też w drodze do Trogiru, od strony łado-wej, napotkacie jedną z większych hodowli małży i ryb w okolicy. Przed Sevidem i Vinišćem znajduje się archipelag bezładnych wysp i wysepek. Największa to wyspa Michała Archaniola, która była kiedyś zaludniona przez księży pustelników. Większość wysp, od południowej strony, jest bardzo stroma, wręcz pionowo opada w głę-biny morskie. Te miejsca są bardzo ciekawe dla amatorów nurkowania, bo na ścianach tętni kolorowe życie mię-kich koralu gorgonia.

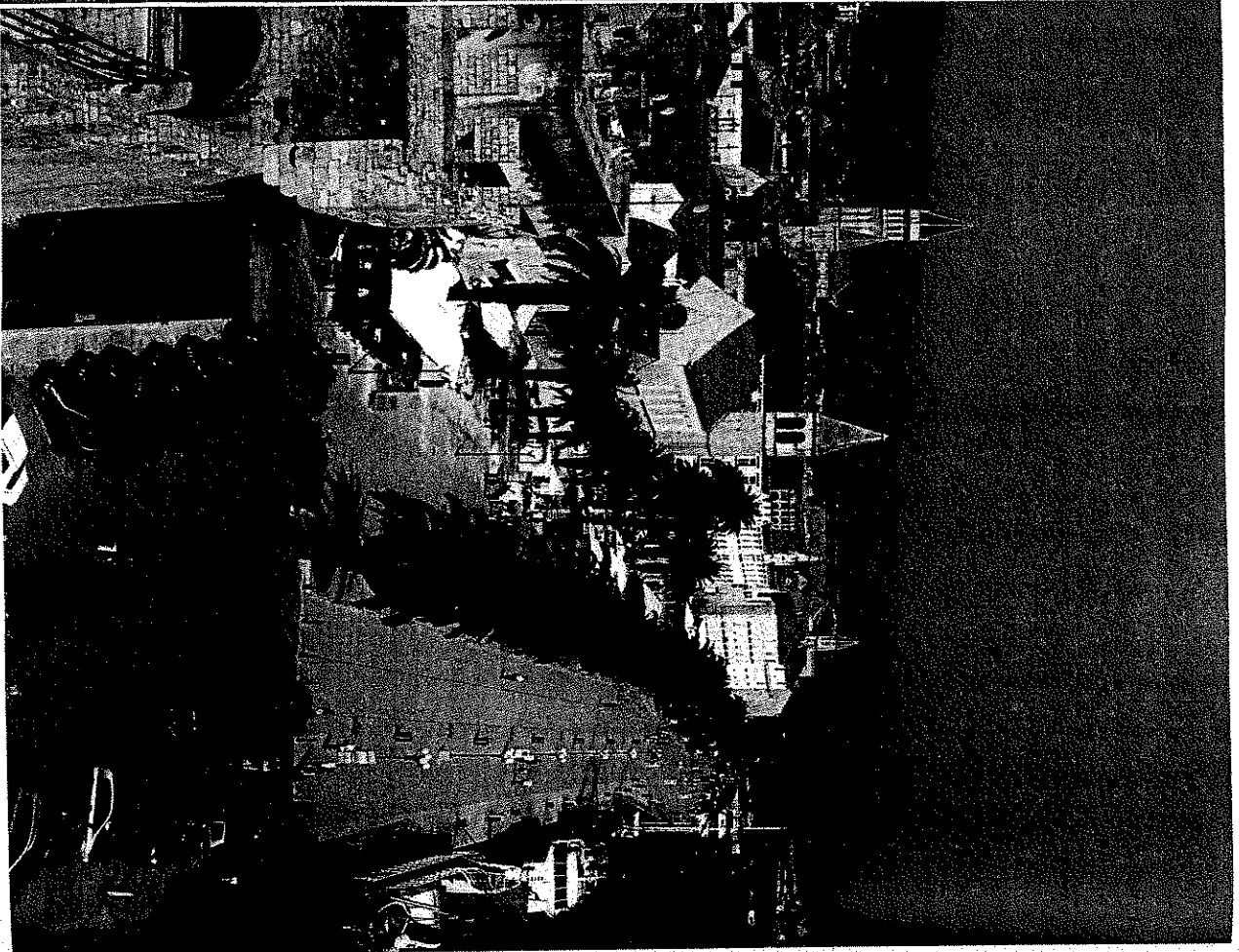
Z tych wysp tylko dwie większe są zaludnione — Drve-nik Veli i Drvenik Mali. Zostały zasiedlone w XVI stule-ciu, kiedy ludność z łądu próbowała ratować życie przed Turkami, którzy bezwzględni dla Chorwatów w najlep-szym wypadku brali ich w jasyr. Wtedy każdy, kto mógł trzymać broń, służył w wojsku na lądzie, natomiast stat-



szyna, kobiety i dzieci uprawiali oliwki i winorośl we wspomnianym już kamieniu, aby jedną szóstą zbiorów oddać swojemu panu. Co ciekawe, jeszcze nie tak dawno na tych wyspach nie używano samo-chodów, a rano, zwłaszcza latem, można się było obudzić bez budzika — najpierw przez dźwięk silniczków łodzi rybaków wypływających w morze, potem kogutów, kiedy wschodziło słońce, w końcu, gdy sły-chać było łodzie wracające z morza. Dziś do wysp tych dopływa się promem, który rusza ze znanego turystom Trogiru.

Trogir

Trogir to jedno z najstarszych miast w Dalmacji. Jako Tragurium zato-żyli je na małej wyspie, między łądem a wyspą Čiovo, koloniści greccy z wyspy Issa (obecnie Vis). Miasto zbudowane zostało na zgłiszczach jeszcze starszej osady, istniejącej już trzysta lat przed narodzinami Chry-stusa. Rzymianie nazwali je Oppidum. Stuleciami Trogir rozwijał się na wysepce oraz przy pobliskim kamieniołomie na górze Biaci, gdzie eksploatowano marmur. Później w tej okolicy, w I wieku n.e., rzymski cesarz Klaudiusz osadzał swoich legionistów — weteranów. Po Rzymia-nach Trogirem rządząli Chorwaci, Chorwaci z Węgrami, Weneccjanie, Francuzi oraz Austro-Węgrzy. Od XI stulecia aż do panowania Weneccji był miastem całkowicie niepodległym, a biskupi mieli tu swą siedzibę aż do XIX wieku. W roku 1123 miasto zajęli i prawie z ziemią zrów-nali Saraceni. Trogir w roku 1242 uratował głowę węgierskiego króla Beli IV, którego przez pół Europy ścigali Tatarzy z Batu (150 tysięcy jeźdźców) z chanem na czele. Węgierski król, wykorzystując spryt swo-ich wojsk wywiadowych, dowiedział się, że Tatarzy nie lubią kapać się w morzu. Tatarzy jak Tatarzy, ale ich konie pod żadnym pozorem. Wy-korzystując tę informację, chorwaccy poddani wypłynęli z królem na wyspę Čelice (długość 44 i szerokość 50 metrów). W międzyczasie,

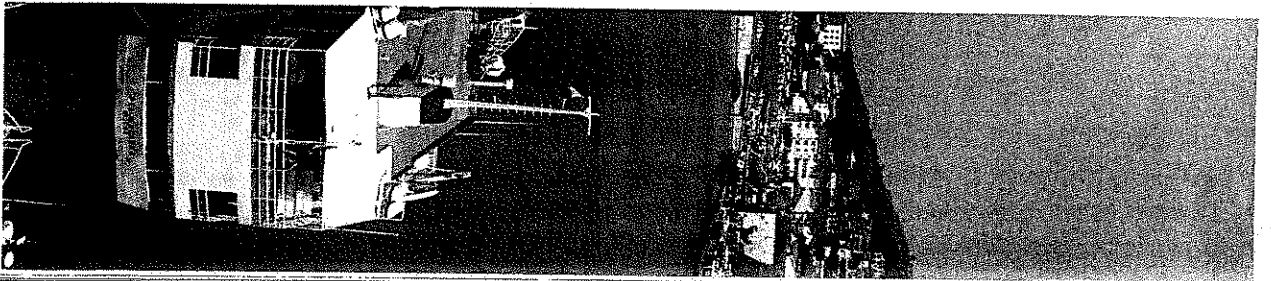


gdzieś tam głęboko w Mongolii, zmarł chan Ogotaj, Tarazy się wycofali, a król mógł powrócić na Węgry. Po drodze, jako znak wdzięczności, nadawał różnym miastom chorwackim przywileje wolnych miast. Sporo wojska chorwackiego zabrał ze sobą na służbę na Węgry, gdzie po najęździe panował głód i dzuma, a i sąsiedzi z zachodu zaczęli „podszczypywać” węgierskie terytorium. Wracając do Trogiru — miasto kwitło w średniowieczu, całość znajdowała się za wysokimi murami i twierdzami — do dziś zachowała się twierdza i wieża Kamerlengo oraz wieża św. Marka. Między nimi stał niegdyś mur obronny, a obecnie teren ten to murawa boiska do gry w piłkę nożną. Miasto jest pełne zabrytków klasy zerowej, a cała starówka wpisana została na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Z setek zabrytków z różnych epok i z palety rzeźbiarskich stylów — od goryckiego, romańskiego, barokowego, renesansowego i innych, bardziej współczesnych, na największą uwagę zasługuje katedra św. Wawrzyńca (wcześniej nazywana katedrą św. Jana Trogirskiego). Budowano ją od XIII do XVIII wieku i na jej murach widać style z różnych epok. Portal został wyrzeźbiony w 1240 roku, figury i postacie wykonane są głęboką obróbką kamienia. Wewnątrz świątyni największą wartość, między innymi rękodzielanmi, ma kaplica błogosławionego Iwana. To zabrytek klasy zerowej i jeden z najlepszych okazów arcydzieł europejskiego renesansu. Są tu jeszcze drewniane siedzenia za ołtarzem, chrzcielnica, zakryta i wiele innych detali.

Na głównym placu Trogiru warto zobaczyć ratusz, dwór kniazia. Zewnętrzna jego strona jest skromnie zdobiona, ale ściany podwórca zdobione są heraldycznymi znakami trogirskiej szlachty. W tym budynku znajdują się, jak przed wiekami, urzędy miejskie.

Parę kroków dalej, w kierunku południowej bramy miasta, która otwiera się na portowe wybrzeże, znajduje się kościół i klasztor św. Mikołaja. W klasztorze mieści się jeden z najstarszych zakonów sióstr benedyktynek, który nieprzerwanie funkcjonuje od roku 1063 roku, kiedy go tu założył św. Jan Trogirski. Siostry prowadzą w klasztorze życie klanuznowe, jednak na codzienne potrzeby zarabiają, pracując.

Wzrost na trogirską promenadę z twierdzy Kamerlengo



Jako dziecko byłem w tym klasztorze. Tak się złożyło, że pomagałem pewnej pani zanieść tam pościel. W środku dostregłem drzwi obrotowe z okienkiem zamkniętym gęstą siatką. Przez tę siatkę rozmawiałem z siostrą przełożoną. Na półce kładło się pościel, siostra wykonywała szybki ruch, drzwi się obracały, wywołując krótki podmuch. Później usłyszałem tylko klucz przekreślający się w starym zamku i spokojnie oddalające się kroki. Siostry te za drobną opłatą haftowały wzory na pościeli, jaką się kiedyś dostawało w posagu.

Dałej, niedaleko portu, w kierunku twierdzy, znajdziecie klasztor i kościół Dominikanów, który jest nieco młodszy, bo jego budowa rozpoczęła się dopiero w 1304 roku. Klasztor ten odgrywał dużą rolę w wychowywaniu ówczesnych znanych biskupów, teologów, filozofów i naukowców. Była to cicha oaza nauki, gdzie można było czytać nawet zabronione księgi. Praktyczna informacja — naprzeciwno tego klasztoru znajduje się kapitanat portu.

Można by całą monografię napisać o pięknych i piękniejszych lub bardzo i bardziej wartych zobaczenia miejscach w Trogirze. Za czasów panowania Francuzów, kiedy Napoleon zdobył Europę, stary Trogir przeżył największe zmiany w architekturze. Runęły wtedy mury obronne, a z nimi i wiele obiektów sakralnych oraz domów szlacheckich, która zaczęła wówczas podupadać.

Po Francuzach przybyli Austro-Węgrzy, zakładający aleje i parki do dziś istniejące po północno-wschodniej części wysepki. W jednym z parków, położonym najbardziej północnej bramy miasta, kiedy z łądu dostaniecie się na wyspkę małym mostem, znajduje się „zog” lub „jog” do „balot” lub „boć”. Chodzi o kawałek gruntu o wymiarach 15 na 3 metry, koło którego codziennie wybucha wulkan emocji przyprawiających przekleństwami, śmiechem, rozkazami, nakazami, poleceniami, radami i prośbami. Tam gra się w baloty, czyli po polsku w bule.

Trogir jest obecnie małym miastem poddanym dużej presji turystycznej. To miasto muzeum, otwarte dla zwiedzających w dzień i w nocy. Kilka kilometrów w kierunku Splitu znajduje się duże lotnisko. W zasięgu 50 kilometrów jest naprawdę wiele miejsc do zwiedzania. Cały rok, a najbardziej latem, na trogińskiej rwię cumują naj-

Bule

Bule to szczególna gra, sport społeczny, wentyl Południa. Gra znana na całym obszarze śródziemnomorskim. Niektórzy śmieją się z makaroniarzy i zabojadów, że nadal nie mogą się dogadać, kto wymyślił grę, ale wszyscy są pewni, że to właśnie u nich zagrano pierwszą partię bułi. Od kiedy Polacy wybierają się na wakacje nad Morze Śródziemne, coraz bardziej są zakochani w tym południowym sporcie. Polscy zwolennicy, a jest ich coraz więcej, tę szlachetną zabawę w rzucanie kulek nazywają petanką. Owszem, sportowego ducha mają, ale brak im tych południowych emocji.

Niby prosta gra — są dwie drużyny liczące od dwóch do czterech zawodników, każdy ma po dwie baloty, czyli bule. Bule — kule, zrobione niegdyś z drewna i obciążone gwoździami i śrubami, obecnie produkowane z bakelitu lub metalu. Jest jeszcze jedna buła, najmniejsza, która nie należy do nikogo, jest prawie o połowę mniejsza od tych, jakie mają zawodnicy — u nas nazywa się *bulin*, u was *swinka*. Tę bułę na boisko rzuca się pierwsza, a potem zawodnicy starają się dorzucić do tej małej bułi jak najwięcej swoich. Jeżeli na przykład jedna drużyna ma 2 bule kolo tej świnki, to w tej partii wygrają 2 punkty. Przeciwnicy rzucają, dopóki wygrywający mają swoją bułę bliżej tej małej. Mogą się starać dorzucić lub wturlać swoją bliżej współzawodnika albo zrobić zamieszanie, próbując wybić świnkę lub bułę konkurenta.

W każdym razie nie zawsze chodzi o sport, ale o ten wulkan różnych emocji, które się wyzwalają z chęci wygrania. Sześcioro lub ośmioro gra, a dużo więcej kibicuje. Kłótnie najczęściej wybuchają



w jednej drużynie, rzadko między przeciwnikami. W każdej grupie wyłania się jeden guru, kapitan, który innym rozkazuje, filozofuje, teoretyzuje: wrutaj!!! do jaj!!! dha!!! skróć!!! z fałszem!!! wybijaj pierwszą!!! na moją!!!, a żeby ci święty Błazn pionunem jasność podarował!!!... Każdy dorzuca parę słów i porad. Kiedy ktoś dobrze rzuci, czekają go pochwały współzawodników: „aby każdy rzut był podobny, by Ci rękę pozłocilo” lub bardziej wulgarnie: „aby Ci tak każda dała”. Do tego dochodzi kłótnia między drużynami, kiedy mierzą odległości niepewnych bul od tej najmniejszej. A publiczność — dostojna jak rzymski senat. Każdy pilnuje swojego wina, komentuje na głos poczynania zawodników i nie oszczędza ich wcale. Tak czy inaczej, nie liczą się ich opinie, ale faktyczny wynik. Gra się do 13 lub 21 punktów. Drużyna, która wygra, konsumuje, a ta co przegra, stawia wszystkim piwo, wino, jaginię, czewapy... Stąd te emocje i chęć wygrania. Nie zawsze chodzi o przegraną materiałną, ale o możliwość nabijania się z przeciwników aż do następnego meczu. W czasie zawodów dochodzi do poważnych kłótni, a nawet bójek, dlatego zwykle jest tak wielu kibiców.

Dawniej ta gra znana była tylko wśród plebsu, obecnie gra się w nią w każdym dużym mieście Dalmacji i innych miastach regionu, a nawet w specjalnie zbudowanych salach sportowych. W bule grają wszyscy: lekarze i księża, prezesi i marynarze, rolnicy i stolarze, ale nadal bardzo rzadko kobiety. Dla niejednego „zog” to jedyna ostoja naturalnego machoizmu, grając, można się pozbyć nadmiaru testosteronu. Jakkolwiek ta gra jest, stanowi dziedzictwo, tradycję z elementami sportu drużynowego, który każdy Dalmatyńczyk musi uprawiać, aby obudzić w sobie chęć odnośzenia zwycięstw.

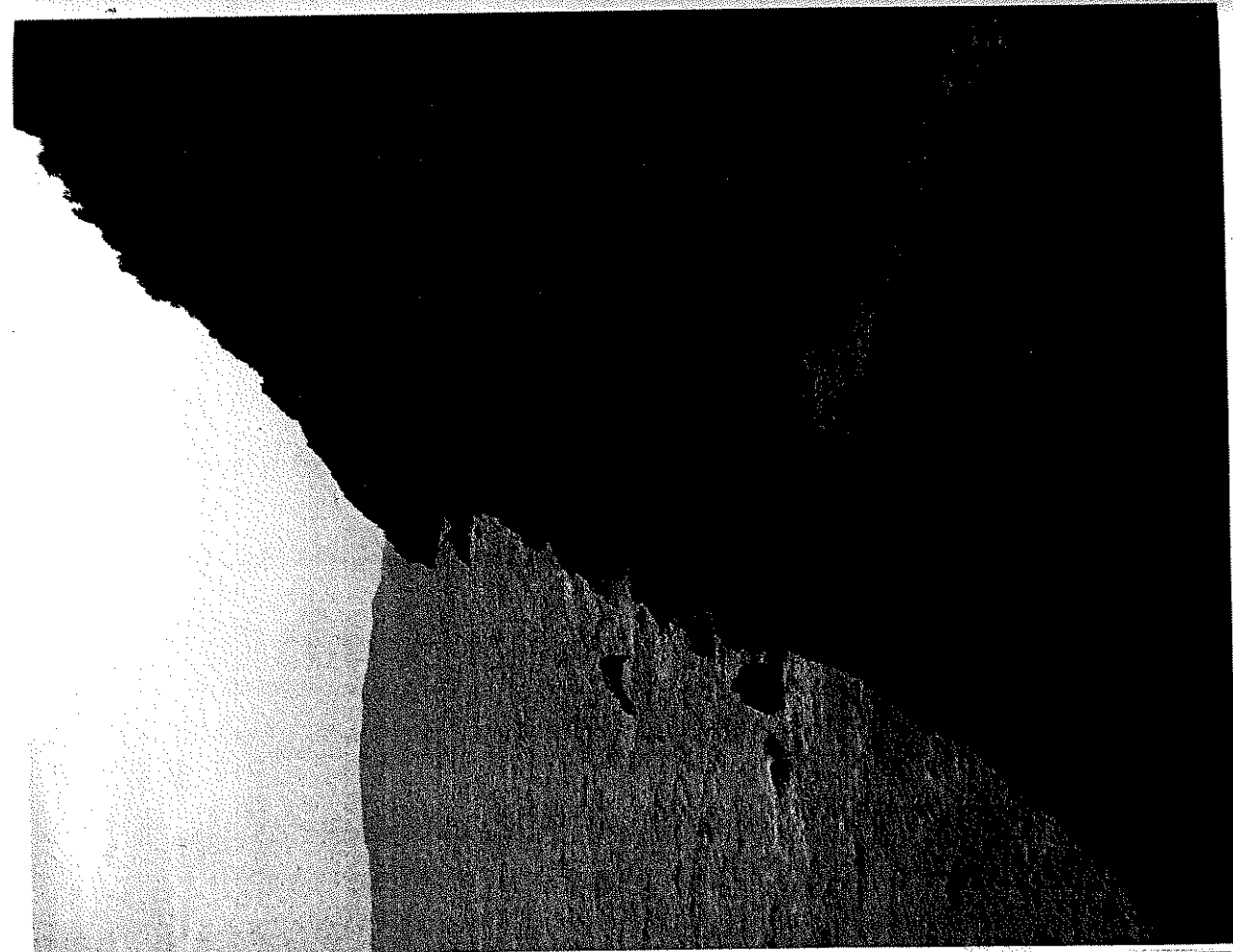
droższe jachty świata, na których widać tylko zapracowaną zalogę poletnąca wysysko, co się da. Goście i właściciele próbują się ukrywać przed obiektywami turystów i paparazzi. To dla nich są tam przyćmowane, nieplywające już, drewniane statki przeznaczane na restauracje oferujące świeże ryby, wybrane wina oraz sklepy jubilerskie. Mieszkańcy Trogira, którzy nie pracują w sektorze turystycznym lub na morzu, zatrudnieni są w jednej z największych stoczni w Chorwacji produkującej tankowce.

Niegdyś zwodzonym mostem Trogir związał ląd z wyspą Čiovo. To bardzo znany, turystyczny kierunek zwiedzania — wyspa, ale na statek połączona z lądem.

Na wyspie warto zwiedzić klasztor Pustelników położony na południowych pionowych skałach. Należy się tam wybrać uzbrojonym w fotoaparata, a do plecaka proponuję jeszcze dorzucić maskę i plekty. Za mostem w Trogirze trzeba pojechać w lewo, przejechać 8 kilometrów do miasta Slatine. Z Trogira i ze Slatine można popłynąć stateczkiem do Spilna i oczywiście z powrotem. Za Slatine jedźcie nad morzem jeszcze około 2 kilometrów, po czym przy końcu obszaru zabudowanego pojedźcie zgodnie z kierunkowskazem pokazującym drogę w prawo, pod górę, do klasztoru Gospy od Prizidnice. Od parkingu do budynku prowadzi ogrodzona dróżka pod skalami. Poniżej klasztoru radzę wejść na schodki i dalej kierować się do morza, gdzie leżą zanopione wielkie głazy i kamienie. Warto tam ponurkować przy samym brzegu i wokół skal. Jako dziecko mieszkalem na Čiovo, wtedy jeszcze nie było apartamentów, hoteli i turystów. Mężczyźni pływali na łajbach, próbując złowić trochę ryb, a kobiety uprawiały niewielkie działki. Jednym z najbardziej znanych produktów rolnych z tego regionu była zimowa sałata, sadzona dwa razy — na jesień i w styczniu, a rynkiem zbytu były stoły wiedeńskich kucharzy. Ziemiaki nadal są tu sadzone w styczniu. Utkwił mi w pamięci obraz kobiet, które na głowie nosiły olbrzymie kosze ze zbiorami wążce nawet 50 kilogramów. Z działek do skupów trzeba było chodzić kilka kilometrów. Oczywiście kosze były noszone bez podtrzymywania rękoma. Z *šilda* *na*, jak się nazywa u nas chustę na głowę dla kobiet, układało się okrąg-



Čiovo, klasztor
Pustelników
.....
43°28'58,51" N
16°04'48,63" E



łą podstawkę, na której stał kosz. Najwięcej tak pracujących kobiet można było zobaczyć na bazarze w Trogirze. Nie trzeba chyba tłumaczyć, że wszystkie te kobiety dostojnie stawiały kroki i były proste jak strzały — współczesne modelki się nie umywają. Teraz już nie ma takich widoków, dawno nie widziałem dużych, przewiewnych, wiklinowych koszy. Salary układa się w hiszpańskie drewniane skrzyneczki pomarańczach. Na Čiovie leży kilka miasteczek, z których tylko jedno nie jest turystyczne. Nie znajduje się nad morzem, ale na szczycie wyspy, skąd rozpościera się przepiękny widok. Ponieważ całe stulecia brakowało tu wody, nazywa się ono Žédno, czyli spragniony.

Kaštela

Przed nastaniem ery turystycznej nieco lepiej żyli z upraw rolnych mieszkańcy Zatoki Kaštelańskiej leżącej u podnóża góry Kozjak, która na swych stokach ma polacie ziemi uprawnej. Świadczy o tym młyn w Pantanie. Od Trogiru na południe znajduje się duże źródło, obecnie leżące pod drogą na lotnisko. Zaraz za źródłem, tworzącym małe jezioro, znajdziecie młyn Pantan, do którego lokalni chłopcy przywozili na osiach lub łódkami od strony morza zboże do zmielenia. Pantan jest też nazwą całego obszaru rzeki i jej ujścia do morza. Z jednej i drugiej strony znajdują się szuwary, a całość tworzy rezerwat ichtio- i ornitologiczny. Na ujściu mieści się żwirowa plaża z sosnami i tamaryskami, które zapewniają potrzebny cień. Pasjonaci zbierania muszelek będą tu w swoim żywiole, bo znajdują je na plaży oraz w morzu, które jest płytkie. Proszę nie liczyć na przepiękne okazy, jakie możecie zakupić w Šwinoušćiu czy Uście — te pochodzą z Oceanu Indyjskiego. Nad Pantanem zachowały się też wzgórze z dwoma tunelami, które za czasów Jugosławii służyły do parkowania samolotów wojskowych transportowanych z tych właśnie garaży na lotnisko cywilne.

Żywe kaszrelańskie pole było zaludnione od pradziejów, datę jego znalezienie tu liczne miejsca z archeologicznymi wykopaliskami. Największe i najbardziej populane są w mieście Salona. Od strony Trogiru i Panranu znana jest archeologiczna lokalizacja o nazwie Bijaći. W tym miejscu nadal stoi starochochorwacki kościół św. Marty z XI stulecia i odnaleziono tu również pierwsze piśmienne ślady, opisujące chorwackich władców z 852 roku. Siedem Kašteci lub, jak je tutaj pieszczotliwie określają, siedem perel, swoją nazwę zawdzięczają faktowi, że miasta te powstały w średnowieczu w okolicach zamczków czy pałaców. W XV wieku szlachta z Trogiru i Splinu miała na tych terenach pola uprawne. Aby ratować włości i chłopów przed Turkami, mniej więcej w ciągu 10 lat, na przybrzeżnych skalach morskich wybudowano 16 renesansowych zamków. Chodziło o to, żeby je z łądem łączyły mosty zwodzone. W okolicy zamków powstawały osady, zamieszkiwane przez chłopów i rzemieślników, kościoły, koszary i obiekty gospodarcze. Niektóre z Kašteci zostały otoczone murami obronnymi, za którymi powstało siedem miasteczek — Donja Kaštela: Kaštel Štafić, Kaštel Novi, Kaštel Stari, Kaštel Luksić należały do szlachty trogijskiej, a Kaštel Sućurac, Kaštel Gomilica i Kaštel Kambelovac do szlachty ze Splinu.

Kaszrelańskie pole jest znane z licznych czeresni będących obecnie znakiem rozpoznawczym Kašteci. Pierwsze można zrywać z początkiem maja, a ostatnie, te największe, do końca czerwca. Miłośników wina może zaskoczyć fakt, że znana w świecie odmiana kalifornijskiego wina Zinfandel pochodzi z Kašteci. Ciekawe jest to, że kaszrelańska odmiana winorośli — Crljenak kaštelanski — prawie zanikła w Kašteciach. We wczesnych latach XIX wieku została przewieziona do Stanów Zjednoczonych przez imigranta z Kašteci, niemającego się rozstrząsać ze smakiem wina, jakie pił całe życie. Według innej teorii Crljenak kaštelanski najpierw powędrował do Włoch, tam otrzymał nazwę Primitivo, po czym przeniesiono go do Kalifornii. Badania genetyczne odszyfrowujące pochodzenie Zinfandela nadal trwają. Wynik zamieszania jest pozytywny — autentyczny Crljenak kaštelanski, który prawie zanikł, przeżywa swój renesans i uprawiany jest na stokach góry Kozjak.

Kaštel Štafić jest znany też i ze starego drzewa oliwnego pamiętającego pierwszych Chorwatów, jacy trafili tutaj 1500 lat temu, i uważa się je za pomnik przyrody. Rosnie tuż obok poczty, tak więc gdy udacie się po znaczki, możecie pod nim usiąść i wypisać kilka widłówek.

Kozjak to góra szczególna, ponieważ na jej stokach oznaczono ścieżki dla lubiących wędrować. Na grzbiecie i szczytach rozsiane są dobre szlaki zakochane siedmioma schroniskami. Przełęcz Malačka nad Kaštelem Starym, ze szczytem o tej samej nazwie, znana jest ze ścieżki, na której znajdują się małe skalne pomniki ze światełkami. Na każdym z nich wypisane jest imię i nazwisko osoby — żołnierza chorwackiego z Kašteci, który poległ, broniąc kraju w czasie ostatniej wojny. Na końcu ścieżki, na samej górze, znajduje się „otwarty” kościół, czyli duży krzyż, dzwon i ołtarz na otwartej przestrzeni, bez zabudowy. Widok z tej góry — na Čiovo i inne wysepki środkowej Dalmacji — jest bajeczny.

Cala okolica nie była bardzo zaludniona aż do czasów po II wojnie światowej, kiedy to w Kašteciach zaczęła się rozwijać centralnie kierowana gospodarka przemysłowa. Otwarto kilka cementowni, hurt i olbrzymią fabrykę produkującą wyroby z PCV. Od tamtych czasów co rok przybywa tu około tysiąca mieszkańców.

Salona

Na wschodnich krańcach Kašteci, w miejscu, gdzie jest największej przemysłu, istniało niegdyś duże miasto Salona — metropolia rzymskiej prowincji, którą nazywano Ilirikum, a potem kolonią Dalmacji. Zostało ono wybudowane, według greckiego geografa Strabona, jako miasto portowe pomiędzy greckimi portami Tragunion (Trogir) i Epetium (Stobreč). W starej erze należało do Ilirów, plemienia Dalmatów i greckich handlarzy. Dopiero później, po wojnie domowej między



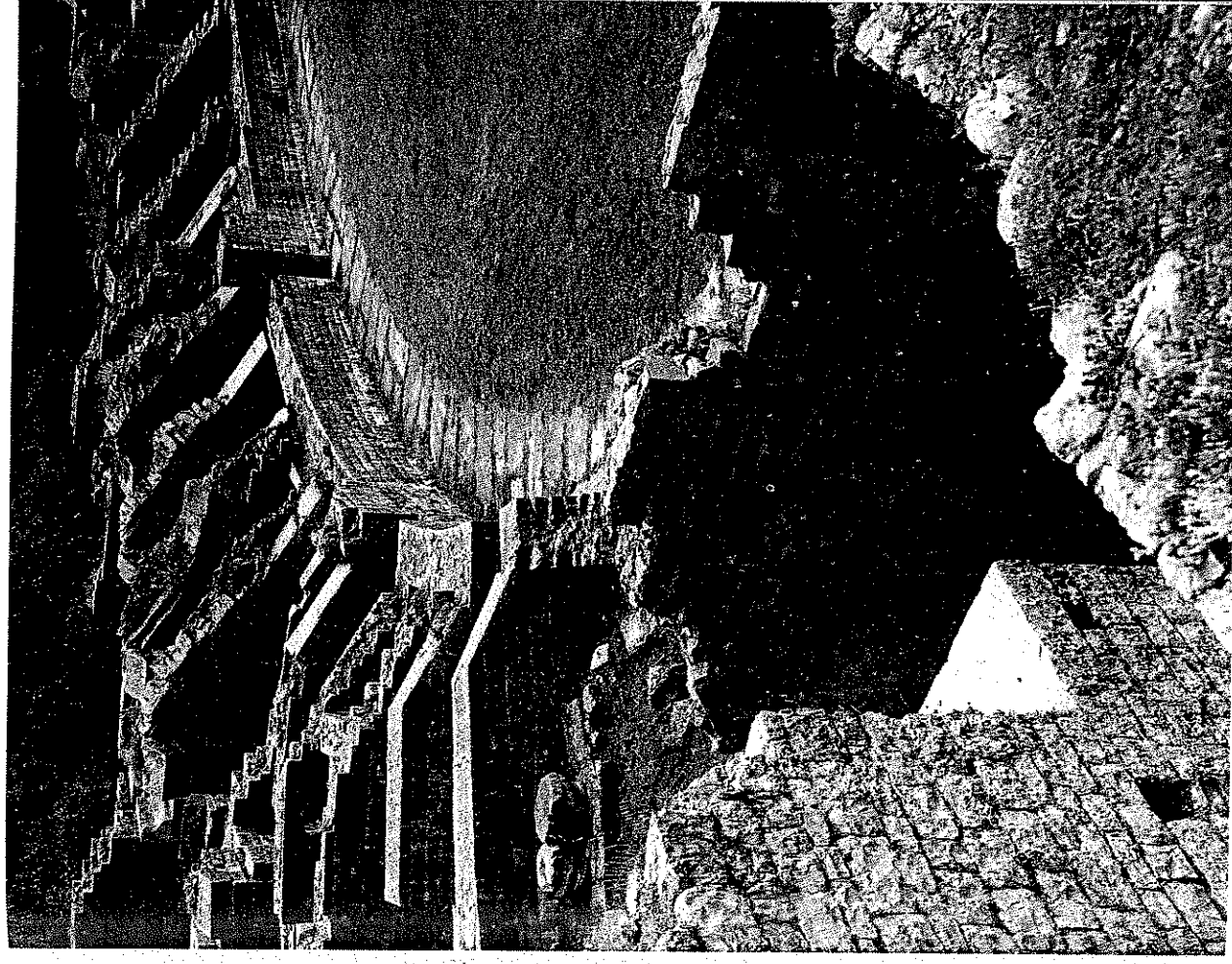
Kaštel Štafić,
stare drzewo
oliwne
.....
43°33'01.61" N
16°20'07.92" E

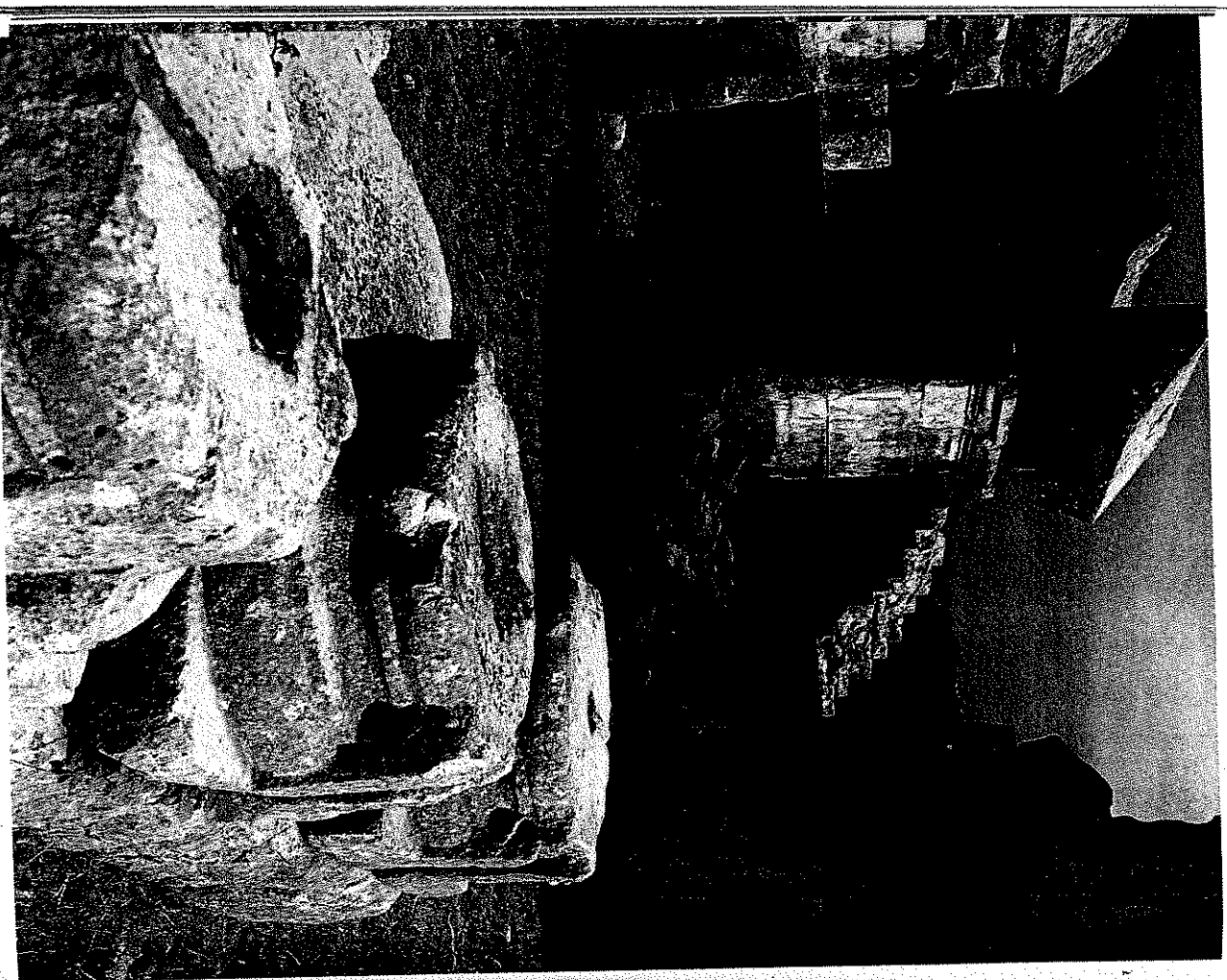


dzy Cezarem i Pompejuszem, dostało się w ręce Rzymian. W czasach Imperium Rzymskiego zostało mocno rozbudowane, pod każdym względem — od masywnych murów obronnych, po wille i świątynie. Salona w czasie ataków ze strony Awarów była zabudową o długości 1600 i szerokości 700 metrów. Same mury obronne miały około 4 kilometrów i na nich wybudowano około 80 wież. Odkryto tam liczne łaźnie termiczne, mieszczące się w willach bogatszych mieszczan, zbudowano teatr na 1500 osób oraz wodociąg, który prowadził wodę źródłaną przez mury obronne, aby zabezpieczyć ciśnienie gravityjne. Perelką architektury jest amfiteatr, gdzie na śmierć i życie walczyli gladiatorzy i zwierzęta oraz w bardzo okrutny sposób zostało zgładzonych tysiące chrześcijan. Amfiteatr mógł pomieścić nawet 19 tysięcy widzów, co zdumiewa, ponieważ w Salonie mieszkało około 60 tysięcy osób. Czyżby makabryczny show był aż tak popularny? Amfiteatr przetrwał w całości jako obiekt do XVI stulecia. Różni na jeźdźcy próbowali go przez wieki zniszczyć, długo służył Turkom jako twierdza, z której atakowali i zajęli Split, a później został zniszczony przez Wenecjan.

Obecnie Salona jest otwarta dla zwiedzających również pod względem archeologicznym. Odkopano część terenu, jednak bardzo wielka powierzchnia jest jeszcze zarosnięta. Na tym obszarze zabroniono budowy domów. Stuleciami wieszniacy, którzy uprawiali ziemię, odnajdywali tam artefakty i te ładniejsze, bogato zdobione rzeźby w kamieniu, najczęściej wbudowywali w swoje domy. Nie wiadomo, kiedy całość będzie odkryta i zbadana. Jedną z teorii mówi, że państwo nie ma środków na wykup działek i obszerny front robót. Z kolei część fachowców twierdzi, że zabytki powinny zostać pod ziemią, ponieważ w ten sposób są najlepiej chronione. W odkopanej Salonie można zobaczyć resztki starokatolickiego kościoła, który znajdował się za murami miasta i wokół którego powstała nekropolia. Kamienne grobowce, sarkofagi zostały ograbione przez Awarów, o czym świadczą ślady dziur w części ich kamiennych pokryw. W Salonie urodził się rzymski

Amfiteatr mógł pomieścić nawet 19 tysięcy widzów





cesarz Dioklecjan. Zanim ustrąpił z tronu, nakazał postawić sobie niedaleko „daczę”. Pałac Dioklecjana na półwyspie przed Saloną został wybudowany 1700 i parę lat temu i przez te wszystkie lata rozrósł się w miasto Split, do którego zapraszam, ale przez Solin.

Solin

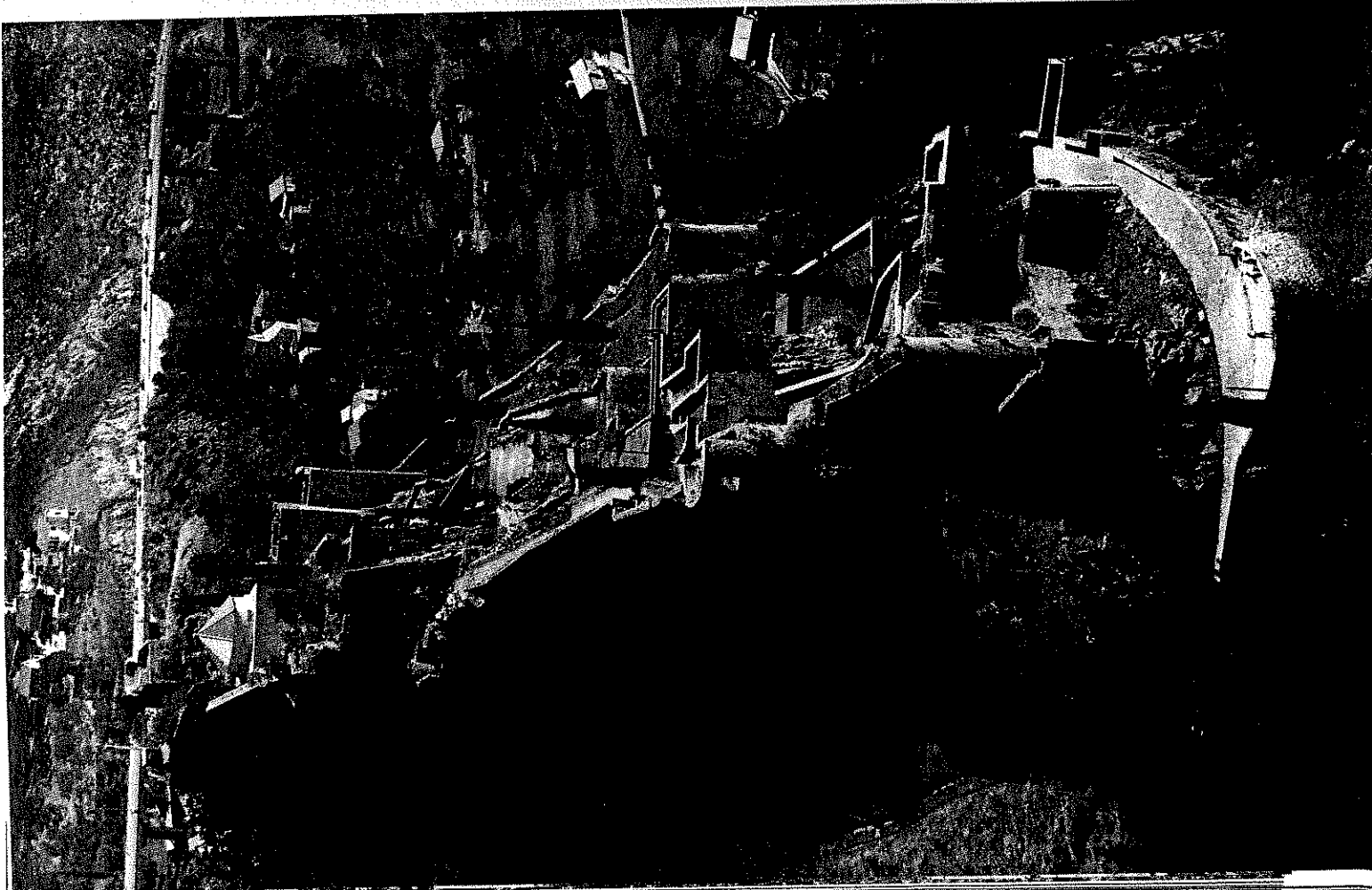
Solin powstał na ruinach wschodniej Salony, na samej rzece Jadro. Oprócz bogatej historii starożytnej miasto pamięta czasy pierwszych Chorwatów — prawdopodobnie z powodu już ismiejących fortyfikacji, dostępnej wody pitnej i portu postanowili się tutaj osiedlić. W tym miejscu mieszkali również pierwsi chorwacy władcy. W okolicy odnaleziono liczne wykopaliska obiektów sakralnych i reliefów świadczących, że w Solinie, w bazylice, koronowano chorwackiego króla Dmitara Zvonimira w roku 1076. Wyrzto ów fakt w kamieniu i dziś relief ten możecie zobaczyć w Splicie w byłej świątyni Jowisza.

Życie temu mikroregionowi dawnej Salony i Splitu daje rzeka Jadro. Krótka, bo się do morza ciągnie ledwie kilometrami, bogata natomiast w wodę najlepszej jakości. Jej źródło nie jest ogólnie dostępne, ponieważ z tego miejsca setki tysięcy ludzi w splickiej okolicy i na wyspach czerpię wodę pitną. Wartość tej wody doceniają też dwa browary i fabryka coca-coli. W Jadrze występuje endemiczny gatunek pstrąga miękkoustnego (*Salmo blymans obusirostris saloniensis*), który znajduje się pod całkowitą ochroną. Według ichtiologów jest to jeden z najstarszych gatunków pstrągów w ogóle. Obecnie Solin, oprócz wyspy na bajechnie czystym Jadrze, z kościołem, przy którym Jan Paweł II odprawił wazną dla Chorwatów mszę, i półwyspem Vranjic, nazywanym Małą Wenecją, stanowi przemysłowe przedmieście Splitu.

Salona była zabudową o długości 1600 i szerokości 700 metrów

Klis

Na północ od Solinu, między górami Mosor z prawej i surowymi klifami Kozjaku z lewej, wznosi się skalna góra Klis, a na niej twierdza, poniżej której znajduje się przelęcz oraz droga łącząca Split i wybrzeże z wewnętrzną częścią kontynentu. Był to od zawsze bardzo ważny punkt strategiczny. W najciekawszych czasach w tej twierdzy stacjonowało wojsko chorwackie — uskocy. Z pochodzenia byli to Hercegowińczycy, którzy musieli się wycofać przed najazdami osmańskimi w chorwackie góry, skąd „uskakiwali” na swój teren, prowadząc działania zaczepne, coś w rodzaju partyzantki. Chodziło o kilkanaście szlacheckich rodzin mających swoje mniejsze lub większe drużyny. Za czasów panowania Wenecji jednostki uskoków stacjonowały w Klisie, broniąc twierdzy przed Turkami. Niestety Turcy zajęli Klis, a Wenecja wycofała oddziały „uskakujących” daleko od domu. W okolicach Senja uskocy zbudowali twierdzę Nehaj, do dziś jeszcze dobrze zachowaną, i stamtąd walczyli przeciw Turkom i wojskom weneckim, ponieważ poczuli się zdradzeni w bitwie o Klis. Z początkiem XVII wieku ich statki spalono, by nie groziły weneckim, a Austria nakłoniła ich na przeniesienie się do Karlovaca pod Zagrzebiem, gdzie położyli podwaliny przyszłej Krainy wojskowej, swego rodzaju pogranicza między cesarstwem osmańskim a resztą Europy. Do tego miejsca trafiła większość uciekinierów spod rządów tureckich, między innymi Serbowie. Wszyscy otrzymywali ziemię i opuszczone domy. Władze zbudowały tam obozy i twierdzę, a mieszkańcy, prócz rolników, w każdej chwili winni byli stawić się uzbrojeni i gotowi do boju.



Split

Zapraszamy z Solinu do Splitu. Trzeba tylko minąć akwedukt, po lewej stronie, czyli taką kamienną budowlę, wyglądającą na most. W rzeczywistości to fragment rzymskiego ruociągu dostarczającego wodę z Jada do Splitu. Na całej swojej długości akwedukt ma spadek równomierne jeden procent. W środku umieszczono olowaną rurę. Co ciekawe, zdaniem niektórych historyków, to rzymscy hydraulicy spowodowali upadek cesarstwa.

Split jest głównym miastem Dalmacji, drugim co do wielkości w Chorwacji, trzecim portem pasażerskim basenu Morza Śródziemnego. Nazwę zawdzięcza licznie występującej na okolicznych terenach roślinie o nazwie aspalat — *Calithome villosa* — po grecku *asphaltos*. W średniowiecznych dokumentach miasto nazywano Spalatun, następnie po włosku Spalato, a Chorwaci nazwali je Split. Metropolia liczy około 190 tysięcy mieszkańców. Położona jest w zatoce u stóp wzgórza Marian na półwyspie, za nią w kierunku północno-zachodnim znajduje się góra Kozjak, a na północnym wschodzie szczyty Perun i Mosor.

Split jest miastem typowo śródziemnomorskim, począwszy od warunków klimatycznych, biologicznych, poprzez kulturę, architekturę, aż do gastronomii i muzyki. Ma swój rytm życia — od ekstremalnie szybkiego do bardzo śpiącego. Wydaje się, że wszystko tu powstaje w pośpiechu i bez planowania, w eksplozji splitkiej pomysłowości i kreatywności. Niektórzy próbują taki sposób życia miasta krytykować, najbardziej zawzięci są w tym sami splitczanie. Chyba trzeba się do tego przyzwyczaić, wnieść coś własnego i szlachetnego, jeżeli się potrafi, a nie tylko wypijać kawę za kawą na rive pod palmami i krytkować. Znajdąc założyciela oraz fantazję poprzednich i obecnych mieszkańców, nie powinien nikogo zdziwić klimat tego szczególnego miasta. Wydaje się, jakby całość została wykonana tu w pośpiechu i wciąż trzeba było wszystko ulepszać. Małe niedoskonałości w architekturze całkowicie rekompensuje otwartość, żywy romantyzm i gościnność



mieszkańców, którzy przyzwyczajeni do różnorodności i mentalnych różnic współmieszkańców (z gór i wysp, zasiędziali od stuleci mieszczanie i przybysze ze wsi) z otwartymi rękami, gotowi do tańca i różańca, serdecznie witają każdego dobroczynnego przybysza.

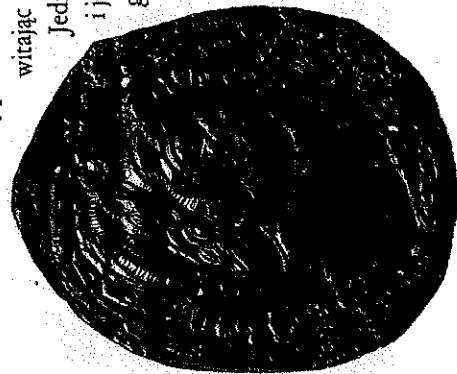
Choć uważa się, że zabudowa Splitu pochodzi z czasu powstania Pałacu Dioklecjana (295–305 r. n.e.), niedawno wykopane zostały kamienne fragmenty świątyni i willi świadczące o tym, że życie osiadłe istniało tu dużo wcześniej. Dioklecjan był i jest nadal uważany za bardzo kontrowersyjną osobistość. W dziwnych okolicznościach z uwolnionego niewolnika, poprzez wojskowego, został dowódcą gwardii osobistej, następnie dzięki różnym kombinacjom przejął władzę w cesarstwie, które w owym czasie prawie się rozpadło na obrzędach, a wewnątrz o tytuł cesarza walczyło aż 70 kandydatów. Dzięki intrygom, eliminacji kandydatów i dyplomacji ostatecznie wyłonił się spośród nich Dioklecjan. Przed tysiącami żołnierzy oskarżył i własnoręcznie zabił konkurenta. Kto by takiego nie wybrał na przywódcę Rzymian? Jako cesarz od razu zabrał się za porządkowanie kraju metodami całkowitego absolutyzmu. Ogłosił się bogiem, synem Jowisza i jako taki był największym mordercą chrześcijan, a najbardziej znaną jego ofiarą, wśród tysięcy, był Dujam. Obecnie św. Dujam jest patronem Splitu. Dioklecjan stworzył kult swojej osoby, znieważał republikanowski Senat, a zanim się zostało przyjętym i wysłuchanym, należało się przed nim położyć. Wprowadził też protokół, zgodnie z którym witając go, należało wypowiedzieć 148 pochlebnych wyrazów. Jednocześnie zapamiętano go jako reformatora cesarstwa i jednego, który emeryturę postanowił spędzić w Splicie, gdzie uwielbiał zajmować się ogrodnictwem, szczególnie uprawiając kapustę.

Pałac Dioklecjana, bez względu na wszystkie zmiany, jakim podlegał w historii, nadal jest najlepiej utrzymaną twierdzą-rezydencją pochodzącą z czasów antycznych. Zachowały się wschodnie i północne mury obronne, wieże narozne, cztery bramy: złota — Porta Aurea, zwrócona ku północy, prowadząca do Salonu,

srebrna — Porta Argentea, żelazna — Porta Ferrea oraz miedziana — Porta Aenea. Zachowało się też mauzoleum, ale jako budowla, ponieważ znajduje się tam teraz katedra św. Dujama, męczennika, którego kazal Dioklecjan zgładzić, świątynia Jowisza z kamiennym, kasetonowym zadaszaniem — jednym z najlepiej zachowanych. W średniowieczu stała się chrzcielnicą św. Jana. Pozostał także perystyl, czyli centralny plac, na którym odbywały się uczty i obrzędy, a obecnie z rozkoszą pełni funkcję oryginalnej scenografii do takich oper, jak *Otello* czy *Aida*. Starzy Rzymianie, podobnie jak współcześni, rządząc, zabierali ze sobą cudze dziedzictwo kulturowe. Tak więc Dioklecjan również do swego pałacu sprowadził dwa granitowe posągi sfinkсів.

Za perystylem, na południe, znajduje się vestibul, pomieszczenie do obrzędów. Południowa część pałacu należała do cesarza, jego rodziny i dworzan, północna natomiast do służących i wojska, ponieważ oprócz pałacu i miejsca wypoczynku wybudowano, na wzór prawdziwego rzymskiego obozu, jak na tamte czasy, jeden z najmocniejszych obiektów militarnych. Wystarczy tylko spojrzeć na mury, wieże i podwójne bramy. Pod perystylem jest zejście do piwnic, które powstały bardziej z potrzeby wyrównania terenu schodzącego do brzegu, gdzie stał pałac. W ten sposób 1/4 budowli, z południowej strony, miała piwnice. Ponieważ Rzymianie uwielbiali geometrię i symetrię, rzut piwnic był dokładnie taki jak rezydencjalna część pałacu. Przez piwnice można było się dostać do bramy, która wychodziła na morze. Tuż obok niej, po prawej stronie, znajdowała się obudowana studnia ze źródłem wody pitnej. Dopiero niedawno, obok i nieco niżej, odkryto inne studnie. Jest to dowód na to, że osada istniała tutaj, zanim Dioklecjan „zalarwił sobie” działkę budowlaną.

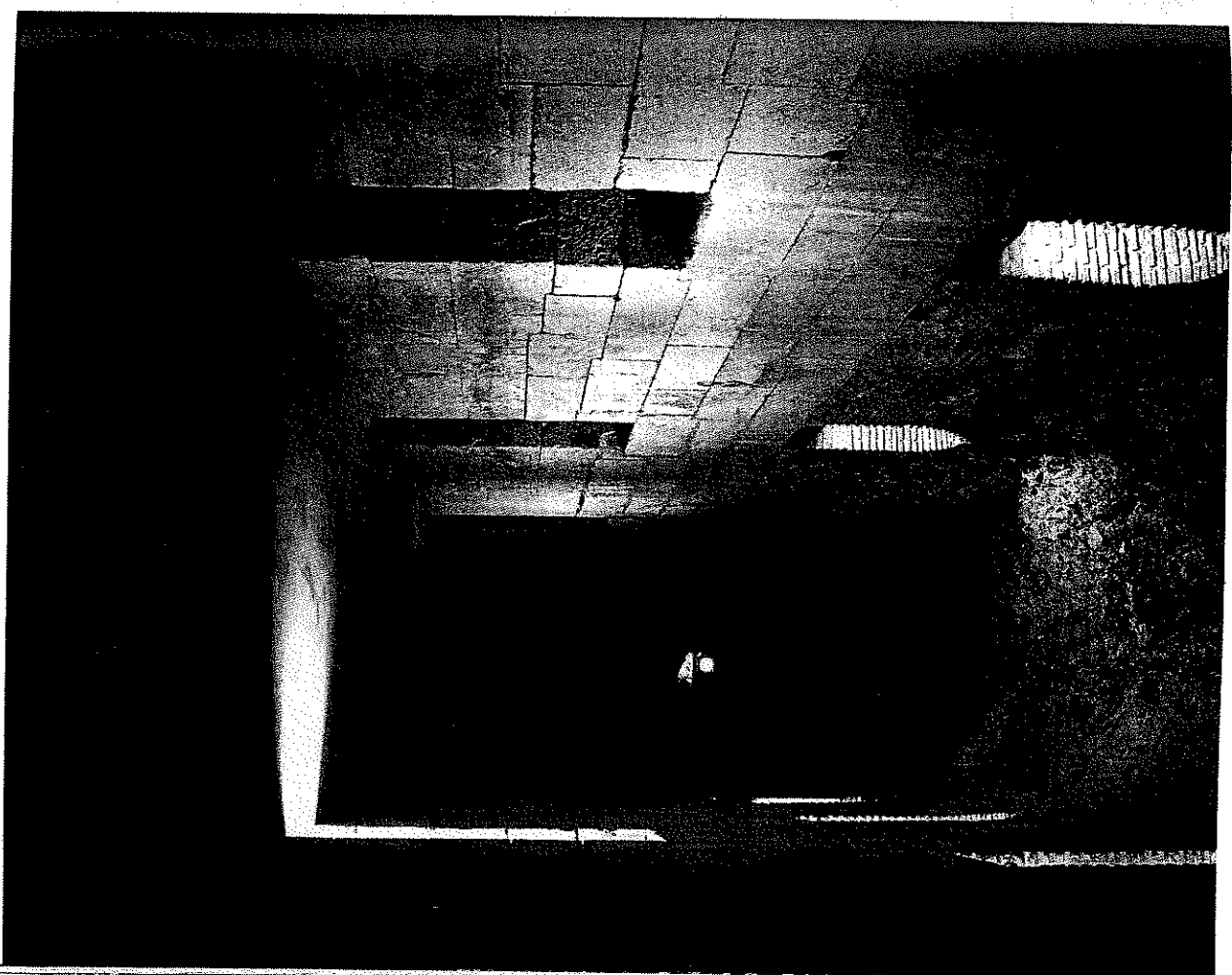
Ciekawe, że piwnice zostały odkopane stosunkowo niedawno. Cały okres po upadku Rzymu i pobliskiej Salonu, kiedy tysiące ludzi szukało schronienia w murach pałacu, największa część piwnic służyła jako duże szambo. Tak było do lat 70. zeszłego stulecia. Prace odkopywania i konserwacji znalezionych artefaktów trwały ponad dwadzieścia lat, zostały odkopane liczne komnaty, a nawet marmurowa menza (kamienny stół w kształcie miski), z której prawdopodobnie jadł sam



cesarz. Również gdzieśgdzie w mieście, na starówce, można napotkać resztki posiadzek z mozaiki.

Wielu, zarówno splitczan, jak i innych ludzi, wie, że Split jest szczególnym zakątkiem na kuli ziemskiej. Najlepszym, najdogodniejszym miejscem do życia z idealnym rytmem pod każdym względem, z odpowiednim klimatem, gorącym temperamentem w słabszych sprawach, rozśpiewanym. Czasami wydaje się senny, ale zawsze bardzo aktywny we wszystkich zawodach i sportach. Kuchnia jest różnorodna, tak samo jak różnorodni są jego mieszkańcy. Ale dlaczego ten niby-pierwszy osadnik postanowił wybudować tutaj, na tym miejscu, swą siedzibę? Mógł zaadaptować i przerobić na daczę Trogit, czy wybudować się gdzieś nad rzeką albo w innym miejscu. Takimemu staro- mu, wysłużonemu żołnierzowi, który pół życia spędził, maszerując, a drugą połowę w zimnych, kamiennych pałacach rzymskich, marzyły się chyba tylko łaźnie, gdzie mógłby się pozbyć dokuczliwego i bolesnego reumatyzmu. Właśnie takie łaźnie znajdowały się i nadal się znajdują, 190 metrów od Pałacu Dioklecjana. W nich, grubo po osiemnastolatku, cesarz zażywał kąpiel. Nie były to byle jakie łaźnie, zawierały bowiem dużą ilość siarkowodoru. Dla tych, którzy nie byli orłami z chemii, powiem, że jest to związek tak bardzo śmierdzący zgnitymi jajami, że nie da się oddychać, a lzy same cisną się do oczu. Obecnie łaźnie te nadal działają, a znaleźć je można w połowie ulicy Marmontowej. Jest to deptak, ulica handlowa, nazwana tak na cześć generała wojsk Napoleona, który rządził tymi terenami. W łaźniach leżą się schorowani splitczanie. Następną ciekawostką jest to, że prawie od zawsze aż do dziś obok łaźni mieści się rynek rybny. Choć o to, że siarkowodor, którego zapach unosi się w powietrzu, bardzo skutecznie odgania wszelkie robactwo, przede wszystkim muchy i osy. Z łaźni woda z siarkowodorem dostaje się do morza przy promenadzie i tylko w tym miejscu mogą parkować samochody dostawcze rybaków, aby odór ryb nie ściągnął robactwa. Reasumując — początek promenady, którą my nazywamy *riua*, śmierdzi trochę rybami, ale

...*prunice zastady odkepane stonakowo niedavno...*

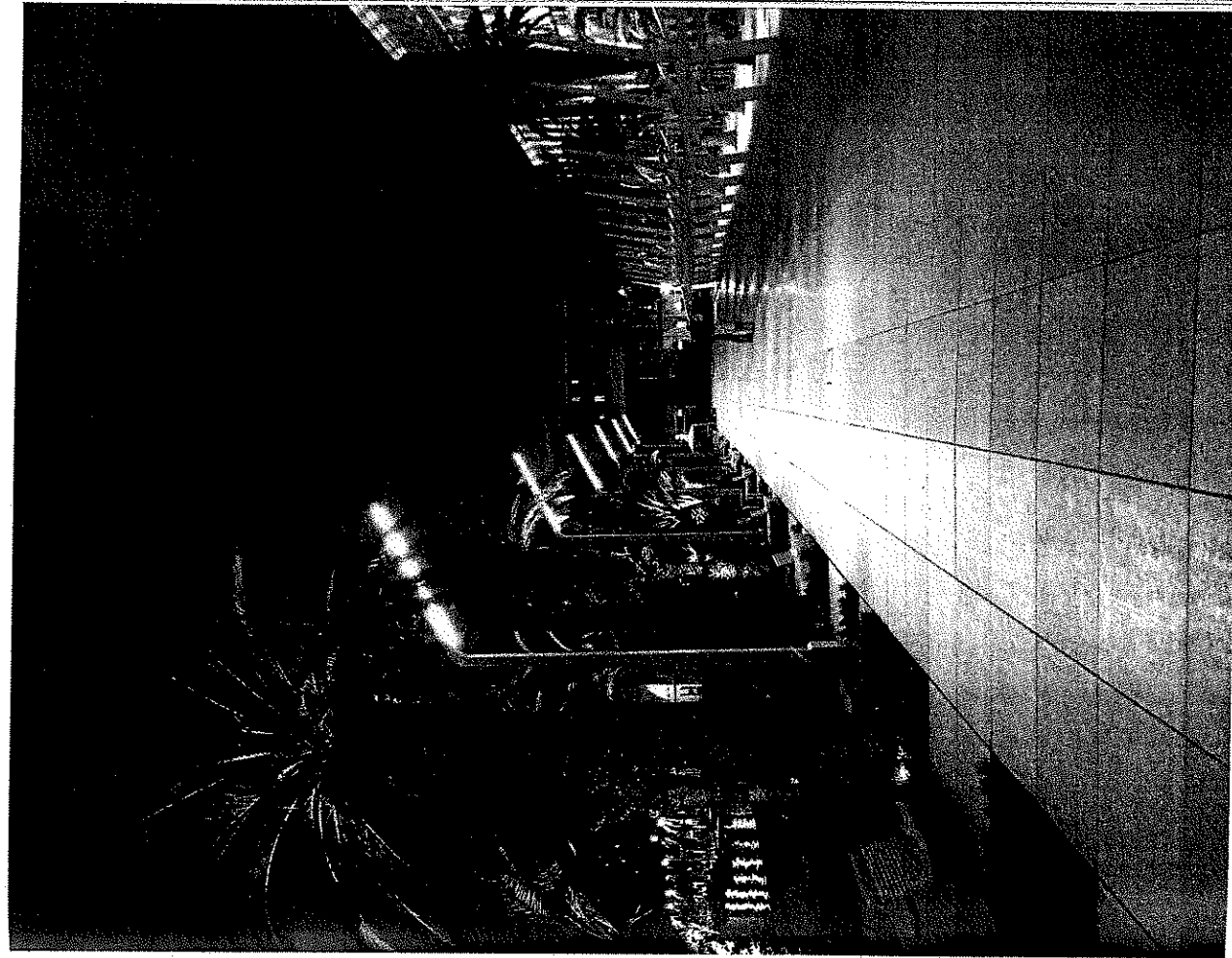
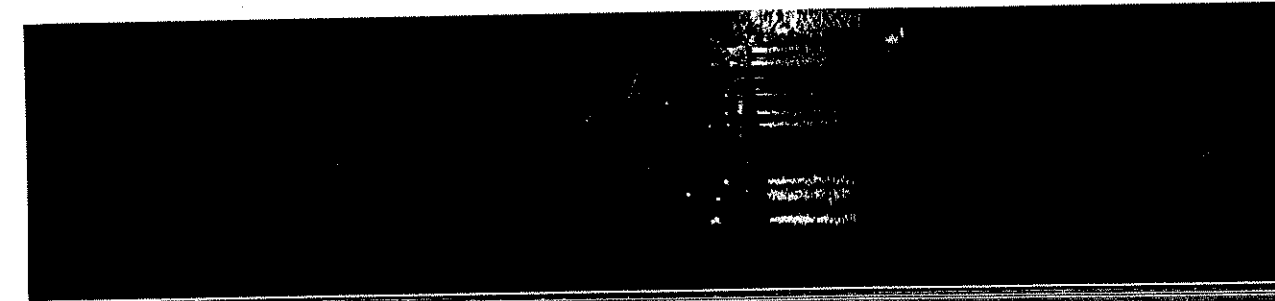


bardziej zgnitymi jajami. Lecz jeszcze ciekawsze jest to, że idąc dalej, wzdłuż murku, gdzie siarkowódź najbardziej daje o sobie znać, namiętnie cabują się zakochane pary, gdyż smród zgnitych jaj to swojego rodzaju afrodyzjak. O jego „bara, bara” właściwościach piszą nawet włoscy naukowcy z Neapolu. Czyżby stary Dioklecjan wiedział coś na ten temat? Tego nikt nie wie...

Dioklecjan dzielił los innych rzymskich cesarzy, gdzie osobista moc, a w jego przypadku wręcz boskość, były poprzepłatanne licznymi fobiami i tragediami. Najstraszniejszą z nich jest zabicie przez wrogów jego żony i córki.

Ale współczesny Split to nie tylko dziedzictwo po osobliwym rzymskim cesarzu Dioklecjanie. Calkowity obraz miasta był i nadal tworzy się niezależnie od tego, iż od 1979 roku cała starówka wpisana została na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Split zaczął się intensywnie zaludniać już w czasie, kiedy Salona była atakowana przez Awarów i plemiona słowiańskie. Bez względu na to, że krótko po tym do drzwi zapukali Chorwaci i zaczęli się osiedlać, miasto zachowało charakter romański, jakby dalmatyńskiego Bizancjum. Niedługo po upadku tegoż Bizancjum Split dostał się pod panowanie chorwackich kniaziów i królów. Miasto rozrastało się ciasno wokół murów. Bardzo ważne wypadki miały miejsce w wieku X, ponieważ na kościelnych soborach ważyły się losy księży posługujących się glagolicą. Byli to księża Kościoła katolickiego, którzy msze odprawiali w języku chorwackim, a nie po łacinie. Na południowym zachodzie splickiej zatoki znajduje się półwysep, gdzie w XI wieku został zbudowany klasztor św. Stefana. Później na tym miejscu znajdował się cmentarz, który przetrwał do II wojny światowej. Współcześnie półwysep nazywa się Sustipan, a w zatoce poniżej wybudowano duży port jachtowy. Z drugiej strony splickiej zatoki, czyli na południowy wschód od promenady i pałacu, znajduje się bazar, kapitanat portu oraz węzeł komunikacyjny, w którym każdego lata „pulsują” tysiące turystów. Tam też położony jest główny port pasażerski dla promów i wodolotów pływających między lądem

Splicka riva, czyli główna promenada



a wyspami środkowej Dalmacji, Splitem i Włochami oraz Grecją. Naprzeciwko miłości się główna stacja kolejowa i dworzec autobusowy.

W czasie panowania węgierskich władców Split uzyskał swego rodzaju autonomię, był wolnym miastem rządzącym się swoimi regułami. Od wieków średnich aż do roku 1797 miasto administracyjnie należało do Republiki Weneckiej, która była wówczas bardzo wpływową, długo panowała nad Istrią, Kvarnerem i Dalmacją. Powstała w V wieku n.e., kiedy uciekinierzy z cesarstwa rzymskiego rejerowali na setki wysp w lagunie, aby poczuć się bezpiecznie. Z czasem rozwinęli republikę kupiecką, stając się handlową potęgą. Najpotężniejsi byli w czasie wojen krzyżowych, gdy organizowali logistykę grabieży na Bliskim Wschodzie. Długo korzystali z monopolu na handel przyprowadzani i innymi dobrami sprowadzanymi z Dalekiego Wschodu, prosto z Konstantynopola (obecnego Stambułu). Ku upadkowi zaczęli się chylić, kiedy Turcy zajęli Konstantynopol, a potem osłabli ich Portugalczycy, odkrywając drogę do Indii i handlując pieprzem, stosując, według dzisiejszej nomenklatury, dumping cenowy. Między wiekiem XVII a XVIII, na skutek wojen z Turkami, Wenejanie stracili wpływy na terenach ówczesnej Grecji, jednak dzięki waleczności Chorwatów uratowali Dalmację. To wtedy wokół Splitu powstały mury obronne w kształcie gwiazdy, których fragmenty przetrwały do dziś. Służyły one do obrony właśnie przed Turkami. Szlachta, w ówczesnym Splicie należącym do Wenecji, poprzez bogactwo uzbierane przez przodków, była całkowicie oderwana od rzeczywistości i ślepa na zagrożenie, jakie nadchodziło z peryferii — zajmowała się bardziej sztuką i pięknem. Jak widać, chyba się nie pomyliła, gdyż tej potomkowie żyją z tych dóbr do dziś. Wenecja upadła ostatecznie, kiedy ją zdobył Napoleon i wtedy też przestała mieć wpływ na Dalmację i Split. Przez krótki okres, na początku XIX wieku, w Splicie panowali Francuzi. Wenecja, a przez to i cała Dalmacja zwrócone były ku morzu i nie dbano tu specjalnie o rozwój dróg. Zmieniło się to za rządów Francji, która nakazała taką budowę na wzór rzymski i wzdłuż brzegu Dalmacji zbudowano drogę (Strada Marmont). Później, za panowania Austro-Węgier też sporo wznoszono, ale już zupełnie w in-

nym stylu. Pozostałości odnajdziemy na starówce, ale gołym okiem widać, jak odbiegają one od architektury z czasów wpływu Wenecji. Wszystkie budynki pokryte są elewacją i bogato zdobioną sztukaterią. Kamień jako budulec jest obecny, ale nie wykorzystuje się go zbytnio do zdobienia.

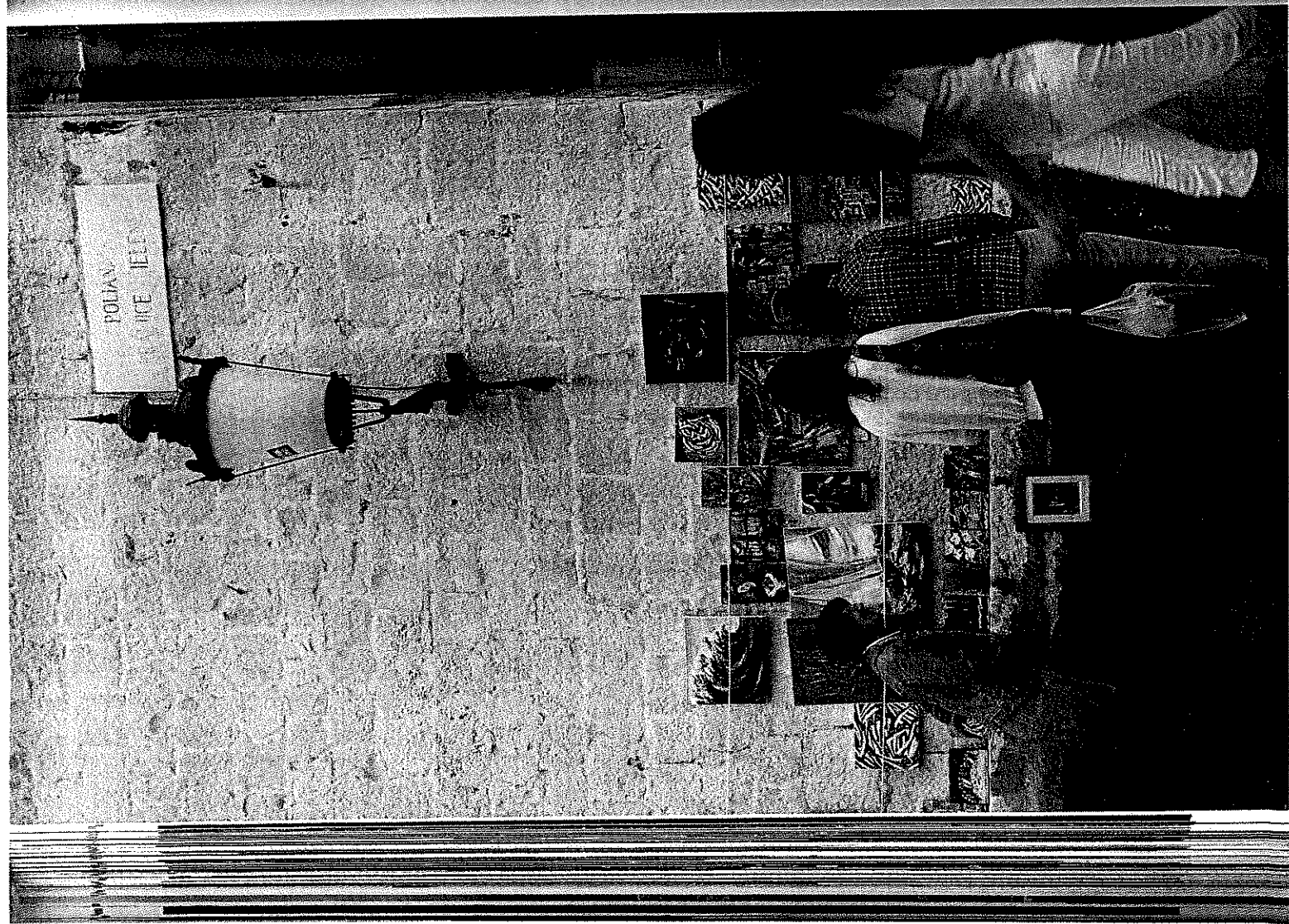
Tak samo jak i za panowania Francuzów, w czasach Habsburgów dużo się budowało przy samej promenadzie. Wówczas urbanisci mieli więcej do powiedzenia niż dziś i bez skrupułów burzono wszystko, co nie pasowało do koncepcji architekta lub nie pełniło swej funkcji. Po I wojnie światowej Austro-Węgry rozpadły się, a Split, jak i duża część ówczesnej Chorwacji, stał się częścią Królestwa Serbów, Chorwatów i Słowenców. Chorwatom w tym czasie nie było lekko, ale Split przetrzymał rozkwit. Po I wojnie światowej Triest, cała Istria, Zadar i niektóre wyspy przeszły w ręce Włoch. Duża część Chorwatów, która nie chciała im podlegać, przeniosła się do Splitu z całym dobytkiem, interesami i kapitałem. Bardzo wielu z nich przeprowadziło się tu z Zadaru i Lastowa.

Split nie byłby tym, czym jest, gdyby nie jego riva, czyli główna promenada, deprak nad morzem, rozpoznawana jako pamiętka na milionach zdjęć turystów. Znajduje się bezpośrednio przed pałacem i wzdłuż starówki na wybrzeżu, geograficznie na linii wschód — zachód. Spiljcka riva jest miejscem szczególnym. Ditem i aortą Splitu. Dite to z włoskiego koło lub rondo. Rondo, koło lub *kuźo* było takim miejscem, gdzie mieszczanie wychodzili na spacer. Wszyscy ubrani najlepiej jak tylko można. Panowie w garniturach, a panie w eleganckich strojach — każdy w tym, na co go było stać. Co ciekawe — w tych samych rzeczach chodziło się na mszę. W Splicie natomiast bardzo często zakładano stroje ludowe, w ciemnych barwach, klasycznego kroju i konserwatywne. Obecnie dite jest nazwą miejsca w mieście, gdzie nocą zbiera się młodzież. Czasami bez racjonalnego powodu, przez kilka miesięcy, a nawet lat w jednym miejscu. Każdego wieczoru przychodzi kilka tysięcy ludzi. Tu trzeba być widzianym, sporykac się lub widzieć tego, na kim wam zależy lub macie ochotę „powyrywać mu pióra”. Tu się prezentuje nowe adidasy, okulary, fryzury, partnera,

motor czy komórkę. Taka moda lub trend — tak obecnie wytlumaczyłbym to zjawisko. Dir bardzo często jest na rivie.

Riva rozrastała się przez stulecia, a za Dioklecjana w ogóle jej nie było. Ponieważ miasto rozwinęło się w poważny port średniowieczny, wszystko, co było zbędne czy zrujnowane, lądowało w morzu, tworząc po latach solidny deptak. W okresie od XIII do XVII wieku Split działał jako poważny port handlowy. Riva zapeniła się ludźmi i towarami, a zatoka pełna była statków handlowych. Mimo że Turcy atakowali i starali się zdobyć Split, ten jednak w czasie zawieszenia broni stanowił jedyny port w okolicy, w którym przeladowywany był towar pochodzący z Bośni. Dopiero po II wojnie światowej rolę tę przejął port Ploče, położony na południu kraju. Z uwagi na panujący duży ruch, nieopodal starówki i w samym porcie, powstał olbrzymi lazaret. W lazarecie, w kwarantannie karawany z towarami spędzały od kilku do 40 dni. Jednorazowo lazaret mógł przyjąć karawanę składającą się z 400 koni. Najdłużej przebywali tam obywatel z krajów, z których zagrożenie zarażenia się chorobami zakaźnymi było największe. Towar dezynfekowano na różne sposoby — skóry i futra były wieszane na słofcu i wietrze, a czasem, aby pozbyć się insektów, solono je, wełnę i inne materiały moczone w wodzie przez dwa dni, papier dezynfekowano pachnidłami. Lazaret przez wieki zmieniał swą rolę i wygląd, a później, kiedy już całkiem nie był potrzebny, prawdopodobnie skończył w morzu, w postaci gruzu. Na jego miejscu stoją obecnie budynki znajdujące się między bazarem a kapitanatem portu.

Riva pełniła zwykle bardzo ważną funkcję w komunikacji miejskiej, ponieważ stanowiła główną drogę pomiędzy wschodnią i zachodnią częścią miasta. Czasami jednak bywała zamknięta dla ruchu, oczywiście prócz pieszego. Z końcem XVIII wieku umocniono kamiennymi blokami linię brzegową oraz wąski pas przy domach pod pałacem. Wtedy też zostały posadzone w dwóch szeregach pierwsze drzewa — morwy. Palmy pojawiły się tu dopiero w latach 1922, 1926 i 1927, kiedy riva została zaasfaltowana i ponownie orwarta jako droga. Sądzenie palm budziło kontrowersje, niegdyś miało to więcej przeciwników niż zwolenników. Współcześnie nikt sobie nie wyobraża Splitu



bez palm nad morzem. Slickca riva przeżyła poważne zmiany w roku 2007. Oj..., jaka to była debata! Osobiście też należałem do przeciwników zmian, ale z upływem czasu zaczynałem się powoli przyzwyczajać do jej nowego wyglądu. Jedno, co się na rive nie zmienia, to jej rola. Jest to miejsce zbiorowego okazywania radości, dumy, smutku czy buntu. Każdy poważny polityk wie, że reakcje ze slickkiej rivy są papierkiem lakmusowym ogólnej sytuacji kraju, a Split zawsze pierw-szy się „gotuje”. Dlatego po jakichkolwiek demonstracjach na slickkiej rive najważniejszą informacją jest to, jak dużo ludzi w niej uczestniczyło. Kiedy pierwszy chorwacki prezydent Franjo Tuđman przyjechał z Zagrzebia do Splitu, pociągłem, przez uwolnioną Krainę i Knin, na rive czekało na niego prawie 300 tysięcy osób. Podobnie bywało w przypadku występów różnych chorwackich gwiazd. Tylko raz slickca riva nie dała rady przyjąć wszystkich chętnych. W roku 1998 Jan Paweł II odwiedził Split i Solin. Na mszy zorganizowanej na plaży Žnjan uczestniczyło ponad pół miliona osób, z czego część znajdowała się na 400 łodziach na morzu. Kiedy slickci cmentarz znajdował się na Susstpanie, riva i jej mieszkańcy zegnali tu ważne osobistości. Na rive odbywa się w maju coroczny odpust po procesji z okazji dnia pa-trona miasta św. Dujama. Splticzenie występują w strojach ludowych, a każdy uczestnik tradycyjnie musi nabyć jakiś przedmiot do użytku domowego, koniecznie wykonany z drewna. Dzień kończy się ogólną loterią. Natomiast w sierpniu świętowane są Dni Dioklecjana. Wszy-scy spacerują poubierani w białe togi, które można kupić na każdym kroku. Oczywiście przy tych okazjach nie brakuje śpiewania, jedzenia, dobrego wina. Na co dzień tętni tu życie, obecne są wszystkie gene-racje splittczan. Latem w ten koloryt wkomponowują się turyści. Ol-brzymie, spontaniczne święto odbyło się kilka lat temu, kiedy slickki tenisista Goran Ivanšević wygrał Wimbledon.

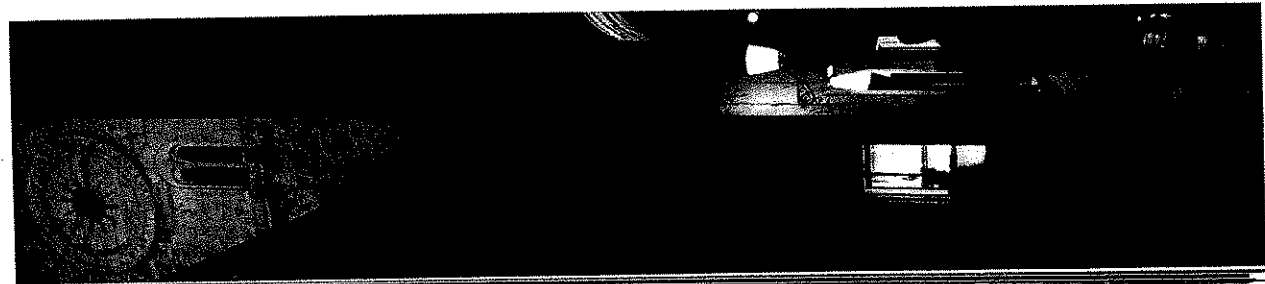
Split jest dumny z licznych innych znanych herosów, którzy się w nim urodzili i wyrosli na wybitnych sportowców. Niedawno kole-zanka poleciała do Stanów Zjednoczonych na workshop, gdzie oprócz gospodarzy byli ludzie z całego świata i każdy musiał zaprezentować własny kraj i miasto, mieszcząc się w 2-3 minutach. Żeby wyszło efek-

townie, koleżanka powiedziała mniej więcej tak: „... pochodzę z mia-sta mającego 1700 lat historii, a poza tym co 40-tyściecny jego miesz-kaniec gra w koszykarskiej lidze NBA...”, czyli pięciu (Kukoč, Rada, Tabak, Šundov i Ukić). Bardzo dużo splittczan to byli lub obecni znani sportowcy. Piętnastu wśród nich to złoci medalisci olimpijscy, ogólnie zdobyli aż 79 medali. Obecnie bardzo znani to najlepszy szczyponisista Ivano Balić, a Blanka Vlašić najlepiej skacze wzwyż, bez kija. Trenerzy chorwackich piłkarzy również pochodzą ze Splitu, wśród nich Slaven Bilić i Aljoša Asanović i wielu, wielu innych.

Dalmatyńczycy natomiast nie mogą sobie wyobrazić Splitu bez legendarnego, chorwackiego klubu piłki nożnej Hajduk. Powstał on w lutym 1911 roku, a założony został w Pradze w knajpie U Fleka przez slickkich studentów. Od kiedy otrzymał określenie buntow-ników — Hajduk, klub ten reprezentował opozycję pod każdym względem. Zawsze ma i gra pod prąd i sąd sympatii kibiców wielu pokoleń. Kiedy się jedna zakochana turystka zapryła o wierność Dal-matyńczyków, otrzymała odpowiedź, że są oni naprawdę dozgonnie wierni, ale tylko Hajdukowi.

Hajduk ma ładny stadion o nazwie Poljudska ljepotica, na który może przyjąć 35 tysięcy widzów. Na samym początku przewidywano także miejsca stojące, wtedy mieścił ponad 50 tysięcy osób. Każdy, kto był w Splitcie, dziwi się, gdzie ci sportowcy w ogóle trenują. Przecież na promenade nie pobiegnie. Do wyszukiwania talentów i morder-czych treningów służy inny symbol Splitu — półwysep, wzgórze, las i park sportowy Marjan. Potudniowe jego stoki stro-mo schodzą do morza, za to po stronie północnej pół-wysep charakteryzuje się łagodnym, choć skalistym, brzegiem porośniętym piniami. Cały rosnący tam las wypełniają kilometry drózek do biegania, o różnym stopniu trudności, a gdzieś tam umieszczono sprzęt do ćwiczeń siłowych. Wokół półwyspu pro-wadzi asfaltowa droga, a po stronie północnej dozwolony jest wyłącznie ruch pieszy i rowerowy. Znajdziecie tu korty tenisowe, różne boiska i plażę z bogatą infra-





strukturą. Codziennie o każdej porze dnia tysiące splitczan tutaj biega, pedałuje, pływa i kopie. Jedni wyrabiają kondycję i wyniki, inni marzą o tym, że schudną. Marian jest też ciekawym miejscem do zwiedzania. Wszędzie obecne są ciekawe i stare obiekty sakralne, punkty widokowe i inne atrakcje, jak na przykład bardzo skaliste plaże, nawet dla tych nieskrępowanych strojami kąpielowymi. Na Marjanie, po jego południowej stronie, mieści się muzeum, niegdyś dom, znanego rzeźbiarza Ivana Mestrovicia, a nieopodal możecie odwiedzić jego klasztor z przepięknymi rzeźbami, które, będąc w Splicie, koniecznie musicie zobaczyć.

O Splicie byloby można pisać bez końca, bo jest taki ciekawy właśnie dzięki mieszkańcom — tubylcom i przybyszom. Tubylcy to z działa pradziada splitczanie, którzy uważają się za ciut fajniejszych niż „rollingstoni”, jak nazywają pogardliwie tych, którzy zeszli z gór lub pochodzących z za gór, nie mówiąc już o wyspiarzach. Jednak oni wszyscy w Splicie się mieszają, a różnice się niwelują. Kultura i obyczaje upodabniają się, na jaw wychodzą tylko dobre cechy, a mianowicie — wszyscy lubią śpiewać i dobrze się bawić.

Za Splitem, który powiedzmy kończy się za rzeczką Žrnovnica, na południu należy koniecznie odwiedzić Omis — miasto kolarszy. Zanim jednak je zwiedzicie, tak trochę naokoło i po górach powędrujcie przez region Poljice. Od X wieku aż do czasów Napoleona było to niby-wolne „państwo” ze swoim samorządem i kniaziem. Państwo chłopów, tak jak w tym samym czasie, jeszcze bardziej na południe, woli na Republika Dubrownicka stanowiła państwo arystokratów. Byli to wolni chłopcy, żyjący w surowych warunkach, w górach, między rzeczką Žrnovnica na zachodzie oraz Cetiną na wschodzie. Z południowej strony granicą było morze, a z północnej góra Mosor. Wspomniani chłopcy wybierali na soborze kniazia, tworzyli prawo, głosowali nad ustawami — cywilnymi i karnymi. Mieli państwowość, zorganizowaną obronę, nawet dyplomację. Do spraw polityki zagranicznej angażowali szlachtę o korzeniach królewskich, której na swoich terenach darowali włości i pozwalali się osiedlać, wszystko jednak mając pod kontrolą. Suleciami walczyli ze Splitem i Trogirem, miastami próbu-

jącymi ich ujarzmić. Od XV wieku wojowali z Turkami, a za wolność płacili haracz. Kiedy przestali, niejaki turecki aga zebrał dużo wojska, aby zdobyć region Poljice. Bitwę Turcy przegrali, a wedle przekazów przyczyniła się do tego legendarna bohaterka Mila Gojsalić. Jako córka lokalnego szlachcica poszła do obozu tureckiego, do samego agi, aby dzięki swej urodzie umniejszyć jego czujność i dokonać misji samobójczej. Wyszadła w tureckim obozie proch, zabijając agę i sporo wojska. Poljiczanie natychmiast po wybuchu zaatakowali zszokowanych wrogów i wygrali bitwę.

Poljice miały również pas wybrzeża, ale na nim nie było osad i miast, jakie znamy współcześnie. Do niedawna w ogóle nie istniała droga biegnąca wzdłuż wybrzeża. Wioski położone były wysoko w górach, a na brzegu tylko gdzieśgdzie budowano skromne, kamienne domki, w których nocowali lub zostawiali sieci rybacy. Na brzegu nie można było bezpiecznie mieszkać ze względu na korsarzy. Poljice zostały podbite dopiero przez Francuzów i to dzięki Rosji. Na początku XIX wieku po Adriatyku pływała rosyjska flota marynarki carskiej. W tajemniczy sposób przekabacili oni poljiczanie na swoją stronę i wywołali bunt przeciwko Francuzom, którzy stacjonowali w Splicie. Rosjanie wystrzelili kilka salw i wycofali się za wyspy. General Marmont w odwecie za bunt spacyfikował region, zniszczył wioski, nawet kościoły. Wziął do niewoli większość przywódców, osądził ich i zgładził w Splicie. Od tego momentu Poljice jako autonomiczne państwo zniknęło. Wówczas i obecnie ewenement takiej autonomii i kilkuwiekowej egzystencji komuny chłopskiej był opisywany przez licznych historyków chorwackich i zagranicznych.

Właśnie za Splitem, kiedy miniecie skrzyżowanie na Stobreč w prawo i TTTS (Transportno Trgovački Terminal Split — czyli terminal transportowo-handlowy Split) w lewo, traficie na ujście Žrnovnicy do morza. W tym miejscu możecie sobie trochę pograć w golfa. Co prawda trawie, dolkom i standardowi tego pola daleko do tych prawdziwych, ale chłopaki dbający o to miejsce naprawdę się starają. Latem można tam „pykać” małe białe piteczki razem z Ionim Kukočem koszykarzem Bullsów, który był pomysłodawcą powstania tego pola. Za rzeką, gdy

skrećcie w lewo, znajdziecie się na terenach Poljic. Po lewej, na zakręcie, miniecie duży kamieniołom i zobaczycie miasteczko Żrnovnica. Trzeba jechać prosto cały czas, ponieważ celem jest Omiš, ale drogą przez góry. Można również skręcić w miasteczku w prawo i dojechać wysoko w góry do wioski Sino Gornje i stamtąd spacerkiem wspiąć się na sam szczyt góry Mosor albo zatrzymać się nieco niżej, w schronisku. Jednak jeżeli pojedziecie dołem, a traficie tam wczesnym latem, to w miejscu Tlgare konieczne kupcie największe i najsmaczniejsze czersznie, z których ta okolica słynie. Droga przez góry jest nieco kręta, ale nie ma dużego ruchu. Aby dojechać tam, gdzie chciałbym was zabrać, trzeba minąć pierwszy drogowskaz w prawo do Omišu i jechać dalej na miasteczko Gata. W tym miejscu szczególnie apeluję do kierowców, żeby dla bezpieczeństwa swojego i pasażerów zachowali zdrowy rozsądek i pozostawili podziwianie gór oraz widoków na chwile, kiedy zatrzymacie się na postoju. Przed Gatą jest zjazd na Omiš w prawo przez mały most. Pod mostem jest kanał, który odprowadza jesienne i zimowe wody opadawce do Cetiny. Tutaj też można spróbować zatrzymać samochód — po lewej stronie na poszerzeniu drogi. Przed sobą ujrzycie kanion Cetiny widoczny jak na dłoni. Pieszko trzeba przejść 100 metrów, aby z punktu widokowego zobaczyć kanion, Cetinę i u jej ujścia miasto Omiš. Pod wami, z lewej strony, zbudowano pomnik Mili Gojsalić — znajduje się on na krawędzi wąwozu. Kilkaśmet metrów niżej zobaczycie hydroelektrownię, do której woda wpływa tunelami wydrążonymi w górach.

Zanim się „sturacie” do Omišu, należałoby znaleźć miejsce w górach, gdzie wam ktoś zaprezentuje, jak się robi i pozwoli skosztować lokalnego specjału o nazwie *soparnik*. Jeżeli się to nie uda, podaję przepis. Danie jest jak znalazł dla wegetarian. Do przyrządzenia soparnika potrzeba: trochę suchego liściastego drewna, najlepiej dębu dalmatyńskiego, zwanego czesminą (jako paliwa), konina z równym paleńskim, jakie używa każdy producent pizzy, miotelki oraz siniji i lanajtura. Łopata przypomina wyglądem taką, jaką się z pieca wyciąga największe jumbopizza. *Sinjia* to okrągły stółk drewniany o średnicy od 50 do 70 centymetrów, *lanajtur* to wałek, którym walcuje się ciasto na siniji. Oprócz sprzętu potrzebne są produkty. Mąka — tyle ile

trzeba do wyrobienia 30 pierogów, trochę szczypiorku, natka pietruszki, kilka żabków czosnku, sól, pieprz oliwa i najważniejszy składnik — kilogram liści buraka liściowego lub, jak się go inaczej nazywa, bocziny. Boczina w kuchni dalmatyńskiej odgrywa dużą rolę. Jest to jeden z podstawowych składników tak modnej ostatnio diety śródziemnomorskiej, ale o tym napiszę w innym miejscu. Bierzymy się do roboty. Najpierw trzeba w kominie z równym paleniskiem (takim, żeby się w nim zmieściło ciasto o średnicy od 50 do 70 centymetrów) rozpałić ogień z drewna, bez użycia nowoczesnych podpalek. Tak całym z innej beczki: jeżeli chcecie skutecznie wkurzyć Dalmatyńczyka, to w czasie jak robi rybę z grilla, jagnię czy soparnik, rzucicie mu do paleniska, z miną niewiniątka, pera po fajce. W tym samym momencie możecie się nauczyć kilku chorwackich najczęściej używanych przekleństw. Ale o propoz soparnika: ugniatamy ciasto jak na pierogi, dzielimy na dwie części i zostawiamy, żeby trochę urosło. Myjemy ręce, płuczemy liście bocziny, szczypiorek i natkę pietruszki. Umrye kroimy na kawałki o długości jednego centymetra (nie ręce, a warzywa). Do liści dodajemy trochę oliwy, pieprzymy i solimy, po czym tymi umyrimię rękoma mieszamy. Na siniję sypiemy odrobine mąki i walcujemy cienkie ciasto według okrągłego kształtu siniji. Do ciasta dolewamy kappkę oliwy, dodajemy warstwę farszu z bocziny, szczypiorku i natki pietruszki. Potem walcujemy drugi placek, kładziemy go na pierwszy, po czym, tak jak w przypadku pierogów, palcami skleiamy dwa placki, na końcach je zaciskając. Na palenisku, łopatką, rozgarniamy dokładnie żar i popiół, wkładamy soparnik i przysypujemy go cienką warstwą drobnego żaru i gorącym popiołem. Jak się farsz nagrzeje, górna warstwa ciasta znacznie falować. Tak ma być. Soparnik jest gotowy po około 20–30 minutach. Miotełką (nie z tworzywa sztucznego lub siemki) usuwa się popiół z góry i wyciąga na siniję, zostawia na kilka minut, aby ostygł, po czym smaruje się oliwą, do której należy wycisnąć czosnek. Kroimy jak pizzę lub na mniejsze kawałki. Popijamy jogurtem naturalnym, nie daj Boże jakimś owocowym, zsiadłym mlekiem lub domowym winem. Uwaga — nie mieszajcie wina i zsiadłego mleka lub jogurtu!

Omiš: miasto piratów

Naprzeciwko punktu widokowego, po drugiej stronie Cetiny, a nad Omišem, na górze Pejovica znajduje się twierdza Mirabela. Druga, mieszcząca się na samej starówce, nazywa się Fortica. Obie zostały wybudowane przez książów Kačić, którzy rządili Omišem w XII i XIII wieku. Gdzienigdzie odnajdziecie też starsze ślady kultury Ilirów, Greków i Rzymian, ale historia Omišu zapisuje się wielkimi literami, począwszy od XI wieku z powodu znanych i groźnych omiszowych korsarzy. Właśnie za panowania rodziny Kačić omiszanie byli najgroźniejszymi korsarzami, którzy rabowali galery papieskie, krzyżackie, weneckie, z Dubrownika i Splitu. Przez stulecia strategia była zawsze taka sama. Załoga twierdzy dawała znak, że zbliża się jakiś statek, po czym z ujścia Cetiny wypływały strzały — tak nazywały się szybkie łodzie wiosłowe, na jakich piraci atakowali żaglowce.

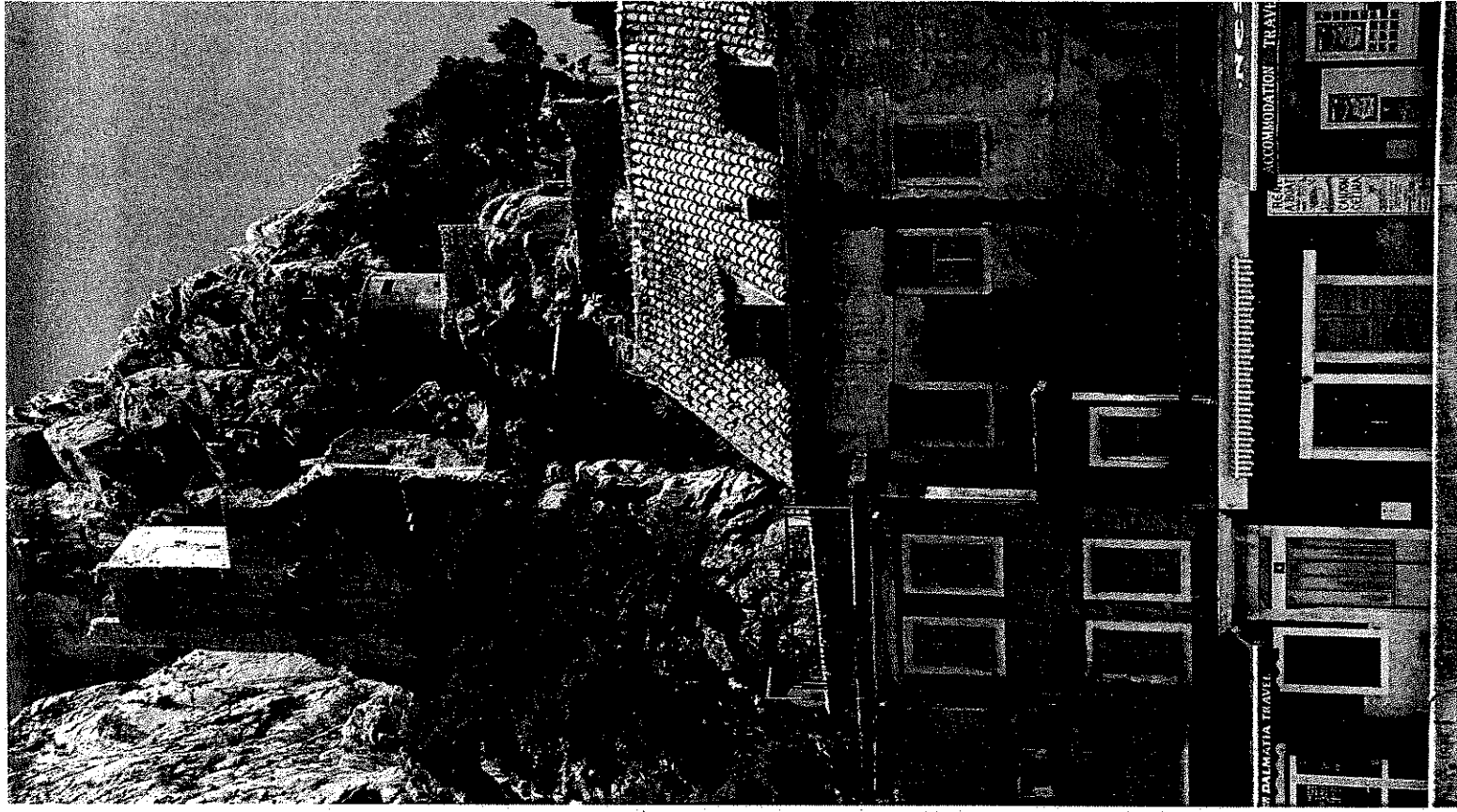
W przypadku nieudanego abordażu, kiedy zaatakowana galera lub inny statek wroga ruszał do kontrofensywy, omiszanie uciekali do ujścia rzeki. Ale pozostawiali wcześniej wybudowaną tamę z wąskim przejściem, o jakim wiedzieli tylko oni. Statek, który ich gonił najczęściej wpadał na przeszkodę, a niedługo potem również i w ręce niły-uciekających korsarzy. Bardzo często zdarzało się, że omiszanie nie musieli nikogo atakować, ponieważ potrafili się targować o umóliwienie, za opłatą, przepłynięcia statków niektórych bander. Dopiero w XV wieku zostali zaatakowani i pokonani przez Wenecję oraz ukarani za to, że atakowali ich statki kupieckie. Później historia omiszan potoczyła się podobnie jak mieszkańców innych miast dalmatyńskich — Austria, Francja, Austro-Węgry...

Obecnie Omiš jest znany jako miasto turystyczne w południowej Dalmacji, jedno z nielicznych z długą piaszczystą plażą. Piasek jest nanoszony do morza przez Cetinę i bez względu na to, że miejska plaża jest na lewobrzeżu, najwięcej piasku nazbierało się po lewej stronie od ujścia, aż za miasteczko Duće. Teraz już mniej, ale kiedyś Jesenice,

*Nad Omišem,
na górze Pejovica
znajduje się
twierdza Mirabela*



Omiš — długa
piaszczysta
plaża
.....
43°26'26.05"N
16°41'19.15"E



Krilo Jesenice i Sumperar, znajdujące się między Splitem a Omišem, słynęły ze statków służących do wydobywania piasku z morza, który po odsalaniu służył jako materiał budowlany. Współcześnie, zamiast na statkach do wydobywania piasku, marynarze z tych miasteczek służą we flocie turystycznej. Są to w większości statki drewniane z kajurami i restauracją, zabierające turystów w tygodniowe rejsy po Adriatyku, latem obecne we wszystkich portach, a zimą cumujące w Jesenicach, gdzie przygotowuje się je do następnego sezonu.

Omiš nie słynie jedynie z pięknej plaży. Jest to miejsce, gdzie turyści nasyceni letnimi temperaturami i ciepłym opalaniem, na wyciągnięcie ręki mają całkiem inny klimat i możliwość uprawiania aktywnego wycieczki. Za mostem, patrząc od strony Splitu, trzeba skręcić w lewo — kilkadziesiąt metrów za pierwszym tunelem jest skała, na którą przyjeżdżają się wspinać ludzie z całej Europy. Kilka kilometrów dalej traficie na zabrytkowy młyn Radmanove mlinice, obecnie służący gastronomii, położony w urokliwym miejscu ze specyficznym mikroklimatem — możecie tu dopłynąć łodziami z Omišu. Każdemu dobrze zrobi spacer w górę rzeki, podczas którego narracje na kilka plaż rzecznych zbudowanych z białych otoczków. Cetina jest tutaj kryształicznie czysta, chociaż jako rzeka górska nie jest aż tak zimna, aby nie można się było wykąpać. Jednak nie polecam kąpania niedoświadczonym pływakom, bo występują tu mocne prądy i wiry. Nieco dalej, za mlynem, znajduje się miejsce, z którego możecie wybrać się na niepowtarzalny rafting Cetiną. Nie jest to zabawa ekstremalna i serdecznie ją polecam. Dostaniecie kaski, kamizelki i krótkie wiosła — pagaje. Pononem pokierujecie razem z doświadczonym przewodnikiem, który wydadzie komendy, gdzie macie wiosłować, nada kierunek do przodu, wstecz i tak dalej... Spływ trwa od 3 do 5 godzin, a w czasie jego trwania zobaczycie naprawdę piękne miejsca, ponownie. Zobaczycie też te, w których były kręcone odcinki filmów o Winnetou. Dla bardziej sprawnych i przagnących większej dawki adrenaliny gościnnie omiśnianie zorganizują kanioning — samodzielny spływ mający miejsce powyżej punktu, gdzie odbywa się rafting — albo wyprawę kajakiem. Niezależnie od tego, gdzie iść, jak to możliwe, że Cetina w tym miejscu ma wszystkie cechy rzeki

górskiej, a woda nie jest zimna. To fenomen związany z cywilizacją. Powyżej znajduje się kilka jezior zaporowych wykorzystywanych w hydroelektrowniach. W tych jeziorach woda podgrzewa się latem, zanim popłynie w dół rzeki. Na Cetinie wędkarze mogą spinningiem lub na sznurczku młuchy złowić pstrągi, klenie lub endemiczne klenie iliryskie.

Zalecam teraz powrót nad morze, a potem znów zająć się innymi wrazeniami do Zagory, jak się nazywają tereny położone za górami, oddzielające ląd od morza. Za Omišem, na stromych zboczach, nad znaną już Jadranką, leżą niewielkie miejscowości, które się w ostatnich latach silnie rozbudowują, a wszystko dzięki turystyce. Góry i widoki są przepiękne, a morze jest bardzo, bardzo czyste. Na tym odcinku plaże są miniaturowe i nie mają swoich nazw, ale jedną ogólną — „worek żwiru”. Jest wiele zatoczek, do których jakby ktoś wyrzucił kilka worków żwiru. Kiedyś były bardzo kameralne i romantyczne, zaccienione gałęziami pinii lub tamaryszków. Obecnie latem wyglądają jak przepelniona puszcza rybna. Dla fanów windsurfingu uwagi godna jest plaża w miasteczku Ruskamen. Tam, z całodobowym wiatrem zmgła się wielu miłośników tego sportu i z tego, co na własne oczy widziałem, na podobnym mistrza całkiem niezłe dziewczyny i chłopaki fruwały.

Między riwierą miasta Omiš a Makarską położona jest Vrulja. To przełęcz w górach, zatoka i źródła wody słodkiej. Fenomen wodno-geologiczny. Na stromym brzegu, głęboko pod powierzchnią morza, znajduje się źródło wody słodkiej, które cały czas jest aktywne. Pod morzem leżą w skałach wyziębione kamienie, tunele, kominy oraz inne formy geologiczne. Vrulja to jedno z najpiękniejszych miejsc do nurkowania w Chorwacji, a zarazem i najgroźniejszych z powodów silnych prądów i mieszania się wody morskiej — ciepłej i słodkiej — bardzo zimnej. Cała zatoka jest bogata w różnorodne i różnokolorowe życie. W tym miejscu bierze początek Riwiera Makarska. Zanim jednak dojedziecie do samej Makarskiej, miniecie wiele turystycznych miasteczek. Są one małe, ale baze noclegową mają olbrzymią, a i plaże odpowiednio, długie i zwirowe.

Po kolei miniecie kurorty Brela, Baška voda, Baško polje, Promajna, Kravica, Bratuš, aż do samej Makarskiej. W Baškim polju mie-



Vrulja

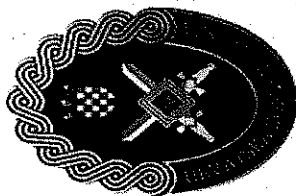
43°23'56,84"N

16°53'16,54"E

ści się duży ośrodek wypoczynkowy. W czasach byłej Jugosławii należał do wojska i tam właśnie odpoczywali oficerowie. Odpowiednio do stopnia i miejsca w hierarchii otrzymywali kwatery. Ci o wysokiej randze brali dla siebie luksusowe pokoje hotelowe, o średniej — dostawali zwyczajne pokoje i domki typu bungalow, natomiast ci o niższej randze mieszkali na polach namiotowych. Pełną obsługę ośrodka stanowią żołnierze poborowi, którzy byli wartownikami, obsługiwali kuchnie, jadłodajnie, bary, jak trzeba było i żonę oficera. Kapela na dancingach też składała się z poborowych ubranych w mundury koloru niedojrzałej oliwki, wyglądali tak wszyscy, prócz kucharzy i kelnerów. Chorwackie wojsko utrzymywało ten obiekt i przyjmowało tam zagranicznych turystów, których, jak pewnie zgadujecie, znów obsługiwało wojsko poborowe. Mój brat służył tam w recepcji hotelu, wartowników co prawda nie było, bo i po co, chłopaki pracowali na sali jako kelnerzy oraz ogrodnicy. Odwiedziłem kilka razy brata i jego współpracowników. Było to jedyne wojsko, które marzyło, by im przedłużyć służbę, jeśli dla ojczyzny trzeba, to jeszcze dwa lata! Żyć, nie umierać, jak się wypowiadali. Całe noce bawili młode turystki, bo to też służba dla ojczyzny. Tylko rano, po dyskotecce, przed siódmą, mały teatr, któremu się koleżanki dziwiły: gołeniec, zbiórka w szeregach, podnoszenie flagi, raport, obchód, wspólne śniadanie i do roboty...

Na stokach nad drogą w Baškim polju rósł niegdyś gęsty las pinowy, potem nastąpił kataklizm w postaci wielkiego pożaru i w czasie jednej nocy na zboczach gór spłonęły hektary lasu. Po takim pożarze w teren wychodzi duża maszyna, która miała kamień i ziemię na głębokość metra. Na powierzchni pozostaje kamień, a pod spodem kamień pomieszany z ziemią. Zasadzono tam szczyt winorośli Plavac mali, który ma skromne wymagania, a daje dobre wytrawne czerwone wino. Ich uprawą zajmuje się znana chorwacka winiarska rodzina Plančić. Chorwacja jako państwo daje prawo do użytkowania gruntów po pożarach pod uprawy trwałe. Jeżeli ktoś chce posadzić winorośl, użytkowanie trwa 40 lat, kto chce posadzić oliwkę, otrzymuje to prawo na 50 lat.

Emblemat
chorwackiej
armii



Vrujica jest jedynym z napiętniejszych miejsc do narokowania w Chorwacji

Przed samą Makarską znajduje się ośrodek maryjny, czyli miejsce sakralne, w którym w sposób szczególny czci się i obchodzi świętą Matkę Boską. Położony jest on przy drodze, w lesie, w którym umiejscowione zostały stacje drogi krzyżowej. W każde święto Matki Boskiej do tego miejsca udają się pielgrzymki z całej okolicy.

Makarska jest miastem kurortem szczególnie lubianym przez młodzieńców turystów, gdyż są tu dyskoteki, tak więc można latem spędzać noc na dobrej i hucznej zabawie. Bardzo znana dyskoteka znajduje się na półwyspie św. Piotra, w jaskini nad morzem. Miasto ma piękne promenady nad morzem i w zatoce, gdzie cumują jachty. Na co dzień, na głównej promenadzie, na lewo od stacji paliw, cumują małe rybackie kutry, prosto z których można kupić świeże ryby, krewetki i głowonogi.

Na wyjeździe z miasta w kierunku wschodnim położony jest klasztor Franciszkanów, w którym otwarto do zwiedzania jedną z największych i najlepiej opasanych kolekcji sztuki z Adriatyku i innych mórz. Jeżeli już mówimy o ciekawostkach naturalnych, dla mnie Makarska zawsze była miastem tranzytowym w drodze na świętego Jerzego (sv. Jure 17/62 m) — to szczyt na pięknej i olbrzymiej górze Biokovo. Większość tego masywu jest chroniona jako park natury od roku 1981. Pod ochroną jest 196 kilometrów kwadratowych terenu. Co ciekawe, na sam szczyt można dojechać samochodem, podziwiając po drodze przepiękne widoki. Jak się wyjeżdża z Makarskiej w kierunku na Dubrownik, na skrzyżowaniu trzeba się kierować prosto na Vrgorac. Po 6–7 może i kilku jeszcze kilometrach należy z trasy zjechać w lewo, kierując się na wyjazd do parku i tam kupić bilet wstępu. Droga jest asfaltowa, ale wąska, zaplanowana na szerokość jednego samochodu. Wykonywano już mijanki i co mogą powiedzieć — kierowca musi być bardzo uważny, żeby się na czas usunąć i przepuścić tych, którzy jadą z góry, aby nie trzeba było cofać się wawozem. Na pierwszej przełęczy jest zajazd, w którym podają bardzo dobrą herbatę z kilkudziesięciu ziół zebranych na tej górze oraz dobrą trawicę. Gospodarze mają też konie do jazdy, a polecam również spacerki za wodopojem zrobionym ze starej białej wanny i zajazdem w kierunku zachodnim. Po 50 metrach traficie do punktu widokowego, z którego można zobaczyć wszystkie wyspy środkowej Dalmacji. Po do-

dze, jadąc dalej pod górę, może będziecie mieli szczęście spotkać dzikie konie, gdyż całe stada pasą się na prawie zapuszczonej pastwiskach. Taki widok w turejskich górach wcale nie dziwi, a chodzi tu mianowicie o zdziczałe konie, które były wypuszczane po kolejnych wojnach. Z podobną sytuacją można spotkać się i w innych chorwackich górach oraz w sąsiedniej Bośni i Hercegowinie. Niektórzy nawet uważają, że stada te migrują i mieszają się. Należy tu wspomnieć, że zostały one mocno spustoszone — i to nie tak dawno, bo kiedy szalała choroba wściekłych krów. Wtedy za koninę słono się płaciło na Zachodzie.

Na sam szczyt wspomnianej góry można dojechać bezpośrednio między innymi dlatego, że na nim znajduje się przekaznik telewizyjny oraz centrum telekomunikacyjne. To jeden z największych tego typu ośrodków w Chorwacji. Mieszka tam wielu obsługujących je pracowników. Zimą ludzie ci przez kilka miesięcy potrafią być uwięzieni przez zalegający śnieg i lód. W czasie ostatniej wojny Serbowie za wszelką cenę starali się zniszczyć to centrum i mocno je bombardowali z powietrza, dlatego do dziś na okolicznych skałach można znaleźć odłamki rakiet lub ich działania zaobserwować na podziurawionych bariekach przy drodze. Za centrum telekomunikacyjnym znajduje się kapliczka św. Jerzego. Ze szczytu można zobaczyć olbrzymi obszar Chorwacji i prawie całą południową Bośnię i Hercegowinę. Cała okolica jest bardzo ciekawa. Dawniej na tej górze mieszkali ludzie w licznych osadach. Niektórzy na stałe, inni tylko latem ze zwierzyzną na pastwiskach. Obecnie mieszkańcy tej góry mieszkają tu większą część roku w spartanickich wariantach. Inni są tylko weekendowymi działkowiczami. Z prawdziwych rolników pozostał na górze jeden pan woźący pszczoły autobusem w górę i w dół. Chodzi o producenta miodu, który ule ma poukładane w dawno wysłużonym autobusie, ale wciąż jednak jeździ. Z tym autobusem i swoimi pszczołkami poszukuje miejsca najbujniejszej wegetacji, z miododajnymi kwiatami. Zimą wędruje bliżej morza, a latem podchodzi w górę. Biokovo jest przepiękne. Oznaczono tu trasy dla pieszych, ale nie są one przeznaczone dla przeciętnych turystów. Góra jest groźna i zabiera już dużo istnień źle przygotowanych turystów. Ponieważ, podobnie jak i Velebit, należy do gór wapiennych, często występują tu różne fenomeny geomorfologiczne.

Najbardziej ciekawe są zagłębienia na wzór lejków (my takie zagłębienia nazywamy *vrtač*) oraz liczne jaskinie. W niektórych z nich naturalnie występuje lód, a temperatura przez cały rok utrzymuje się poniżej zera. Tutejsi górale uprawiali speleologię zawodowo dużo wcześniej, niż gdzie indziej powstała na to moda, hobby i sport. Zimą ci ludzie na sznurach opuszczali do jaskiń tafle lodu i magazynowali je do lata. Jesienią kobiety i dzieci zbierały liście jako materiał izolacyjny. Latem ci speleolodzy z jaskiń wyciągali lód, owijali w liście i tkaniny, wiązali na piecach koni lub osłów i szybko schodzili w dół nad morze, gdzie rybacy rano potrzebowali go do chłodzenia ryb złowionych nocą. Robiło się to, żeby przetrwać.

Wybierając się na Biokovo, trzeba pamiętać o zasadach, jakie obowiązują we wszystkich górach. Przede wszystkim chodzi o ubiór, bo na szczytach pogoda jest niestabilna i często się zmienia, oraz odpowiednie obuwie. Wybieranie się tam w japonkach i klapkach stanowczo odradzam.

Po wyprawie w góry, które nie zostawią was obojętnymi na swoje piękno oraz po tym, jak wypstrykacie parę gigabajtów zdjęć pejzażowych, koni, kozic, ciekawej roślinności, jeszcze przed zmrokiem dobrze byłoby się wybrać z powrotem na wybrzeże. Nie dlatego, że nocą można tu spotkać górskie czarownice i upiory, ale takie są po prostu reguły funkcjonowania parku.

Za Makarską, w kierunku południa, mienią się w słońcu piękne zatoki z miasteczkami, które żyją tylko z turystyki, uprawy oliwek, winogron i rybołówstwa. Po kolei są to: Tučepi, Podgora, Drašnice, Igrane, Drvenik, Zaostróg, Podaca, Brist i na samym końcu Gradac. Wszystkie mają mniej więcej taką samą historię. Jak już pisałem, nad morzem miasteczka nie występowały, położone były wysoko w górach. Tam, bezpieczni od ataków piratów, ludzie żyli skromnie, uprawiając pola balkonowe. Całe wzgórze było karczowane i do samej linii brzegowej ciągnęły się poletki uprawne. Młode kobiety zaś, z owcami, kozami lub w przypadku bogatszej rodziny z krową, wybierały się latem za szczyty gór na pastwiska. Uprawa była ciężka, ale wino zawsze sprzedawano w dobrej cenie. Największy paradoks i komedia, z której się obecnie jedni śmieją, a drugim nie jest do śmiechu, powstały przy spadkowym podziale gruntów w ro-

dzinach wiejskich. Mianowicie, dawno temu, powiedzmy jeszcze przed II wojną światową, kiedy nad wybrzeżem nie istniała jeszcze droga, a o turystyce nikt nie słyszał, ojcowie — głowy rodziny — zostawiali dobrym synom w spadku parcele uprawne, winorośle i gaje oliwne położone blisko domów, czyli w górach. Natomiast gorszym, nieposlušnym synom, ku nauce i celem nakłonienia do pokory, zostawiali mniej żyzne i oddalone od wioski kawałki ziemi, które położone były przy samym morzu. Potem wybudowano drogę, w ślad za tym mieszczenie, a po nich i ob-



Morlesz

Cala Riviera Makarska, oprócz pięknych zatok z drobnym żwirtem na plażach, jest znana również z kryształicznie czystego i bogatego w ryby morza. Nieraz, aż ze Splitu, wybierałem się tam w środku nocy na wędkarskie wyprawy, żeby być skoro świt nad brzegiem. Najpierw spróbować spinningiem przechytrzyć kalmara lub małwę, a potem zasadzić się na morlesza szkatlanego (*Pagellus erythrinus*). Ciało tej różowitkiej ryby z jasnym brzuchem i niebieskimi cętkami jest owalne, z podwyższonym profilem grzbietu, lekko wydłużone, z boku ściśnięte. Głowa ma natomiast nieco podnoszący się profil i równy, nisko położony otwór gębowy. Szczęki są mocne, mało wysunięte, przednie zęby ostre w jednym szeregu, po bokach okrągłe zęby do ścierania pokarmu. Na pokrywie skrzelowej znajdują się łuski, a miejsce, gdzie się ona kończy i łączy z korpussem, ma charakterystyczny różowo-brązowy kolor.

To ryba dosyć pospolita w Adriatyku. Występuje na głębokościach od 10 do 150 metrów. Porusza się w mniejszych i średnich ławicach na przejściu z dna twardego, skalistego w żwir, piasek lub mul. Pokarm zbiera z dna lub nad dnem. Choćż maksymalnie mierzy 60 centymetrów, najczęściej egzemplarzy liczy sobie od 20 do 50 dekalogramów, o długości od 25 do 40 centymetrów. Pokarmem ryb są najczęściej mięczaki i skorupiaki z dna. Ten gatunek, jak i większość przedstawicieli z rodziny prążnowatych, charakteryzuje się dwupłciowością. Rozmnaża się raz w roku z końcem wiosny i początkiem lata. Morlesz odgrywa znaczną rolę w połowach komercyjnych i rekreacyjnych. Żyje w Morzu Śródziemnym i Adriatyku, od wybrzeża Angoli aż po

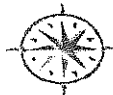
Biskaje. Wędkarze łowią go z brzegu za pomocą wędek dalekiego wyrzutu (ciężar wyrzutu wędek 100–150 gramów) oraz z łodzi na głębokościach od 20 do 100 metrów. Najlepiej łowi się morlesza systemem uzbrojenia pater noster, czyli żyłką główną o grubości 0,30 do 0,35 milimetra, krętikiem z żyłką o grubości 0,25 milimetra i ciężarkiem z krętikiem na końcu. Między krętikiem a ciężarkiem wiąże się dwa przypony o długości 15–25 centymetrów i grubości 0,20 milimetra z nierdzewnymi, srebrnymi haczykami o numerach 8–12. Najlepszą przynętą są omulki lub krewetki (duże — obrane z panacza, a małe — w całości). Można użyć fileteków wyciętych z zamrożonych kalmarów dostępnych w prawie każdym sklepie spożywczym. Morlesz bierze zdecydowanie. Złowiony, na wędce, często wydaje się większy, niż jest w rzeczywistości. Mocno walczy, do samej powierzchni wody, co odczuwa się jako serie twardych uderzeń.

Jeżeli dno jest pozbawione przeszkód, morlesze można łowić z brzegu i na układ z ciężarkiem przelotowym — czyli żyłką główną 0,30 milimetra, ciężarek przelotowy od 70 do 120 gramów, w zależności, jaką wędką się dysponuje. Za ciężarkiem trzeba umieścić stoper z gumy lub plastiku, krętlik, a na nim przypon z niewidocznej żyłki fluorokarbonowej o średnicy 0,25–0,20 milimetra. Na przyponie należy umieścić haczyk średniej wielkości. Łowiąc w ten sposób za dnia, można liczyć też na branie dorady, a pod koniec dnia lub w nocy, przynętą może się zainteresować i większy amarel (*Diplodus vulgaris*).

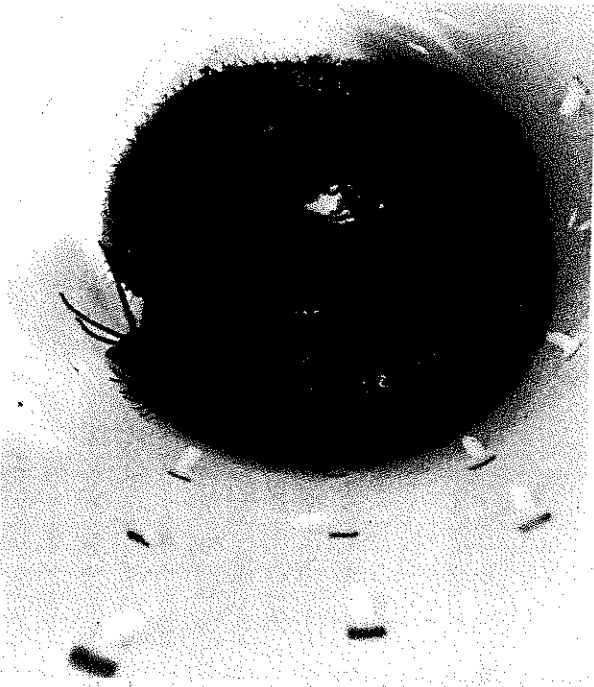
Oprócz wyżej wymienionych przynęt lokalni wędkarze używają bardzo skutecznej żywej przynęty, która zasługuje na kilka zdań. Według mnie też jako ciekawostka. Chodzi o *wiliki aw* (*Ennias gigas*), czyli, tłumacząc dosłownie, wielkiego robaka. O tym, że nazwa nie jest przesadzona, świadczy fakt, że jego długość sięga do 7–8 metrów. Jednak średnio łowi się osobniki o długości „jedynie” 2–4 metry. Całe



swe życie robak ów spędza głęboko w dnie, skąd podnosi się rytko w nocy, na poszukiwanie padliny lub lekkiej zdobyczy (raczki, mięczaki itp.). Głowę ma uzbrojoną w ostre, silne haki, takie jakie zazwyczaj mają robaki w filmowych horrorach. Ten nasz ma średnicę palca i składa się z kilkuset pierścieni. Na każdym z nich, po obu stronach, znajdują się nibynóżki o długości pół centymetra. Dzięki tym „nogom” szybko wychodzi i jeszcze szybciej się chowa do wyziębionej przez siebie nory w osadzie. Koloru jest zmiennego, od pomarańczowego do brązowego, zielono-czarnego, a zależy to od rodzaju osadu, w którym żyje. Bez względu na kolor podstawowy, przez wszystkie fragmenty ciała owego robaka przelewają się kolory tęczy z efektem metalowego odbłasku. Oprócz tego, jego soki wewnętrzne wydzielają intensywny zapach, za którym ryby szaleją. Jest to świetna przynęta, ponieważ te nibynóżki długo się ruszają i tym prowokują ryby, kolor i zapach są idealne, tak że brania są natychmiastowe. Ale jak tak długiego robaka założyć na haczyk? To pytanie wymaga nowych wyjaśnień. Najpierw trzeba go zdobyć — złowić go samemu lub kupić. Ale z tym robakiem nie jest taka prosta sprawa. W Splicie na promienadzie, 50 metrów na zachód od kościoła św. Franciszka, co dzień rano pod palmami w małym porciek Matejuška sprzedają takie robaki za 40 kun za sztukę. W innych miastach można je zamówić w sklepach ze sprzętem wędkarskim. Oczywiście dostajecie żywego — w woreczku z morską wodą. Musicie mieć przy sobie lodówkę (taką przenośną, turystyczną) czy inny pojemnik, aby go zabrać. W ciemnym i chłodnym miejscu, jeżeli mu będziecie raz dziennie zmieniać wodę z morza, przetrwa i tydzień. Na hak się nie zakłada całego, ale kroi się na fragmenty 1–2-centymetrowe, zaczynając od ogona. Po ucięciu rana szybko się regeneruje, bo tak to robaki już mają. Inny sposób to poprosić jakiegoś tubylca, który potrafi je łowić, żeby wam pokazał sposób, bo jest



bardzo interesujący. Najpierw trzeba odnaleźć dziurę, potem zastawić przy niej specjalną pułapkę, a przynętą jest kawaleczek śmierdzącej ryby, zawinięty w skrawek pończochy. Smród wywabia robaka do pułapki, zębami weźmie się za smakowity pakunek i pociągnie go, czym odbezpieczy sprężynę, która zaciśnie mu głowę i jest już ugotowany. Ale to dopiero połowa roboty, reszta znajduje się w dnie i trzeba ją wydostać. Nurkujący poławiające robaków do pułapki przyczepiają do 2/3 napełnioną litrową butelkę po jogurcie. Reszta powietrza wyciąga pułapkę na powierzchnię razem z robakiem, którego nibynóżki powoli tracą siłę i puszczają podłoże. Operacja trwa od kilku do dziesięciu minut. Nurtek w tym czasie musi odganiać ryby, żeby nie przerwały pierwszych metrów tej cennej przynęty. Jak robak już cały jest na



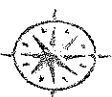
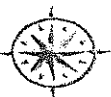
zewnątrz, poczynając od ogona, wsadza się go powoli do butelki pod jogurtcie. Ale jak znaleźć dziurę w dnie morskim i jeszcze żeby była z tym robakiem? Jest sposób — w cuchnącej solance po rybach trzeba namoczyć kilkadziesiąt metrów najtańszego sznurka. Potem, przed wieczorem, należy ten sznurek upuścić na morskie dno między kamienie, na głębokość 1,5–2,5 metra. Rano trzeba nurkować i obserwować, czy sznurek nie został wciągnięty pod kamień lub w dziurę. Naokoło otworu z robakami często można znaleźć ości i inne resztki zjedzonych zwierzączków. Znam i takich, którzy całe życie tylko robaki łowią, na sprzedaż i z tego interesu kupili samochód, dom i dzieci szkołę. Są uparci, mają wiedzę, wprawę, sprzet i chorą prostać. Życie powodzenia w połowach lub łepiej — dajcie tym ludziom zarobić.

Łowiąc morlesza szkatlanego przy dnie, ale nieco płycej, można złowić też jego dwóch kuzynów. Jeden z nich jest wersją, smuklejszą, łajtową i nazywa się morlesz krwisty (*Pagellus acarne*) z powodu ubarwienia wnętrza otworu gębowego. Drugi kuzyn jest nieco większym rozrabiaką znanym jako morlesz bogar (*Pagellus bogarzewo*). Jako młodzią kręci się na głębokościach do 100 metrów, starsze osobniki przebywają na głębokościach od 150 do 700 metrów. Wtedy też zmienia wygląd i ubarwienie — z jasnoróżowego na stalowopomarańczowy. Ma duże oczy, a na początku linii bocznej czarną plamę, która nie występuje u osobników krótszych niż 20 centymetrów. Te ostatnie łowi się oczywiście ze statków, najczęściej w akwenach przy skalach lub wrakach zatopionych na otwartym morzu.

Morlesze są bardzo smaczne i cenniejsze na rynku. Najczęściej smaży się je na grillu, polewa oliwą i podaje z gąsiorkiem schłodzonego białego wytrawnego wina.



Niestety nadszedł i moment, w którym muszę was ostrzec przed tym, co może być zagrożeniem dla wędkujących nad chorwackim morzem, prócz faktu, że wasza ukochana znacznie się rozgląda za przystojnym, romantycznym tubylcem, kiedy wy całe noce spędzać będziecie z kimś w ręku, a rano szukać będziecie dużego robaka... Może wam się przydarzyć, że wędkując, złowicie trujące ryby. Jest ich kilka gatunków. Nie są zbyt częstą zdobyczą, ale wystarczy raz, abyście sobie i innym popsuili wakacje. Najczęściej można złowić tego najgroźniejszego — ostrosza drakona (*Trachinus draco*). Istnieją różne gatunki, które są do siebie podobne. Występuje on na dnie piaszczystym i rzuca się na przynętę w ruchu. Są to zazwyczaj małe rybki, mierzące do 25 centymetrów, długie i spłaszczone bocznie. Na głowie oczy znajdują się na samej górze, tak żeby widziały, będąc zanurzone w piasku. Otwór gębowy też mają skierowany od dołu ku górze. Ubarwienie są wielce charakterystyczne — na grzbiecie brązowe, po bokach mają brązowe, cienie pasczki, na przemian z niebieskimi i białymi. Na powiekach skrzelowych mają dwa kolce, pierwsza pierwa grzbietowa jest mała, czarna i składa się z czterech kolców. Właśnie te kolce na pokrywach skrzelowych i te cztery na pierwszej pierwie grzbietowej są połączone z gruczołami, które produkują toksyny. Trzeba uważać, aby się nimi nie ukłuć. A jeśli już się ukłujecie, poznacie natychmiast, że to jest ta ryba. Ból będzie nieznośny, okropny i nawet byście nie chcieli, żeby tak tęciową żab bolał. Toksyna jest wrażliwa na zmiany temperatury, chodzi o proteiny, które neutralizuje wysoka temperatura. Pierwsza pomoc, o dziwo, jest sadowasochistyczna. Miejsce ukłucia należy sparyć gotującą wodą lub ogniem zapalniczką, ostrożnie przyciskając palec czy dłoń do gorącego silnika. Potem się trzeba udać do lekarza po pomoc i wyrecytować hasło, żeby dostać morfina: *Ubolea me je riba pank!!!* Proste, prawda? Kilkastr razy złowiłem tę rybkę. Ale nigdy się



nie ukłulem. Aby uważać, wystarczyły mi opowiadania rybaków i fakt, że kiedyś widziałem nurka, który się ukłut, po czym wybiegł z morza i w płetwach, i w skafandrze skakał po plaży, prosząc o zapalniczkę.

Następnym gatunkiem ryby z trujących kolcami jest skorpena (*Scorpaena scrofa*) i jej kuzynostwo. Są to z wyglądu brzydkie ryby koloru czerwono-brązowego lub całkiem brązowego. Mają stosunkowo dużą głowę i duże szczęki. Właśnie na głowie, na powiekach skrzelowych i na płetwach grzbietowych znajdują się trujące kolce. Po schłodzeniu lub podgrzaniu działanie jadu neutralizuje się. Dlatego też w przypadku ukłucia należy ranę poddać wpływowi wysokiej temperatury. Ból jest mniej dokuczliwy niż w przypadku spotkania z kolcem drakona. Skorpena to największy przedstawiciel ryb tego typu, ponieważ może osiągnąć wagę do 6 kilogramów. Najczęściej poławiane są jednak sztuki od 0,5 do 1 kilograma. Jeżeli koniecznie chcecie na żywo zobaczyć skorpenę, to najprędzej spotkacie ją w ładach chłodniczych restauracji rybnych w czasie sezonu. Jest to najbrzydsza i najdroższa ryba z wystawy. Rzeczywiście jest smaczna i bardzo ceniona przez tych, którzy nie licząc się z kosztami, dogadzają swemu podniebieniu.



okrajowcy zaczęli kupować te działki. Dziś buduje się tu apartamenty, duże domy, hotele i interes się kręci. Kto był na dole, teraz jest na górze.

Wszystkie te ośrodki turystyki budowano wokół osad rybackich nad morzem, czyli tam, gdzie istniały w zatokach naturalnie utworzone porty. Niektóre miasteczka powstały też w okolicy klasztorów pobudowanych wcześniej. Klasztor w malowniczej miejscowości Igrane jest otwarty dla turystów, ponieważ znajduje się w nim muzeum i galeria sztuki. W innych, na przykład w niedalekim Zaostrugu, można sobie nawet pomieszkać jako turysta. Warunki skromne, rygor i dyscyplina jak w klasztorze, ale z przeorem można dobrą cenę utargować...

Z Drveniku można się dostać, dosyć często kursującym promem, na sam południowy cypel wyspy Hvar, do małego miasta Sućuraj.

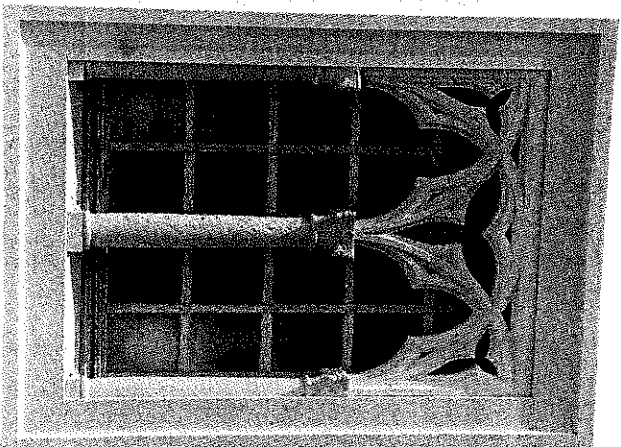
Wyspy Dalmacji Środkowej

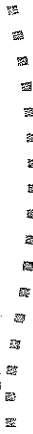
Brač. Naprzeciwko Spłitu, ciągnąc się na południe aż do Makarskiej, leży największa dalmatyńska wyspa Brač. Biorąc pod uwagę powierzchnię, jest trzecią w kolejności chorwacką wyspą, ze szczytem Vidova gora o wysokości 770 metrów oraz najwyższą wyspą na Adriatyku. Znajdują się na niej aż 24 miejscowości, z czego 4 są regularnie połączone promami i statkami pasażerskimi z lądem. Jej historia jest podobna do innych: powstała około 100 milionów lat temu w okresie kredy, wyspą została nieco później, po epoce lodowcowej, na co wskazują morskie jaskinie ze stalagmitami i innymi speleozdobami, które nie mogły powstać w morzu. Pierwsi ludzie zamieszkujący te tereny budowali swoje osady na lądzie. Pierwsza z nich powstała na terenach obecnej miejsciny Škrip. Potem życie przeniosło się do innej, dosyć ważnej wówczas miejscowości Nerezšće. Malutkie porty powstały dopiero w czasie panowania Greków i Rzymian. Rzymianie zaczęli eksplloatować kamień z Braču i ta gałąź gospodarki pozostała znakiem

rozpoznawczym wyspy. Kamień wapienny, lub inaczej marmur z Braču, ma według kamieniarzy idealne cechy. Istnieją liczne jego odmiany związane z kolorami i wzorami. Z bračowskiego marmuru została zbudowana częściowo Salona i cały Pałac Dioklecjana. Za granicą popularność bračowskiego kamienia propagował znany rzeźbiarz Ivan Meštrović, którego rzeźby były wykonywane właśnie z tego materiału. Marmur ten został również użyty do budowy części Białego Domu w Waszyngtonie i budynku parlamentu w Wiedniu. Większość kamieniołomów znajduje się na lądzie, tylko jeden położony jest nad morzem, w przepięknej kamieniarzkiej miejscowości Pučišće. Pučišće jest zbudowane wyłącznie z kamienia, dotyczy to tak starych, jak i nowych domów. Ludzie z tej miejscowości, jak w sumie i wszyscy mieszkańcy wyspy Brač, mają specyficzny stosunek do kamienia. Nie używają nazwy kamieniołom, jest to obraźliwe, oni nie wydierają, czy eksploatują kamienia — oni go zbierają z ziemi jak owoc. Ich zdaniem, kamień ma krew, chodzi o jego wilgoć i dlatego świeżo wycięty blok przed obróbką musiał odleżeć dwa lata. Ponad sto lat w Pučišću istnieje szkoła rzeźbiarsko-kamieniarska, jakich mało na świecie. Dlaczego jest ona tak niezwykła? Ponieważ jej wychowankowie poznają grecki i rzymski styl obróbki kamienia, czyli pracują ręcznie, młotkami i dłutami, ucząc się rzeźbić w kamieniu. Pierwsze dwa lata poświęcają „wyczuciu” kamienia. Według kadry szkoły, bez względu na oceny z podstawowych przedmiotów, najważniejsze jest, czy zrozumieł oni kamień, czy kamień dopuścił ich do siebie lub czy kamień im się poddał. Chodzi o bezpośredni stosunek człowieka i materiału. Bez tej oceny lub umiejętności nie ma co dalej siedzieć w szkole, chyba że się chce całe życie tylko układać płytki lub kroić płyty nagrobkowe. Absolwenci muszą mieć zdolności plastyczne, ponieważ ich praca będzie polegała przede wszystkim na ręcznej obróbce kamienia i rzeźbieniu, między innymi uszkodzonych fragmentów zabytków, kościołów i innych kamiennych budynków, wzniesionych w czasach renesansu. Ogrom przemysłu kamienniarzkiego może uzmysłwić informacja, że obecnie każdego roku wydobywa się około 17 tysięcy metrów sześciennych kamienia i produkuje 300 tysięcy metrów kwadratowych kamiennych płyt.

Oprócz kamieniarstwa Brač znany jest też z rolnictwa. Dawniej słynął z wielkiej liczby trzymanyh tam koz i owiec. Hodowla nie upadła, ale w rolnictwie prym teraz wiedzie uprawa oliwek do produkcji oliwy. Obecnie na Braču rośnie sobie pod słońcem ponad 500 tysięcy drzew oliwnych. Następną przynę galezią gospodarki jest rybołówstwo. W każdym porcie są rybacy, ale największy staków rybactwa jest w miejscie Sumartin, skąd pochodzi i osoba, która wprowadziła techniczną rewolucję w światowym przemysle połowowym — był to rybak o nazwisku Pureić. Wyemigrował on do Stanów Zjednoczonych i tam opatentował power block, inaczej zwany *Pureić blok*. Chodzi o podwieszany hydrauliczny bęben, na który się nawija duże rybactwie sieci — wcześniej rybacy ścigali je ręcznie. Nemo, bohater filmu dla dzieci, by go pewnie nie lubił. W miejscie Postira stacjonuje inna flota i fabryka konserw — sardynek, makreli i tuńczyków. Naomiast w Milinej, całkiem na zachodzie, jest fajna marina jachtowa i piękne kamienne miasto, a w głębokiej zatoczce znajduje się zakład produkujący solone sardynki i sardale. Sardale soloną sprzedaje się jako koreczki lub fliczki anchois, a po chorwacku nazywają się *inami* i są bardziej cennie niż solona sardynka. Znane są dwie metody solenia. Pierwsza była archaiczna i polegała na tym, że rybacy bezpośrednio na morzu solili rybę w drewnianych beczkach — kiedyś był to jedyny sposób ich konserwacji. Drugim sposobem było solenie ogłowionych ryb, czyli ryb bez głów, skrzeli i wnętrzości. W przemyśle wygląda to tak, że do produkcji potrzebne jest wiele, wiele sprytnych rączek do pracy, ale nie na co dzień, ponieważ połowy sardeli i sardynek nie odbywają się codziennie. Te ryby łowi się wieczorem, jak na niebie brakuje księżycy, co gwarantuje, że będą one podążać za sztucznyim światłem. Odlawia się je okrężnicami, dużymi sieciami, a połowy są

Ponad sto lat
w Pučišću istnieje
szkoła rzeźbiarsko-
kamieniarska,
jakich mało na
świecie



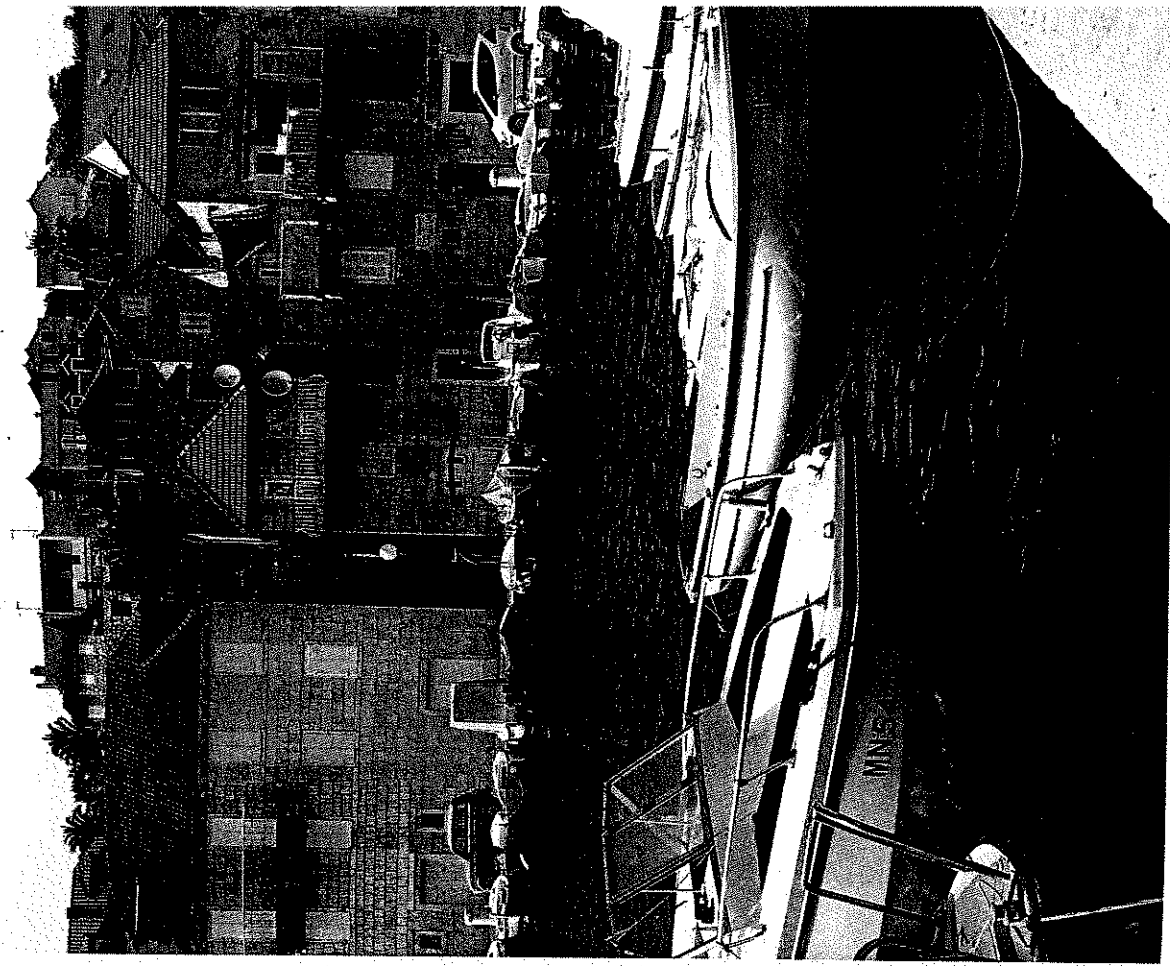


zwykle dość obfite, do 10 ton naraz. Skoro świt ryby te ładują w przetrworni i technolog sprawdza ich świeżość i wielkość. Przy dużych strolach ze stali nierdzewnej stoją dziesiątki kobiet rozpoczynających pracę. Polega ona na tym, że trzeba ryby wypatroszyć i posolić. Mężczyźni przywożą z chłodni skrzynki z rybami. Pracownice na stołach mieszają je z gruboziarnistą solą. To nie jest solenie, ale sposób na to, żeby się zrobiły mniej śliskie, bo patroszenie wykonuje się ręcznie. Wypatroszone ryby, pojedynczo, wrzuca się do skrzynki, która potem ładuje na końcu stołu, gdzie się rybę układa do beczek i soli. Wygląda to tak, że na dno beczki sypie się parę garści soli, po czym układa się ryby ogonami do środka. Po tej warstwie ponownie sypie się sól, tak aby przez nią prześwitwały te już posypane. Ponownie układa się nową warstwę, prostopadle do pierwszej, soli... i tak do samej góry. Na końcu, na samej górze beczki, przykrywa się ryby pokrywką (mniejszą niż średnica beczki), którą przyciska się ciężarem o masie posolonej zawartości. Solona ryba traci wodę, zmniejsza objętość, układa się na dnie beczki, a na górze zbiera się solanka — jej nadmiar trzeba czasem usunąć. Po kilku dniach ciężar się zmniejsza.

W ten sposób posolone ryby muszą dojrzewać w beczkach 3—4 miesiące. Następnie można je sprzedać jako półprodukt albo przetworzyć, żeby podnieść ich wartość. Kolejna sprawa to czyszczenie i filetowanie ryb. Końcowy, najbardziej delikatniejszy i na rynku pożądany produkt to fileciki sardeli w oliwie lub takie same koreczki zawijane w kapary w occie. Wszystko to powinno być zalane oliwą.

No tak, solić trzeba było w czasach, kiedy nie istniał inny sposób konserwowania ryb. Czemu i teraz solą, tym bardziej że z tych beczulek ulatnia się nieprzyjemny zapach? Chyba w pamięci zbiorowej całego Śródziemnomorza pozostał zwyczaj, że po zjedzeniu tego przysmaku nikt nie będzie liczył, ile dobrego wina wypijesz. Ale tak na serio — solona ryba stanowi tutaj tradycję gastronomiczną, a czasach największej biedy solona sardynka czy sardela zachowały przy życiu

Milna — kamienne miasto



sporo ludzi, nie tylko w Dalmacji, ale na Sycylii, Sardynii, Korsyce, Krecie, Malcie czy w Hiszpanii... i długo można by jeszcze wymieniać. Rzecz polega na tym, że wraz z soleniem ryba nie traci wartości odżywczych, zachowuje biało oraz popularne obecnie nienasycone kwasy tłuszczowe. Traci tylko wodę. Jednak jakkolwiek dobre by były, jeść je należy z umiarem, właśnie ze względu na dużą zawartość soli. Za wiele się nimi nie mogą delectować osoby z nadciśnieniem i chorymi nerkami.

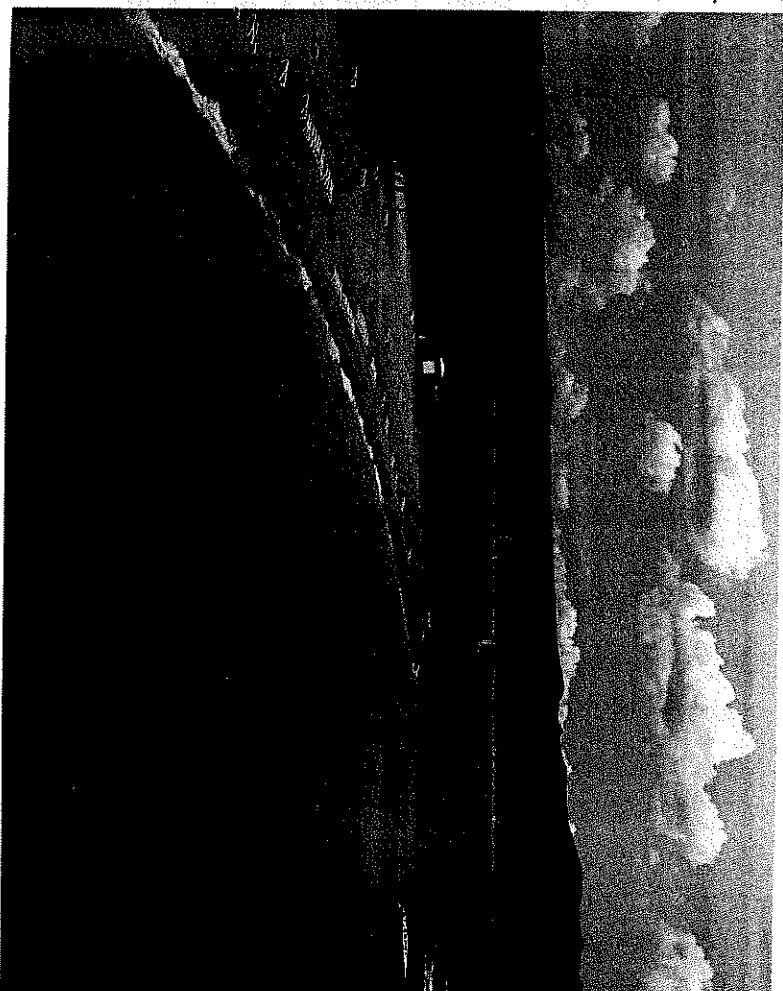
Mieszkańcy Braču są znani jako producenci dobrych win. Jednym z najlepszych jest Bolški plavec, czarne wytrawne wino z południowych stoków, które się wznoszą nad miastem Bol.

Bol słynie nie tylko z wina, ale i z jednej z najciekawszych plaż w basenie Morza Śródziemnego. Chodzi o plażę Zlatni rat lub Złoty Cypel. Jest to naturalny cypel o długości 200 metrów, usypany z drobnego, przez morze wyszlifowanego, żwiru. Sam wychodzący w morze szczyt cypła nieustrasnie zmienia położenie, ponieważ fale i prądy morskie przesypują nieprzerwanie, w przeciwnych kierunkach, setki metrów sześciennych żwiru. Właśnie wybierając się na Zlatni rat, trzeba pamiętać o tym, że na samym jego końcu występują silne prądy, które słabych pływaków mogą zabrać na przykład na wyspę Hvar. Ta plaża jest idealnym miejscem dla miłośników windsurfingu, ciepłowie czekających na wczesne popołudnie, kiedy się na samym krańcu cypła spotykają wiatry z dwóch różnych kierunków. W cypel uderzają fale z różnych stron i deskarze mają niezłą frajdę, tym bardziej że wiatry, a szczególnie mistral, potrafią niezłe dmuchnąć, nawet latem, a wtedy... Proszę uważać na dmuchane materace, latają jak szalone. Bol położony jest nieco na południe od tej plaży, a jego mieszkańcy żyją z turystyki — naokoło centrum pobudowano hotele i apartamentowce oraz korty tenisowe, gdzie rozgrywane są zawody typu open. W miasteczku znajduje się klasztor, w którym kiedyś mieściło się gimnazjum z internatem, a obecnie można tu wykupić noclegi w czasie wakacji. Być na Braču, a nie zwiedzić miejsca, które się nazywa Pustinja Błaca, byłoby naprawdę szkoda. Chodzi o średniowieczny klasztor Pustelników zasłużonych dla nauki i kultury. Do klasztoru nie można przybić

łodzi. Dopływa się do zatoki, a następnie trzeba iść po wąskich drózkach, skąd warto podziwiać obiekty sakralne.

Chociaż dawniej nie tak istotnym, współcześnie głównym miastem wyspy jest Supetar. Do tej miejscowości prawie co godzinę przybija prom ze Splitu. Supetar stał się ośrodkiem administracyjnym wyspy, ciągle się rozwija i rozbudowuje. Mieszkańcy Braču, jak i wszyscy wyspiarze, nie mają lekkiego życia. Przez setki lat oderwani od kontaktu ze stałym lądem pod każdym względem musieli być samowystarczalni. Nauczyło ich to racjonalnie żyć, bez zbędnego wydawania pieniędzy. Jednocześnie był to wyścigający powód, aby o skąperwie wymyślić setki kawałów, na przykład: kiedy mieszkańcy Braču zdejmują tapety? Kiedy się wyprowadzają. Dlaczego mają oni kochanki? Bo oszczędzają

Zlatni rat,
czyli Złoty Cypel

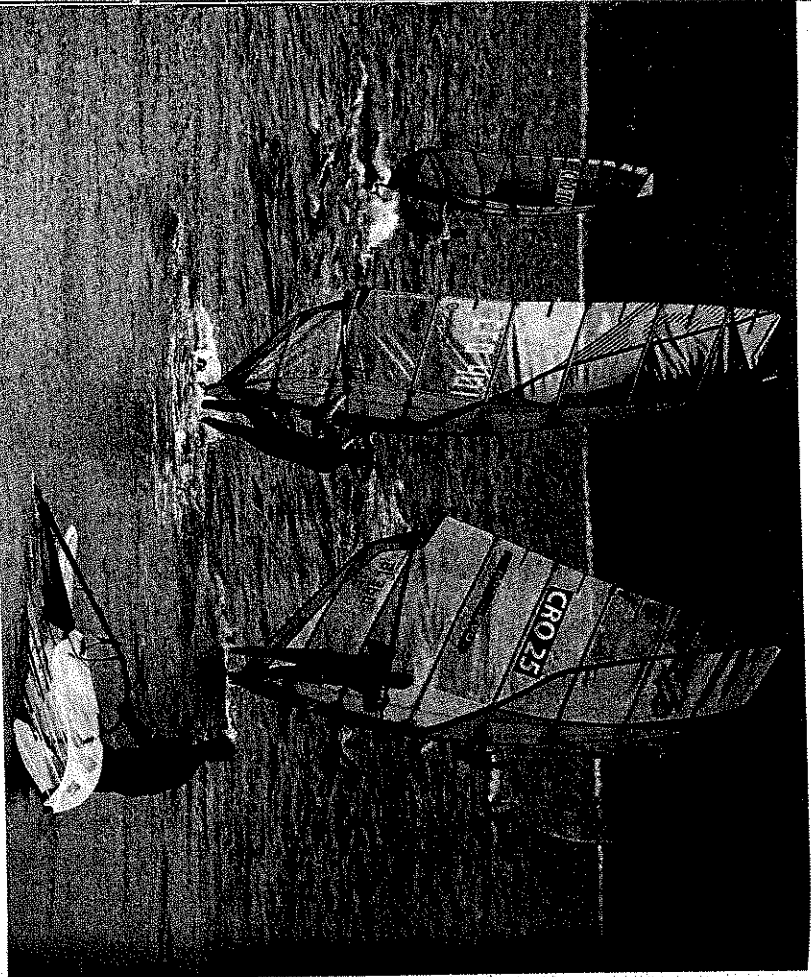


małzonki. Czy też: mieszkaniec Braču uczył osła, żeby ten nie jadł. Kiedy już go nauczył, biedny osioł zdechł. Dialektem braczkowskim, gdzie cz zamienia się w c, wkomponowanym w język polski następny kawał brzmiałby tak: Broconin wroca do domu mokry, a Brocka go wypytuje cy nie zwariował. Broconin dumnie do Brockiej: ze Spliru plynofem za promem, zeby oscendzić 20 kun. Brocka zas rozcorowana: Mogles plynoc za wodlotem, oscendziłbys 40... Od czasów rozwoju turystyki, liczbami naturalnymi na Braču są te, które kończą się na euro. W szkole nauczycielka pyta małego chłopca z Braču: dwa razy pięćdziesiąt? Chłopiec: sto euro...

HVAR. Wyspa Hvar, lub jak ją jego mieszkańcy nazywają Hfor lub For, jest czwartą z kolei wyspą w Chorwacji, biorąc pod uwagę długość i zajmowaną powierzchnię. Od miasta Hvar na zachodzie do miasteczka Sućuraj na południowym wschodzie jej długość to ponad 70 kilometrów.

Jako miejsce do życia spodobał się Hvar ludziom już w czasach prehistorycznych, mniej więcej 6000 lat temu. Z okresu 3500 do 2500 lat przed Chrystusem pochodzą liczne ślady i dowody rozwiniętego życia na Hwarze w postaci resztek specyficznie zdobionych naczyń glinianych oraz innych artefaktów, które przyczyniły się do powstania znanego w archeologii pojęcia kultura Hvaru. Z wyspy tej pochodzi też najstarszy rysunek statku, jaki znaleziono na terenie dzisiejszej Europy. Później osiedlili się tu Ilirowie, a w IV stuleciu przed naszą erą skolonizowali Grecy, budując *polis* na terenach obecnego Starigradu, a wyspie nadając nazwę Pharos. Miało to miejsce w roku 385 przed Chrystusem, czyli wtedy, kiedy urodził się Arystoteles ze Stagiry u wybrzeży Tracji. Na terenach położonych za Starigradem, po greckich kolonizatorach, pozostał *ager* — przykład starogreckiego katastru z podziałem działek i z ka-

W miasteczku znajduje się klarztor, w którym można wykupić noclegi w czasie wakacji



mienia ulozonymi miedzami. Starogradsko polje jest najwieksze na Hvarze i lezy przy samym brzegu morza. Grecy kolonizatorzy podzieliли je na parcelę, które mają wymiary 181 metrów szerokości i 905 długości. Niektóre z nich dzielą się dodatkowo w kwadrat 181 na 181 metrów. Na Hvarze, właśnie w tym polu, uprawia się endemiczną odmianę białej winorośli Bogdanaša. Historia tej wyspy jest podobna do historii całej Dalmacji. W czasie panowania Wenecji prymat nad Starigradem przejęło miasto Hvar. W XVII wieku na Hvarze miał miejsce bunt chłopów i mieszczan przeciw szlachcie. Autonomia trwała trzy lata, po czym Wenecja spacyfikowała wyspę. Dla wszystkich skazanych Wenecja miała karę gorszą niż wyrok śmierci, bez względu, czy chodzi o piratów

z Omisju, powstałych chłopów, czy innych niepokornych. Tą karą było dożywotnie wioślowanie na galercach, w nieładzkich warunkach.

Hvar jako miasto najbardziej rozbudował się w tym właśnie okresie. Był jednym z najważniejszych portów Republiki Weneckiej. Wtedy to została zbudowana Fortica, twierdza nad miastem. Wyspa może się też pochwalic pierwszym średniowiecznym teatrem ludowym, czyli teatrem ze sztukami ganyymi w języku ludowym, tłumaczonymi na język chorwacki. Jednak to za czasów panowania Austro-Węgier Hvar nocuje najpiękniejczy rozwój i porządek. Nawet rolnictwo trochę się uprzemysłowiło. Wtedy stał się dużym rynkiem dla turejszego wina oraz pachnącego olejku z lawendy. Na Hvarze, w roku 1858, została zainstalowana pierwsza stacja meteorologiczna w Chorwacji. Już od dawna w związku z panującym tu łagodnym klimatem — ponad 2700 słonecznych godzin rocznie — wyspa ta jest kierunkiem wakacyjnym. Pierwsi turyści zawitali tutaj już 140 lat temu. Z tego okresu pozostały niektóre hotele. Obecnie miasto Hvar stanowi centrum turystyki rozrywkowej, cabodobowej. Dyskoreki działają do samego rana, a w nich bawią się goście z luksusowych jachtów. Co wieczór można spotkać gwiazdę lub gwiazdeczkę filmu i estrady. W ciągu dnia czas spędza się na pięknych plażach Wysp Piekielnych (Pakleni otoci). Wyspy Piekielne są raczej boskie, a tretną nazwę zawdzięczają złej deklinacji prawdziwej nazwy Wyspy Paklińskie (Paklinski otoci). Paklina jest żywicą z pini, którą zbierano na największej z wysp — św. Klemensa, a służyła do uszczelniania straków. W archipelagu leży 16 wysp i wysepek.

Oprócz Starigradu i Hvaru znajdują się tu jeszcze dwie większe miejscowości: Jelsa i Sućuraj oraz około 20 małych miasteczek. Sućuraj położony jest na samym południowym cyplu wyspy, a od Hvaru jest oddalony nieco ponad 80 kilometrów. Z powodu tej odległości i kiedyś braku drogi oraz samochodów miasto nie miało wiele wspólnego z resztą wyspy. Nawet dialekt był inny. Dziś do Sućuraju można dopłynąć promem z miasta Gradac.

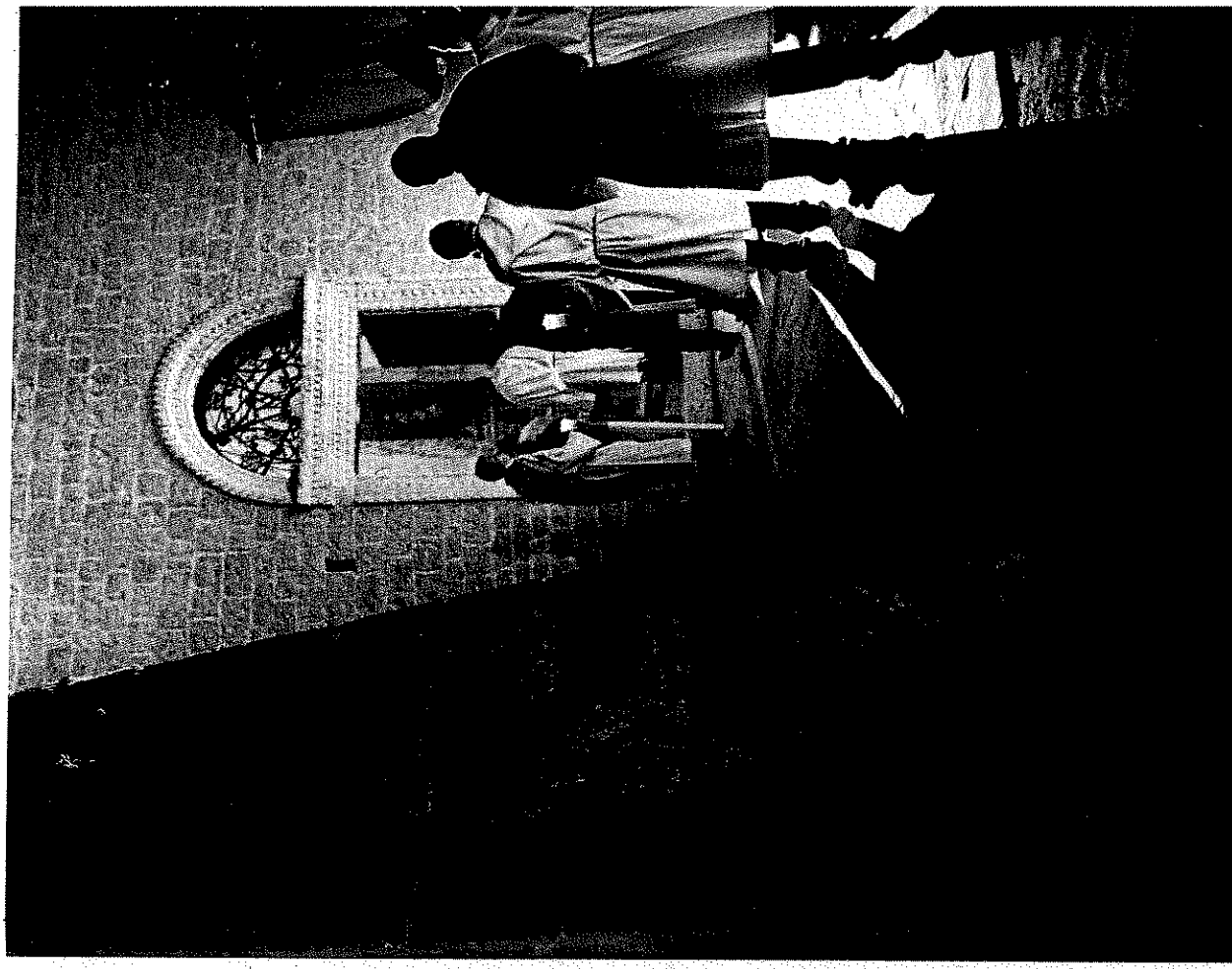
Hvar, prócz produkcji szlachetnych win, które mają nazwy rodzajnych wrywórców, na przykład: Bogdanaša, Plančić, Plenković i Čurin, słynie też z lawendy oraz olejku eterycznego o szerokim wachla-

rzu zastosowań — od produkcji pestycydów, poprzez kosmetyki, aż do farmacji. Na Hvarze, jeszcze do niedawna, wyrwarzało się 10% światowej produkcji lawendy. Niestety po pożarach, dziesięć lat temu, uprawy zostały spalone i obecnie produkcja obsługuje wyłącznie potrzeby turystów.

Jest sporo ciekawostek związanych z tą cudowną wyspą, tak że nie sposób wszystkich przelać na papier. Hvar ma setki przepięknych dostępnych zatok, w których są kameralne plaże oraz jeden lub dwa domki do wczasowania à la Robinson Crusoe.

Hvarowska procesja za krzyżem jest również szeroko znana w całej Chorwacji. Organizuje się ją w każdej parafii podczas Wielkiego Tygodnia. Jest to kilkusetletnia tradycja polegająca na tym, że przez całą noc procesja nosi krzyż po wyspie, rano wracając do kościoła na mszę. Niemal krzyż nosi całą noc jedna osoba, na dodatek boso. Dla dzwigającego to sprawa honorowa, dlatego w parafii do kolejki wpisuje się wnuki nieraz 30 lat do przodu. W czasie procesji chodzi się po kamiennych drożkach, po polach. Niektóre parafie mają już przy drodze wybudowane kapliczki ze stacjami drogi krzyżowej. W czasie procesji śpiewane są pieśni żałobne i odmawiane modlitwy. Zależnie od parafii może wziąć w niej udział od kilkuset do kilku tysięcy osób. Zwykle przyjeżdża dużo ludzi z łądu i innych wysp. Wygląd takiej procesji jest przejmujący, ponieważ jej uczestnicy noszą pochodnie. Tempo zależy od osoby dzwigającej krzyż. Inną atrakcją Hvaru, również związaną z Wielkanocą, a raczej Wielkim Czwartkiem i Piątkiem jest pieśń żałobna do Matki. Istnieje wiele utworów sakralno-chóralnych na wyspie, ale największą uwagę przykuwa pieśń trzech starców z miasteczka Svirčec. W czasie śpiewania ciarki przechodzą, dźwięki wydają się smutne, sugestywne, nasiąknięte żalobnymi emocjami, a zarazem niepowtarzalne i nie z tej ziemi. Ten lament jako fenomen muzyczny latami badają światowi muzykolodzy i stąd ta światowa sława trzech dziadków, którzy jeden i ten sam utwór śpiewają dwa razy do roku, ciągle w tym samym miejscu mającym, poprzez akustykę, swój wkład w dźwięk i wdzięk pieśni.

Hvarowska procesja za krzyżem





Żeby ze smutkiem nie kończyć opowieści o Hwarze, powiem tylko to, że na wyspie jest klasztor, w którym siostry dziergają koronki z nici produkowanych z liści agawy. Agawy na Hwarze mają się super, ponieważ średnia temperatura zimną wynosi 9 stopni, a najniższa temperatura morza to 14 stopni. Kiedy na Hwarze spadnie śnieg, noclegi w hotelach są za friko. Tym akcentem żegnamy wyspę Hvar.

Vis. Daleko na morzu znajduje się wyspa Vis. Jej powierzchnia to ledwo 90 kilometrów kwadratowych, a leżą na niej dwa znaczące miasteczka. Miasto Vis było najstarszym *polis*, zorganizowanym miastem-państwem na terenach obecnej Chorwacji. Założyli je Grecy w IV wieku przed Chrystusem i nazwali Issą. Grecy kolonizatorzy przybyli na Vis z Sycylii, z Syrakuz i zatrzymali się w głębokiej zatoce chronionej od wiatru ze wszystkich stron. Spodobal im się grunt, na którym mogli uprawiać dobrej jakości winorośle. Vis stał się ich bazą i stąd zahadniali Korčule, Trogir, Hvar oraz Stobreč położony obok Splitu. Grecy zostawili po sobie liczne ślady. Drobnie artefakty można zobaczyć w Muzeum Archeologicznym, a większe obejrzeć na wykopaliskach, gdzie jeszcze trwają prace badawcze. Vis jako wyspa najlepiej prosperował w czasach panowania Greków, a później Austro-Węgier. Przez wieki przeważały na wyspie dwie gałęzie gospodarki: rolnictwo i rybołówstwo. Historycznie rzecz biorąc, dominowały tu te same mocarstwa co i w całej Dalmacji, z małym wyjątkiem: od 1807 do 1815 roku na wyspie Vis rządili Anglicy, którzy pobudowali fortyfikacje i nadali im imienia swoich królów. W przeszłości jeszcze raz Anglicy rządili tutaj, ale krótko. Napiszę o tym później. W historii Visu oraz całej Dalmacji bardzo ważną rolę odegrała włoska bitwa morską rozegrana tu w 1866 roku. Wzięła w niej udział armada włoska, mająca ze cel zdobycie całej Dalmacji z wyspami i odnowienie władzy, jaką tutaj sprawowała Wenecja przed Napoleonem. Działo się to wszystko w czasie wojny Prus przeciw Habsburgom. Włosi byli sprzymierzeńcami Prus. W tej bitwie morskiej po raz pierwszy użyto pancerników — 12 włoskich (i 17 statków zwykłych) oraz 7 austriackich (i 11 statków zwykłych). Ciekawostką

Agawy na Hwarze

jest to, że słabsi Austriacy, u których większość kadry i marynarzy pochodziła z terenów Chorwacji, zaatakowali wroga dziobami, czyli tak samo jak kiedyś Ilirowie i Grecy, próbując mocno uszkodzić statek wroga i go zatopić. Austria ostatecznie bitwę wygrała.

W czasie II wojny światowej Vis był zajęty przez Włochów. Po kapitulacji faszystowskiej Italii, we wrześniu 1943 roku, wyspę przejęła partyzantka, ale zaraz zjawili się znów Anglicy jako sojusznicy. Mimo że Tito równolegle przewodził partii komunistycznej, licząc na wsparcie starych kolegów z NKWD z ZSRR, przeprowadził się on na Vis z całym dowództwem partyzantki. Wyspa stała się strefą militarną. Anglicy, za zgodą partyzantów, przesiedlili cywilów do obozu dla uciekinierów w El Shatt na górze Synaj w Egipcie. Tam wielu z nich zmarło z powodu surowych warunków. Ci, którzy wrócili po wojnie, w swoich domach zastali partyzantów z rodzinami i zostali przywitani hasłem: „Towarzyszu, witajcie w wolnej Jugosławii, od tej pory już wszystko będzie nasze, wspólne! To nam dała nasza walka!”. Argument nie do podważenia, chyba że się chce zostać wrogiem komunizmu. Na terenach obsadzonych uprzednio winoroślami Anglicy wybudowali lotnisko dla bombowców. Z tego lotniska startowało sporo polskich pilotów — ochotników, którzy wozili pomoc dla polskich powstańców. Niemsty mało który wracał, ponieważ sojusznicy nie dawali wsparcia, a Rosjanie lotniska i logistyki do powrotów. Ciekawe jest, że Niemcy trochę zlekcewżyli strategiczne położenie wyspy i potem stracili w okolicy sporo okrętów i U-Bootów. Wiele strąconych samolotów bombowych leży w wodach otaczających Vis. Niekiedy z uratowanych zalagantów nadal żyją. Po wojnie mądrzy chłopcy zaorali lotnisko i znów posadzili winorośle. Za pasem gór nad wyspą znajdują się pola z głębą trochę piaszczystą, co odpowiada nawet miejscowym gatunkom winorośli. Obecnie 20% terenów uprawnych obsadzone zostało winoroślami, z których najczęściej jest *vugavi*, która daje białe wytrawne, złoto-żółtego koloru, wino. Ten sam rodzaj winogrona z południowo-zachodniej strony wyspy wytwórcy zostawiają, żeby się jeszcze trochę osuszył przed zbiorami, a owoc osiągnął 28 do 32% cukru. Wtedy z takiego owocu wyrabia się deserowe półstodkie wino prošek.

Z południowo-zachodniej strony wyspy Vis znajduje się następne miasto o nazwie Komiža. W mądrych książkach można wyczytać, że nazwę swą zawdzięcza starej, prozaicznej nazwie Com Issa, czyli kolo Issy. Komiža jest otwarta na morze, a za plecami ma wysokie góry. Tutejsi mieszkańcy nic innego nie mogli robić, jak tylko łowić ryby. Jako emigranci są z tego znani na całym świecie. W okresie międzywojennym w Komiży działało aż siedem przetwórnictw ryb. Po wojnie, jak już wyjechali sojusznicy, armia jugosłowiańska stwierdziła, że wyspa ma duże znaczenie strategiczne i powinna zostać bazą wojskową. Przez cały ten czas, do końca lat 90. zeszłego stulecia, zbudowano na Visie aż 30 baz wojskowych. Wyspa została przedziurawiona tunełami, które prowadziły do podziemnych szpitali, magazynów i baz łodzi patrolowych. Była wówczas zamknięta dla obcokrajowców. Aż do roku 1989, kiedy już się tutaj gotowało. Wojsko jugosłowiańskie okupowało Vis aż do roku 1992, po czym w czasach wojnej Chorwacji wycofało się statkami do Czarnogóry po nieudanej próbie desantu na Split. Przez ten czas ludność Komiży się zmniejszała. Najwięcej wyemigrowało do Kalifornii. W miasteczku San Pedro, które jest już dzielnicą Los Angeles, żyje dziesięć razy więcej ludzi z Komiży i ich potomków niż pozostałych na wyspie. Niestety i kilku moich znajomych ze szkoły w czasie wojny wyemigrowało. Oczywiście wszyscy się tam zajmują rybołówstwem lub przetwórstwem ryb.

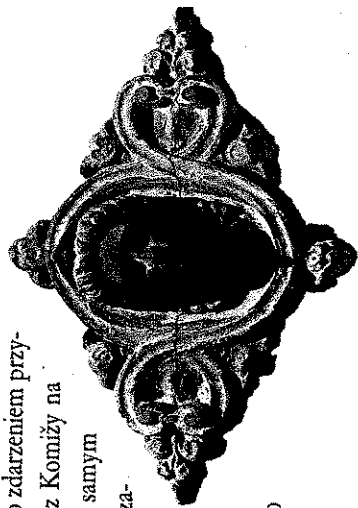
Całego komizańskiego rybołówstwa i przetwórstwa nie byłoby bez oryginalnej łodzi z Komiży noszącej nazwę *falkuša*. Był to stateczek, który pływał z ozaglowaniem łacińskim lub włoskami. Trzeba było się nią dostać na wyspę Palagruža, uchodzącą za najlepsze łowisko sardynek.

Każde wypłynięcie na Palagruż nie było zdarzeniem przygodnym, ale raczej regatami, ponieważ z Komiży na potowy wypływały wszystkie łodzie w tym samym czasie. Kto przypłynął pierwszy, miał prawo zająć najlepsze miejsce do wyciągania sieci. Ostatnią falkuś Cicibelę rozbił sztorm w roku 1936. Następna została wybudowana w roku 1997 i popłynęła z Komiży do



Komiža

.....
43°02'38.41" N
16°05'20.79" E



Lizbony w Portugalii, gdzie na Światowej Wystawie Ekspo 1998 reprezentowała chorwackie dziedzictwo. Nad Komizą góruje kościół św. Mikołaja. Co roku w dzień świętego tradycja nakazuje spalanie starych, zużytych drewnianych łodzi i statków rybackich. Komizanie nie lubią patrzeć na stare, rozsypane się statki w portach. Ciekawe, do kiedy się ta tradycja utrzyma, biorąc pod uwagę fakt, że plastik jako materiał już dawno stał się popularny na morzu. Naprawdę trzeba kochać morze i pływanie, żeby nadal opiekować się drewnianymi statkami.

Na dalekiej Palagruży, gdzie się najlepiej łowi sardynki, od razu trzeba je zakonserwować, czyli posolić. Świeże można spożyć na miejscu, przyrządzając je na sposób archaiczny, czyli jako sardynki na szpadzie. Szpadą jest wystrugany kawałek drewna z drzewa liściastego, na który nadziewa się ręcznie wypatroszone sardynki. Rybki bez łusek i głowy na szpadę nadziewa się na wysokości płetwy grzbietowej i zawsze w taki sposób, żeby kregosłup znalazł się na górnej stronie szpady, zostawiając końcówkę kija o długości 7-8 centymetrów bez ryb. Ogień zapalic trzeba wcześniej, aby pozostał tylko zar. W zaleźności od mocy zaru i wiatru oraz od długości szpady należy wybrać dwa kamienie odpowiedniej wielkości i polożyć naprzeciwko siebie, następnie szpadę ułożyć w ten sposób, żeby sardynki znalazły się 10 centymetrów nad paleniskiem. Najpierw smazy się stronę z kregosłupem, po 5 minutach szpadę się odwraca w taki sposób, aby kregosłupy były na górze i stanowią podparcie, by sardynki nie spadły. Po kilku minutach smażenia danie jest gotowe. Rybki zsuwa się do naczynia, soli, zalewa oliwą oraz przykrywa i zostawia na parę minut. Gotowe porcje je się palcami, zagryza *višek pogadać*, czyli okrągłym chlebkiem, i popija przynajmniej pół litrem czerwonego, domowego, wytrawnego wina.

Z południowo-zachodniej strony Visu znajduje się wyspa Biševno, której atrakcją jest m.in. jaskinia Modra špilja. Na Biševie mieszkało niegdyś więcej ludzi zajmujących się rolnictwem i rybołówstwem. Obecnie żyje tam, w zaleźności od potrzeby, czyli potrzeby pracy przy oliwkach lub winorośli, od kilku do kilkunastu osób. Na wyspie są puste wioski i kilka niezarejestrowanych starych samochołów. Po co je rejestrować, jak każdy wie, który do kogo należy oraz nie ma policji. Ciekawe, czy



Wyspa Biševno,
jaskinia
Modra špilja
.....
42°58'44,82" N
16°01'19,09" E

tam jeżdżą po obiedzie, jak wypiją własne wino? Chyba nie, bo dokąd mają jechać? Jeżeli będziecie mieli okazję te tereny zwiedzać jachtem, to polecam kąpiel w Zaroce Porat z zachodniej strony wyspy, gdzie znajduje się piaszczysta plaża. Przy okazji ładnej pogody dobrze byłoby spróbować łowienia ryb na samym południowym cyplu wyspy Galijera. Odważnym proponuję nurkowanie ABC (A — maska, B — rurka, C — płetwy). Koniecznie trzeba mieć płetwy ze względu na panujące tu mocne prądy. Jednak największą atrakcją jest jaskinia Modra špilja położona w skalach, a wejście do niej znajduje się na poziomie morza, czyli się do niej wchodzi, najlepiej łożdżą. Po przepłynięciu kilkunastu metrów wypłyniecie do galerii, gdzie was oczaruje efekt świetlny. Górę galerii stanowi zamknięta kompaktowa skala, pod wami zaś znajduje się skalny most, a pod nim otwór i morska otchłań. Właśnie przez ten otwór do środka wpada światło, czyli od dołu, a cienie są rzucające na stropie. Jeżeli będziecie w okolicy, musicie to miejsce koniecznie zwiedzić.

Na zachód od Biševa znajduje się wyspa Svetac. Należy ona do jednej rodziny Zanki. Nikt z tej rodziny już nie żyje, a na wyspie tylko co jakiś czas ktoś wpadnie pozbierać oliwki lub złapać jagnię dawno zdziczały owiec. Naokoło są dobre łowiska langust, ale rybacy nie lubią tam nocować, ponieważ nie ma gdzie się schować przed wiatrem.

Jeszcze bardziej na zachód jest i wyspka-skala Jabuka. Kawałek gruntu całkiem inny niż tysiąc pozostałych wysp chorwackich. Różni się materiałem, z którego powstała. Jest pochodzenia wulkanicznego, bez wapienia, zielonkawozłotożółtego koloru, pełna metali. Na tej dziwnej skale i mieszkańcy są odmienni. Żyje tam populacja autochtonicznych jaszczurek oraz bardzo wychudzone szczury, które wychodzą w nocy, kiedy mewa śpi. W dzień wypatrują one szczurów, ponieważ te w nocy z gniazd wynoszą jajka i pisklątka mew. Dlatego lepiej tam nie cumować, ale za to warto sobie polować rybki. W razie potrzeby naokoło zawsze można spotkać rybaków z Visu albo złapać sygnał telefonu, jakiego na otwartym morzu brak. Jeżeli kiedykolwiek będziecie chcieli uprawiać big-game fishing i polować tuńczyki w Adriatyku, powinniście to robić na akwenie między wyspami Jabuka i Blivenica, która znajduje się na południe od większej wyspy Žirje, przed Kornatami.



Zatoka Porat
.....
42°58'57,99" N
16°00'15,39" E

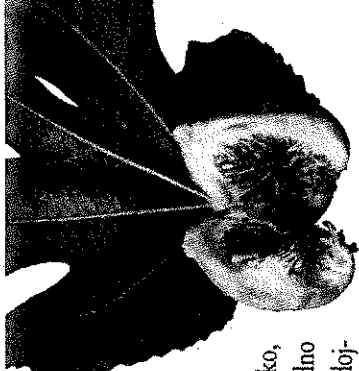
Šolta. Wracając z wyspy Jabuka do Splitu, po prawej zostawiając Vis i Hvar, dopłynięcie do Wiót Splickich — tak się nazywa morski przemyk pomiędzy wyspą Brač, którą pozostawicie z waszej prawej strony oraz wyspą Šolta po lewej. Pośrodku leży zagubiona, malutka wysepka Mrdulja. Na Mrdulji kiedyś była zbudowana twierdza, z której kontrolowano ruch statków do Splitu. Ciągłe trwały spory między mieszkańcami mniejszej Šolty oraz Braču, do kogo należy ta wyspa. Co roku odbywa się, jako akcja morska, holowanie Mrdulji na swoją stronę. Kilkaset łodzi zbiera się z każdej strony, lapią sznur i na sygnał zaczynają ściągać wyspę. Jakiś tam dowódca z kapitanatu orzeka zwyciężę, po czym wszyscy płyną każdy na swoją imprezę, a zdarza się, że czasami i razem.

Šolta też jest piękną wyspą. Cała jej południowa strona to strome skały, tylko w nielicznych głębokich zatokach, prawie fiordach, znajduje się kilka domków. Większość miasteczek położona jest na północnej stronie wyspy. W centralnym miejscu znajduje się Grohore, położone na szczycie wyspy. Jego mieszkańcy od zawsze uprawiali rolę, ponieważ ziemia jest tam wyjątkowo dobra, ale niestety ostatnio, z braku rąk do pracy, zaniechana. Ci, którzy zostali na wyspie, pobudowali swe domy nad brzegiem, aby żniwa zbierać z owocodajnej turystyki. Šolta nie miała nigdy innych gospodarzy jak tylko szlachtę ze Splitu, której od zawsze trzeba było przekazywać duże daniny — nawet 1/4 wyprodukowanego oleju czy wina, drzewo, ryby, owce, miód — a w zamian nic nie dostawano. Mieszkańcy nie byli nawet chronieni przed korsarzami. Taki układ skończył się dopiero w 1905 roku, kiedy otrzymali możliwość odkupu ziemi. Życie na Šolcie pozostało jednak skromne, aby nie powiedzieć surowe. Stąd i stara przestroga: A żeby cię Šolta nie dopadła, tak matki karciły córki. Nie daj Boże, byś wyszła za męża z Szolty. Będziesz ciężko pracować i żyć w biedzie. Wyspę Grecy nazwali Olinca, czyli figa (*Ficus carica*). Paradoks, ponieważ w kulturze chrześcijańskiej figa jest symbolem dobrobytu.

Z kolei szoltawskie wino jest historią samą dla siebie. Czarne wino naprawdę jest czarne, gęste jak atrament mątwy, w smaku dobre, ale

Rzeczywiście na Šolcie jest wiele fig. Świeże trzymają się krótko, tylko w sezonie, dlatego cały świat zna suszone. Figi nietrudno wysuszyć, lecz trzeba w to włożyć trochę pracy. Zbiera się dojrzale owoce, ale nie zrywa, tylko zbiera, z ogonkiem. Nie mogą być uszkodzone, z plamami lub zbyt dojrzałe. Układa się je na maty z trzciny, cienkich deszczulek lub siateczek z plastiku, nigdy na siatkach z metalu, i odwraca ogonkami w dół. Maty muszą być przykryte porowatym materiałem, który nie może dorykać fig, ale musi przepuszczać powietrze i chronić je od owadów. Po zbieraniu następuje proces siarkowania. Maty z owocami układa się w szelnie zamkniętym pomieszczeniu lub przykrywa folią z góry, a pod spodem zapala siarkę w prochu, z której powstaje dwutlenek siarki (SO_2). Na kilogram fig trzeba spalić 4 gramy siarki. Proces trwa 40 minut, a dwutlenek siarki wykorzystuje się od wieków do dezynfekcji fig od bakterii i pleśni. Po siarkowaniu maty wystawia się na słońce, a w nocy do przewiewnych pomieszczeń. Rano znów się wszystko wynosi na słońce. W czasie suszenia każdą figę trzeba palcami kilka razy nacisnąć i obrócić. Naciskając owoc, eliminuje się przestżeń w środku, jaka powstaje wskutek suszenia i od której owoc zaczyna się psuć. Suszenie trwa 5–9 dni. W tym czasie figa traci 2/3 masy początkowej. Po osuszeniu następuje *marinowanie*, czyli zanurzenie suchych fig w gorącej wodzie morskiej na 10–20 sekund. Przeciwdziała się tym rozwojowi moli i muszek owocowych, a chodzi głównie o to, aby składowanie było bezpieczne. Suche figi pozostawia się w ciemnym, zimnym i suchym pomieszczeniu w workach, do których dodaje się też i liście laurowe. Ostatnio niektórzy składują suche owoce i w zamrażarkach, pozbywając się tym samym insektów.

Suszone figi są słodkie, zdrowe i pełne witamin. Pasują do schozonej rakii, można je spożywać z orzechami lub w Dalmacji bardziej pospolitymi migdałami. Z suchych fig robi się różne ciasta, a niegdyś zdarzało się, że dla biednych dzieci były jedynym deserem.



nadprzeciętnie bogate w taninę. Po wypiciu gąsiorka, stylem studentkim, usta zmniejszają się do wielkości dwuzłotówki, a degustujący czuje się jak wkład do drukarki. Dlatego na Šolcie przybysz powinieli pić *bevandę* — wino z wodą. Wino od zawsze rozcieńczano wodą, nawet Dioklecjan miał na służbie kilka osób, których zadanie polegało na rozcieńczeniu wina. Potem je przed cesarzem trzeba było wypróbować. Istnieją przeciwnicy bevandy mówiący, że jest to zwykła profanacja wina oraz liczniejsi zwolennicy twierdzący że wody samej nie da się pić, a tylko wina nie można pić cały dzień. W każdym razie bevanda ma smak i kolor wina, jak long drink mniej więcej 6% alkoholu i można ją pić po obiedzie i wieczorem, tak jak inni piją piwo. Jest naprawdę wiele teorii o bevandzie. Istnieją też współczesne kombinacje picia wina z napojami gazowanymi. Najbardziej popularne to gemisz lub szprycer, czyli białe wino pół na pół z wodą gazowaną, kiedyś z syfonu, dziś saturatora. Rada — na Šolcie pić tylko czarne wino z wodą, jeżeli chcecie wypić więcej niż jedną szklankę.

Na samym zachodzie wyspy znajduje się mała rybacka miejscowość Maslinica, a w niej poczesne miejsce zajmuje zameczek, obecnie wysokiej klasy hotel. Przed zatoką leży archipeląg złożony z siedmiu wysp bogatych w życie podwodne. Z północnej strony znajduje się Zatoka Nečujam, znana jeszcze z czasów Dioklecjana. Właśnie tutaj cesarz miał stawy z żywymi rybami i innymi owocami morza. Płyć zna w dnie zatoki była przegrodzona murkami, tworząc wiele stawów. Ruiny tej hodowli widoczne są pod wodą do dziś. Petar Hektorović, średniowieczny szlachcic i pisarz ze Starigradu na Hvarze, opisał swoją wyprawę z rybakami ze Starigradu do Nečujama na Šolcie, zwracając szczególną uwagę na sposoby łowienia ryb i zryczałe rybaków. Przed miejscowością Stomorska znajduje się wrak rybackiego statku, miejsce pyrytkie i ciekawe dla nurków. Miasto Rogać ma przystań promową, tak że jeżeli na Šolę traficie promem, znajdziecie się właśnie tutaj. Oprócz przystani jest tu stacja paliw, jedyna na wyspie. Dobrze to wiedzieć.



**Podwodne
ruiny**
w Zatoce
Nečujam
.....
43°22'51.41" N
16°18'48.50" E

Zagora. Po tak wyczerpującej ekspedycji po wyspach relaksu trzeba poszukać ponownie nad czystą i chłodną wodą Cetiny, wybierając się w głąb łąd, do kontynentalnej części Dalmacji. Przebiegając się przez kanion Cetiny, skacząc z ramy na ramę gęsto rozsianskich jezior zaporoowych, wyjedźcie na równinę do pierwszego z miast, mianowicie do Trljaja. Kiedyś była to mała wioska, ale leżała na ważnym skrzyżowaniu dróg. Mało kto wie, nawet tubylcy nie wiedzą, że to skrzyżowanie odegrało olbrzymią rolę za czasów Imperium Rzymskiego.

Na pagórku, w wiosce Gardun, w I stuleciu n.e. został wybudowany obóz rzymskich legionistów Tiliurij, stąd późniejsza nazwa miejscowości. Był to obóz VII legionu, w którym w najlepszych latach stacjonowało 5–6 tysięcy legionistów. Jako weterani, po 25–30 latach służby, otrzymywali ziemie w szeroko pojętej okolicy, gdzie budowali wille. Obóz i inne budynki znajdowały się na obszarze 12 hektarów. Wykopalska archeologiczne udostępniło zwiędającym. Murzy obłonne mają szerokość 3,5 metra. Legioniści pilnowali tego skrzyżowania dróg, ponieważ prowadziły one do Salony na południu, Narony na przegach rzeki Neretwy na południowym wschodzie oraz do dalekiego, ale istotnego Argentarium na północnym wschodzie, na rzece Drina. Argentarium to obecna Srebrenica, miasto współcześnie znane z maskary, jakiej dokonali Serbowie w czasie ostatniej wojny. W tym miejscu Rzymianie przez wieki użytkowali mennicę i wyrabiali tam pieniądże ze srebra. Miasteczko nadal leży na skrzyżowaniu drogi ze Splitu. Za mostem, po drugiej stronie Cetiny, można pojechać na lewo na północ do Bośni lub w prawo na południe w kierunku Imotskiego. W Trljaju można wynająć canoe, żeby popływać na spokojniejszych wodach Cetiny, w lokalnej restauracji spróbować specjałów, takich jak żabie udka lub słodkowodne raki.

Płynąc dalej w górę Cetiny, po terenach wokół miasta Sinj, natraficie na rzeczkę Grab, która słynie z położonych nad nią młynów. W ciemnej i spokojnej atmosferze słychać jedynie strukanie kamieni młynskich. Młynarze znani są z prowadzonej tam agroturystyki, rzębiają



Tama

Peruća

43°47'45,56" N

16°35'44,95" E

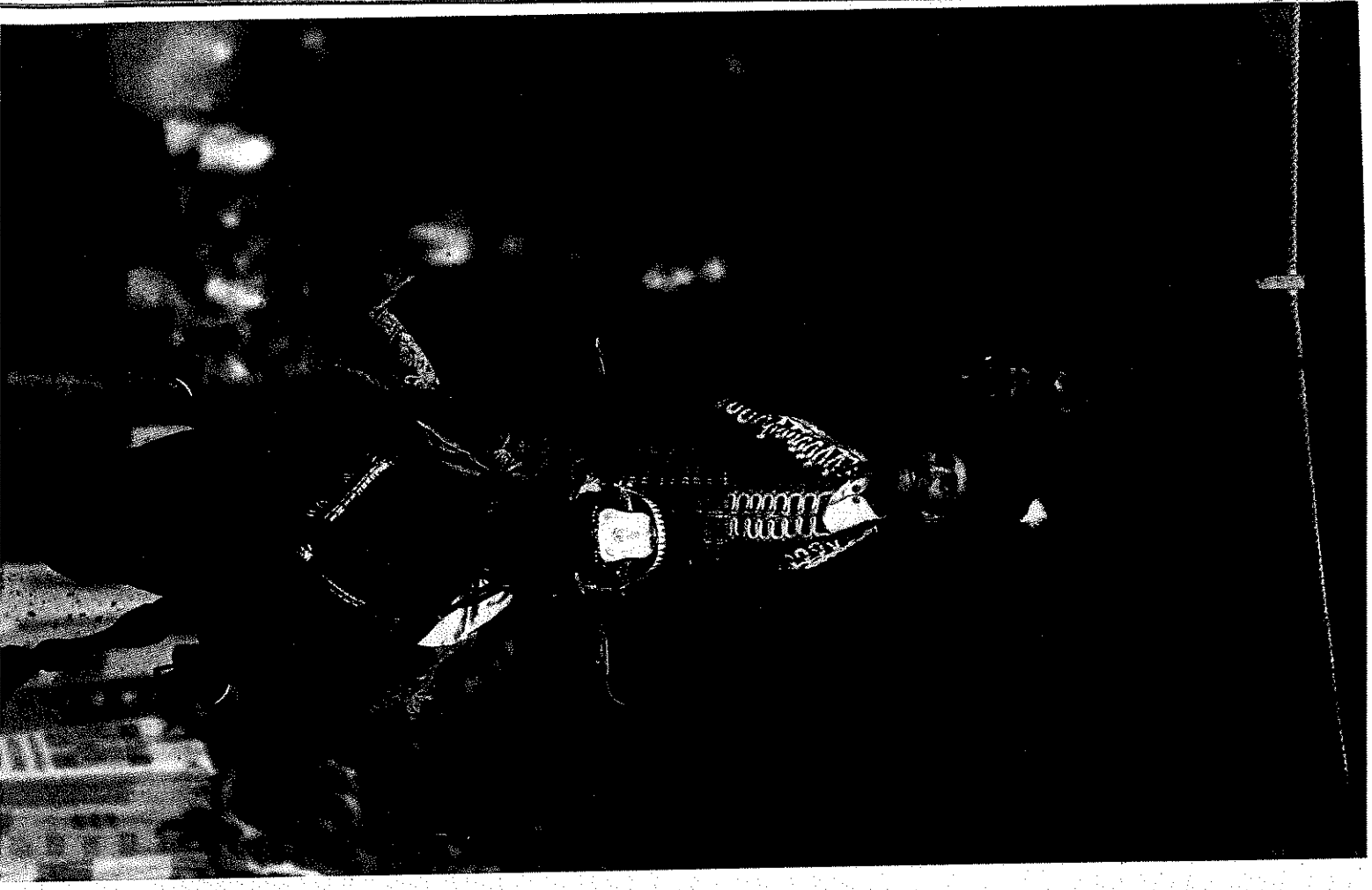
w drewnie, a czasami spotkać też można wycieczkowiczów z dalekiej Japonii, którzy wpajają przez tłumaczy wiejskim młynarkom poezję haiku, zjadając się uściskami z serem i piśrutem. *Utiŕpe* są przyrzadczane ze słonego ciasta, prawie chlebowego, wyrabianego z mąki spod kamienia młyńskiego, smażone jak pączki w głębokim tłuszczu. Pod samym źródłem znajduje się hodowla pstrągów. Trochę dalej płynie nieco większa odnoga Cetiny — Ruda, a dalej na północny zachód, przez rzekę, trafiać na tamę Peruća, za którą położone jest duże zaprowe jezioro Perućko.

Sinj i należące do miasta tereny już od czasów rzymskich odgrywały znaczącą rolę militarną. W średniowieczu miasto zajęli Turcy i używali jako twierdzy i bazy wypadowej w najazdach na nadmorską Dalmację. Prawie cała miejscowa katolicka ludność uciekła przed Turkami, którzy zabierali dzieci do janczarów. Roku pańskiego 1686 Wenejanie z 7 tysiącami lokalnego wojska zajęli Sinj i uwolnili okolicę spod władania Turków. Wówczas okazało się, że brakuje miejscowej ludności. Za namową franciszkanów ze środkowej Bośni przeniesiono Chorwatów, którym ciężko się żyło pod panowaniem tureckim. W ten sposób dokonała się pierwsza masowa migracja, a po niej nastąpiło jeszcze sporo innych. Z klasztoru Rama bośniacy Chorwaci przenieśli też obraz swej patronki — Matki Boskiej. W tym czasie Sinj bronił całej okolicy przed Turkami, którzy już dawno zajęli niedaleką Bošnję. Właściwie Bośnia znajduje się za górą Kamešnica, południową częścią góry Dinara, która swój początek bierze za Kninem.

Sinj jest znany w historii z wydarzeń roku 1715. Wtedy to kilkadziesiąt tysięcy Turków niespodziewanie ruszyło znowu na Dalmację i jako pierwsze miasto na swej drodze napotkali Sinj z małą 700-osobową obsadą twierdzy. Wygraną bitwę opisał dokładnie jeden ze zwycięskich obrońców miasta, w języku włoskim, w dzienniku oblężenia Sinja: *Giornale del blocco ed assedio della fortezza di Sign*. Oryginał znajduje się w klasztorze Franciszkanów w Sinju.

Po wielodniowym oblężeniu i atakach artylerii twierdza Sinj pozostała wolna, a Turcy z przywódcą Mehmedem paszą Čeliciem wycofali się do Livna w Bośni, zostawiając ponad 10 tysięcy poległych żołnierzy.

rzy, sporo broni oraz spalone miasto i wszystkie wioski w okolicy. Cywile i franciszkanie, którzy schronili się w twierdzy, przez okres oblężenia modlili się przed obrazem Matki Boskiej. Po wygranej bitwie obrońcy i uratowany lud stwierdzili zgodnie, że zwycięstwo jest cudownym darem Matki Boskiej. Obraz został wystawiony do Wenecji, gdzie wykonano złotą oprawę, a samą Matkę Boską ozdobiono złotą koroną. Od tamtego czasu do dnia dzisiejszego odbywa się tutaj turniej rycerski Sinjska alka. Długa to tradycja, trwająca nieprzerwanie, a same zawody i cała ich organizacja są bardzo profesjonalne. Wystarczy powiedzieć, że patronem turnieju od zawsze są rządzący, obecnie prezydent Chorwacji. Rycerska organizacja zajmuje duży budynek, w którym mieści się też muzeum. Dowództwo wybiera kandydatów na rycerzy według surowych kryteriów. Rycerzem może zostać wyłącznie potomek starożytnych wojaków z roku 1715, musi być urodzony w Sinju, nienagannie się zachowywać, być moralny, szlachetny oraz poważany w mieście. Nie mogą się za nim ciągnąć „ogony” — rozwód, dług, pijactwo, awantury..., ponieważ wówczas Sąd Honorowy może go usunąć z organizacji rycerskiej. Wszyscy muszą potrafić dobrze jeździć konno oraz mieć z dziada pradziada, lub dostać od innego starszego rycerza, oryginalne ubranie, strój i broń, jak i ozdobną uprzęż dla konia. Wojownicy będą brnąć w wodę i dowództwo wybiera co roku dobrze sprawujących się rycerzy, którzy będą brać udział w turnieju. Trwa on trzy dni. Ostatni dzień zawodów jest najważniejszy i uczestniczy w nim w „zabytkowych” strojach. Zawody polegają na tym, że jeździec w pełnym galopie musi przebyć trasę 160 metrów (cooleruje się czas 12 sekund). Na końcu trasy, na wysokości 3,2 metra, wisi *alka*, czyli dwa pierścienie — większy o średnicy 13,3 centymetra oraz w środku mniejszy o średnicy 3,5 centymetra. Większe koło jest podzielone na trzy części. Trafienie długą piłką w środek warte jest 3 punkty, we fragmencie nad centralnym kołem 2 punkty, a poniżej tylko jeden punkt. Każdy rycerz odbywa trzy rundy, próbując zbierać jak najwięcej punktów. W czasie biegu nie może zgubić żadnej części ubioru, zbroi, broni czy dodatkowych ozdób. Jeśli któryś trafi w środek, z twierdzy strzela *maškula* — stara armata, gra orkiestra dęta, a rycerza witają owacje. Oczywiście zwraca



się z piłką w stronę wojewody, siedzącego w łoży VIP-ów z oficjela-
mi, prezydentem, premierem, ministrami, biskupem i wojskowymi,
opuszcza piłkę, a *alay-čanŕ* — dowódca — ogłasza wynik trafienia. Re-
gulamin jest bardziej złożony, a tradycyjni są nie tylko rycerze, ale cała
jednostka, czyli cała grupa giermków. Każdy rycerz ma swego poma-
giera, który również musi być starannie wybrany wedle całokształtu.
Musi być *krŕanŕ* lub *kuzan*, czyli szerokich pleców, silny. Powinien każdy
krok stawiać dumnie, w oczach mieć wesołą iskrę, dobrze, by miał
geste wąsy... Ogólnie, żeby się fajnie prezentował, a co najważniejsze
— nie bał się konia oraz miał głowę do dobrego wina. Każda rodzi-
na rycerza oraz jego giermka przygotowuje się tak, jakby właśnie ich
przedstawiciel miał wygrać. Muszą upiec przynajmniej jedno jagnię,
pokroić parę pŕsnuów, przygotować kilkaset litrów wina, narobić go-
łębów zawiniętych w liście winorośli, które my nazywamy *aramba-
ŕ*, ciast i tak dalej... Wszystko na imprezę. Jeden wygrywa, reszta
z uszykowanym jedzeniem jedzie do niego. A tam, jak to już bywa,
pierwsi zjawiają się ci z łoży VIP-ów i dziennikarze. Składają gratu-
lacje rycerzowi i jego bliskim. Ale wszystkim zależy jednak na przy-
gotowanych przysmakach — chodzi tu o pŕŕut, jagnięcinę oraz inne
specjały. Niektórzy z rycerzy mają własne konie, a innymi opiekuje się
Alkarsko dŕnŕtvo. Stowarzyszenie rycerzy dba o starą broń, tradycyjne
stroje rycerskie oraz zbiera fundusze na ich konserwację. W Singju jest
również hipodrom, na którym odbywają się zawody konne. Z drugiej
żół strony mieści się łornisko dla samolotów sportowych.

Oprócz Turków największym zagrożeniem dla Singja stały się w 1992
roku wojska serbskie, które zaminowały tamę na jeziorze Pentuko, kil-
ka kilometrów na północny zachód w kierunku Kuina. Rako Mladŕ,
serbski zbrodniarz wojenny, do niedawna poszukiwany listem goŕ-
czym wydanym przez Europejski Trybunał Sprawiedliwości w Hadze,
17 września 1991 roku zajął tamę i zaminował jej okolice. 30 ton ma-
teriału wybuchowego posłużyło do zaminowania samej tamy. Nieraz
ten fakt wykorzystywał w rozmowach o zawieszeniu broni... Aż do
czasu, kiedy po udanej chorwackiej akcji wyzwolenia Maslenicy za Za-
darem Serbowie zdecydowali się na wysadzenie tamy. Przepędzili ke-

*Na wysokości 3,2 metra
wisi alka, czyli dwa
piórczenie*

Ośmiornice i kalmary

Ośmiornicę można kupić obecnie w pierwszym lepszym sklepie w Chorwacji, tym bardziej jeżeli chcemy taką z Filipin, która czekając na naszą pekę w zamrażarkach, kruszeje już prawie rok. Ośmiornicę można także znaleźć na lokalnym rynku rybnym. W każdej miejscowości nad morzem jest miejsce, gdzie można nabyć ryby i inne owoce morza bezpośrednio od rybaków. W większych miastach najczęściej noszą one nazwę *peškarija* — z języka włoskiego lub po chorwacku — *ribarnica*. W małych miasteczkach najlepiej zapytać rybaków w porcie, gdzie jest miejsce, na którym rano sprzedają ryby. Są tam głównie rybacy oraz właściciele restauracji i konob, którzy wybierają co szlachetniejsze gatunki. Najczęściej rybacy już z morza dzwonią do stałych klientów i zawiadamiają ich o efektach swoich połowów. Jak jest mało ryb, to bazar pracuje krótko. W większych miastach jednak ryby są na stoiskach dłużej, nawet do 12 — wtedy to zazwyczaj rybarnice kończą pracę. Kto co sprzedał, to sprzedał. Po godzinie 10 ceny są obniżane, ale i jakość spada, tym bardziej jeżeli ryby nie leżą na lodzie lub w lodówkach. Na takich rynkach można kupić świeżą ośmiornicę oraz inne głowonogi. Świeże okazy mają białe oczy, na doryk ich skóra się matszczy i zmienia kolor, śluz ośmiornicy jest klarowny, a nie mętny. Aha — na rynku można spotkać i kuzyna ośmiornicy, zwanego *muzgavac* (*Eledone sp.*), dużo mniejszych rodzajów i wartości niż ośmiornica (*Seppia*). Różnica między nimi jest taka, że ośmiornice na ramionach mają dwa rzędy przyssawek, a muzgavac tylko jeden.



Ośmiornice można samemu złowić i to na kilka sposobów. Najpierw powiem, gdzie one występują. Otóż prawie wszędzie, oprócz miejsc, w których zasolenie jest niskie, czyli w estuariach i lagunach, gdzie woda słodka uchodzi do morza. Rzadko są też tam, gdzie dno jest piaszczyste i zamulone. Na chorwackim wybrzeżu trudno znaleźć miejsca, w których ośmiornic nie ma. Najczęściej występują jednak na skalistym wybrzeżu. Żywią się krabami, mięczakami oraz innymi głowonogami. Niejednokrotnie uprawiają kanibalizm, zjadając się wzajemnie. Preferują głębokości od 2 do 35 metrów. Wśród kamieni znajdują kryjówki, z których bacznie obserwują okolice. Nierzadko właśnie na wejściu układają białe nieporośnięte kamienie lub ustawiają muszelki przez siebie zjedzonych mięczaków. To jeden ze sposobów, jak je odnaleźć, jeżeli planujecie polowy z kuszą. Obok kryjówki często kręcą się także liczne pirkki (*Serranus scriba*) — małe ryby drapieżne (od 8 do 20 centymetrów) o wydłużonych pyskach, z ciekawym ubarwieniem w czarne, pionowe, klinowe paski od grzbietu do brzucha, który może być biały, a w kierunku głowy niebieskawy lub fioletowy. Te rybki czają się koło kryjówek, czekając na resztki z obiadu ośmiornicy. Jak już je opisuję, podpowiem tylko, że łatwo się je łowi na wędkę, bo są ciągle głodne i rzucają się na każdą zdobycz, jak gdyby się pod tym względem chciały upodobnić do ośmiornic.

Ale wracając do ośmiornic. Jak już taką upatrzyście, to należy oszacować jej wielkość. Tych poniżej pół kilograma nie wolno, a i nie ma po co, parząc okiem kucharza, łowić. Podarujcie życie również tej, która w kryjówce pilnuje jajek, znajdujących się w biało-żółtawych kokonach zaczepionych o skałę. To matka czuwa nad swoim potomstwem i szkoda skazywać je na śmierć.

Łowiąc z kuszą czy bez niej, najlepiej byłoby ośmiornicę wywabić ze schronienia na otwartą przestrzeń. Tu dopiero macie pole do po-



pisu. Ona jest żartoczna, ciekawska i lubi błyskotki, ale czym ją zainteresować i wywabić z domu — na to nie ma recepty. Może być to martwa rybka, krab czy muszelka. Trafioną kuszą czy zębraną ręką przez śmialków najlepiej jest od razu usmiercić nożem, przecinając układ nerwowy i to cięciem między oczy, które znajdują się tam, gdzie się schodzą ramiona i zaczyna workowaty tułów.

Inny sposób łowienia osmiornic jest bliższy wędkarzom. Mianowicie można je łowić wędką na martwą rybkę. Potrzebna jest mocna wędka, którą da się wykonywać dalekie rzuty ciężarkiem 100–150 gramów. Musicie mieć mocny kołowrotek i na nim żyłkę 0,35–0,45 milimetra. Zestaw jest prosty — na główną żyłkę wiążecie mocny kretek. Na nim lub poniżej umieszczacie kawałek białej, srebrnej, czerwonej lub złotej folii ze zwykłej reklamówki. Or, taki paseczek długości 15 centymetrów, który ciągnięty pobudzi ciekawość osmiornicy. Na kretku wiążecie kawałek przyponu z mocnej żyłki, ponieważ teren jest kamienisty, a kamienie ostre. Na przyponie powinien znaleźć się ciężarek, który się nie zahaczy w skalach, takie drzewko tyrolskie, a na końcu dobrze przymocowana twardsza rybka (amarel, bops, pandora) jako przywęta. Zestaw się zarzuca, zostawia, aby zatonał, i potem powoli ściąga do siebie. Kiedy się osmiornica rzuci, to zdobyczy nie puści łatwo, lecz nie obawiając się, nie będzie szarpaniny i ucieczek na bok. Poczujecie opór, jakbyście złowili gumowca. Jak puścić przywęta, zostawcie ją w tym miejscu — istnieją duże szanse na to, że się znów rzuci. Jednak przy wyciąganiu okazu musicie mieć pod ręką podobierzak. Jak poczujecie powietrze na powierzchni — ucieka. Podobnie, ale z ręki, bez wędkii, można łowić z łódki, ciągnąc przywęta za sobą, wiskując lub rzucając ją na wszystkie strony i w ten sposób czesząc dno, płynąc powoli. Te dwa sposoby są wystarczające dla turysty, który się

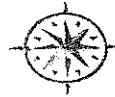


chce oko w oko spotkać z żywą, kontrowersyjną postacią o osmiu ramionach, postrachem z rybackich opowieści, a jednocześnie ostratio ulubionym pupilkim dzieci, które coraz częściej obserwują je w morskich akwariach. Ugrzyzenie głowonogów może być groźne, ponieważ mają otwór gębowy uzbrojony w chitynowe zęby w kształcie dzioba papugi. Z tysięcy żywych osmiornic, jakie miałem w rękach, ugryzła mnie tylko jedna, malutka. Pod tym względem groźniejsze są mątwy (*Sepia officinalis*) — to głowonogi mające mniejsze ramiona, pływające i produkujące dużo atramentu, dodawanego do czarnego ryżu (*mi rizado*), które spotkacie w prawie każdym menu. Mątwy łowi się kuszą, nurlując, mimo że dobrze się chowają, i maskują poprzez możliwość szybkiej zmiany kolorów, podobnie jak i osmiornica. Mątwą pod grzbietem ma grubą, miękką kość, którą wraz z wnętrznościami trzeba wyciągnąć w czasie patroszenia. Tę niżykość sprzedawano się w sklepach zoologicznych jako zabawkę dla piactwa, szczególnie dla papug, które sferowały sobie na niej dzioby.

Jak nam tak dobrze idzie z głowonogami, opiszę też jeszcze, jak złapać kalmary. Są to pelagiczne głowonogi, ciągle pływają w toni, ale nie prowadzą życia na dnie jak osmiornica lub mątwą. Kalmary też są drapieżne i żywią się drobnymi rybami. Turystom proponuję wędkarską metodę połowów, spinningiem. Czyli takim sprzętem, jakim się łowi szczupaka, sandacza i inne drapieżniki słodkowodne. Przywęta też jest sztuczna z wbudowanym ciężarkiem, który umożliwia dalekie rzuty i atrakcyjną pracę w morzu. Niech was nie zmylimy fakt, że te przywęty są w jaskrawych kolorach.



Takie mają być, wieloletnia praktyka to potwierdza. Zamiast haków w kształcie kotwiczek używajcie przynęty, którą nazywamy *skawica*, podobnej do woblera i mającej na końcu jeden lub dwa szereg ostrych igiełek bez zadziorów. Jeszcze jeden istotny szczegół — te przynęty muszą być pokryte materiałem i być fluorescencyjne. Kalmar (*Loligo vulgaris*) ma dziesięć ramion, z czego dwa łowne, bardzo długie i elastyczne z czepnymi przyssawkami na końcówkach, którymi łapie ofiarę i przyciąga do następnych ośmiu ramion. Dlatego w czasie łowienia przynętę zostawia się na jakiś czas w spokoju, tak żeby utonęła parę metrów, a potem się znów ściąga. Jak poczujecie szarpnięcie, nie jest potrzebne mocne zacinanie. To grozi tylko urwaniem macek. Potem następuje „pompowanie” przeciwnika w drugą stronę. Nawijajcie żyłkę jednostajnie i nie możecie pozwolić na luz. Potrzebna jest opisana taktyka, hamulca używajcie tylko wtedy, jeżeli jest w stu procentach sprawny i to tylko przy dużych okazach. Za wygraną możecie uznać moment, kiedy kalmara doprowadzicie na powierzchnię, wypompujecie wodę z syfonu i zaczerpnie powietrza. Przy podbieraniu i odczepianiu zalecam szczególną ostrożność, ponieważ kalmar w niekorzystnej sytuacji dla siebie może was oplotć trudno zmywalnym koncentratem atramentu. Tak więc wszystko wiecie, ale gdzie się wybrać na kalmary? Większe szanse mają ci, którzy łowią wiosną lub wczesną jesienią, a najbardziej tutejsi, którzy łowią w zimie, kiedy kalmary najbardziej pod wpływem do brzegu. Trzeba szukać głębokiej wody, 3 metry i więcej, blisko brzegu, gdzie zbiera się drobniaka. Dno powinno być porośnięte lub piaszczysto-żwirowe. Dobre miejsca to falochrony i jeśli jeszcze zobaczycie czarne plamy, oznaczaj to będzcie, że kros przed wami już tu łowił. Najlepszy czas na połowy jest pod wieczór lub wieczorem, ale w pobliżu musi być mocne źródło światła. W ten sposób wykorzystu-

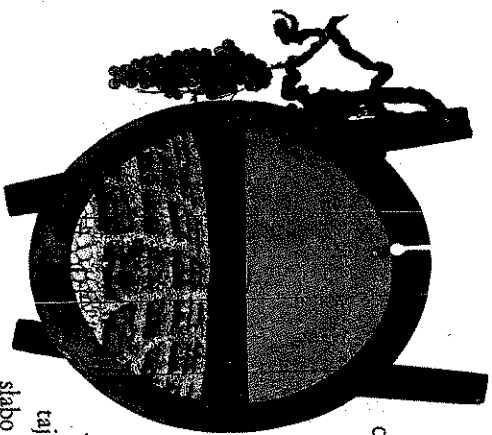


jęcie pozytywnie fototaksję, czyli ruch organizmów morskich do światła, i urwienie się sztucznej piramidy troficznej. Na światło zbiera się drobniutki plankton roślinny, za nim plankton zwierzęcy, który filtruje i zjada ten pierwszy. Potem większy plankton zjada tego, a rybki tego i tamtego, i tego pierwszego... a kalmary te rybki łowią z ciemności. Na szczycie jako „top predator” jest ten, co łowi kalmary. Wtamy na szczycie piramidy troficznej. Człowiek, turysta, wędkarz... jak to groźnie brzmi! Łowić można również rano, przed świtem. Nieraz się rano złowi i mątwę, najczęściej w kwietniu i maju. Czasami kalmar doprowadza przynętę do samego końca, jak i okoń, ale się nie rzuca. Wtedy się przed nim wykonuje ósemkę przynętą lub się ją zmienia. Można na nie polować także z łódki, ale wtedy używać trzeba ciężkiej ołowianej przynęty i łowi się je podobnie jak i dorsz w Batryku, tylko delikatniejszym sprzętem.

Kalmarom można dodać wartości na różne sposoby. Na grillu, smażone panierowane w głębokim oleju, na brudet, wedle receptury mojej lepszej połowy, faszerowane. Ja jednak przekażę wam przepis Zlaska, szypra łodzi badawczej Instytutu Oceanografii i Rybołówstwa w Splicie. Warunek jest taki, że kalmar musi być dopiero co złowiony. Na patelni rozgrzewamy oliwę i dodajemy sporo plasterów cebuli. Jak się cebula zeszkli, to na nią układamy niepatroszone kalmary, opiekamy z jednej i drugiej strony. Następnie, jak są już z wierzchu rumiane, nożem nacinamy je w miejscu, gdzie mają gruczoł z atramentem (taki srebrny woreczek). Tylko solimy i zalewamy szklanką wina. Dusimy 15 minut pod przykryciem. Gotowe, proszę siadać i się nie bić! Jak mawia Dino: „palcie liżać aż do kostek”.

A stworzy morskie muszki pływają trzy razy: w morzu, w oliwie i w winie.





Może to nie jest dobre miejsce, choć chyba każde miejsce jest dobre, by mówić o winie, szczepach i gatunkach, bo stanowią one nieodłączną część naszej egzystencji, ale pozwólcie, że wrócę jeszcze na chwilę do okolic Zadaru, a dokładniej do obszaru, który nazywa się Ravni kotari.

Zamieszkuje go liczni producenci win dobrej jakości. Jednak brak mi tutaj gatunków autochtonicznych, być może słabo się orientuję. Producenci są zorientowani na ogólnie znane odmiany, z których mają

dobre wyniki. Są to: merlot, syrah, cabernet sauvignon. Domowe gatunki reprezentuje w Dalmacji ogólnie dostępna Maraština, gdzie indziej nazywana też Rukarac lub lokalnie inaczej. Daje ona dobre, średnio- i wysokalkoholowe wino, które jest najlepsze jak ma rok lub dwa. Z czarnych win w tym regionie znajdziecie mocno barwną Plavinę (granatową). Duża chorwacka firma na tych terenach, między innymi Benkovic a Stankovci, ma setki hektarów gatunków pochodzących z południowej Francji, z których robią najbardziej znane chowackie rosé — schłodzone do 12–14 stopni idealnie pasuje do lekkich dań. Wielkie degustacje win często organizuje się w mieście Stankovci, gdzie budowany jest Dom Wina.



nijski batalion obserwatorów UNPROFOR-u, ogólnie znanych jako niebieskie helmy. Chorwaci przygotowali w pośpiechu akcję ofensywną odbicia ramy. Niemcy nie zdążyli, na czas i Serbowie 28 stycznia 1993 roku o godzinie 10:15 odpalili cały materiał wybuchowy. Wtedy się już wycofali na bezpieczną odległość. Tamna w wielu miejscach była uszkodzona i zaczęła przeciekać. Stan wody był alarmowy. 460 miliónów metrów sześciennych miało zaropić tereny wokół Sinja. Wbrew rozkazom z centrum UNPROFOR-u na tamę przedostał się angielski oficer Mark Nicholas Gray, który otworzył nieuszkodzoną śluzę, aby zmniejszyć nacisk wody na tamę. Uratował tym samym Sinj i okolice. Już w czasie walk z Serbami chorwaccy żołnierze z ciężkim sprzętem zaczęli tamować upływ wody. Akcja trwała dwa dni, uratowano 140 kilometrów kwadratowych terenu.

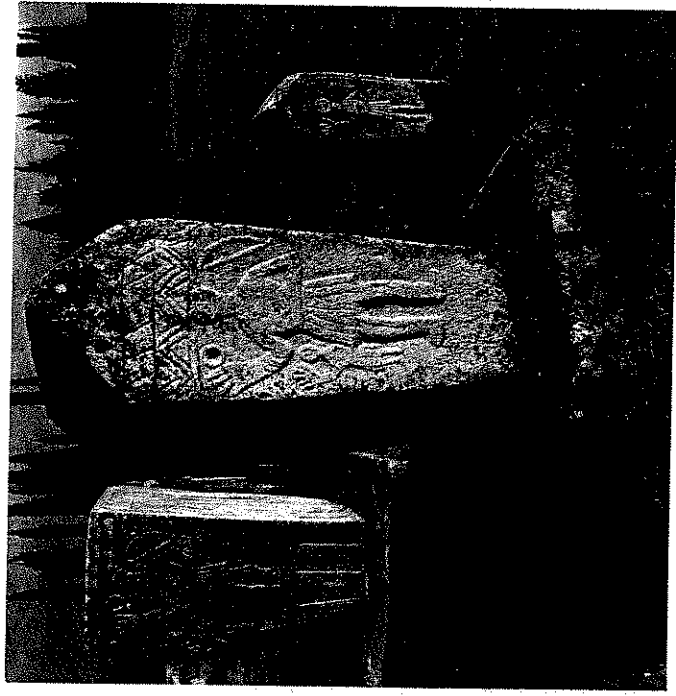
Przed zalaniem w 1958 roku w miejscu jeziora znajdowało się koryto rzeki Cetiny, w którym leżało kilka wiossek i dużo młynów. Niedaleko skrajni jeziora, na zboczach góry Dinara, znajduje się źródło Cetiny. Jest tam duża jaskinia z przelewającą się, kryształicznie czystą wodą.

Jeszcze trochę na zachód znajduje się bogate w dziedzictwo etnograficzne małe miasteczko Vrljika. Pierwsze z nich to atrakcyjny strój ludowy. Jeden z najbardziej ozdobnych w Chorwacji. Nie chciałbym was obciążać detalami, pozwólcie jednak, że przedstawię tylko jeden element związany z drugim skarbem. Chodzi o to, że mężczyźni mają ozdobną kamizelkę, która kiedyś pełniła funkcję zbroi. Na piersiach w materiał kamizelki są wszycie różnej wielkości metalowe kule, których zadaniem była ochrona właściciela od uderzeń naboju, odłamków, szabel, podobnie jak współczesne kamizelki kuloodporne. Gdy minęły lata zagrożeń i kule straciły na praktycznym znaczeniu, zaczęto wyrabiać je ze srebra i bogato zdobiono. Oprócz tego mężczyźni nosili pasy skórzane, też obite metalem, a za nie zatykali jatagany i broń palną. Drugie dziedzictwo jest natury niematerialnej. Bardzo znane jest *wijajsko kolo* — taniec ludowy, w którym, między innymi, specjalny efekt ekspresji rytmu nadawał dźwięk, jaki wydawały *zolei* — metalowe kule na kamizelkach mężczyzn, tym bardziej że się to kolo często tańczyło na sucho, bez muzyki i instrumentów. Brzmienia nadawał

rytm tańca i na odwrót, ponieważ dźwięk wydawał zwir, na którym się tańczyło oraz ozdoby metalowe na ubraniach. Każda wioska miała oczywiście oryginalną choreografię.

Imotski. Wróćcie na chwilę do Trilja i na tym znanym już skrzyżowaniu pojedźcie w prawo, czyli na południowy wschód, do Imotskiej Krainy. Jedźcie przez górskie okolice, gdzie ludzie zajmowali się niegdyś wyłącznie hodowlą owiec i kóz. Obecnie widać tu ładne nowe domy — owoc ciężkiej pracy mieszkańców w krajach zachodnich, którzy każdą markę czy każdego dolara oszczędzali, by móc wrócić do domu i godnie żyć z emerytury. Ich dzieci urodzone w Los Angeles, Ottawie, Berlinie i Monachium, odchowane w smogu i na mleku ze sklepów Aldi czy Kaufland, nigdy nie rozumieją pragnień i tęsknot rodziców. Gdzie jest ich trzeciwiasta Alma Mater? Dlaczego chcą wrócić między skały, gdzie nie ma garści ziemi, a wilki są prawie zwierzęciem domowym? Chyba trzeba było przeżyć te głodne, ciężkie, ale i tak piękne dzieciństwo wypełnione nieskazitą radością zdrowej codzienności. OK, większość zbudowała sobie domy nad brzegiem morza, w których spędza i tak krótkie wakacje, a w góry jedzie, żeby zrozumieć, dlaczego mają taki zacięty genotyp, dlaczego ich dzieci lubią się bawić kamieniami oraz dlatego, że się mogą wyspać, że nadal wino ojca jest najlepsze, a dzieci zajadają się domowym chlebem, popijając zsiadłym mlekiem. Na kolację matka naszykuje *polje*, jeden z najprostszyc sposobów przyrządzania ziemniaków. Kartofle trzeba umyć, pokroić wzdłuż na połówki. Ułożyć na blasze skórką w dół, z wierzchu posolic i upiec. Ziemniaki są gotowe, kiedy się ich miąższ zrobi na powierzchni czerwony i przypieczony oraz trochę „nadmuchany”. Gotujące pole podaje się ze słonym tartym serem lub masłem.

Na drodze do Imotskiego natraficie na starochorwacką nekropolię. Przecina ją asfaltowa droga. Rozpoznać ją po stećkach. *Stećak* to średniowieczny pomnik nagrobny, najczęściej monolitowy, zdobiony kamień. Występuje na terenach Chorwacji, Hercegowiny, Bośni i Czarnogóry. Zarejestrowano ich około 66 tysięcy. Były tworzone od XIII do



XV wieku włącznie. Są to pionowe, duże kamienie różnego kształtu oraz leżące płyty. Wszystkie mniej lub bardziej uatrakcyjnione rzeźbami, które odgrywają rolę ozdobną oraz symboliczną. Na prawie wszystkich widnieją krzyże oraz inne detale informujące, w jaki sposób żył pochowany. Z symboli najczęściej występuje kwiat lilii jako metafora męki Jezusa oraz sama postać Chrystusa. Bardzo często wyrzeźbione są uzbrojone postaci piechura na koniu lub tylko ich broń, co oznaczało, że chodziło o rycerza... Niektóre z płaskorzeźb stećków nazywa się korytami. Są to płaskie, wyżłobione, kamienne płyty. Powstałe koryto, zdaniem archeologów, miało za zadanie zbieranie deszczówki dla nieboszczyka (czyli nawiązywało do zwyczajów pogańskich). W obrzędzie chowania prawosławnych Serbów i Czarnogórców nadal zachował się zwyczaj przynoszenia na pogrzeb smakołyków, tradycyjnych dań, które zostawia się na grobie razem z kwiatami. Ma to być jedzenie dla umarłego, zanim nie trafi do nieba. Chyba jednak trafił tam zwykle głodny,

*Stećak to
średniowieczny
pomnik nagrobny*

Na ryby z kuszą

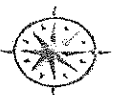
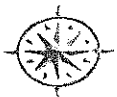
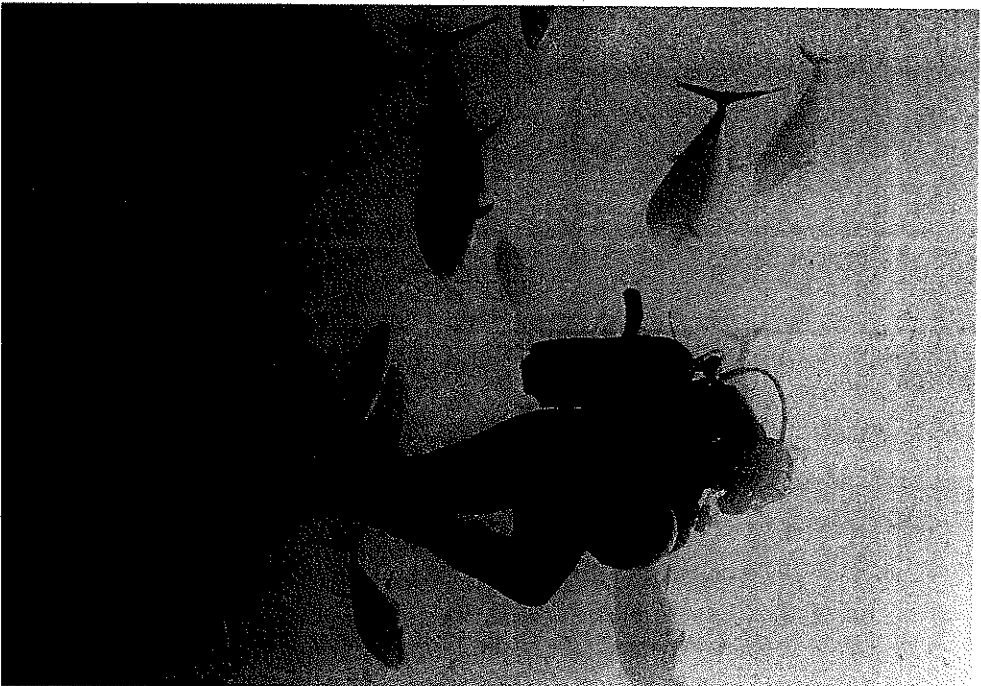
Sportowe połowy ryb w chorwackiej części Adriatyku obejmują nie tylko wędkarstwo, ale też podwodne połowanie. Łowienie ryb za pomocą kuszy jest tu bardzo popularne, podobnie jak i we wszystkich pozostałych krajach basenu Morza Śródziemnego. Ten sposób łowienia zalicza się do dyscyplin sportu — od dawna funkcjonują kluby, a w każdy weekend odbywają się zawody. Aby osiągnąć dobre wyniki, potrzebne jest doskonałe przygotowanie psychofizyczne.

Łowiectwo podwodne uprawia się, nurkując na bezdechu, czyli bez sprzętu, który umożliwia dłuższe przebywanie pod wodą. Sprzętem najczęściej używanym do nurkowania i połowu są: maska, rurka, ubranie z pianki czarnej lub moro, płetwy, pasek z ciężarkami, latarka oraz nóż i kusza.

Kusze dzieli się wedle sposobu wyrzucenia strzały — harpana lub trójzębu. Najczęściej występują takie z naciaganą gumą albo pneumatyczne (na sprężone powietrze). Kusze różnią się też długością — od 25 centymetrów na powietrze do prawie 1,3 metra na gumę. Jakiej kuszy będziecie używać, zależy od wybranego sposobu połowu oraz od rodzaju spodziewanej zdobyczy.

Podstawowe techniki ogólnie można podzielić na: skradanie się, zasadzkę oraz połowanie po dziurach, w skalach. Skradanie się jest bezpieczną techniką i odpowiada nurkom z mniejszą kondycją. Wymaga jednak dużej wiedzy o zachowaniu ryb, trwania prawie w bezruchu i dużej koncentracji. Nurk pływa lub przesuwa się przy samym brzegu, po powierzchni wody i skrada się, wypatrując ryb. Latem na takie połowy nie ma szans, więc trzeba się na nie wybrać raczej zimą

i to w czasie falowania, kiedy ryba żeruje przy brzegu i z powodu zmęczenia wody jest mniej uważna. W ten sposób łowi się labraksy, dorady, mugile, salpy i inne przybrzeżne gatunki. Zasadzka to technika wymagająca kondycji i techniki. Polega na tym, że nurk zanurza się w miejscu, gdzie spodziewa się ryb. Nieraz na głębokości poniżej 30 metrów. Chowa się za kamień, kieruje kuszę w przód i czeka na pojawienie się ryby. Sprawa polega na tym, że ryby w pierwszym



momencie chowają się, a potem z ciekawości podplwają zobaczyć intruza będącego w bezruchu. Najpierw oczywiście pojawiają się małe ryby. Nurek trwa w bezruchu i czeka, aby się zbliżyły na odpowiednią odległość te duże. Niektórzy z chłopaków wytrzymują i kilka minut pod wodą. Jest to bardzo niebezpieczny sposób, bo czasami może zabraknąć tlenu do powrotu na powierzchnię. Wielu nurków przekracza swoje możliwości i źle kończy, czekając na zdobycz życia. W ten sposób łowi się kielce, dorady, seriole i inne ryby z głębszych partii akwenu.

Trzeci sposób jest dla takich, których odwaga szeroko wychodzi poza granice rozsądku. Ci używają krótkich kusz i latarek. Polować kuszą wolno tylko w ciągu dnia, a i latarkę można używać wyłącznie w ciągu dnia. Właśnie ci nurkowie zdobywcy szukają pod skałami, w podwodnych jaskiniach, wrakach. Łowiąc w ten sposób, trzeba głęboko zanurkować, wejść do ciemnej grotty, rozpoznać rybę, oddać strzał i wy dostać się z grotty wraz ze zdobyczą. Takie osoby rozpoznać można po podartych piankach na kapturze i plecach. Każdy nurek musi mieć czerwono-białą bojkę sygnalizacyjną. Nurkując obok zaczepów lub do grot, nie wolno się wiązać.

Uwaga! Kusza jest bardzo niebezpieczną bronią. Do polowu wymagane jest pozwolenie, które można wykupić w kapitanatach portu, klubach nurków lub sklepach ze sprzętem. Wazne na dzień kosztuje 8, trzy dni — 20, siedem dni 40 oraz trzydziści dni 95 euro. Zapytajcie tam również o wymiary ochronne oraz o miejsca, gdzie nie wolno łowić.



ponieważ bezdomni i biedni od razu się częstowali. Współcześnie służby cmentarne rozdają lub usuwają jedzenie, aby pozbyć się zwierząt.

Niestety, w czasie ostatniej wojny, szkodliwi przedstawiciele sił międzynarodowych zabierali sobie te płyty w transportach wojskowych, których nikt nie sprawdzał na granicach, do domu, do ogródków. Najwięcej z Bośni, do tego nawet stopnia, że kraj ten stara się teraz odzyskać stracone pomniki.

Już niedaleko do miasteczka Imotski, posadowionego w górach ponad swoimi terenami. Imotskie pole zaczyna się położonym od strony południowo-wschodniej sztucznym jeziorem. Na północy, z gór, wybija rzeka Vrtijka, którą zaliczyć można do ponornic. *Ponornice* — tak się u nas nazywa rzeki, które częściowo płyną pod ziemią, wśród skal, aby gdzieś, w jakimś miejscu wycie się kilka kilometrów na powierzchnię, znów zniknąć i jako nowa rzeka wybieć w innym miejscu. Jak wspominałem, na górze, powyżej „długiego pola”, częściowo znajdującego się w Hercegowinie, usadowiło się miasto Imotski. Historycznie główne miasto skupu tytoniu sadzonego w Hercegowinie, obecnie będące w stagnacji. Kiedyś dobrze żyło z handlu, ponieważ znajdowało się przy ruchliwej drodze, a i tereny są żyzne w związku z łatwym dostępem do wody. Na zboczach i terenach płaskich sadzono winorośli. To jedyna uprawa, która od czasu do czasu zmorywuje chłopą do założeń gumowców. Oczywiście trzeba zrobić dla siebie i rodziny zapas wina. Jeżeli go będzie za dużo, to się je łatwo sprzeda, jest dobre, bo robione dla siebie.

Ostatnio byłem w pobliskiej wiosce i w dyskusji z miejscowymi chłopakami dowiedziałem się, że nikt z nich już dawno na polu krowy nie widział. Nie oplaca się, nie ma komu robić. Wszyscy kombinują, jak by tu inżynierem zostać... Wyprowadzają się do dużych miast. Turystycznie Imotski jest znany z Jeziora Niebieskiego i Czerwonego. Aby odwiedzić te dwa ewenementy geologiczne, z którymi związane są liczne legendy, trzeba przejechać samochodem przez samo centrum miasta. Na wschodnim krańcu miejscowości traficie na parking przy drodze do większego jeziora — Niebieskiego.

Jezioro Niebieskie czasami nazywa się też Granatowym (Modro jezero). Nazwa pochodzi od rzeczywiście granatowego koloru wody. Jest jed-

nym z najładniejszych jezior krasowych. Stan wody w takich zbiornikach ciągle się zmienia. W wyjątkowo suchych miesiącach letnich, bez opadów, co zdarza się mniej więcej co 10 lat, woda całkiem zanika. Wtedy na dnie tego jeziora można grać w piłkę nożną. Jednak najczęściej laren wody jest dużo i można się kąpać. Oczywiście pracownicy imoskowania zrobili drogę w lejkę do samego dna jeziora. Jadąc, napotkacie liczne punkty z widokiem na jezioro. Niedaleko od Granatowego znajduje się Jezioro Czerwone. Bardziej surowe i stronne. Nazwę i kolor zawdzięcza ono czerwonym skałom, jakie tworzą wąwóz aż do powierzchni wody. Te skały bogate są w boksyt, który nadaje im specyficznego koloru. To jezioro, też krasowe, w przeciwieństwie do Granatowego, nigdy nie usycha. Prowadzono liczne próby określenia jego głębokości, ale to nie jest prosta sprawa. Rzeczywiście pośrodku jest dno w kształcie kopca, lecz naokoło znajdują się dwa syfony prowadzące, jak na razie, nie wiadomo dokąd. W czasie ulew wodę z jeziora oznaczano farbami, żeby sprawdzić, gdzie wybieje, ale w pobliżu nie zamortowano jej ujścia. Tylko raz farba pokazała się na Vrnji, w morzu. Nie wiadomo, ile kilometrów pod ziemią pokonują rzeki krasowe, ale wiadomo, że takie jeziora mogą być tylko swoisty „wentylami” do regulacji ciśnienia wody.

Imoskowanie produkują świetne wina. W Chorwacji znani są z białego wina Kujundža, które jest trochę surowe, tak że do produkcji finalnej niektórzy dodają i 10% innych szczepów, dla dodania aromatu. Połgądy na ten temat są mocno podzielone, nawet pod jednym dachem. Z win czerwonych znane są szczepy lokalne Trnjak i sprowadzony niegdyś Vranac dający znamienity, rubinowy kolor.

Żeby dojechać do Vrgoraca, trzeba wjechać w Imoskie pole, przejechać na drugą stronę, mostem przejść przez Vajlikę i skierować się na południe, w góry, poprzez miasteczko Zagvozđ, na autostradę.

Vrgorac. Autostradą można dojechać niedaleko Vrgoraca, najdalej wysuniętego miasta na południowy wschód w rejonie splickim. Vrgorac nazwę zawdzięcza staremu miastu i twierdzy znajdującej się na górze, a dopiero później u jej stóp powstało miasteczko. Z powodu

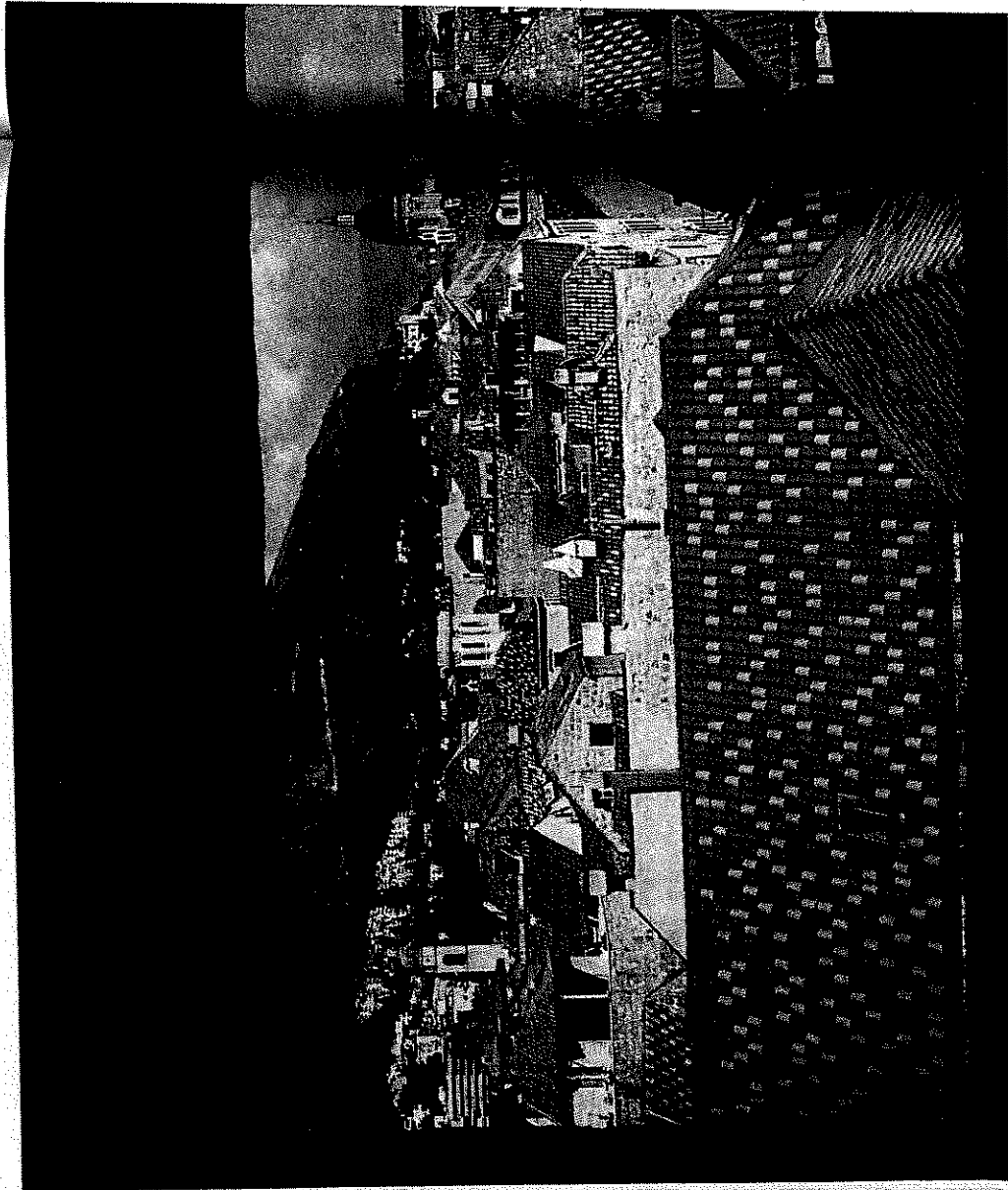
strategicznej lokalizacji kolejni władcy umacniali mury obronne i fortyfikacje, z których do dziś zachowało się siedem prostokątnych wież. Oprócz nich i ciekawej historii Vrgorac słynie jako miasto urodzenia jednego z najlepszych chorwackich poetów. Tin Ujević przyszedł na świat w jednej z tutejszych wież, gdyż tam właśnie znajdowało się mieszkanie jego rodziców. Został zapamiętany w Splicie, Belgradzie, Sarajewie, Zagrzebu i Paryżu jako jeden z najlepszych chorwackich pisarzy, intelektualista, w czym mu nie przeszkadzał praktykowany sposób bycia i picia ówczesnej bohemy.

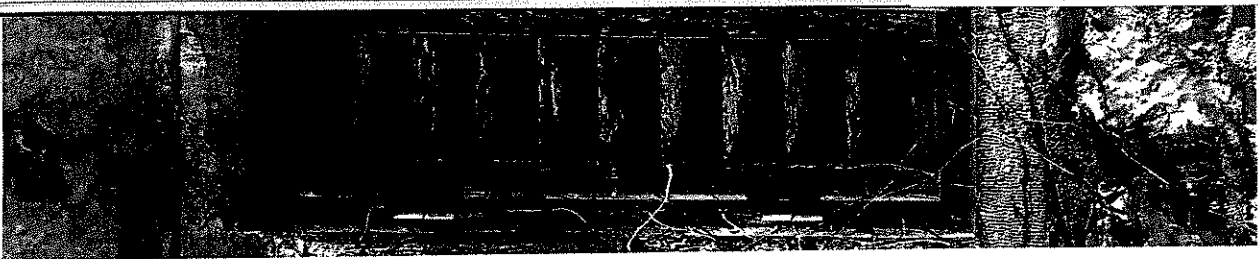
Vrgorac we współczesnej Chorwacji znany jest jako region, w którym produkuje się dobre wina oraz jako zagłębie truskawkowe. Dojeżdżając do Vrgoraca, będziecie przemieszczać się wzdłuż granicy z Hercegowiną. Na międzynarodowym przejściu granicznym Creni grm możecie przejść do miasta o nazwie Ljubuški. W latach 90. było ono znane z ciekawego rekordu — co dziesiąty mieszkaniec miał samochód marki Mercedes. Stamtąd jest już rzut beretem do centrum maryńskiego Medugorje, dokąd corocznie napływają miliony pielgrzymów, aby zobaczyć miejsce, gdzie się dzieciom ukazała Matka Boska. Za Vrgoracem, dalej na południe, możecie pojechać w kierunku pety Adriatyku, czyli do Dubrownika. Proponuję wybrać drogę nad morzem.



Na samym południu

JADĄC OD MIASTEZKA GRADAC JADRANKĄ na południe lub jak to Dalmatyńczycy często określają „w dół”, dojedźcie do Zatoki Žrnovnica. W tym miejscu kończy się Riwiera Makarska i zaczyna Riwiera Dubrownicka. Mniej więcej w tym miejscu znajduje się również administracyjna granica żupanii dubrownicko-neretwańskiej — obszaru najbardziej wysuniętego na południe. Choć fizycznie wąski, skrawek ten jest, jak i całe nasze wybrzeże, ciekawy z różnych względów. Od strony północnej obwarowany wysokimi górami, na których biegnie granica z Bośnią i Hercegowiną. Dalej, za Dubrownikiem i Cavratem, w górach i na półwyspie Prevlaka, znajduje się także wąski pas graniczny z Czarnogórą. Te wysokie góry w jednym miejscu są przzerwane doliną rzeki Neretwy, która wpływa do Adriatyku, tworząc w stroneń ujęcia szerokie rozlewisko, fachowo nazywane deltą. Po pracach melioracyjnych niektórzy z nas obszar ten nazywają chorwacką Kalifornią. Nieorientowani nie wiedzą, że „Kalifornia”, taka jaką znamy obecnie, powstała dzięki ich dziadkom oraz innym imigrantom: Włochom, Francuzom, Hiszpanom, którzy płynąc przez ocean, często nie zabierali niezbędnych rzeczy, ale zawsze mieli pędy swej ulubionej winorośli, mające dawać „ich” wino. Nieco przed deltą, a na wysokości portowego miasta Ploče, jeszcze w skalistych górach, znajdują się ciekawe Jeziora Bacinśkie.



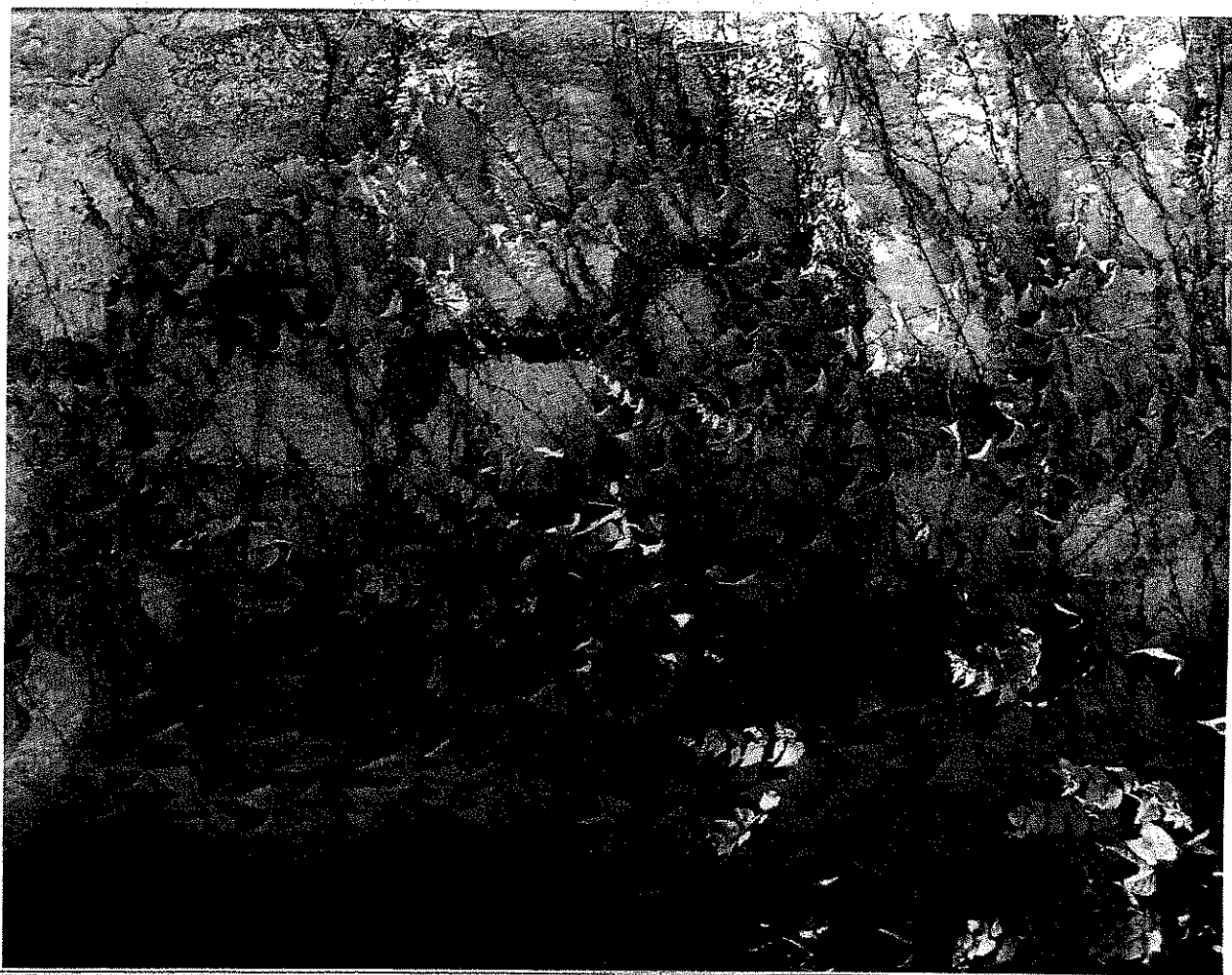


Za rozlewiskiem Neretwy znów wyrastają góry i jeżeli chcecie się dostać bardziej na południe, będziecie musieli opuścić granicę Chorwacji, zatrzymać się w Bośni na kawie i zakupach, a po kilku kilometrych znów wejść na teren Chorwacji.

Dziwić może dość oryginalny kształt Chorwacji. Skąd taka „kiszka” na mapach i w atlasach? Czyżby spowodowane to było podziałami historycznymi i politycznymi? To nieco dłuższa historia, przynajmniej na pół litra schłodzonej polskiej czystej.

Patrząc dalej na południe, wzroku nie można oderwać od turkusowego koloru żarłoki, w której znajdują się hodowle szlachetnych ostryg i omulków, oraz stromych, porośniętych zboczy półwyspu Pelješac. Nieopodal jest miejsce, gdzie Pelješac łączy się z kontynentem. Na tym małym obszarze znajdują się dwie starożytne miejscowości, gdzie czas się prawie zatrzymał. Są tam mury obronne, twierdze, niewielki port, tawerny, przez które można się dostać dalej na Pelješac. Jest to obszar szczególny w każdym centymetrze, gdzieś gdzieś dziki, nieknięty jeszcze ludzką ręką, z przepięknymi widokami. Teren, na jakim powstają, według znawców, najlepsze chorwackie wina. To tak, by pobudzić wyobraźnię... Gdy ktoś już raz stanie na półwyspie Pelješac, zostanie natychmiast zahipnotyzowany pięknem, zapachami, widokami i oczywiście wspomnianym już winem. Jedynym rozsądnym powodem, żeby opuścić to czarujące miejsce, jest odwiedzenie Dubrownika. To miasto twierdza, port, legenda, jeden z symboli Chorwacji. Nawet przeciwny Amerykanin wie, że jest taki Dubrownik i że powinno się go zwiedzać z pokładów drogich cruiserów (niektórzy tylko nie wiedzą, gdzie jest — na Florydzie czy na Kubie?).

To piękne białe miasto, o wysokich wapiennych murach, było przez wieki stolicą niepodległego prężnego państwa, centrum średniowiecznej dyplomacji, nauki, sztuki, żeglugi i handlu. Dubrownik zawsze był kąskiem, na który ochotę miały światowe mocarstwa z tamtych czasów. Przetrzył Bizancjum, Saracenów, Wenecję, imperium osmańskie i inne, aż do początku XIX stulecia, kiedy to Napoleon Bonaparte z Korsyki zaczął z Francuzami zmieniać sytuację w Europie i „roztra-



pół miasta znalazło się w morzu. Dzieła dokonczyli, doszczętnie niszcząc miasto, Awarowie w 614 roku.

Na samym południu chorwackiego wybrzeża na warcie stoi, a w zasadzie leży, półwysp Prevlaka. Od wieków znajdują się na nim obiekty wojskowe. Jednak po ostatniej wojnie jest to obszar zdemilitaryzowany, otwarty dla zwiedzających.

Zeby was nie wprowadzić w błąd, najbardziej na południe wysuniętym obszarem żupanii dubrownicko-neretwaskiej jest nie tylko pas pomiędzy morzem i wysokimi górami oraz półwysp Pełješac. Są tutaj też i wyspy, z których najbardziej znana to Korčula z miastem Korčula, nazywanym też małym Dubrownikiem. Tu urodził się Marco Polo.

Dalej mamy wyspę Mljet — jej połowę stanowi park narodowy z morskimi oczkami, jeziorami morskimi i dziesiątkami małych wysp. Patrząc jeszcze dalej, mamy Wyspy Elafickie i daleko w morzu Lastovo, dla którego magiczna liczba to 46, o czym napiszę trochę dalej. Wszystko to jest zakotwiczone w błękitnym, czystym morzu, o którym znany oceanograf Jacques-Yves Cousteau w roku 1978 powiedział, że jest najbardziej czyste oraz że ma największą widoczność w basenie Morza Śródziemnego. Na całym tym obszarze mieszka mniej niż 130 tysięcy osób.

Pierwszą częścią powyższego obszaru od strony morskiej jest kanał Neretwy. Nazwę otrzymał od wpływającej do niego rzeki o tej samej nazwie. Bez względu na nazwę kanał Neretwy jest długą zatoką, z północnej strony ograniczony linią brzegową kontynentu, a z południowej półwyspem Pełješac. Bardziej na południe, już na wysokości ujścia Neretwy do morza, znajduje się obszar Malo more (Morze Małe), jeszcze dalej na południe znajdziemy Zatokę Malostoińską — wąską i długą, która kończy się w miejscu, gdzie półwysp Pełješac łączy się z lądem.

Cały ten obszar wodny jest bogaty w ryby i mięczaki ze względu na oddziaływanie wody słodkiej i mieszanie żywnych wód z wodą morską. Wędkarze znajdują tutaj pole do popisu. Jednak do żeglowności, moim zdaniem, można znaleźć ciekawsze miejsca. Cała zatoka jest wystawiona na burę i tramontę, a wiele problemów stwarza również

biać", dopóki się nie ochłodził pod Moskwą. Jednak od tamtych czasów Dubrownik już nie przoduje w handlu i dyplomacji, ale wciąż ma ducha wolności, który go nigdy nie opuszcza. Na mapach z małą skalą Dubrownik wydaje się ostatnim miastem na południu chorwackiego wybrzeża, ale tak nie jest. Na południowy wschód od Dubrownika znajduje się ciekawy obszar o nazwie Konavle. Spróbujcie sobie wyobrazić widok wcale nie tak dawny, wiejski, gdzie starsze panie przed domem luskają groszek, bób czy skubią kurę. Podobnie nie tak dawno temu na Konavliach przed domem siedziały kobiety i z kokonów motyli zwijały jedwabne nici, a potem na krosnach wyrabiały luksusowy jedwab. Wiele jest tam ciekawostek, na przykład taniec ludowy *lindo*, czy miasteczko Cavtat, oblegane przez turystów cały rok. Niedługo, za czasów rzymskich, zajmowało 3. miejsce pod względem wielkości na terenach dzisiejszej Europy. Silny port Epidaurum liczył 40 tysięcy mieszkańców. Niestety w IV stuleciu n.e. po wielkim trzęsieniu ziemi

Panorama
Dubrownika



Cavtat
.....
42°58'43" N
18°22'65" E



Plóče

43°05'00" N

17°43'44" E

Lokalny wiatr o nazwie *peljéak*, który wieje z południowego wschodu i tworzy wysoką, krótka falę. Częste i mocne są prądy powierzchniowe o zmiennym kierunku. Nie ma się też za bardzo gdzie przed nim schować, no może z wyjątkiem bardzo uroczego miasteczka Trpani na północnym wybrzeżu półwyspu Pelješac lub w Plóče. Jeżeli zagna was do Plóče, napotkacie tam morską stację benzynową, kapitanat portu, sklepy, ambulatorium, urząd celny oraz gabinet weterynaryjny. Na Morzu Małym położone są liczne wysepki, jednak stąd do samego końca Zatokii Malostonskiej występują też pływający oraz mnóstwo hodowli omulków i ostryg, poprzepłatanych sznurami zawieszonymi między bojkami. Jeżeli jednak znajdą się tacy, którzy na przykład mieliby ambicje wypłynąć kilka kilometrów w głąb przestrzeni morza Bośni i Hercegowiny, niech nie poruszają się tam w nocy. Istnieje duże ryzyko „wpasowania” się w farmy młeczaków, które najczęściej nie są oznakowane.

Ale zacinajmy od pierwszej zatoki na lądzie w drodze na południe: to Żrnovnica. Swoje wielo-, dwu- czy jednośladowe pojazdy najlepiej zostawić na parkingu służącym też jako punkt widokowy i miejsce odпочzynku kierowców, z prawej strony Magistrali Adriatyckiej. Nieco dalej na południe znajduje się kamienista dróżka do zatoki. Zejście do brzegu nie wymaga sprzętu alpinistycznego, ale porządnych burów i przede wszystkim chęci. Na samym brzegu znajduje się uście wody słodkiej, a obok młyn wodny, który już jest nieczynny. Sama nazwa zatoki wskazuje na fakt, że tutaj od dawna znajdował się młyn, ponieważ *žmo* to po chorwacku ziarno. Na chorwackim wybrzeżu, u podnóżu góry Velebit jest zatoka o tej samej nazwie. Tutaj także wybija woda słodka, a nigdzie na tym miejscu działało dzewięć młynów.

Niedaleko Splitu znajduje się miasteczko Żrnovnica, które swą nazwę odziedziczyło po znajdujących się tu licznych młynach. Należy też wspomnieć, iż w naszej zatoce istnieje źródło wody słodkiej, która wybija z morskiego dna z 40 metrów głębokości. Zatoka ta jest stworzona dla wędkarzy i nurków. Wędkując przy dnie systemem pater noszter lub z przyponem i ciężarkiem przelotowym, można się spodziewać brania ryb prążnowatych, takich jak dorada, pandora, dubieli, morlesz prążnowaty oraz węgorz, konger, plastuga, a nawet drętwa (uwa-

ga kopia... prądem). Wędkarze lubiący metodę spławikową powinni oczekiwać brania kilku gatunków mugili, salp, obiad, bopsów, belon, korysa i innych gatunków, które żywią się w toni. Bardziej ambicjni miłośnicy wędkowania, którym się marzą połowy drapieżników spinningiem, niech spróbują przechytrzyć labraksę, barakudę europejską, makrelę, ostroboka, a nawet i pelamidę.

Co do przynęt — można przywieźć ze sobą sardyńki, kłupnego kalmara albo na miejscu postarać się nabierać omulki czy inne męczaki. Spinnigowcom polecam mniejsze i większe gumki, woblerki od 5 do 15 centymetrów, niebieskie i zielone, wyglądem przypominające szprotki (niewędzone) i uklejki. Dno jest kamieniste, tak więc trzeba się liczyć z tym, że nieraz zerwiecie haczyk z przynętą, no i możliwe, że ponieście wiele innych strat. Ale to nic, w końcu jesteście na wakacjach.

Miłośnicy nurkowania też będą mogli sobie popatrzeć na ciekawostki. Zawansowani mogą wyruszyć z bazy, która się mieści w niedalekim miasteczku Gradac. Można się spodziewać zobaczenia dużych ławic ryb, różnorodnych małży i muszlelek, kolorowych ścian i gąbek oraz innych cudów morskich. Ci z towarzystwa ABC mogą oprócz A — maski, B — rurki, C — płetw, zabrać kąpielówki oraz cienkie trzymilimetrowe pianki, ponieważ woda słodka jest często o kilka stopni zimniejsza od morskiej. Powinno się wziąć ze sobą bojkę sygnalizacyjną, żeby się uchronić od przygody z motorówką bądź rybarką siecią.

Kto nie będzie miał szczęścia z rybami, nie znaczy, że zostanie głodny. Jeżeli się trochę postara, nabiera na kolację wyszarżajaco dużo omulków. Dalej na południe linia brzegowa jest stroma i niedostępna aż do portu Plóče. Wszędzie są ostre wapienne skały i skąpa roślinność — gdzieś tam tylko cyprysy i sosny.

Ale niedaleko stąd, nieco dalej na południe, wśród tego surowego, prawie księżycowego krajobrazu, czeka was miła niespodzianka, cud przyrody. Wśród skalistych gór zobaczyć można dolinę, a w niej „zestaw” jezior. Linia brzegowa — jak na Mazurach — porośnięta szuwarami, woda koloru zielonkawego, wszędzie naokoło przyjemny, świeży zielony kolor i przepiękne wysokie topole. Są to Jeziora



Bacińskie. Znajdują się one w polowie drogi ze Splitu do Dubrownika, 2,5 kilometra na zachód od portu Ploče. Zbiorową nazwę zawdzięczają staremu miastu Baćina, które w historii było fortyfikacją na strategicznie ważnym miejscu, a zostawiało wyludnione wiele razy w czasie różnych wojen. Sześć jezior jest ze sobą połączonych (Crnišev, Sladinac, Očiuša, Podgora, Plitko i Šipak), a jedno — Vrtnik — oddzielone. Woda w nich jest słodka, mimo że mają podziemne połączenia z morzem. Na skarpach okolicznych gór występują liczne źródła wody pitnej, które zasilają jeziora. Z największego z tych źródeł w wodę pitną zaopatruje się miasto Ploče, jak i jego okolice. Jeziora są hydrologicznie oddzielone od innych słodkowodnych zbiorników, co ma wpływ na ich biologię. Przede wszystkim na endemiczne gatunki roślinności wodnej i ryb.

Latem, jeżeli będziecie mieli ochotę choć na chwilę uciec od gorącego suchego powietrza, radzę się wybrać na spacer wśród zielonych jezior. Należy jednak opuścić to miejsce przed wieczorem ze względu na chmary komarów. Jeżeli w czasie spaceru dopadnie was pragnienie, proszę się nie krepować i w pierwszym domu przy drodze poprosić o wodę. Opowiem wam teraz o godnej tradycji, która panowała przez setki lat w Dalmańskim Zagórzu, czyli za górami, jak sama nazwa wskazuje. W dawnych czasach w tych biednych regionach ludzie zazwyczaj przemierzali się, chodząc. Nieliczni mieli zaszczyt być wożeni karetami lub na świat spoglądać, siedząc na umęczonych osłach i mulach. Konie miało niewielu gospodarzy, szlachta, urzędnicy i proboszcz. Dla dzieci przemierzanie się do miast czy szkół było codzienną wyprawą, czasami kilkugodzinną. Tradycja była taka, że do domu, który stał przy drodze, każdy podróżujący mógł wstąpić i poprosić o wodę. Gdy wchodzący podróżnik był mężczyzną, bardzo często wychodził z domu gospodarz, głowa rodziny, albo starszyzna i według niepisanego prawa i starych zwyczajów, spragnionym pa-

...niewiele dalej na południe, wśród tego surowego, prawie księżycowego krajobrazu, czeka was miła niespodzianka, cud przyrody, Jeziora Bacińskie



nom proponowano wino lub bevané z bukary. Kobietom i dzieciom natomiast wodę. Tak należało zrobić „żeby się ludzie nie nasławiali z tego domu”, że chłop niegospodarny, że wina mu brak, że wino mu w ocet przeszło...

Bukara to pojemnik zrobiony z wokoło układanych deszczulek, podobnie jak i beczka, o pojemności od pół do jednego litra. W domu było ich kilka i ówczesny bon ton nie robił kłopotu z faktem, że więcej osób, jeden po drugim, pilo z tego samego pojemnika, nacząc nie-raz wasy w szlachetnym napoju. Bukara ma szczególne miejsce w każdym domu, który się szczyt dziedzictwem etnograficznym i tradycją. *Beninda* z kolei to wino rozcieńczone wodą, napój bardzo popularny i znany od tysięcy lat na obszarach śródziemnomorskich. Najwięksi znawcy wina uważają za szczyt niewiedzy, kiedy ktoś powie, że mieszanie wina z wodą jest puciem wina, ale o tym już pisałem. W każdym razie tradycje takie były i spacerując po Baciinie i nie tylko, możecie sprawdzić, czy gościnność i tradycja nadal żyją.

Na południe od Jezior Bacińskich znajduje się najmłodsze chorwackie miasto — Ploče, będące od lat aktywnym portem przeladun-

*Bukara
ma szczególne
miejsce
w każdym
domu...*



kowym. Jest to jedno z nielicznych miejsc na chorwackim wybrzeżu, które nie żyje z turystyki. Miasto portowe, bez zabryteków, beton, mętna woda, brak plaży i hoteli — co tu może przyciągać? Początkowa nazwa miasta — Ploča — pierwszy raz wspomniana została w księgach w roku 1387. Nazwa Ploča (pyra) pochodzi od wybrzeża wyglądającego przed zabudową jak pyra i służącego rybakom do suszenia sieci. Jest to miasteczko, które w poprzednim stuleciu wiele, aż za wiele, razy zmieniło nazwę. Może być przykładem, że kraj ten zawsze przechodził turbulencje historyczne. W Królestwie Jugosławii między I a II wojną światową miasto nazywało się Aleksandrowo na cześć króla Aleksandra, w czasie II wojny światowej, za czasów okupacji włoskiej, nazywało się Port Tolero i służyło do przewozu surowców z Bośni do Włoch. Od 1945 do 1950 roku nosiło starą nazwę Ploča. W latach 1950–1954 Kardeljevo — na cześć znanego słoweńskiego komunisty Edvarda Kardelja, po czym od 1954 do 1980 roku po raz pierwszy otrzymało starą nazwę, ale w liczbie mnogiej — Ploče. Od roku 1980 do 1990 znowu Kardeljevo, po czym dopiero w wolnej Chorwacji, czyli już prawie dwadzieścia lat, nazwane zostało znowu Ploče.

Miasto Ploče jest szczególnie ważne dla Bośni i Hercegowiny, ponieważ właśnie stąd kraj ten ma możliwość transportu morskigo. Z Bośni poprzez spektakularny kanion przechodzący w dolinę rzeki Neretwy do Ploče biegnie kolej, a w planach jest i węzeł korytara drogowego C5, czyli autostrady z Ploče, przez Bošnie, płaską część Chorwacji i Węgier, do Budapesztu, a potem jeszcze bardziej na północ...

Dla turysty ważna jest informacja, że z Ploče można się dostać promem na półwysp Pełjszac do miasteczka Tрпиń i w ten sposób zaościć ponad 100 kilometrów jazdy samochodem. Żeglarze mogą się zapoznać w palnwo i inne potrzebne im rzeczy, dowiedzieć się w kaptitanacie portu o pogodę, załatwić formalności lub dokonać różnego rodzaju napraw. Jeżeli natomiast chodzi o atrakcje turystyczne, to radę się wybrać niedaleko na południe, w delcie rzeki Neretwy, która może was niejedynym zaskoczyć.



Tрпиń
.....
43°03'02" N
17°26'00" E

Węgorz i kuzyni: konger i murena

Węgorza chyba nie muszę szczególnie opisywać, że jest rybą długą, zmjokształtną, pokrytą śluzem... W Polsce prawie każdy wie, jak wygląda i jak smakuje, przynajmniej wędzony.

Węgorze są w delcie rzeki Neretwy uważane za delikcje. Najbardziej znane danie to brudet z węgorza i żab. Jednak w tym regionie przygotowuje się go na miliony sposobów. Niestety węgorze są na chorwackim wybrzeżu cenione tylko w dwóch miejscach — w ujściu Neretwy oraz w okolicach miasta Novigrad (jednej z czterech miejscowości o tej samej nazwie), leżącego nad zatoką Morza Adriatyckiego na północ od Zadaru. Otóż w tych właśnie miejscach łowi się węgorze. W tradycjach kulinarnych plasują się one wysoko w hierarchii, szczególnie u wędkarzy, którzy znają się na rzeczy.

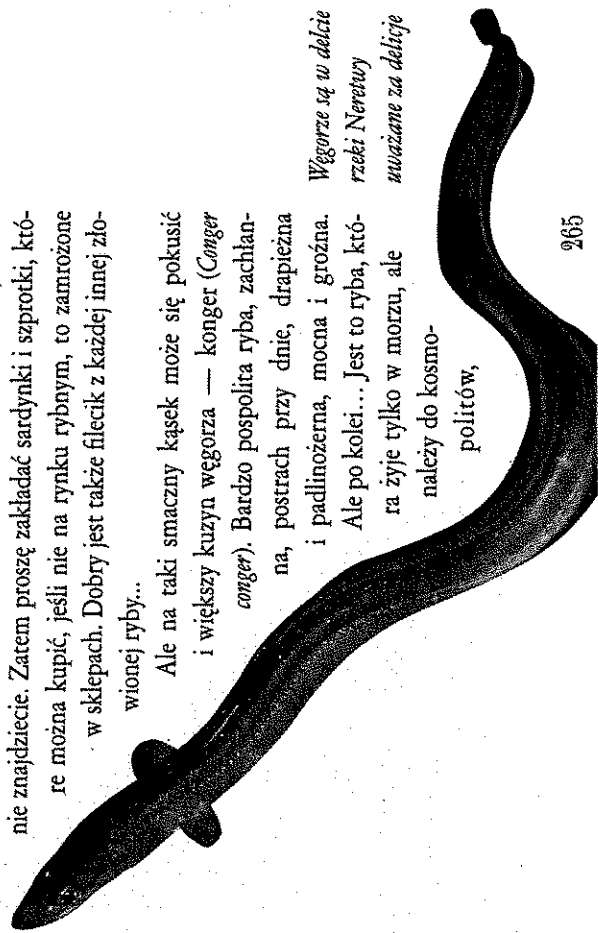
Warto też wspomnieć, że w innych miejscach ludzie się węgorzem brzydzą, a i są ku temu podstawy. Mianowicie, węgorz jest rybą dwuśrodowiskową. Chociaż biologia tego gatunku do końca nie jest znana, wiadomo, że rozmnaża się w Morzu Sargassowym, z którego potem przez kilka lat płynie do naszych wód. Samice wchodzą do rzek i innych słodkich akwenów, a samce zostają na ujściach rzeki do mórz. Niestety w Chorwacji do mórz nie wpływają tylko rzeki, ale i ścieki z różnych rur i kanałów. Do nich też wpływają węgorze prowadzone instynktem naturalnym i stąd ta awersja, jaką wznosią nieprzyjemny wygląd ryby. Z kolei bez względu na wygląd węgorze do niedawna sprzedawane były żywe na wsiach, gdzie ludzie wodę pitną trzymają w skałach w wydrążonych zbiornikach (*čatrnje bunari*). Jeśli znajdziecie się w starych wioskach, na pewno zobaczycie zbiorniki, do których zbierana była deszczówka. Wodne źmije, bo tak je nazywali wieśniacy, kupowało się w czasie odpustu i wrzucało do tych studni. Węgorz pełnił tam funkcję sanitarną — miał zjeść wszystko, co spadnie do zbiornika, zanim się to coś utopi, znacznie rozkładając i w ten sposób zanieczyści wodę. Kiedyś w takich studniach wieszano

także niezjedzone mięso, bo bez prądu nie było mowy o działaniu lodówki. Pamiętam, że jako dziecko z kuzynami u dziadka oglądaliśmy, jak się węgorz kręci w wodzie, czekając, żeby coś spadło ze skóry odartego barana, który został tam zawieszony. No i powiedzcie, jak takiego węgorza zjeść? Na szczęście są miejsca na całym chorwackim wybrzeżu, gdzie czyste wody wpływają do morza i gdzie jeszcze można węgorza złowić. Miejsmy nadzieję, że w wyniku przetworzenia nie zostanie on objęty ochroną jako zagrożony gatunek.

Węgorza na wędkę można złowić na różne sposoby. Najpierw trzeba wybrać odpowiednie miejsce, oprócz ujścia wody słodkiej do morza, delt rzek i potoków należy wybierać miejsca porośnięte szuwarami z piaszczysto-mulistym dnem. Węgorze oczywiście można łowić w rzekach, jak i innych zbiornikach śródlądowych. Sprzęt do połowów gruntowych, żyłka główna o średnicy 0,25–0,30 milimetra, ciężarek przelotowy, jeżeli się łowi w rzekach z piaszczystym dnem i mocnym nurtem, powinien być większy, 40–80 gramów, i najlepiej gdyby miał sześciokątny kształt. Można takie kupić w każdym sklepie wędkarskim w Chorwacji. Jak już ciężarek jest, na żyłce wiąże się go poprzez agrafkę na przyponie — może być stalowy lub wolframowy z haczykiem na końcu. Węgorz się skusi na prawie każdą przynętę. Najlepsze są zebrane w czasie deszczu dżdżownice, ale ich w Chorwacji latem nie znajdziecie. Zatem proszę zakładać sardynki i szprotki, które można kupić, jeśli nie na rynku rybnym, to zamrożone w sklepach. Dobry jest także filecik z każdej innej złowionej ryby...

Ale na taki smaczny kąsek może się pokusić i większy kuzyn węgorza — konger (*Conger conger*). Bardzo pospolita ryba, zachłanna, postrach przy dnie, drapieżna i padlinozerna, mocna i groźna.

Ale po kolei... Jest to ryba, która żyje tylko w morzu, ale należy do kosmopolitów,

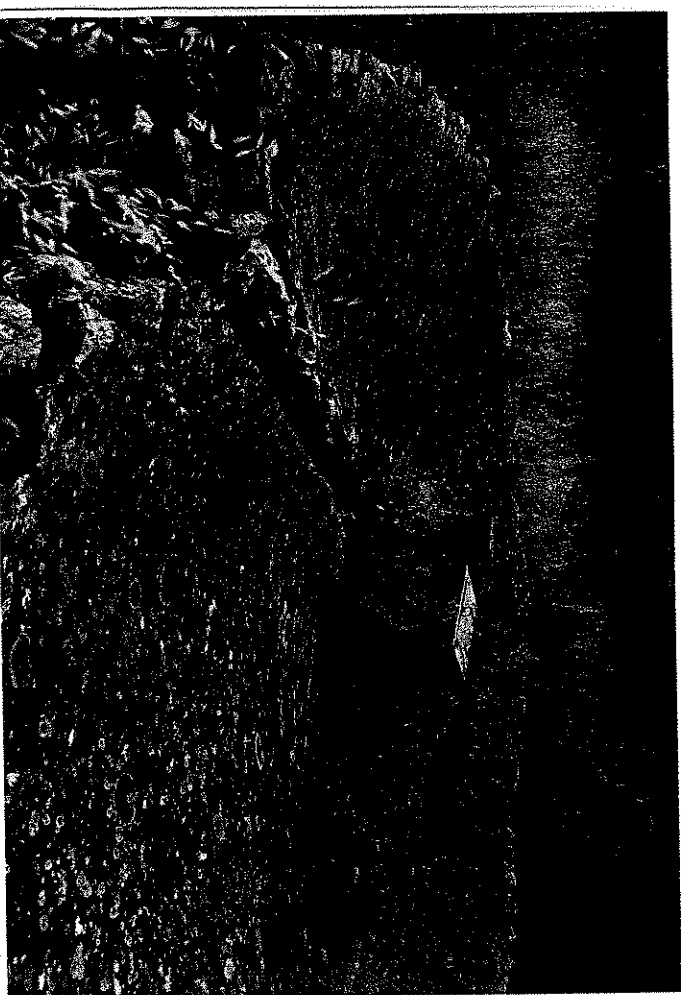


czyli występuje na całym świecie. Potrafi osiągnąć wagę powyżej 110 kilogramów i długość 3 metrów. Tutaj na szczęście największy miał tylko 60 kilogramów...

Kongery mają grubą skórę bez łusek, pokrytą śluzem. Część grzbietowa najcięższej jest czarno-szarego koloru, na brzuchu biała. Nieraz na skórze kongerów widoczne są ślady walk z innymi postrachami morskimi (ośmiornice, homary) lub uszkodzenia od siatek i sznurów rybackich. Czasem zdarza się też złowić go z haczykiem wędkarskim w ustach. Poniżej płetw piersiowych, od strony brzusznej, znajduje się szczelina skrzelaowa. Próbując chwycić rękoma dopiero co złowionego kongera, można to zrobić jedynie, łapiąc go za tę szczelinę. Płetwa grzbietowa, ogonowa i odbytowa są połączone i tworzą falbankę, która zachodzi bardziej ku głowie, co kongera morfologicznie różni od węgorza.

Konger występuje w Adriatyku nawet na głębokości powyżej 100 metrów. Prowadzi samotny tryb życia, chowając się po grotach, mie-

Jak znajdziecie się w starych wioskach, na pewno zobaczycie zbiorniki, do których zbierana była darszówka



dzy skalami, falochronami... W miejscach, gdzie dno jest piaszczyste i muliste, chowa się w zatopionych wrakach. W dzień można go zobaczyć, nurkując i wkładając głowę w wąskie szczeliny lub świecąc w głąb latarkami. Ale nie radzę tego robić — w ten sposób w ciągu dnia łowią tylko nurkowicę, którzy polują kuszą. Nie polecam tego początkującym. Ryba jest tak silna, że nieraz nawet trafiona kuszą zwiija się wokoło strzały i wciąga ją głębiej do szczeliny. Jeśli nawet nurk złowi takiego kongera, to często strzała nie nadaje się już do użytku. Podobnie jak u węgorza, biologia rozrodcza tego gatunku nie jest do końca znana. Trą się one na dużych głębokościach. Młode kongerki są przetrzycyste i potrzebują 2 lat, aby swym wyglądem zacząć przypominać dorosłe, po czym intensywnie rosną do momentu dojrzewania płciowego. Jeżeli chodzi o nurystów, którzy w Adriatyku bez większych nakładów finansowych i starań chcą złowić okaz morskiego potwora, to jednym z najlepszych kandydatów jest właśnie konger. Występuje prawie wszędzie. Nawet tam, gdzie go się najmniej spodziewacie. Wędkarze, sztykający się na półów tego gatunku, muszą się dobrze przygotować. Potrzebny jest najmocniejszy sprzęt. Duże haki, celowo nie piszę haczyki, z długim trzonem. Nie muszą być te najdłuższe, ale powinny być mocne, takie jak morskie haki firmy Mustad z oczkiem na sznury rybackie. Najlepiej kupić je w miejscowym sklepie wędkarskim. Przypon ze stalówki lub grubej żyłki, nawet 0,7 milimetra, musi być toporny, ponieważ konger ma mocną szczękę i ostre ząbki. Także bardzo często wpływa on w głąb skal i ociera się o nie żyłką, żeby się uwolnić. Między przyponem, który powinien mieć od pół do jednego metra, a główną żyłką obowiązkowo trzeba zawiazać duży krętlik. Jeżeli przynętę chcecie rzucić dalej od brzegu, stosujcie odpowiedniej wagi ciężarek — od 60 do nawet 200 gramów. Jeżeli natomiast łowicie przy mołu, falochronie, w porcie rybackim, gdzie rybacy czyszczą sić lub przeladują rybę na brzeg, łowicie, jak się to mówi, „pod nogami” i wtedy nie stosujcie ciężarka. Wystarczy przynętę opuścić najdalej metr od moła, pomostu lub falochronu, nawet jak głębokość nie jest większa niż 1,5 metra. Jako przynętę polecam zakładać każdą martwą rybkę od 10 do 20 centymetrów długości. Bardzo dobre są

ostrobook, makrela, bops, oblada, mugil oraz kupne kalmary. Należy starannie pińnować sprzętu. Konger bierze zdecydowanie i cofa się do kryjówki. Kiedy już jest w kryjówce i wydaje wam się, że wszystko zaczęło się o dno, należy naciągnąć żyłkę i poczekać. Najczęściej z drugiej strony poczujecie silne pompowanie. Walka się zaczyna. Jak już jest w toni, konger się wywija i trzeba go trzymać z daleka od cum i kamieni. Czekać tak na kongera, nieraz można złowić i osmiornicę. Ku przypomnieniu — na kongera szykuje się w nocy. Jak już go złowicie, będzie bardzo żywotny. Haka pod żadnym pozorem nie wyjmujecie palcami, żeby ich nie stracić. Chorwaccy rybacy złowione kongery wrzucają do jutowych worków, aby się mniej izuwały.

Konger jest rozmaicie ceniony wzdłuż chorwackiego wybrzeża. Znam rybaków z różnych wysp, którzy uważają go za przysmak i bardzo cenią tak w swoim garnku, jak i sprzedają na rynku. Znam i takich, którzy go nawet dotknąć nie chcą i najczęściej odcinają żyłkę, na jakiej został złowiony, darując mu w ten sposób życie i haczyk. Mięso kongera jest najlepsze od głowy do początku dolnej pletwy, resztę hojnie się oddaje niedobrym sąsiadom, kuzynom i teściowej, ale tylko jeżeli jest niemia, ponieważ w odróżnieniu od większości ryb morskich najwięcej ości ma w części ogonowej. Konger najlepszy jest jako główny składnik mieszanego, morskiego, gęstego brudetu.

Nurkując wśród skał nieco głębiej, bardzo często można spotkać ciekawską kuzynkę węgorza i kongera — murenę (*Muraena helena*). To także kontrowersyjna postać podwodna. Ciągłe ukryta w kamizach, grotach i katakumbach zaropionych okrętów. Tak brzydka, że w tej brzydocie można rozpoznać piękno różnorodności natury. Ma duży pysk uzbrojony w groźnie wyglądające zęby i gruczoły jadowe. Miejsce jej ugrzyzienia got się latami. O murenie krążą różne legendy.

Zapisano, że Rzymianie prowadzili pierwszą hodowlę muren, karmiąc je żywymi nie-wolnikami. Inni zaś, jak na przykład Pliniusz Starszy, piszą o tym, że murena to samo zło postaci żeńskiej oraz że na tartło wychodzi na brzeg, gdzie się roz-



mnaża z samcami trujących węży. Jakkolwiek by było i bez tych historii czuj duży respekt i strach przed mureną. Pewnego razu pływałem z rybakami i kiedy jedna wpadła na burzę, to rybacy prawie wyskakowali z łodzi do morza. Mieli niesamowity strach w oczach, a przecież prawie co drugi dzień je łowią. Innym razem, nurkując pod skałami miasta Cavtat i szukając osmiornic, zobaczyłem murenę. Chciałem zawołać kolegę, ale sekunda nieuwagi i już mnie zaatakowała. Dobrze, że zabrała się za pletwę.

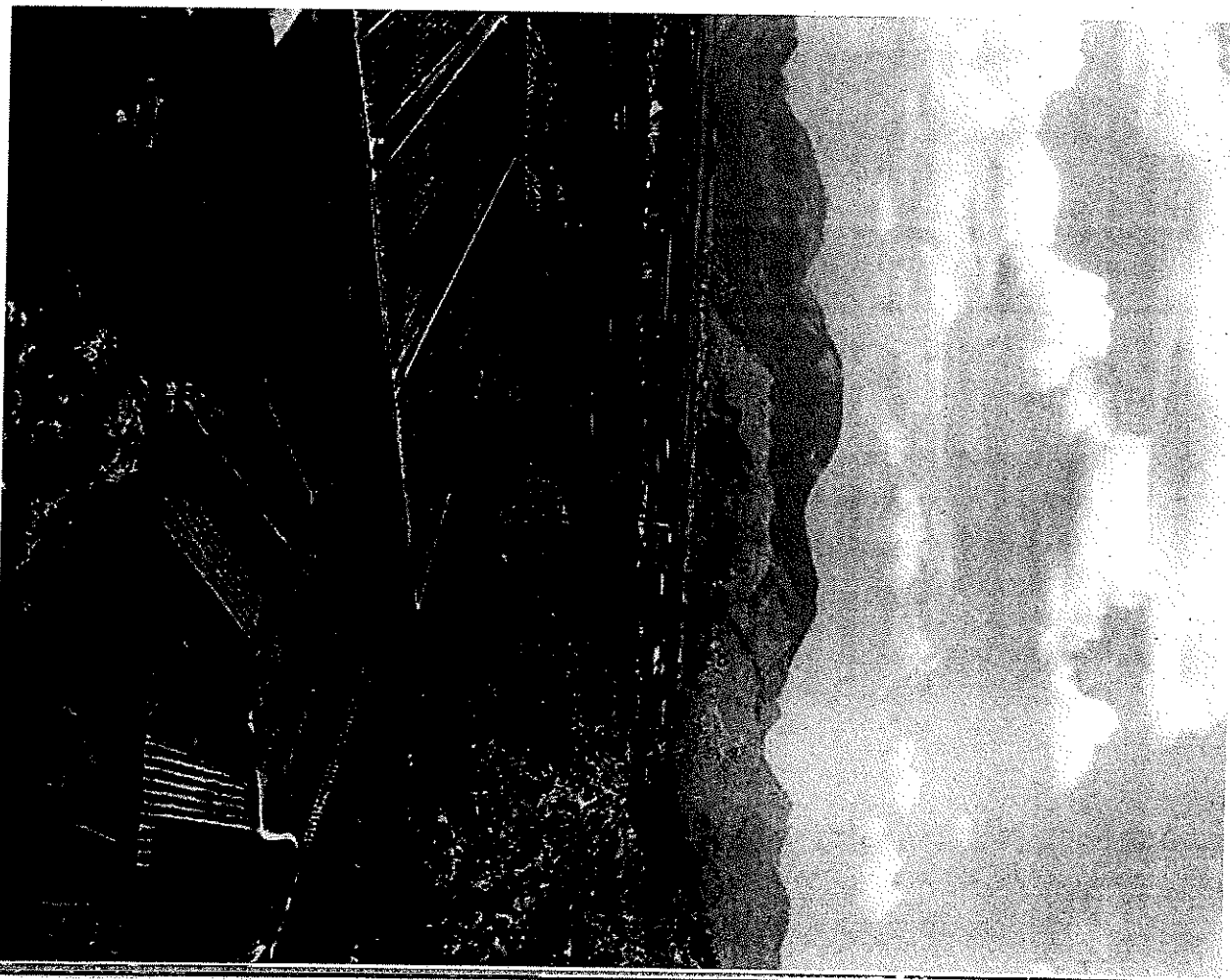
Mimo to istnieją chwile, kiedy murenę bardzo lubię, czyli wtedy, gdy się smaży na ruszcie, a pod ręką mam dobrze schłodzone, białe wino Rukatac z Korčuli lub pływającą razem z osmiornicą w oliwie i ziemniakami oraz bukietem ziół pod peką. Ważne jest, aby murenę uciąć głowę zaraz po złowieniu. Uspokaja się ją, spryskując octem lub zanurzając w słodkiej wodzie. Puenta tej historii jest taka — nurkowie nie powinni drażnić mureny bez względu na to, co widzieli w spektaklach z Egiptu. Co do wędkarzy, jeżeli ją złowią, najlepiej w bezpiecznej odległości uciąć żyłkę i uwolnić ją, uważając na palce i inne odstające części ciała. Są i inne smaczne rybki. Ale proszę, bez paniki. Mureny można spotkać rzadko, bo w dzień się chowają głęboko w grotach i występują tylko na skalistych wybrzeżach południowych wysp skierowanych ku otwartemu morzu.

Delta Neretwy

Neretwa jest drugą co do wielkości rzeką wpływającą do Adriatyku. Źródło ma w górach Bośni i Hercegowiny. Wpływa do morza poprzez deltę będącą sporym obszarem o powierzchni powyżej 20 tysięcy hektarów, z czego 12 tysięcy znajduje się w Chorwacji. Obszar ten obfituje w liczne miejsca, które są szczególnie chronione, ponieważ należą do rzadko występujących w Europie bagien, odgrywających istotną rolę



— są miejscem postoju dla wędrownic praków. Żyje tutaj około 310 gatunków, z których 115 wie gniazda na tym obszarze. Co do innych zwierząt, to można tutaj spotkać od wilka i rysia do najmniejszych nietoperzy. W języku chorwackim nietoperz to *šišmiš*. Nazwa ta wielu turystom może wydać się śmieszna, ale wierzcie mi, wy, Polacy, też macie wiele określeń, które u nas, Chorwatów, wywołują uśmiech na twarzach. Jest to także eldorado dla gadów i płazów. A w wodach, które mają zmienne zasolenie, występują 34 gatunki ryb słodkowodnych i około 100 gatunków ryb morskich. W czystych wodach rzeki Norin nadal znajdziecie bardzo środowiskowo wymagające raki rzeczne *Aspizaki aspizaki*. Do lat 50. zeszłego stulecia cały ten obszar był terenem bagiennym podobnym do obszaru, który w Polsce znany jest jako dolna Odra. Jednak z powodu braku ziemi uprawnej i walki przeciwko malarii delta została poddana zabiegom melioracyjnym, dzięki czemu całe środowisko zyskało ciekawy wygląd. W wielu miejscach działki uprawne mają kształt prostokątnych wyspów, na które właściciele podpyływają łodziami, a uprawa jest tu ręczna. W ostatnich dziesięciu latach, bez względu na sprzyjające warunki klimatyczne, rolnictwo się nie rozwijało, a niegdyśjsze tereny uprawne znowu powoli zmieniają się w bagna. Polityka rolna w czasach samorządowego socjalizmu, jak się u nas nazywała ideologia gospodarcza zeszłego stulecia, do tego regionu wprowadziła całkiem nowe gatunki roślin uprawnych, jak na przykład owoce cytrusowe, kiwi, nektarynki, arbuzy. Rzeczywiście wszystko rosło jak na filmach propagandowych produkcji ZSRR, a i rynek zbytni kwitł na całym obszarze byłej Jugosławii — eksport kierowano też do krajów Europy Zachodniej. Obecnie uprawy w delcie Neretwy mają tłuste i chude lata, ale nie z braku urodzaju, tylko z jego nadmiaru. Nierzadko urodzaj mandarynek jest tak duży, że ceny skupu są minimalne i gospodarzom nie oplaca się zatrudniać ludzi do zbiorów. Z tego powodu czasami całą zimę mandarynki wiszą na znieczonych drzewach. Wtedy kupuje się je w 50-kilogramowych workach i są tańsze niż ziemniaki. Szkoda tylko, że Chorwaci nie są tak pomysłowi jak Polacy, bo przecież z tego dałoby się przyrządzić tyle zacieru, a i „dzemu” byłoby na długie zimowe wieczory oraz dla



turystów latem. Tym bardziej że im przeciecz wolno. Latem podobna sytuacja jest z arbuzami, kiedy obrodzą. Dlatego też, aby się nie zmarnowały, gospodarze sami sprzedają swoje owoce i wyroby przy drodze przelotowej ze Splitu do Dubrownika.

Tym, co do pełni szczęścia potrzebują nieco więcej niż świadomości, że wokół nich szybiują liczne eskadry pracwa szuwaro-bagiennego, biedronki i komary oraz że zimą mogą się objadać mandarynkami, proponuję zapoznać się z ciekawostkami historycznymi regionu. Najbogatszy, a zarazem i bardzo ciekawy, ślad pozostał po Rzymianach. Mianowicie odkopano tu częściowo rzymskie miasto Naronu należące wcześniej do starożytnych Greków. Historia całego regionu związana jest ze szlakami handlowymi, jakie łączyły kontynent z wybrzeżem, a znajdowały się w dolinie rzeki Neretwy. Naronu w swoim czasie istniała jako miejsce handlu, a dopiero później jako baza wojskowa, skąd Rzymianie prowadzili wojnę z tubylczym ludem — Ilirami z plemienia Dalmatów, po którym cały region nazwano Dalmacją. Mury obronne chroniły obszar o powierzchni 25 hektarów, z czego można wnioskować, że chodziło o duże miasto. Rozkwit Narony nastąpił w okresie od 24 roku p.n.e. do 14 roku po narodzinach Chrystusa, kiedy powstała stolica kolonii. W Naronie została odkopana w 1995 roku świątynia Augusteum, zbudowana na cześć cesarza Augusta 10 lat przed naszą erą. W tej świątyni archeolodzy znaleźli 16 rzymskich statuetek. Wszystko to można zobaczyć i dotknąć w wiosce Vid, 4 kilometry na północ od miasta Metković, gdzie w muzeum in situ proszę popatrzeć na 900 artefaktów, wśród których odkopane są zarówno przedmioty ze złota, jak i użytku codziennego wykonane z kości i bursztynu.

Najlepiej zapoznać się z tym całym obszarem, podróżując łodzią w ramach forosafari, które są organizowane jako kilkugodzinne lub całodobowe imprezy na tradycyjnych łodziach, jakimi kiedyś wiesniacy transportowali płony z poletek. Wyprawę rozpoczyna się z lewej strony wybrzeża z obiektu Villa Neretva. Pływając, można zwiedzić jezioro Kutni, w którym nurkowie odkryli zatopione miasto. Niektórzy historycy, wśród nich wyróżnia się meksykański homero-



Vid
.....
43°08'10" N
17°02'33" E

log Roberto de Salinas Price, twierdzą, że właśnie tutaj znajdują się resztki starożytnej Troi lub jak się jeszcze dawniej nazywała — Iljii (radzę zajrzeć na stronę internetową www.troya.com.mx). W czasie flauty nawet z łódki można zobaczyć zatopione mury budynków. Oprócz tego w Opuzen znajdziecie znany i bogaty zbiór ornitologiczny, z dużą liczbą wypchanych ptaków. Jeżeli ktoś sobie tego życzy, można podpłynąć i do restauracji Neretvanska kuća, gdzie warto spróbować różnych wspaniałości lokalnej gastronomii. Przede wszystkim specjalistów z węgorza, żab, ryb i pracwa wodnego. Może pamiętacie to miejsce z reportażu znanego polskiego globtrotera i kucharza Roberta Makłowicza. Neretvanska kuća znajduje się w miasteczku Prevoznik, z którego kiedyś dzieci, aby dostać się do szkoły podstawowej w Opuzen, musiały przepływać na małych łódeczkach.

Jeżeli ktoś z was znajdzie się w ostatnią sobotę lipca w okolicy, niech nie ominie tradycyjnej imprezy Brudetjada. Dziesiątki zespołów kucharzy rywalizują w przygotowaniu najlepszego bruderu. Każdy, kto tam trafi w ową sobotę, będzie mógł nauczyć się przyrządzania tego kultowego dania, spróbować wielu arcydzieł z małych gospód i je ocenić. Wina też nie zabraknie. I choć historia winiactwa w delcie rzeki Neretwy jest długa, jednak nie ma szczęśliwego zakończenia. Kiedyś dawno na zboczach gór i w całej delcie istniały znaczne uprawy winorośli. Niestety po melioracji bardziej intratne uprawy owoców egzotycznych wyparły uprawy lokalne.

Kto natomiast będzie w okolicy w drugą sobotę sierpnia, ma szansę obejrzeć maraton *lada*, czyli łódek, jakimi we wczesnym średniowieczu neretwianscy piraci atakowali weneckie statki. Około 30 żalóg wiosłuje 22,5 kilometra — od mostu w mieście Metković do portu Ploče, na morzu. Z brzegu, w czasie maratonu, kibicuje im ponad 50 tysięcy osób.

Ujście głównego nurtu Neretwy w morze jest bardzo ciekawym miejscem dla wędkarzy. Można tu stosować prawie każdą metodę, oczekując obfitych połowów dorad, mugili, labraksów, węgorzy i innych gatunków ryb drapieżnych. Najłatwiej dojechać na południowo-wschodni brzeg, gdzie asfaltowa droga prowadzi do samego uj-



Największa
płazczyśta
plaża
.....
43°01'16" N
17°27'03" E

ścia. Dzieci będą miały wielką frajdę już od samego początku, bowiem z prawej strony ujścia znajduje się, jak na warunki chorwackie, jedna z największych plaż piaszczystych. Płynna rozciąga się setkami metrów. Kąpiąc się w płytkiej ciepłej wodzie, można zbierać różne, różniste muszki. To miejsce jest także mekką dla wszystkich zakochanych w surfowaniu na desce z latawcem (kite surfing). Plaża rozciąga się aż do ujścia Małej Neretwy w morze. Z drugiej strony tej rzeczki, będącej odnogą Neretwy właściwej, znajduje się malownicza rybacka miejscowość Blace.

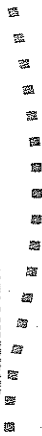
Proponuję wyjechać już z tej doliny, gdzie na każdym kroku kuszą arbuzy, brzoskwinie, dynie, figi i inne owoce Neretwy i południowego słońca. Znowu znajdziecie się w wapiennych górach i wężowatą drogą podążajcie na południe. Po drodze miniecie miasteczko Duboka. W tym miejscu niedługo powstanie most, który połączy ląd i półwysep Pelješac. Ale jedźcie do przodu, dalej na południe, a na Pelješac wstąpićie innym razem.

Oto i mała turystyczna miejscowość Klek. Zostawcie ją za plecami i przystanijcie się do przejścia granicy z Bośnią i Hercegowiną. Bośnia i Hercegowina jest państwem, które ma kawałek dojsca do morza, przerywając wspomnianą już kiszkę, czyli chorwacki kraj i wybrzeże. Jak to się stało? To długa historia, którą postaram się pokrótce wytłumaczyć. Dawno, dawno temu, w centralnej Serbii w miasteczku Pomaczeć. Dawno, dawno temu, pomiędzy ówczesnymi mocarstwami: żarawac został podpisany pokój pomiędzy ówczesnymi mocarstwami: monarchią austro-węgierską, Republiką Wenecją i imperium osmańskim. Stało się to w roku 1718. Sytuacja na mapie politycznej w geograficznym regionie Półwyspu Bałkańskiego, w dużym uproszczeniu, wyglądała w następujący sposób: monarchia austro-węgierska zajmowała terytorium od Galicji na południu Polski, poprzez Czechy, Węgry, Austrię, częściowo Włochy, Słowenię i Chorwację kontynentalną. Republika Wenecka zajęła prawie całe wybrzeże Morza Adriatyckiego i dalej niektóre Wyspy Egejskie, Cypr, Kofu i inne. Na wschodzie rozlało się aż na trzech kontynentach olbrzymie imperium osmańskie, inaczej nazywane państwem otomańskim. Objemowało ono północną Afrykę, Bliski Wschód, część Azji do Krymu, Siedmiogród i Mo-

dawę. Na Bałkanach trzymało w szponach Grecję, Bułgarię, Macedonię, Kosowo, Serbię oraz ówczesną Bośnię i Hercegowinę. Oprócz tych mocarstw na wschodnim brzegu Adriatyku w okresie 1204–1808 istniało państwo — Republika Ragusa (Republika Dubrownicka) — które swojej niepodległości nie wyważyło militarnie, ale za pomocą skutecznej dyplomacji — republika miała swoich ludzi na wszystkich dworach ówczesnej Europy i Azji Mniejszej. Wenecja miała stuleciami wielką ochotę na Dubrownik, ale jednak nigdy go nie zdobyła. Dubrownik, ze swą olbrzymią flotą handlową oraz prawie monopolistycznymi układami na Wschodzie, miał wyłączność na niektóre towary (jedwab, srebro filigranowe z Kosowa, niektóre przyprawy korzenne itp.). Republika Dubrownicka poprzez silne mury w mieście oraz na półwyspie Pelješac była nie do zdobycia od strony morza, ale Wenecjanie zagrali jej z lądu od północy i południa. Diabego w umowach pokojowych z 1718 roku Republika Dubrownicka Turkom oddała terytorium w okolicy wioski Neum oraz Sutorna w zatoce Boka Kotorska. W ten sposób Turcy otrzymali dostęp do morza, czego nigdy racjonalnie nie wykorzystali, a Republika Dubrownicka utworzyła strefę bezpieczeństwa, która od lądu chroniła ją od wojsk Wenecji. Tak oto przez wieki, po różnych przetasowaniach i wojnach, jakich tutaj nigdy nie brakowało, Bośnia i Hercegowina miała dwa dostępy do morza. Jednakże w 1947 roku południowe wyście zostało oddane Czarnogórze i zostało im tylko to w Neum, które fizycznie przerywa Chorwację.

Neum jest małym miastem utrzymującym się z turystyki i handlu. W nim i okolicznych wioskach żyje kilka tysięcy mieszkańców, w większości Chorwatów katolików, co nie powinno dziwić, ponieważ część południowej Bośni i Hercegowiny wzdłuż granicy z Chorwacją jest zaludniona w większości Chorwatami.

W czasie ostatniej wojny i po niej granica ta była bardzo „miękką”. Nie było wiele kontroli, co z Neum utworzyło raj handlowy. Można było tam kupić tanio strategiczne towary nieobciążone akcyzami i podatkami: papierosy, alkohole i inne. Teraz, biorąc pod uwagę zbliżanie się Chorwacji do UE i członkostwo w NATO, przejścia graniczne już są utworzone, kontrola istniejąca, jednak turystów podróżujących samo-



chodami osobowymi i Chorwatów traktuje się liberalnie. W Neum ceny nie są już takie jak kiedyś. Tam też występują akcyza i VAT, ale turystyka handlowa nadal trwa, ponieważ można znaleźć lewy towar, jak na przykład płyty CD czy papierosy. Oprócz tego, w tamtejszych sklepach można nabyć towary, których bez względu na wszechobecną globalizację nie zobaczymy już w sklepach w Chorwacji czy w krajach UE. Są to towary z naszego „bliskiego wschodu”, czyli Bośnia i Hercegowina, Serbia, Czarnogóra, Albania, Macedonia i tak dalej na wschód, aż do Chin. Najczęściej są to towary spożywcze i wina.

BARDZO DOBRE WINA, które bez cienia wątpliwości mogę polecić: z Hercegowiny czerwone wytrawne wino Blatina, a białe Žilavka. I jedno, i drugie szczerzy uprawiane są w czerwonej ziemi pomieszczonej z wapiennymi kamieniami w okolicach Medjugorja — znanego na całym świecie jako centrum maryjne, odwiedzane przez miliony pielgrzymów. Ale wracając do win. Hercegowińscy produkują czerwony i biały Samotok. Polecam czerwony, ponieważ ma w sobie nutę słodczy i preferują go panie nieubiegające cierpkości wytrawnych win. Stąd i pochodzenie nazwy Venus, według mnie nieudanej i taniej podróbki czerwonego Samotoku. Z serbskich polecę mogę polecić wino Ždrijebčeva krv oraz Slatka Eva. Macedońscy produkują bardzo dobre wytrawne wino w okolicach miasta Tikveš, z których moim zdaniem najlepsze jest T'ga za jug i Vranac. Są to wina czerwone, a z białych występują tu dobre wina ze sprowadzonego szczepu Chardonnay. Albańscy żyjący w tych rejonach chlubią się dobrą i znaną z czasów demoludów brandy Skenderbeu.

Ostatnio dzięki handlowcowi z Neum prosił, jaki znaćcie z lat 80., przeżywa nową młodość. Kiedyś, jadąc do Dubrownika, można było zobaczyć rzucający się w oczy ogromny plakat HIT!!! ELEKTRYCZNA PEKA. Rzeczywiście u nas w tamtych latach prodiżu nie było w sklepach, ale teraz można go znaleźć w Neum i wcale nie jest tani. Z innych ciekawych rzeczy w Neum kupić można również zieloną,



czyli surową kawę i w domu upiec ją w piekarniku czy kominu, ostudzić, zmieścić w ręcznym młynku z Bośni, zrobinym z łuski granatu, i samemu zaparzyć.

Neum jako miasto nie ma długiej historii. Intensywnie zaczęło jego rozbudowę w latach 70. zeszłego stulecia. Państwo finansowało hotele, urzędnicy państwowi budowali dachy. Trzeba było wykonać założony plan, jednak nikt nie martwił się racjonalnym zagospodarowaniem przestrzeni i urbanizacją. Później plac budowy został szczerze zapchany samowolą budowlaną nowych kapitalistów.

Neum, a w zasadzie i cała Bośnia i Hercegowina są ciekawe również ze względu na specyficzną politykę monetarną kraju. Owa polityka monetarna, z tego co słyszę, najbardziej podoba się sentymentalnym Niemcom. W tym kraju obowiązującą walutą jest marka. W czasie wojny była to marka niemiecka, ta prawdziwa, która była przed euro. Potem, jak Niemcy weszli do strefy euro, mennica w tym kraju zamieniła tylko pieniądź, ale nie jego nominalną wartość. Tak więc teraz w Bośni obowiązuje tak zwana konwertowalna marka, której nominalna wartość do euro lub kuny, jak i kiedyś, wynosi 1 WM = 4 kuny lub mniej więcej 0,5 euro.

Teraz, jak już macie zapas win obcych bander, zieloną kawę oraz poznaliście wartość marki konwertowalnej, w ciągu kilku minut, proponuję, byście wyjechali z tego egzotycznego kraju. Przejdźcie znajduje się przed mostem łączącym Zatokę Bistrina z Malostońską. Cały widoczny obszar morski między ładem z naszej strony i przeciwnym ładem półwyspu Pelješac jest przeznaczony tylko i wyłącznie do hodowli mięczaków. Wszędzie widać czarne boje, między którymi rozpięte są sznury, a na nich wiszą hodowle omulków i ostrzyg.

Nie ma to jak ostrzyg na łodzie z kilkoma kropelkami soku z cytryny, zagryzane grzankami z masłem i piesz-

Dla tych, którzy koniecznie chcieliby spróbować ostrzygi, ale nie mogą się przekonać do przybierania surowych, polecam jeden z wielu przepisów.

Z otwartych ostrzyg wyjąć mięsko, nie uszkadzając perłowej skorupy (żeby się nie dostała później między zęby) i razem z wodą morską ze środka ułożyć do ramadka. Dodać trochę oliwy, szczyptę drobno posiekanej pietruszki oraz odrobinę pasty z czosnku. Wszystko razem należy poddać dokładnie jedną minutę na ostrym ogniu.

Atni sekundę dłużej, bo się Afrodyta zeszłości, a i tak jest ukurzona, że dodany został czosnek. Po udużeniu kawałki ostrzyg trzeba wrzucić do siorup i polać sosem.



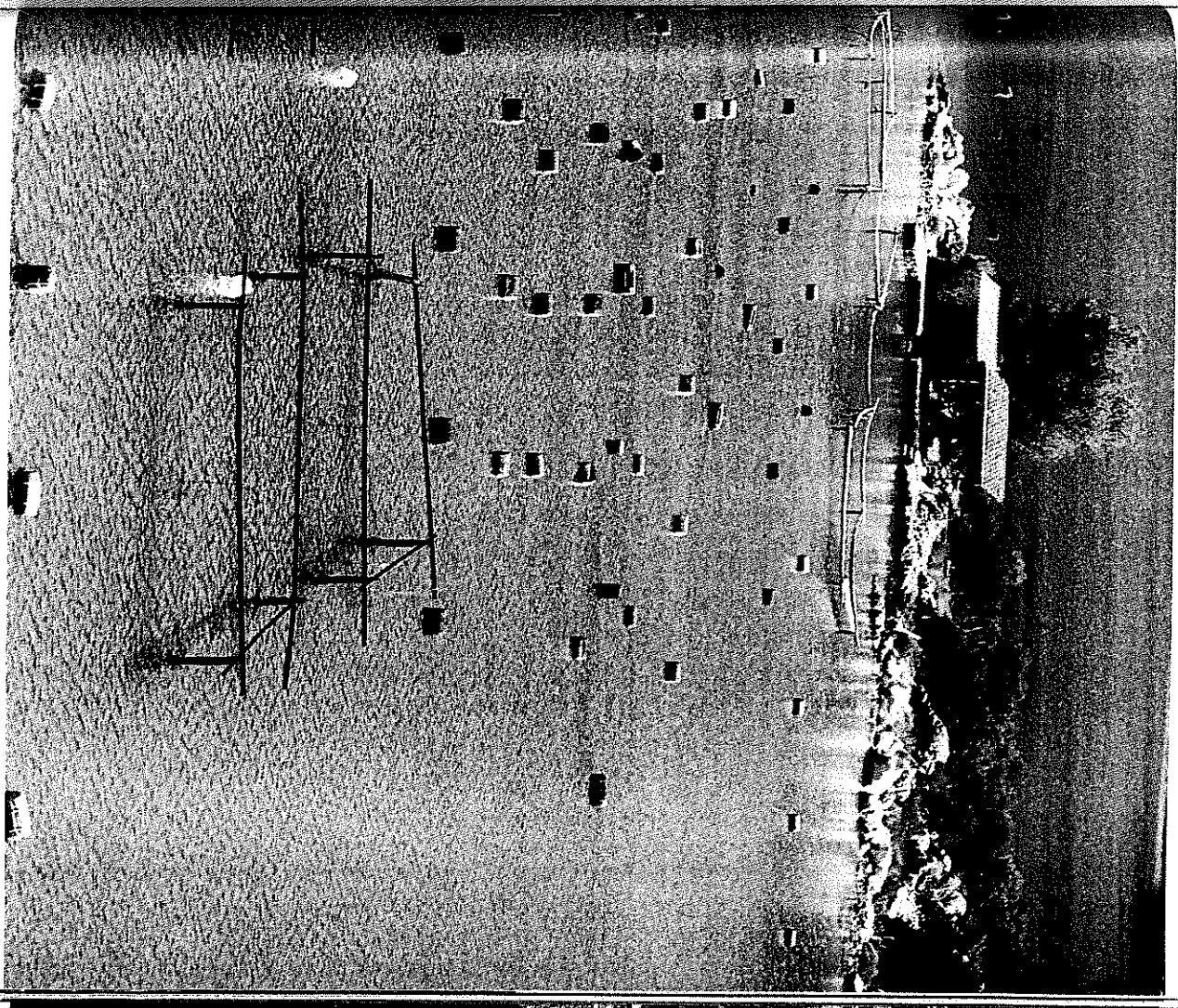
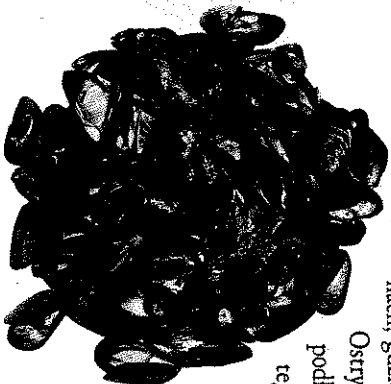
czone rykami schłodzonego wytrawnego białego wina — tutaj na południu Rukacacem, a na Istrii Malwaziją... Najbardziej zasłużone stwory morskie... stary człowiek i morze. Trufle, seler, pierwy rekinów, setki biednych zasuszonych konków morskich i inne cuda natury nie umywią się jako afrodyzjaki w porównaniu do ostryg. Taka opinia panuje już od starożytności i takiej wersji będziemy się trzymać — zgodnie powtarzają wszyscy w „ostrygowym” interesie. Od nurków zbieraczy, hodowców, naukowców do handlowców i właścicieli knajp.

Wybrzeże Chorwacji to jedno z tych rzadkich miejsc, gdzie jeszcze istnieje autochtoniczna europejska ostryga (*Ostrea edulis*). We Francji, która hoduje najwięcej ostryg, jak i w innych krajach europejskich tego gatunku już od dawna nie ma. Został zniszczony przez chorobę przywiezioną wraz ze sprowadzaniem do Europy z Nowego Świata gatunkiem ostrzgi olbrzymiej (*Crassostrea gigas*). Największe hodowle ostryg w Chorwacji znajdują się w Zatoce Malostrońskiej, która właśnie znajduje się przed wami.

I jeszcze kilka innych ciekawostek z życia tego przysmaku. Ostrygi europejskie są dwupłciowe. Jeden sezon tarłowy są samicami, następnymi samcami. Są zapładniane wewnętrznie i nie mają organów kopulacyjnych. Samce pobudzone feromonami wypuszczają do wody mlecz, a samice, filtrując wodę, zbierają plemniki różnych osobników i zapładniają jajeczka, które znajdują się w skorupie. Do rozmiarów konsumpcyjnych w tym miejscu ostrzgi rosną 3 lata, na innych akwenach, gdzie morze jest ubogie w plankton, mogą dorastać i 5–6 lat.

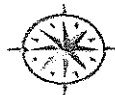
Ostrygi tylko raz w życiu mogą naturalnie przymocować się do podłoża. Już raz odlupane, nigdy się nie przymocują same. Dla tego hodowcy muszą cementować je na pergolach — tak się nazywają instalacje służące do ich chowu, które wiszą między bojkami od powierzchni prawie do dna. Ostrygi są najsmaczniejsze przed tarłem, czyli wiosną i na jesieni.

Wszędzie widoczne są czarne boje, między którymi rozpięte są sznury, a na nich wiszą hodowle omulców i ostryg





OSTRYGA JEST MIĘCZAKIEM, z nieregularną i niesymetryczną skorupą. Dolna część skorupy, powiązana z podłożem, jest wklęsła, a górna bardziej płaska. Największe kolonie ostrzyg znajdują się w miejscach, gdzie woda morska miesza się z wodą słodką i gdzie zasolenie jest obniżone do 25%. Woda słodka wnosi do morza z łądu także i życiodajne sole biogenne potrzebne do rozwoju planktonu, którymi ostrzygi się żywią, filtrując wodę. Ostrzygi, tak samo jak i omulki, nieselektywnie filtrują wodę morską w ten sposób, że jeżeli znajdują się w zanieczyszczonej wodzie, mogą być zagrożeniem dla zdrowia niczego nieświadomych konsumentów. Dlatego Zatoka Malstońska jest obszarem przeznaczonym tylko do hodowli mięczaków. Ostrzygi natomiast można znaleźć, również nurkując przy brzegu. Występują na głębokościach od 0,5 do 40 metrów, jednak najczęściej i obficie do 10 metrów głębokości. Miejsca występowania łatwo rozpoznać po pustych skorupach, których środek jest białopierłowego koloru. Tam, gdzie są puste skorupy, można znaleźć i żywe ostrzygi, które inaczej ciężko rozpoznać, ponieważ są porośnięte wodorostami i innymi zwierzętami. Najczęściej są przymocowane do podłoża stałego. Jeżeli się płynnie spokojnie, da się zauważyć otwartą szparę, przez którą ostrzygi filtrują wodę morską. Problem ze zbieraniem dzikich ostrzyg polega na tym, że rosnąc, przyjmują kształt podłoża, co utrudnia ich odlamanie i później otwieranie. Jednak dla ambitnych, zdecydowanych, wytrwałych i potrzebujących podają kilka rad. Oprócz maski i płetw lub innego odpowiedniego obuwia dobrze mieć rękawice (choćaby te najtańsze), bo podwodne skały i ostrzygi są ostre, czego nie czuć pod wodą. Oprócz tego potrzebny jest lewarek lub młotek albo inne narzędzie, jakim można odlupać ostrzygę od kamienia. Jeżeli dolna część ostrzygi wystaje z kamienia, na którym jest przymocowana, to trzeba w nią



stukać, dopóki się cały małż nie odklei. Żeby później lżej było ostrzygę otwierać, należy wybierać płaskie i regularne osobniki, a szanując prawo, nie mniejsze niż 8 centymetrów. Przy zbieraniu ostrzyg wiele z nich rozłupiecie, nie odrywając od podłoża. Proszę być cierpliwym, bo naprawdę warto. Gwarantuję, że przed waszymi oczami pojawią się ławice różnych ryb, które będą wyjadać resztki ostrzyg. Duże doradcy też przyplyną zwabione, ale ich prawdopodobnie nie zobaczycie. Połowieniu ostrzyg wędkarze mogą poprobować złapać doradę. One są zawsze tam, gdzie i ostrzygi. W ten sposób tylko im pobudzimy apetyt. Uzbierane małże możecie wkładać do worków po ziemniakach lub cebuli, nie do reklamówek, bo się porozrywają, i nie do kapielówek, bo w ten sposób można sobie szkodę zrobić. Jeżeli ich nie spożyjecie na brzegu, bo nie będziecie mieć cytryny i wina, skorupę ostrzyg trzeba oczyścić z wodorostów nożem, szorując workiem lub w drobnym żwirze na plaży. Następnie należy włożyć je do lodówki, ale w taki sposób, żeby nie schłodziły się za bardzo. Warstwa wkładów, mokry ręcznik, a na nim ostrzygi. Trzeba zabierać wyłącznie całe ostrzygi, te które w sobie zatrzymały wodę morską, żeby mogły dalej żyć, bo tylko takie spożywamy na surowo.

Hodowlane ostrzygi mają regularny kształt, są płaskie i łatwo się otwierają. Specjalnym nożem podważa się górną część skorupy, a potem, wchodząc głębiej, przecina centralnie ułożony mięsień, który ją zamyka — i już ostrzyga jest otwarta. Jeżeli nie macie specjalnego noża, można posłużyć się i zwykłym, ale radzę, by nie był dłuższy niż 10 centymetrów, a gruby przynajmniej na 3 milimetry. Dobrze się nadają i noże dla nurek. Najlepiej w lewej dłoni w serwetce trzymać ostrzygę, a prawą ręką operować nożem.

W miasteczku Mali Ston na początku półwyspu Pelješac 13 marca to dzień św. Józefa obchodzony już od lat jako Dzień Ostrzeg. W lokalnych restauracjach jurorzy oceniają ich jakość i smak oraz decydują, kto jest najlepszym hodowcą.

Znajdujcie się teraz przed półwyspem Pelješac, więc zapraszam, poznajcie go dokładniej. Pelješac jest według wielkości drugim chorwackim półwyspem, po Istrii. Od miejsca, gdzie łączy się z lądem, do drugiego końca w kierunku północno-zachodnim rozciąga się przez więcej niż 60 kilometrów. Połączenie z lądem nazywa się Pelješka piriwaka i w najwyższym miejscu jej szerokość to około półtora kilometra. W tym miejscu podłoże jest piaszkowe, co wskazuje na fakt, że Pelješac niegdyś, dawno temu, był wyspą. Wejścia na półwysp od strony lądu strzegą dwa miasteczka: Mali Ston i Ston. Mali Ston jest pierwszy na drodze i widać go z lądu. Oba mają długą, ciekawą historię z licznymi zmianami władców i gospodarzy, co zawdzięczają solarce, która jest jedną z najstarszych w Europie. Sól w tamtych czasach była najważniejszym konserwantem i jako taka miała status towaru strategicznego o dużej wartości materialnej i politycznej. Intensywny rozwój zaczął się od roku 1333, kiedy Republika Dubrownicka rozpoczęła kupować nie miasteczek i warzelni. Z Dubrownika przeprowadziło się tutaj 150 rodzin szlachty i rzemieślników.

Wtedy też rozbudowywały się miasta i powstawały podwójne mury obronne. W tym miejscu Republika Dubrownicka broniła się przed Wenejczykami, którzy również chcieli przejąć solanki i w ten sposób stworzyć monopol w regionie sięgający aż do północnych wybrzeży Afryki. Z miasteczka Mali Ston wypływały statki z solą. W tej miejscowości istniała stocznia i druga co do wielkości zbrojownia w Republice Dubrownickiej. Republika miała monopol na produkcję soli.

W Malym Stonie stoi budynek, niegdyśniejszy magazyn — to z niego dwóch urzędników wydawało sól. Zawsze sprzedawali ją razem, jednak każdy z nich dla siebie prowadził księgowość i miał swoją obstawę, która miała za zadanie go pilnować, żeby nie było kontrabandy, ale ta i tak czasem się zdarzała. Sól odgrywała też rolę środka płatniczego dla pracowników warzelni. Obecnie Mali Ston stanowi

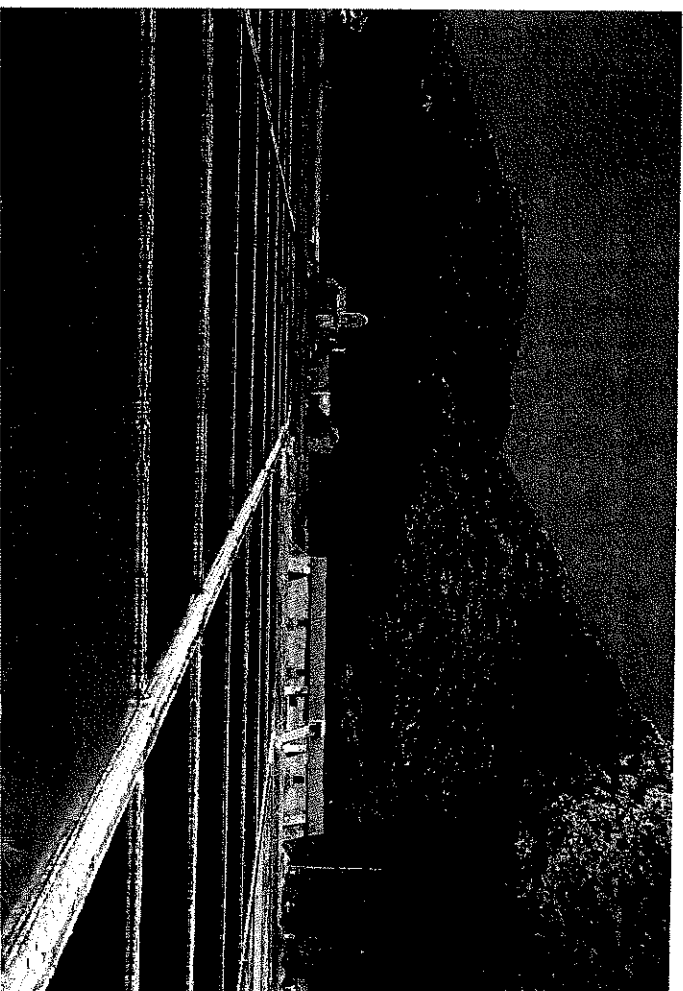


Warzelnia soli

w Stonie
.....
42°33'70" N
17°69'59" E

centrum gastronomii, opierającej się na rybach i owocach morza. W mieście znajduje się kilka restauracji, które podają wyjątknie morskie specjalty. Przed murami jest hotel Villa Corona wraz z restauracją z morskim menu, a na balkonie jadalni umieszczono wielkie morskie akwarium. W środku znajduje się bogaty zbiór enologiczny (kolekcja win) oraz dyplom, jaki stońska ostrzyga dostała na targach w Londynie w okresie międzywojennym. Przed Stonem znajduje się rozległa płytczna z basenami do produkcji soli. Dopiero niedawno warzelnia ta została sprywatyzowana. Największe zapotrzebowanie na sól robczą występuje tam latem, kiedy jest duże parowanie i kiedy sól się zbiera. Dlatego obecny właściciel od lat proponuje zainteresowanym młodym osobom możliwość zatrudnienia przed południem za bezpłatne noclegi i wyżywienie oraz wolne popołudnia. Przyjeżdżają ludzie z całego świata. Warzelnia ma swoją bogatą historię i legendy. Kto chce dowiedzieć się więcej, niech przyjeżdża, pobrodzi bosymi stopami po kryształach soli i spędzi trochę czasu na rozmowie z tutejszą ludnością, a was zapraszam dalej przez Słonsko polje w głąb górzysego Pelješaca.

*Przed Stonem
znajdują się rozległa
płytczna z basenami
do produkcji soli*



Chorwatom Peješac bez wątpienia kojarzy się z miejscem, gdzie produkuje się najlepsze wina. Z około 2600 słonecznymi godzinami rocznie autochtoniczna, staroświecka uprawa szlachetnych szczepów winorośli musi dawać perfekcyjny moszcz (czyli sok gronowy przeznaczony do wyrobu wina), którego pod żadnym pozorem nie wolno psuć dodawaniem cukru. Tutaj wyrwarza się dobre, wytrawne, gęste czerwone wina ze złożonymi bukietami.

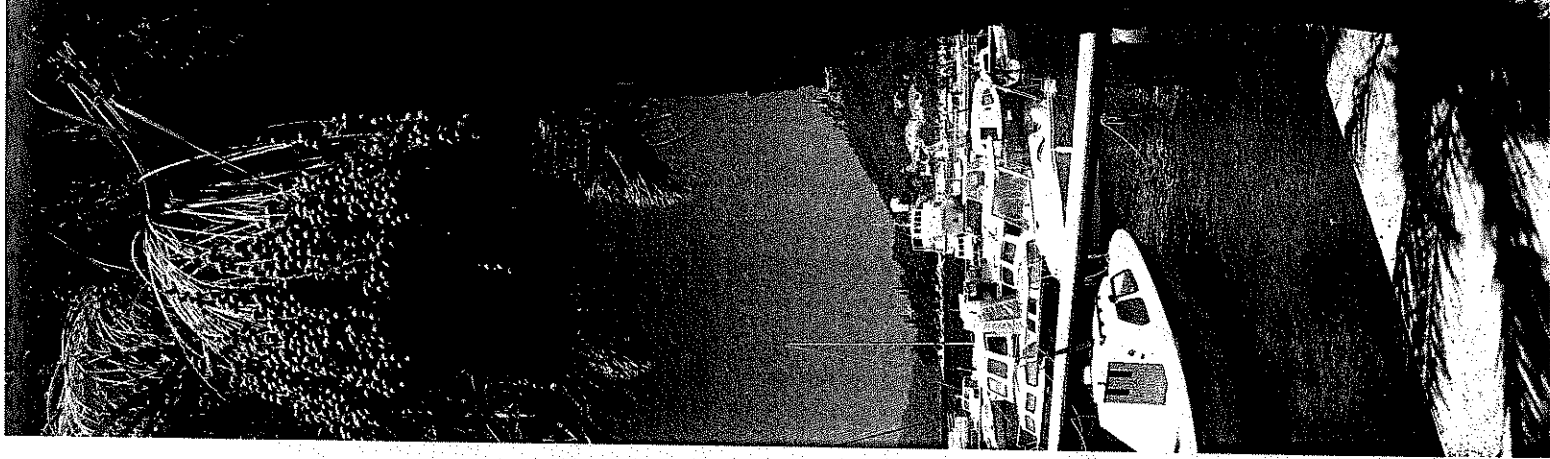
Chorwatom Peješac bez wątpienia kojarzy się z miejscem, gdzie produkuje się najlepsze wina



a motyka nabiera podłoże do krzewu. Uprawa polega na tym, że krzew winorośli nie ma żadnej podpory. Jeden krzew może nas obdarować w sezonie maksymalnie kilogramem bądź półtora owoców, z których otrzyma się dobrej jakości wino. Ważne jest, aby jeszcze w okresie wegetacji zerwać nadmiar kiści oraz liści. I jeszcze jedna tajemnica: wiosną, kiedy występują intensywne opady deszczu, pod krzewami zostawia się wybrany gatunek chwastów. Ta niśka wczesna roślina, która gęsto przykrywa podłoże, nie daje miejsca innym chwastom, a oprócz tego chroni glebę przed erozją.

Zbiory odbywają się ręcznie, a człowiekowi do pomocy w tych warunkach pozostał tylko osioł. Na plecach tego zwierzęcia zebrane ze stromych zboczy grona są transportowane do winiarni przez 400-metrowy tunel zbudowany specjalnie w tym celu.

Bez względu na powszechny podział win według barw na białe i czerwone, w Chorwacji obowiązuje inna nomenklatura. Wina czerwone tutaj nazywane są *crno vino*, czyli czarne, a czerwonymi nazywa się wina różowe. Dingač jest czarnym, mocno wytrawnym winem, z gęstym rubinowym kolorem, który przechodzi w granat. Jest gęste i ma intensywny bukiet. Podaje się je z dalmatyńskimi deserami lub pije jako deser, po posiłku. Tak naprawdę tego wina się nie pije, ale się nim delektuje. Wystarczą dwa kieliszki, aby osiągnąć chorwacką nirwanę. Dingač jest winem chronionym ustawą z roku 1961, a Postup z roku 1967. Ustawa reguluje wszystko, co jest związane z wyrobem





рых вин. W ogóle uprawa winorośli i produkcja win na półwyspie Pelješac nie są traktowane jako rolnictwo. To jest sposób życia, gdzie tubylcy mówią, że wino to dar z nieba, Iza matki ziemi i źródło życia. Na Pelješacu istnieje wiele winiarni, ale ich wina nie są spotykane w sklepach, bo produkuje się go bardzo mało. Kilka tysięcy butelek. Całą roczną produkcję po degustacji kupują ambasady, firmy, klasytory i osoby prywatne. Ludzie zamieszkujący półwysp w obecnych czasach żyją z turystyki, uprawy winorośli i produkcji win. Jeżeli chcielibyście się dowiedzieć więcej o wyrobie wina, najlepiej zaplanować sobie podróż szlakiem winnic (*viniska ruta*) i odwiedzić wszystkie, które napotkacie.

Oprócz wina Pelješac może oczarować i innymi wartościami. Od zawsze marzę o „obnulkowaniu” całego wybrzeża tego półwyspu. Udało mi się już trochę tego marzenia zrealizować, ale jeszcze sporo przede mną. Tak więc — proszę wziąć maskę i wskoczyć do morza za miasteczkiem Postup przed Orebicem, w zatoce Divna i na samym końcu półwyspu pomoczyć się na piaskach miasta Lovište. Z kolei jednym z najlepszych miejsc na chorwackim wybrzeżu do uprawiania windsurfingu jest plaża w największej w okolicy miejscowości Orebić.

Z Orebića promem lub zwykłym stateczkiem możecie dostać się do Korčuła na wyspie Korčuła. Na Pelješacu znajdziecie też przepiękne góry, ale nie radzę się na nie wspiąć bez porządne przygotowania i sprzętu. Roślinność jest zbyt gęsta, wapienne skały kruche i nie pewne pod nogami. Szlaków górskich raczej brak, a udeptane ścieżki mogą być zwodnicze. Dni są upalne, a noce zimne i wilgotne. W lasach występuje wiele gatunków zwierząt, takich jak muflony (dzikie owce), dziki, kozice, kuny. Jednak turyści najbardziej boją się wycia *šagjajava*, czyli małych wilków podobnych do północnoamerykańskich kojotów. Występują licznie, w czasie letnich nocy szperają po śmietnikach, bo też starają się żyć z turystyki. Na półwyspie Pelješac spotkać można i egzotyczne zwierzęta. Komitet Centralny Związku Komunistów Jugosławii w latach powojennych wpadł na słuszny i zbalansowany pomysł, aby z Indii sprowadzić mangusty — pogromców węży. Chyba kontrakt z mangustami, takimi dużymi drapieżnymi szczurami, nie został



zbyt dokładnie omówiony, ponieważ okazało się, że zamiast dusić węże, mangustom bardziej spodobają się kury.

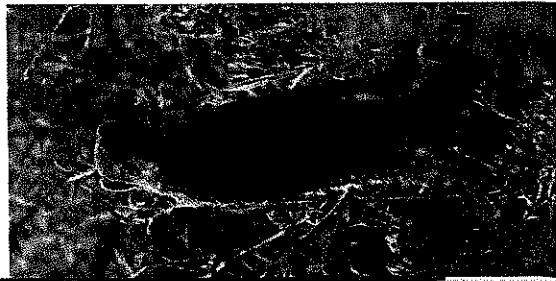
W górach i na wybrzeżu występują liczne, ale i wyludnione miejscowości z bogatym dziedzictwem kulturowym. Na samym środku półwyspu znajduje się zapomniane miasteczko Kuna. Stare, duże, puste kamienne domy świadczą o ciekawej historii i dawnej zamożności mieszkańców. Z kolei we wspomnianej już wcześniej nadmorskiej miejscowości Orebić jest mnóstwo pięknych starych willi. Warto też wspomnieć, iż miasto otrzymało nazwę po rodzinie Orebić, która zesza z gór i zaczęła zajmować się żeglugą. Tylko ten jeden ród miał przez kilka pokoleń więcej niż 50 kapitanów. Wszystkie te piękne nieruchomości należały do armatorów i kapitanów szybkich żaglowych statków handlowych typu klipper. W roku 1868 armatorzy z Orebia miały 90 takich żaglowców, na których pływało około 250 kapitanów i oficerów oraz powyżej 2 tysięcy marynarzy. Byli to istni jeźdźcy wiatrów i fal, tradycyjni ludzie morza, w ogóle niemogący się pogodzić z ogniem, kotłami i parą na statku. Ostatni żaglowiec z Orebia wypłynął do dalekiej Brazylii w 1893 roku. Na redzie przed portem Santos cała załoga zachorowała i zmarła na żółtą febrę, a żaglowiec został spalony.

Żeglarze wypływający z Dubrownika w kierunku środkowodalmatyńskich wysp powinni wiedzieć, że w razie niesprzyjających wiatrów najlepiej schronić się w porcie Tistenik, który jest osłonięty od wiatrów wiejących ze wszystkich kierunków. Tylko w przypadku wiejącego jugo (*sirocco*) należy schronić się za falochronem, poza tym można stać w zatoce na kotwicy.

Jeżeli uzależnicie się od tego półwyspu, zauroczycie jego spokojem, ostrzygami i wybornym winem, w czym wam pomoże i ich cena, a jeżeli chcecie mimo to odwiedzić jeszcze inne miejsca urokliwej Dalmacji, proponuję cofnąć się i rozpocząć wędrówkę na południe — do Slana i Trstena.

Poruszając się dalej Jadranką na południe, dojedziecie do Zaroki Slano, nad którą znajduje się miasteczko o tej samej nazwie. Chociaż Slano ma długą historię, już od czasów starożytnych, zobaczycie w nim tylko

Chyba kontrakt z mangustami nie został zbyt dokładnie omówiony, ponieważ okazało się, że zamiast dusić węże, mangustom bardziej spodobają się kury

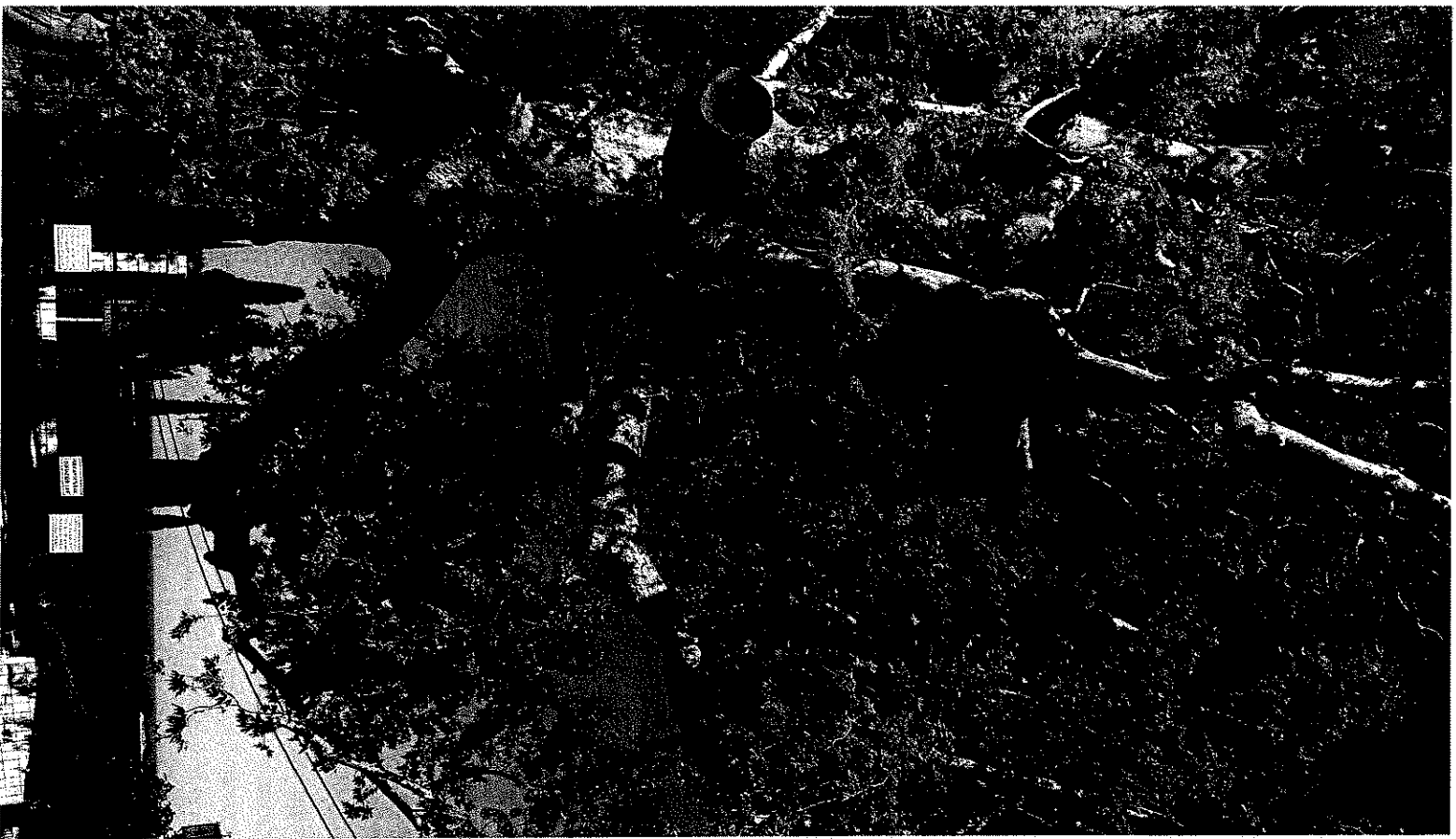


nowe domy. W czasie ostatniej wojny agresorzy z Serbii i Czarnogóry, oblegając Dubrownik, dotarli do tego miejsca i całkowicie je zniszczyli. Domy i hotele zostały zbudowane po wojnie. Obecnie ludność, która wróciła do miasta, zajmuje się turystyką i rolnictwem śródziemnomorskim, czyli uprawą oliwek i winorośli. Od tego miejsca i dalej na południe możecie spotkać dziko rosnące krzaki i drzewa laurowe, ze znanymi wszystkim liśćmi, będącymi popularną przyprawą. Coraz więcej jest i wysokich cyprysów. Jezeli chodzi o ciekawą miejscową roślinność śródziemnomorską, tę bardziej egzotyczną, możecie się z nią lepiej zapoznać w Trstenie. Przywitają was tam dwa olbrzymy — prawie 500-letnie platany śródziemnomorskie, wysokie na około 50 metrów. Ich pnie mają średnicę powyżej 5 metrów. Trsteno jest powszechnie znane ze swego arboretum, które stanowi najstarszy pomnik architektury parkowej w Chorwacji. Rodzina szlachecka Gučić-Gozze z Republiki Dubrownickiej w roku 1494 zbudowała tutaj swój dom wypoczynkowy, aby uciec od zamieszania, jakie panowało w Dubrowniku. Naokoło domu zaczęto tworzyć ogród, który obecnie zajmuje powierzchnię 28 hektarów. Arboretum przedstawia kilka epok dziedzictwa kulturowego. Każda z nich zostawiła swój znak w budowlach czy rzeźbach. Roślinność prezentuje gatunki śródziemnomorskie i egzotyczne, jakie z dalekich podróży przywozili kapitanowie i marynarze z całego świata. W tym miejscu tworzył Nikola Vitov Gučić — szlachcic, naukowiec, filozof, teolog i polityk. Siedmiokrotny książę Republiki Dubrownickiej pisał dzieła po łacinie, a jego prace były w tamtych czasach czytane na dworach i uczelniach Europy. Obecnie przechowywane są w archiwum watykańskim. Tak więc być w okolicy, a nie doświadczyć tego piękna i spokoju, jest po prostu niewybaczalne.

Między Trstenem a Dubrownikiem znajdują się jeszcze dwie głębokie zatoki, prawie fiordy. W pierwszej leżą dwa miasteczka, kiedyś rybackie, teraz turystyczne — Zaton Veli i Zaton Mali. Drugą napotkacie przy samym Dubrowniku, stąd i dość nietypowa jej nazwa — Rijeka Dubrovačka. Cała linia brzegowa od Slana aż do Dubrownika i dalej na południe jest bardzo atrakcyjna dla nurkujących. Przy samym brzegu można obserwować ławice kolorowych ryb i gąbek oraz koralowce, które jed-



Platany z Trstena
42°1'40" N
17°9'87" E



nak nie są tutaj tak piękne jak ich kuzyni z mórz tropikalnych. Muszę też wspomnieć, że w dubrownickim fordzie, który ma długość 5 kilometrów, widoczność pod wodą nie jest aż tak dobra z powodu występowania organizmów planktonowych. Podobnie jak w kanale Neretwy i Zatoce Malostonskiej tutaj też zyzność wody jest duża poprzez wpływ wody słodkiej do morza. Na samym początku zatoki wpływa do niej największa rzeka świata. U podstawy góry znajduje się jaskinia, a w niej źródło, z którego wypływa rzeka Ombla. Trzydzieści metrów dalej ta rzeka wpływa poprzez niski wodospad do morza, tworząc estuarium (rozszerzone lejkowate ujście). Z tego źródła stare miasto Dubrownik sekanami lat pozyskiwało wodę pitną dostarczaną przez sieć rurociągów.

W zatoce znajdują się miasteczka, które obecnie są połączone i tworzą dzielnicę na peryferiach Dubrownika. Zamozni dubrowniczanie, w przeszłości, podobnie jak w Trestenie i Zatonie, budowali sobie kamienne luksusowe pałace i wille, z parkami i basenami, mające być symbolami statusu. W tej zatoce znajduje się 28 takich obiektów, z których spora część jest obecnie zaniechana. Jeden z nich, taki ładniejszy, gości obecnie na swoim terenie marine jachtową, największą na południu chorwackiego wybrzeża. Warto pospacerować po parku i między basenami pełnymi ryb, nawet jeśli nie jest się właścicielem jachtu.

Na pamiątkę można sobie urwać kilka wszechobecnych listków laurowych, a potem użyć ich na przykład do świętecznego bigosu. Jeśli zimą poczujecie zapach Morza Śródziemnego, zrobi wam się ciepłej kolo serca i... albo wyciągniecie z barku ostatnią butelkę czarnego chorwackiego wina, albo włączycie komputer i obejrzycie zdjęcia z wakacji w Chorwacji, albo też nie zrobicie nic z wyżej wymienionych opcji, tylko uśmiechniecie się do teściowej, chwając tym razem jej bigos oraz dołożycie sobie jeszcze jedną łyżkę.

Żeby wam się nie zrobiło ciepło z innych powodów, parę słów jak rozpoznać prawdziwy laur, inaczej nazywany liściem laurowym lub bobkowymi. Laur jest krzakiem lub drzewem z zawsze zielonymi liśćkami, które trzeba przed zebraniem pokłamać, rozetrzeć palcami i powąchać. Gdy to zrobicie, powinniście poczuć bardzo intensywny, laurowy zapach. Dlatego o tym piszę? Ponieważ w miastach często występują

*Przywitaję was
dwa obrzemy —
prawie 500-letnie
płatany
środoziemnomorskie...*



*Na pamiątkę można
sobie urwać kilka
wszechobecných
liścików laurowych...*

dwa krzaki, które turyści mylą z krzewem laurowym. Są to laur japoński i oleander.

Obie rośliny są trujące. Laur japoński sadzi się jako żywopłot, jego liście są większe od liści laurowych, mają równe krawędzie, wysoki połysk, jakby były woskowane i co najważniejsze — nie pachną

laurem. Oleander to też krzak z pięknymi kwiatami, długimi, wąskimi liśćmi, które znajdują się na długich, cienkich i prostych gałęziach i oczywiście też nie pachną laurem. Oleander jest trujący, o czym przekonało się wojsko Napoleona, które zrobiło sobie szaszłyki na jego gałęziach i poległo bez bitwy.

No tak, macie już najkrótszą rzeczkę, marinę i liście laurowe za sobą. Wzdłuż zatoki powoli dobijecie do Grużu, przedmieścia Dubrownika. Jest to port handlowy i przemysłowy — bliżej starówki staje się bardziej komunikacyjny. Latem w tym porcie cumują olbrzymie cruisery, pływające kolchozy turystyczne, molochy, na których bogaci, a według mnie również i biedniejsi, turyści uważają, że pływają, ba... zeglują nawet. W ostatnich latach, aby dotrzeć do Dubrownika, nie trzeba już przejeżdżać wzdłuż całej zatoki. Został zbudowany most inienia pierwszego chorwackiego prezydenta dra Franja Tuđmana, którym można dojechać bezpośrednio do Grużu. W tym porcie cumują także promy i wodoloty. Z wodolotami jest związana anegdota, której prekursorami byli Polacy, moi serdeczni przyjaciele ze Szczecina, kumple ze studiów.

Otóż kilka lat po ostatniej wojnie, w czasie której Czarnogórcy z Serbami atakowali i bombardowali Dubrownik, została utworzona linia morska Dubrownik — Kotor (w Czarnogórze). Przez długi czas statek nie wypływał z Kotoru do Dubrownika, a tym samym i w drugą stronę. Pierwszymi i tymym razem jedynymi pasażerami promu byli Andrzej i Oceto, którzy dolecieli do Czarnogóry, a potem tą linią dotarli do Chorwacji. To zdarzenie było nagłośnione w prawie wszystkich mediach.

Za Grużem, tuż przy morzu, znajduje się wybrzeże Stjepana Radićcia, z jednej strony jest promenada, z drugiej targ rybny i owocowy.

Następnie trzeba pojechać pod górę ulicą Vukovarską, Vladimira Nazora, a potem wjechać na jednokierunkową Zagrebačką. Tym, którzy jadą samochodem, a chcieliby być jak najbliższej starówki, już tutaj radzę powoli rozglądać się za parkingiem. Optymistycznie nastawieni mogą zaryzykować i zjechać w dół do strażaków (po prawej), gdzie trzeba skręcić w prawo, a potem poszukać miejsca na parkingu płatnym pod samymi murami Dubrownika koło bramy północnej.

Dubrownik

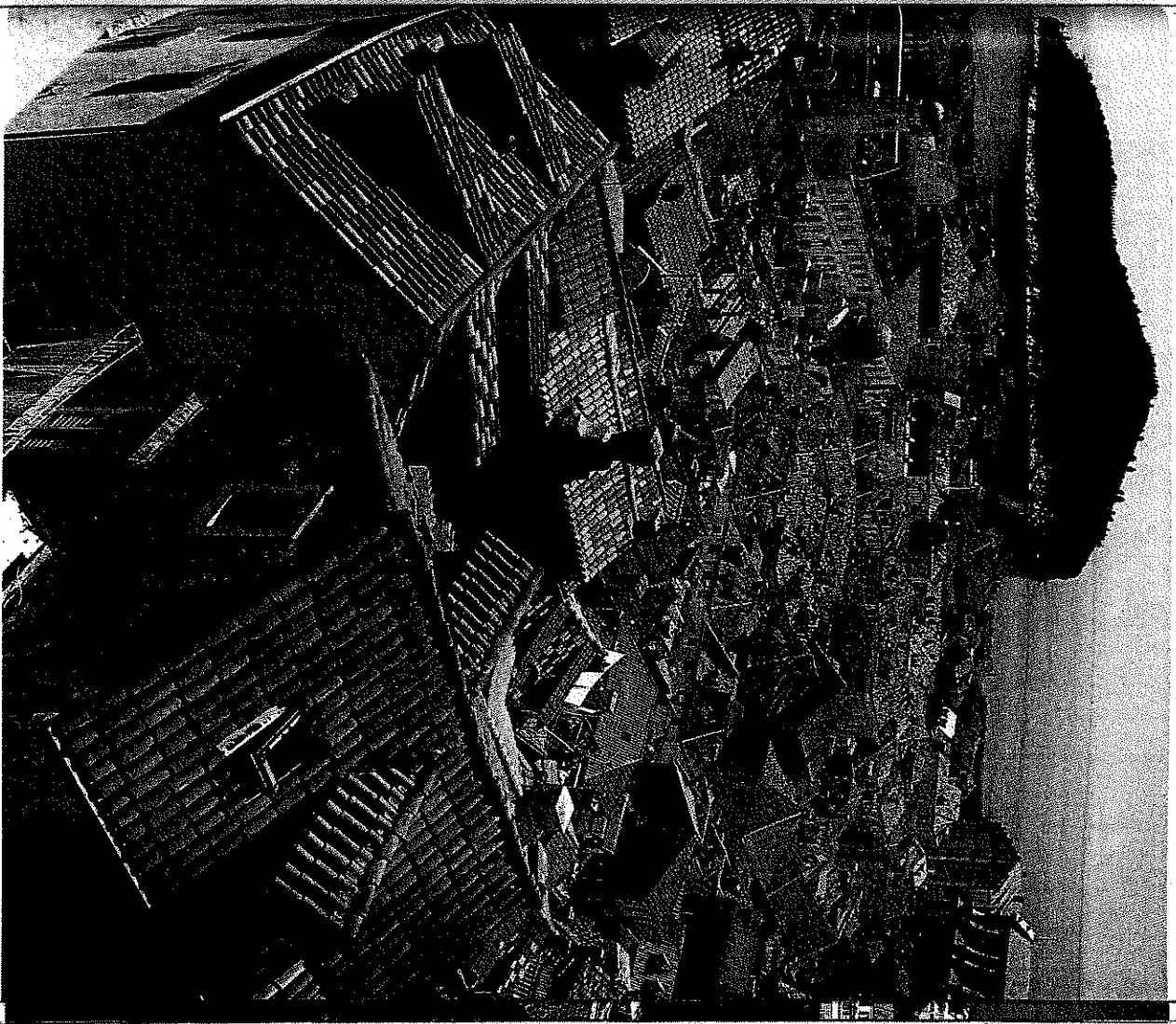
I teraz... właśnie, co teraz? Jesteście przed starym Dubrownikiem, Perłą Adriatyku, żyjącą legendą. Przed miastem z tak bogatą, ciekawą historią i dziedzictwem, że można by, mimo że już powstrzyli, wciąż pisać wiele książek. Powierzchownie „zadrapać” mury Dubrownika, pisząc o jego historii, sławie, ważności, bogactwie materialnym i kulturowym, byłoby lekceważące. Można powiedzieć, że miasto w średniowieczu było republiką, że miało silną dyplomację, że flota w najlepszym okresie XV wieku liczyła 300 statków, że w XVI wieku w mieście nie było już żadnego drewnianego obiektu, a jedynie kamienne wille, klasztory i twierdze...

Szanowny Czytelniku! Dubrownik to prawdziwy róg obfitości. Jeżeli posypie się zeń lawina emocji i chęci, to sam nie wiem, gdzie moglibyście się zatrzymać. Niesprawiedliwe byłoby w tych opisach pominąć choćby jeden z istotnych punktów, osobowości lub epizodów z bogatej historii miasta. Ręczę wam, że istnieją inne powszechnie dostępne, rzetelne i dokładne źródła informacji o Dubrowniku. Od internetu, gdzie możecie znaleźć prawie wszystko, do materiałów, jakie przygotowali gospodarze i które dostaniecie prawie na każdym kroku na deptaku — Stradunie, centralnym miejscu starówki. Dlatego wybaczyć, proszę, odrobinę nonszalanckiej wędrowki poprzez mury

i uliczki tak zacnego miejsca, gdzie tu i tam sięgnę ręką do bogatego skarbcza wiedzy o Dubrowniku.

Może zacząć od kilku statystycznie uzasadnionych rad. Dla większości turystów Dubrownik nie jest miejscem, do którego wybierają się na wczasy docelowo. Poprzez jego popularność ciężko znaleźć nocleg, a z tego samego powodu i ceny są raczej bardzo wysokie. Jednak każdy stara się odwiedzić to miejsce. Czasami wybierają się aż z Zadaru lub innych, bardziej oddalonych miejsc z chorwackiego wybrzeża i nie tylko. Jadąc Jadranką, narazają się na długą i męczącą drogę. Sam ją pokonywałem setki razy. Najlepiej wybrać się w podróż w nocy, żeby pod murami być jak słońce jeszcze nie jest wysoko i nie ma upałów. Nawet jeżeli nie macie zamiaru chodzić po murach miasta, one i tak was oczarują i wybierze się na nie. Jest to najczęściej odwiedzany chorwacki zabytek. Rocznie zwiedza go od 800 tysięcy do miliona turystów. I tutaj może moja pierwsza rada — na mury wejście przed klaszturem Franciszkanów, z lewej strony głównej bramy, która otwiera się na zachód. Kupcie sobie bilet w małym okienku w połowie schodów do góry, Zakładam, że większość z was odwiedzi Dubrownik latem i że w czasie waszych wakacji pogoda będzie idealna, czyli słoneczko, zero chmur i, nie daj Boże, deszczu. W razie spełnienia się mojej prognozy, górała nad morza, zabierzcie ze sobą trochę wody, nakrycie głowy oraz okulary przeciwsłoneczne. Jak już dotrzecie na koronę murów, to po prawej stronie zobaczycie najwyższą wieżę z wieżą o nazwie Minčeta. Przepiękna to budowla, z której rozciąga się cudowny widok na Dubrownik i okolice. Jednak w taki upał nie radzę się na nią wspiąć. Tym bardziej jeżeli nie jesteście w dobrej kondycji i zabieracie ze sobą dzieci lub osoby starsze. Tak samo odradzam zwiedzania całych murów północnych. Według mnie bardziej ciekawe są widoki z murów południowych, tak na morze, jak i na starówkę. Wchodzić wyżej trzeba tylko w kilka miejsc — wtedy, mimo upału,

To piękne białe miasto o wysokich wapienych murach było przez wieki stolicą niepodległego przynego państwa...

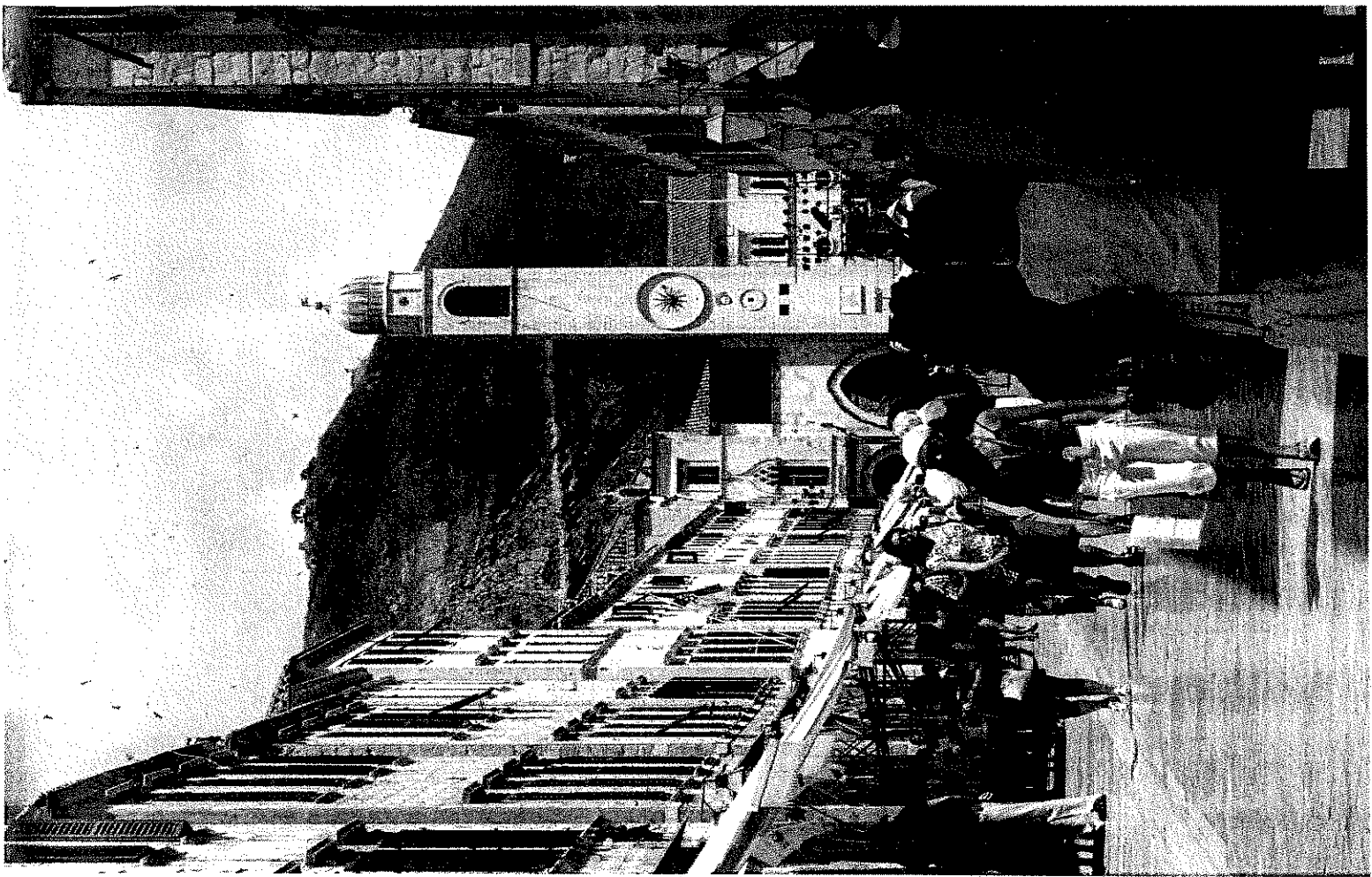


jest to do zniesienia. Więcej jest także punktów dogodnych do wykonywania ciekawych zdjęć. W wielu miejscach zobaczycie rzeźby i figury św. Błażeja — patrona miasta. Jak w coraz modniejszych programach reality show będziecie mogli obserwować życie codzienne mieszkańców starówki Dubrownika. Będziecie deptać nad ich kuchniami i sypialniami, przechodzić obok pokoiów dziennych i przypadkowo spoglądać do ich talerzy i na pranie, które będzie wisiało na zabytku światowej sławy. Ma to też swój urok, nic nie jest sztuczne, normalne życie toczy się przez cały czas. Gdy będziecie już na końcu murów, czyli na twierdzy św. Jana, jako ichnolog ze zbroczeniem zawodowym, pierwsze, co wam polecę, to odwiedzenie akwarium morskiego, które znajduje się w fundamentach tej twierdzy. Tam też pracują i moi koledzy, badacze morza. Zajrzeć do tego miejsca warto — głęboki cień, półmrok starej twierdzy, cisza i wiele gatunków ryb i innych stworów morskich, o jakich pisałem lub które zobaczyliście albo i nie podczas nurkowania. Przed akwariem, schodząc z murów, ci, co bardziej lubią żeglownianie niż rybki, mogą odwiedzić Muzeum Morskie z licznymi żeglarskimi artefaktami, rycinami statków i średniowiecznych map.

Po tym, jak już pospacerujecie po południowym wieńcu murów Dubrownika i spotkacie się w ciszy z mieszkańcami morza w twierdzy, proponuję zanurzyć się w wąskie zacienione uliczki starego miasta. Będzie wam łatwiej znieść upał i podziwiać miasto legendę, które po raz pierwszy, bez względu na długą historię w ciekawych czasach, było ostrzelane dopiero z końcem XX wieku. Warto tutaj zobaczyć wiele miejsc i budynków świadczących o ważności miasta i jego mieszkańców już setki lat temu. Na każdym kroku znajdziecie ślady ich chęci pozostawienia dziedzictwa kulturowego. My natomiast mamy obecnie obowiązek to dziedzictwo zachować i udostępnić.

Wcześniej czy później traficie na Stradun. To centralnie położony deptak w samym centrum starówki. Usytuowany jest między bramą zachodnią i portem miejskim, czyli między fontanną Onufrego a — na drugim końcu — balkonem Gradskiej Kavy. Gradska Kavana w tłumaczeniu znaczy miejska kawiarnia, nie jest to jednak taka zwykła kawiarnia, jakich wiele. W tym miejscu, przy zapachu dobrej kawy,

*Stradun.
To centralnie
położony deptak
w samym centrum
starówki*



zapadają codziennie liczne decyzje i powstają poważne pomysły, od których zależą losy miasta i jego mieszkańców, studentów, artystów, turystów... Jest to miejsce, które tradycyjnie okupują ojcowie miasta, burmistrzowie, dziękani, profesorowie, artyści, lekarze, lokalni politycy, bankowcy i dziennikarze. O dziwko nie ma tam paparazzi, chyba że się nagle z jachtu wyłoni jakiś lokalna gwiazdeczka lub gwiazda Hollywood czy Bollywood, niby ukryta za okularami przeciwsłonecznymi, osaczona armią pomocników i goryli. Pracują tam baardzo sympatyczni kelnerzy, prawdziwi zawodowcy, poligłoci, równie usmiechnięci do każdego „wazniaka”. Obok jest mała dwupoziomowa fontanna i chociaż Dubrownik ma bardzo dobrą wodę pitną ze źródła spod góry Srd, tam jej nie pijcie, ponieważ na górnym poziomie poją się i schładzają swoje nóżki gołębie. Na Stradunie oprócz gołębi bardziej należą się strzeć „jastrzębi”, bo tak nazywamy bardzo miłych i desperacko upartych naganiaczy do restauracji przy okolicznych uliczkach.

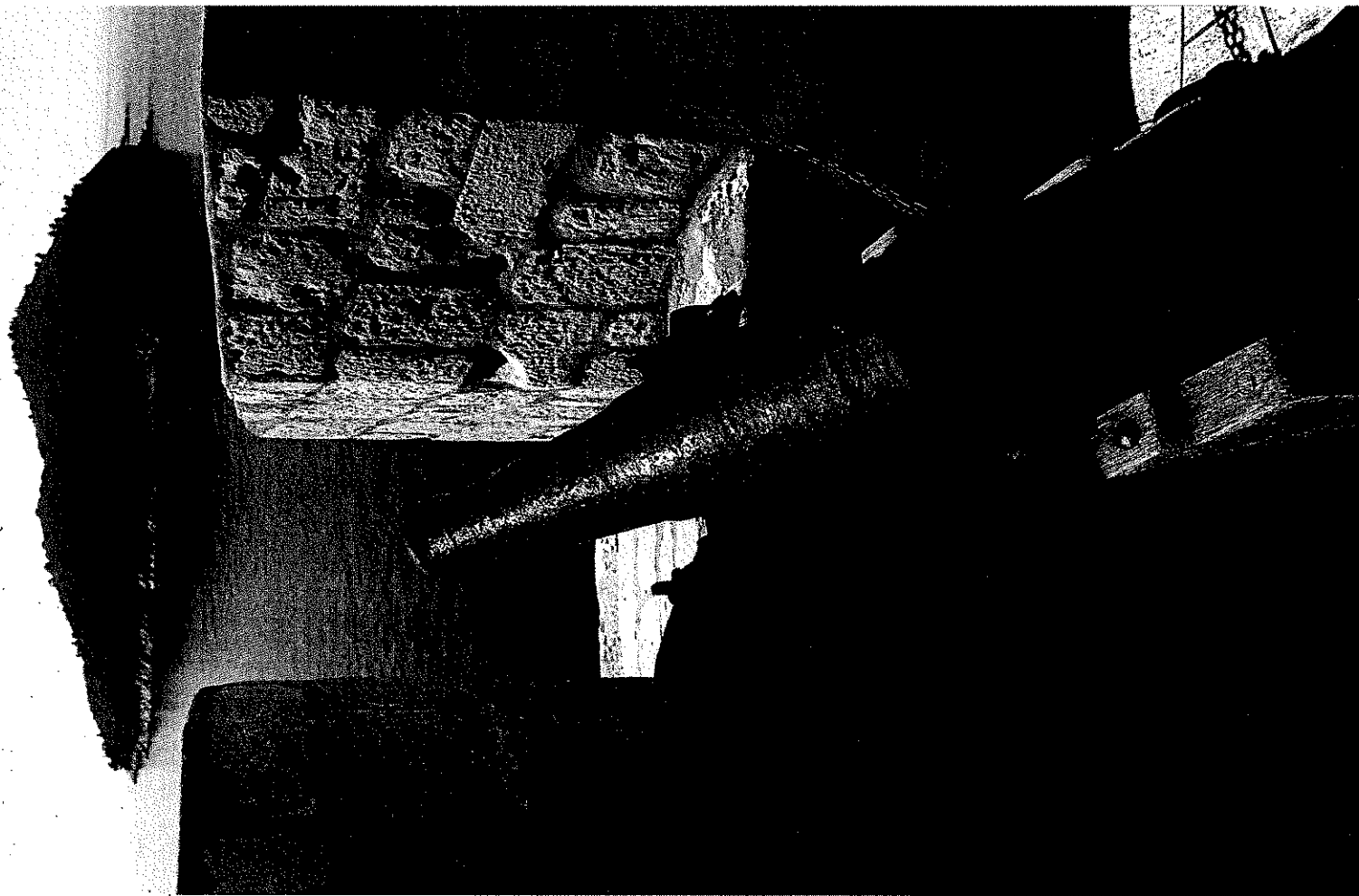
No dobrze, to taki wrzęt o małych przeskodach, ale poza tym, żywcem wam w aparatach kart z dużą ilością pamięci i udanej eksploracji każdego ciekawego miejsca. Komu się zrobi zbyr gorąco, proponuję poszukać (za katedrą w prawo, poprzez uliczki) przejścia przez mury południowe na skalistą plażę. Pływanie czy jeszcze lepiej nurkowanie pod murami w błękitnej głębi i wśród głazów jest niepowtarzalnym przeżyciem. Jeżeli postanowicie zostać w Dubrowniku do wieczora, musicie wykorzystać popołudnie na możliwość popłynięcia na pobliską wysepkę Lokrum. Jest to, według przekazów, przeklęta wyspa, na której od dawna nikt nie mieszka, bo w nocy straszą tam duchy. I tak już od stuleci. Wedle legendy bernardyni, mieszkający kiedyś w klasztorze na wyspie, jako zakon pustelników, przekleli każdego przyszłego właściciela wyspy po tym, jak ich panujący w Republice Dubrownickiej wygnali z wyspy. Legenda ugruntowała się po tym, jak jej właściciele — rodzina cesarska monarchii Austrii, która czasami mieszkała, a i urządziła na Lokrum posiadłość i parki — po kolei traciли swoich powinowatych, umierających w tragicznych lub niewyjaśnionych okolicznościach. Pierwszy był Otto Friedrich Wilhelm, potem Wojewoda Maksymilian I zabity w Meksyku, książę Rudolf, cesarzowa



Elżbieta zwana Sissi. Ostatni nawet nie dotarli do Lokrum — byli to Franciszek Ferdynand i jego żona Zofia — zostali bowiem zabici w Sarajewie w 1914 roku. Był to moment rozpoczynający I wojnę światową, w wyniku której zniknęły trzy wielkie mocarstwa.

Byli i tacy w historii, którym Lokrum pomogło. Gdzieś w Dubrowniku zapisane jest, że gdy w roku 1192 król Ryszard Lwie Serce wracał z trzeciej wojny krzyżowej, rozpętał się sztorm. Król, modląc się, obiecał sobie, że zbuduje kościół w miejscu, gdzie wstąpi na stały grunt. Było to właśnie na Lokrum. Jednak władze Dubrownika jakoś przejęły pieniądze i zbudowały kościół, który potem został zamieniony w obecny klasztor. Jakkolwiek by było, na Lokrum od dawna nikt nie sypia, ale w sezonie z portu w mieście co pół godziny wypływa statek, tak więc możecie tam dopłynąć i zwiedzić wysepkę długą na 1,7 kilometra, spacerując licznymi ścieżkami. Z twierdzy, zbudowanej przez Francuzów, możecie popstrykać Dubrownik. Ci, którzy mają ze sobą rzeczy potrzebne do plażowania, mogą się wykapać, a ci nieprzygotowani mogą się przejść kawałek na południe do plaży nudystów. W fontannach jest woda nadająca się do picia. W byłym klasztorze znajduje się restauracja i tam też się najczęściej widuje duchy. Ostatni statek odpływa po 19.00, bezpiecznie przed zmierzchem. No i zanim się duchy wylonią, mam nadzieję, że wy już znowu będziecie w Dubrowniku. Jeśli przyjedziecie do Dubrownika między połową lipca a drugą połową sierpnia, będziecie świadkami zdarzenia, które się potwarza już od 60 lat. Dubrownik, tak jak kiedyś w historii, przeobraża się w teatr. Dubrownickie letnie igrzyska są prestiżowym międzynarodowym festiwalem sztuki (przede wszystkim teatralnej). Zaczynają się wzniesieniem sztandaru na maszt, który znajduje się nad głową Orlandada na Stradunie i od tego momentu wszystko staje się teatrem. Sztuka jest realizowana wszędzie i o każdej porze dnia i nocy, na murach, statkach, schodach i w klasztorach. Artystów spotkać można również poza deskami teatrów, są widoczni dosłownie na każdym kroku. Pa-

Lokrum — według przekazów to przeleciała wySPA, na której od dawna nikt nie mieszka, bo w nocy straszą tam duchy





nuje cudowny klimat sztuki, niestety cudem jest także dostać bilet na któryś z performance'ów, premier lub koncertów. Przez ostatnie 45 lat symbolem tego festiwalu jest artysta Ibrića Jusić, ostarni dubrownicki trubadur, autor kantat, romanzyk i śpiewak, który do zagrania koncertu potrzebuje tylko gitary i tego, aby jego pies, owczarek szkocki Archibald, siedział przy nim. Jak już jesteśmy przy nutach, artystach i symbolach Dubrownika, nie wolno wam ominąć postaci polskiego kompozytora i pisarza Ludomira Michala Rogowskiego. W okresie międzywojennym przeprowadził się on do Dubrownika, gdzie tworzył i prowadził filharmonię aż do swej śmierci. Był tu bardzo powazany i lubiany, chociaż mieszkał skromnie jak pustelnik w pokoju jednego z klasztorów poza starym miastem. Wśród serce znanych postaci Dubrownika chciałbym wymienić też znanego naukowca Rudera Josipa Boškovicia — jezuitę, matematyka, teologa, dyplomata, architekta. Jest to osoba z niewyobrażalnie bogatym życiorysem, której imieniem nazywany największy instytut naukowy w Chorwacji.

Dubrownik jest miastem ciekawych miejsc, historii, historyjek, postaci, dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego. Nie dziwi sądzi fakt, że roznacni agresorzy starali się je bezwzględnie zdobyć. Najgorsza z agresji okazała się ta ostrania. 700 Chorwatów broniło około 30 tysięcy mieszkańców i uchodźców oraz miasta przed wielokrotnie mocniejszą armią z Serbii i Czarnogóry, której pomagały ochotnicze formacje tak zwanych czerników. Całkowite oblężenie Dubrownika trwało od października 1991 do maja 1992 roku. Ostarni punkt obrony miasta to szczyt góry Srđ. Zainteresowanym polecam stronę internetową <<http://www.ess.uwe.ac.uk/conexpert/XI-A.htm#IVC>>.

Ciekawe rany już są zagojone, Dubrownik z duchem wolnościowym istnieje dalej, otwarty jest dla wszystkich, świadom swej wartości. Zaglądajcie wszędzie, a jak będziecie gotowi lub chętni, to zapraszam was jeszcze bardziej na południowy wschód — do Konavli, na zapleczce Dubrownika, gdzie wśród skalnych zboczy uprawia się winorośl, z której miasto żyło długie lata. Było to możliwe dzięki dostatecznej ilości wody, dobremu klimatowi oraz dobrej jakości ziemi. Najbardziej znane szlachetne wino tego regionu to dubrownicka biała Malvazija,





wino deserowe, za które płaci się każdą cenę. Głównym mistem Konavli jest Cavtat, dawniej znany jako Epidaurium, nadmorska kolonia grecka, a następnie duży na ówczesne lata port rzymski. W dawnych czasach trzęsienie ziemi zrujnowało to miejsce, a olbrzymie kamienne bloki zostały wydane morzu. Miasto jest pełne hoteli najwyższej klasy i prywatnych apartamentów, a wraz z pobliskim lotniskiem zapewnia pracę prawie całej populacji młodych ludzi z Konavli. Jednym z najlepszych hoteli chorwackich nad morzem jest Croatia, właśnie w Cavtacie. Poza sezonem zawsze jest zarezerwowany na różne konferencje. Oprócz basenu, na południu są skaliste plaże z betonowymi tarasami i schodami do morza, gdzie znajdują się olbrzymie i dla nurkujących ciekawe głazy, na których rętni bogacie życie morskich stworzeń. Można zaobserwować liczne ławice ryb, rozgwiazdy, ukwiały, a nawet koniki morskie. Troszkę na zachód z morza wystają kamienne głazy. Wiele z nich znajduje się pod powierzchnią. Tam nurkowanie może być szczególnie ciekawe, tym bardziej że jest trochę oddalone od plaży.



Nurkowanie

w Cavtacie

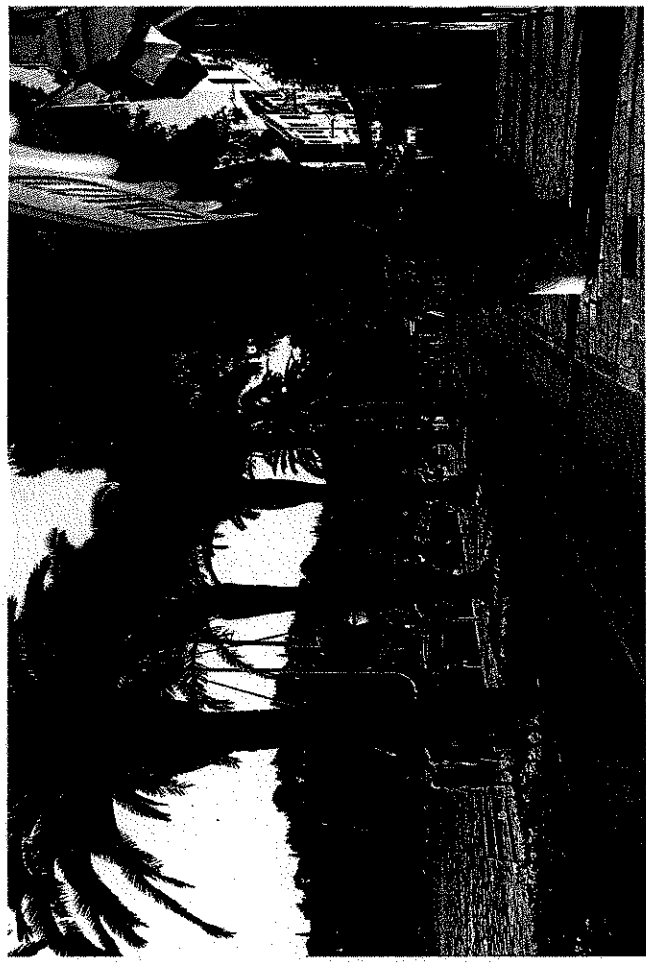
 42°34'44" N
 18°12'36" E

Plaża przy hotelu, choć ma wiele udogodnień, raczej nie odpowiada rodzicom z dziećmi ze względu na głębokość wody oraz fakt, że miejsce jest upatrzone przez turystów opalających się w strojach Adama i Ewy, którym mistral zabrał nawet liście figowe, a oni udają, że tego nie zauważyli. Dobrze, dobrze, powoli — dla rych, co im poprzez wyobraźnię pęczniej fantazja, podając anegdotę, że kiedyś z grupą nurków, wychodząc z morza, zastanawialiśmy się czy ci plazowicze, biorąc pod uwagę przedział wiekowy, nie są właśnie Adamem i Ewą z tamtych czasów. Prawie byśmy się nabrali, ale oni, zobaczywszy nasze kusze, zaczęli krzyczeć po holendersku. Przestraszeni skoczyliśmy znowu do morza i popłynęliśmy dalej. Dla rodzin z dziećmi lepsze są plaże przed hotelami Epidaurus i Albatros z drugiej strony miasta.

Niedaleko Cavratu znajduje się lotnisko, w pobliżu miasteczka Čilipi. Jest to małe lotnisko Dubrownika, na którym panuje duży ruch w okresie letnim. Konavle charakteryzują się uprawą typowo śródziemnomorską. Tak więc spotkać tam można skromne kozy i owieczki, zwierzęta pociągowe, czyli osły oraz uprawy winorośli, oliwek i korebu (chlebowiec świętojański). Jednak to wciąż Chorwacja, więc również

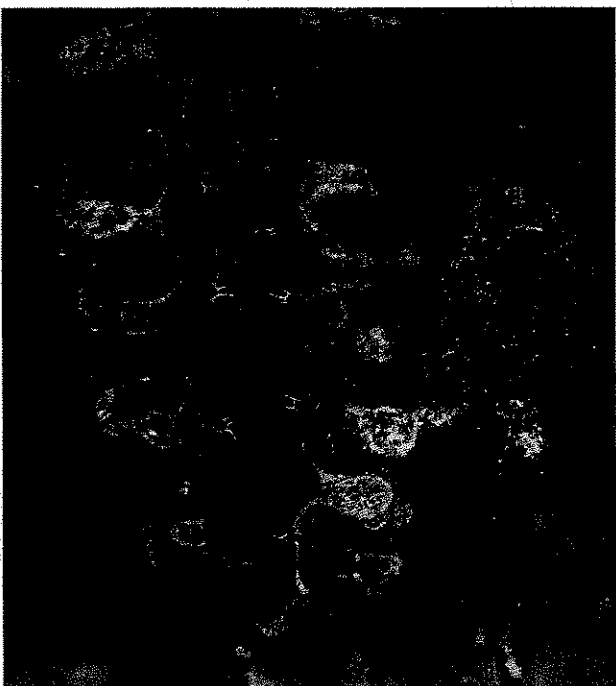
i w tym miejscu nie może się obyć bez ciekawej egzotycznej historii. Niektóre fragmenty ubrania ludowego z tego regionu i bizuterię wykonuje się z jedwabiu. Bez względu na potęgę handlową Dubrownika za starych czasów, jedwab nie pochodził z Chin, ale od wielu stuleci był uprawiany właśnie tutaj. Przemycano jedwabnika morwowego i w każdej wiosce kilka kobiet produkowało jedwab. Technologia jest prosta, z kolei praca znuźna. Jak gąsienica jedwabnika zdecydowanie, że kończy obiad, trwający około dwóch miesięcy, w czasie którego owa gąsienica urosła nawet kilka tysięcy razy, zamyka się w kokonie. Kokon buduje około siebie, wydzielając jedną nitkę — mogącą mieć długość nawet kilku kilometrów. Potem wybiera się kokony, które zatrzymać trzeba dla przedłużenia hodowli, a z reszty robi się przędzę. Kilka kokonów wrzuca się do ciepłej wody, nic się poluzuje, należy odnaleźć końcówkę i z kilku kokonów i ich nitek plecie się przędza, z której następnie wytwarza się jedwab. Sama przędza często jest dłuższa niż półtora kilometra. Fach produkcji jedwabiu na tych ziemiach prawie zamarł, ale poprzez turystykę znowu odrodził się jako atrakcja dla przyjezdnych.

Jezeli już jesteście przy szlachetnym jedwabiu, opowiem wam historię jedwabiu oceanicznego (lub tarantiny) pochodzącego z wło-



*Skapary w stołcu
 bułwar w Cavtacie*

skiego Tarantu. Według znawców szruki tkackiej jest to wyrób najdelikatniejszy, tak cienki, że aż prawie przezroczysty, z perłowym lub złocistym połyskiem ledwie widocznych nitek. Niski pochodzi od nici bisiorowych małży — przyszynki szlachetnej (*Pinna nobilis*). Jest to małż endemiczny, typowy dla Morza Śródziemnego i osiąga największe rozmiary wśród małży — aż do 12 metra. Występuje na głębokościach od 2 metrów. Żywi się, filtrując wodę morską, a neliczne osobniki wytwarzają czasami perłę. Każdy ma lokatora, z którym żyje w symbiozie. Udziela mu schronienia przed drapieżnikami, a on się odwdzięcza, sprząając wokół organów wewnętrznych gospodarza. Muszla ma kształt półowalnego wachlarza. Ostra końcówka jest wbита w sediment, gdzie gruczoł wydzielą nici bisiorowe, które przymocowują ją do podłoża. Właśnie z tych nici wytwarza się jedwab oceaniczny. Do produkcji 100 do 200 gramów gotowego sukną trzeba było wyłowić, nukując na bezdechu, powyżej 500 osobników. Produkcji w Chorwacji nie było, ale bisior eksportowano do Włoch. Przyszynka



Pinna nobilis...
gruczoł wydzielą
nici bisiorowe

została przetrzebiona z dwóch powodów — jeden to produkcja tarantiny, a drugi to nieznaną chorobą, jaka pojawiła się w połowie zeszłego stulecia. Turysty i tubylcy, którzy dla atrakcyjnej muszli wyławiali największe sztuki, przyczynili się też prawie do zniknięcia gatunku. Na niektórych wyspach je jedzą, są smaczne, ale tylko dla znawców, potrafiących przed przyrządzeniem usunąć wewnętrzności odpowiedzialne za nieprzyjemny gorzko-ostry smak. Naturalni wrogowie tych małży to ośmionice i dorsz. Od roku 1995 jest on pod całkowitą ochroną i temu, który go zniszczy, grozi kara od 500 kun za każdą sztukę.

Od Cavratu w kierunku południa wybrzeże z łądu jest prawie niedostępne — aż do ostatniego miasteczka Molunat. Cały czas ciągną się nad morzem skalne urwiska i klify o nazwie Konavoske stine, na które można zejść tylko z miasta Popovici. Molunat jest miasteczkiem turystycznym i rybackim, najbardziej wysuniętym na południe na linii brzegowej Chorwacji, ale nie jest ostatnie. Ostatnie to Njivice. Odwrócone na północ, ponieważ znajduje się w zarosce Boki Koronjskiej należącej do Czarnogóry. W tym miejscu Chorwacja kończy się półwyspem Prevlaka. Długi na prawie dwa kilometry półwysp jest niezamieszkały od lat. Wcześniej był strefą militarną. Poprzez swoje geostategiczne położenie zawsze na jego ostatnim punkcie, cyplu Oštro, stały straż. Austro-Węgry pobudowały dwa olbrzymie forty dla licznych załóg. Po ostatniej wojnie cały obszar został zdemilitaryzowany, a fortyfikacje udostępniono turystom. Obecnie specjalistyczne firmy proponują, na tym obszarze z nietkniętą przyrodą turystykę typu survival.

Na rezydencjach morskich należących do samorządu żupanii dubrownicko-neretwańskiej zakorwiczonych jest kilka wysp. Są, jak okrzyk, każda z inną historią i owiana różnymi legendami powstania i osiedlenia. Tak naprawdę większość legend związanych z nazwami tymen wysp południowej i środkowej Dalmacji pochodzi z mitologii greckiej. Tak dla Korčuli, dużej wyspy, ślad słowa pisanego pochodzi od greckiego Apollina z jego IV księgi o Argonautach. Według niego, Argonauty, przepływając obok wyspy, zobaczyli przepiękną nimfę Kerkyrę, córkę boga rzek, którą Posejdon właśnie tu więził. Argo-

nauci wyspę nazwali wtedy Korkira Meiana (Czarna Korczula). Jest wiele legend, jedna z młodszych mówi o tym, że powszechnie znany Marco Polo pochodził z Korčuli. Niektórzy wiedzą, w którym domu się urodził, twierdzą, że jego matka była Chorwatka, a ojciec pochodził z Wenecji i że był handlowcem. Natomiast inni nawet nie wierzą, że Marco Polo mógł w tak krótkim czasie zwiedzić tyle krajów i dwo-
rów na Wschodzie.

Wróćmy jednak do Greków, ale teraz już bez legend. Istnieją materiały dowody w postaci wykopalisk z napisami mówiącymi o tym, że Korčula została skolonizowana przez Greków, którzy przybyli z nieco wcześniej zajętej wyspy Issy, zwanej obecnie Vis. Znaleziono napisy na artefaktach opisują, że 200 rodzinom zostały przydzielone działki ziemi, by mogli na nich wybudować dom, a z upraw podstawową miała być winorośl. Miejsce pierwszych upraw znajduje się w okolicach miasteczka Lumbarda, gdzie ziemia jest bogata w piasek. Od zawsze w tym regionie mikrogeograficznym sadzi się winorośl o nazwie Grk (Grek) dającą szlachetne białe wytrawne wino. Jeszcze dwie marki znanego wina pochodzą z Korčuli. To Pošip i Marašina (obecnie nazywane też Rukatac). Są to szczepy białego wytrawnego wina, ostatnio przez swą popularność zabierające powierzchnię poludniowych stoków Korčuli winom czerwonym. Nie tak dawno na Korčuli wytwarzano w równej proporcji białe i czerwone wina. Jednak obecnie białe zdecydowanie dominują — ich produkcja sięga 70%. Wina te są naprawdę dobre, tylko niech wam w zakupie pomaga tu-
tejsza osoba, żebyście nie trafili na *paštroš*, jak się na Korčuli z pogardą nazywa podrabiane wino. Ale Korčula to nie tylko wyspa dobrego wina. Bogata jest też w tradycje, z których najbardziej znana i stara, od XII wieku, dotyczy rycerskiego tańca z mieczami Moreška, wykonwanego latem — jest on jedną z największych atrakcji turystycznych. Taniec ma wątek dramatyczno-miłosny, ale jego elementy są też rodzajem musztry czy nawet doskonalenia posługiwania się bronią.

Do miasta Vela Luka, drugiego co do wielkości na wyspie, dopływa się ze Splitu, Orebia na Pelešacu i z Drvenika, 10 kilometrów na południe od Makarskiej.



Lumbarda

.....
42°22'10" N

17°17'26" E

Następną równie wielką atrakcją, ale od Korčuli nieco mniej znaną, jest wyspa Mljet. Jej połowa to Park Narodowy Mljet. Wyspa ma także ciekawą przeszłość, którą odnajduje się prawie na każdym kroku. Park narodowy został założony między innymi po to, aby w sposób szczególny chronić fenomen dwóch stonych jezior. Jeszcze 10 tysięcy lat temu jeziora te były całkowicie słodkowodne. Obecnie ich wody mieszają się z wodą morską i zachodzą w nich ciekawe procesy oceanograficzne i biologiczne. Na większym z nich znajduje się wyspa, a na niej klasztor Dominikanów, z którego ci gospodarowali należąca do nich wyspa. Lasy są zachowane i bogate w zwierzyinę, wśród której są i niechciane, znikąd przybyłe dziki. Jeżeli znajdziecie się na Mljecie przed zbiorami winorośli, będziecie mogli posuchać trzeszczącego radia przy każdej działce obsadzonej winoroślami. W ten sposób nieliczni rolnicy bronią się przed dzikami wchodzącymi na ich posesje i delektującymi się dojrzałymi kiśćmi, a tym samym czyniącymi szkodę. W parku narodowym oprócz jezior, jakie należy podziwiać, można też nurkować i nawet rekreacyjnie łowić ryby, jednak trzeba wykupić specjalne pozwolenie. Pobyt w parku jest objęty regulaminem. Dla turystów przyzwyczajonych do piaszczystych plaż polecam samo południe, gdzie znajdują się dwie przepiękne piaszczyste plaże: Mala i Velika Sałpunara lub jeszcze bardziej dzika laguna Limuni. Zazdrościć każdemu, kto się choćby i na godzinę wybierze na tę piękną wyspę.

Najbardziej wysunięta na południe zaludniona chorwacka wyspa to Lastovo. Przez minione stulecia wymieniali się tam jako gospodarze: Ilirowie, Grecy, Rzymianie, dubrowniczanie, Francuzi, nawet Angli-
cy, obywatele Austro-Węgier oraz, przed II wojną światową i po niej, Włosi. Biorąc pod uwagę jej umiejscowienie strategiczne, wszyscy oni budowali na Lastovie koszary i fortyfikacje. Jednak pod tym względem najbardziej przesaadziła komunistyczna armia Jugosławii, która pobudowała tunele, systemy, schrony, miejsca dowodzenia i bunkry nad morzem. Przez wiele lat Lastovo, podobnie jak i Vis, było zamknięte dla obcokrajowców. Życie na tak oddalonej od lądu stałego wyspie jest bardzo ciężkie. Woda w rurociągach jest nieco zasolona, ponieważ



Plaże:

Mala i Velika

Sałpunara

.....
42°41'59" N

17°44'24" E

Laguna

Limuni

.....
42°41'27" N

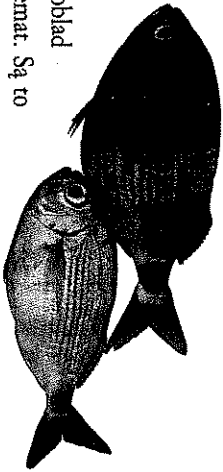
17°44'28" E



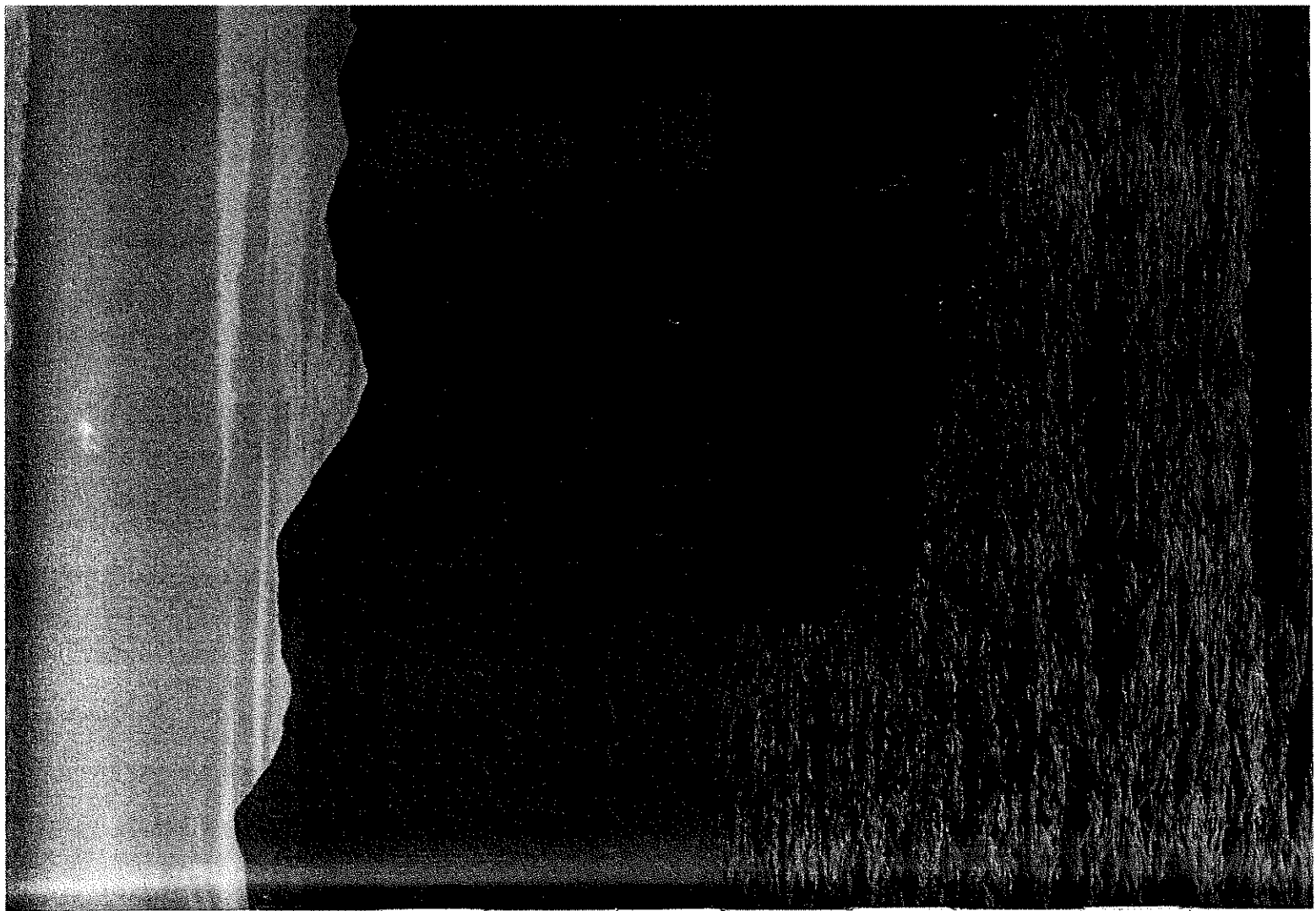
NA POJUDNIOWYCH WYSPACH CHORWACJI istnieje stara i prosta metoda łowienia ryb w pianie morskiej. Łowi się z dużych skał, za którymi można się dobrze schować. Morze musi być spienione od pochludowego wiatru. Pod skalami powinno być przynajmniej kilka metrów głębokości. Taki brzeg jest najczęściej skierowany na otwarte morze. Dobrymi miejscami są falochrony utworzone z dużych głazów oraz główki portów. Fale uderzające o skały odrywają małe muszki, wodorośty, oguszają małe rybki. W spienionej wodzie są one łatwym łupem, gdyż panuje zamieszanie i zamęt. Jak już wybierz się pozycję, bezwarunkowo należy zanęcić rybę. Zanęta jest prosta: solona ryba zmieszana razem ze starym pieczywem. Można dodać i parę garści pokamanych nadrobno omulków, pilnując, aby się ich sok też dostał do zanęty. Zanętę można zrobić z mrożonych sardynek ze sklepu. Należy ją wyrobić tak, żeby była drobna i aby zwabiała ryby oraz pobudziła apetyt. Najpietw trzeba rzucić parę garści, potem przygotować sprzęt i można zacząć łowić. Dawniej wypiarze używali kijów bambusowych o długości 4-6 metrów. Na szczytówce wiąże się żyłkę tej samej długości. Najpietw zakłada się żyłkę o średnicy 0,20-0,22 milimetra, na końcu haczyk, srebrny lub czarny z cienkiego drutu średniej wielkości, mniej więcej taki, jaki używa się do łowienia leszczy, kleni i jazi. Jeśli nie ma wiatru, a są tylko fale, lepiej nie używać obciążenia, natomiast jeżeli jest wiatr, na żyłce, pół metra od haczyka, zacinać trzeba ciężarek. Przynętą powinna być ateryna. Rybka ta, jeszcze mniejsza od ukłci, obecna w ławicach prawie wszędzie, pływa na powierzchni. Można ją kupić na rynku rybnym lub też zamrożoną w sklepie. Jeżeli ateryna ma około 10 centymetrów, robimy fletcki. Jeśli nie mamy ateryny, bierzemy fletcki ze szprotki lub sardynki. Zarzućmy zestaw w pianę, haczyk niech będzie mniej więcej na głębokości 2-3 metrów lub głębiej. Sławk nie jest potrzebny. Ryba jak nas nie widzi, bierze zdecydowanie i samobjczo

potyka przynętę. O, a teraz to najlepsze. Jako pierwszą można złowić obłade, bo ona błyskawicznie reaguje na zanętę i natychmiast bierze. Udanej zabawy z nim! Natomiast jeżeli miejsce obfituje w ryby, to może się zdarzyć, że żyłka przez zużycie, do którego przyczyniają się ostre ząbki, w czasie walki z rybą zacznie pękać. Jest to znak, że na dole w pianie żeruje coś większego i trzeba zmienić zestaw na mocniejszy z żyłką 0,28-0,30 milimetra. Najczęściej sprawcami zniszczenia są dubiel, amarel, kantar, sargus lub nawet dorada. Cały czas należy trochę zanęcać. Jeżeli ustraną brania dużych okazów, znów należy przebroić sprzęt na delikatniejszy. Jeżeli brania ustraną całkowicie możliwe, że w zamieszanie włączył się jakiś drapieżnik, który przegonił rybki. Należy trochę poczekać i zacząć wszystko od nowa. Obecnie zamiast bambusów wszyscy używają lżejszych wędek bez przelotek zwanych „tyczkami” lub „batami”. Podbierak jest bardzo pomocny, ale do świadczeni miejscowi wybierają miejsca, gdzie ślizgiem doprowadzają rybę sobie pod nogi. Uważają, że podbierak w wodzie straszy rybę oraz że oczka mogą się haczyć o ostre skały lub małże. Najlepiej w taki sposób łowić rano lub pod wieczór, kiedy nie ma słońca albo w pochmurną pogodę.

Ponieważ w ten sposób najczęściej się łowi obład (*Obłada melanura*) to może parę słów na ich temat. Są to ryby stadne, z przymiłowanych, ale drapieżne. W dzień słoneczny można w toni zobaczyć tylko małe osobniki do 10 centymetrów długości. Większe są schowane w szczelinach skał lub między głazami. Nurkując i zaglądnąc pod kamienie, zobaczyć można w cieniu czarne plamy ogonów tej ryby obramowane dwoma jaskrawobiałymi paskami. Kolor małych rydek jest srebrny, a większych stalowoszary. Trzymają się one miejsc głębokich przynajmniej na kilka metrów i takich, gdzie wystę-



niezorientowani mogą pomyśleć, że mowa o jakichś atolach na południowym Pacyfiku lub Karaibach. Jednak nie, nazwa pochodzi od greckiego słowa *elaphos* — jeleni. Czyli wyspa jeleni, co wcale nie oznacza, że facci tamtych pięknych kobiet są jeleniami. Nazwa i opis pochodzi od Pliniusza Starszego, który w pierwszym wieku n.e. wspomina tę wyspę w swoim dziele *Naturalis Historia* jako miejsce, gdzie licznie występują jelenie. Obecnie, niestety, już ich nie ma. Archipeląg składa się z wielu wysp i wysepek. Zaludnione wyspy to Šipan, Lopud i Koločep. Na wyspie Jakljan jest tylko hotel, a pozostałe wysepki nie są zaludnione. Pięknie jest na każdej z nich. Niektóre mają połączenie statkami z Dubrownikiem.



Zakończenie

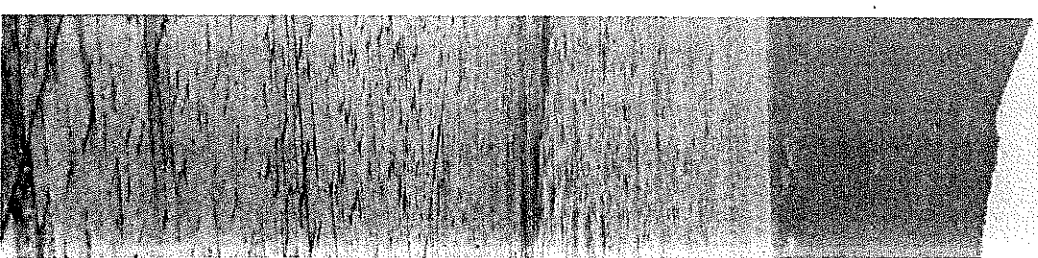
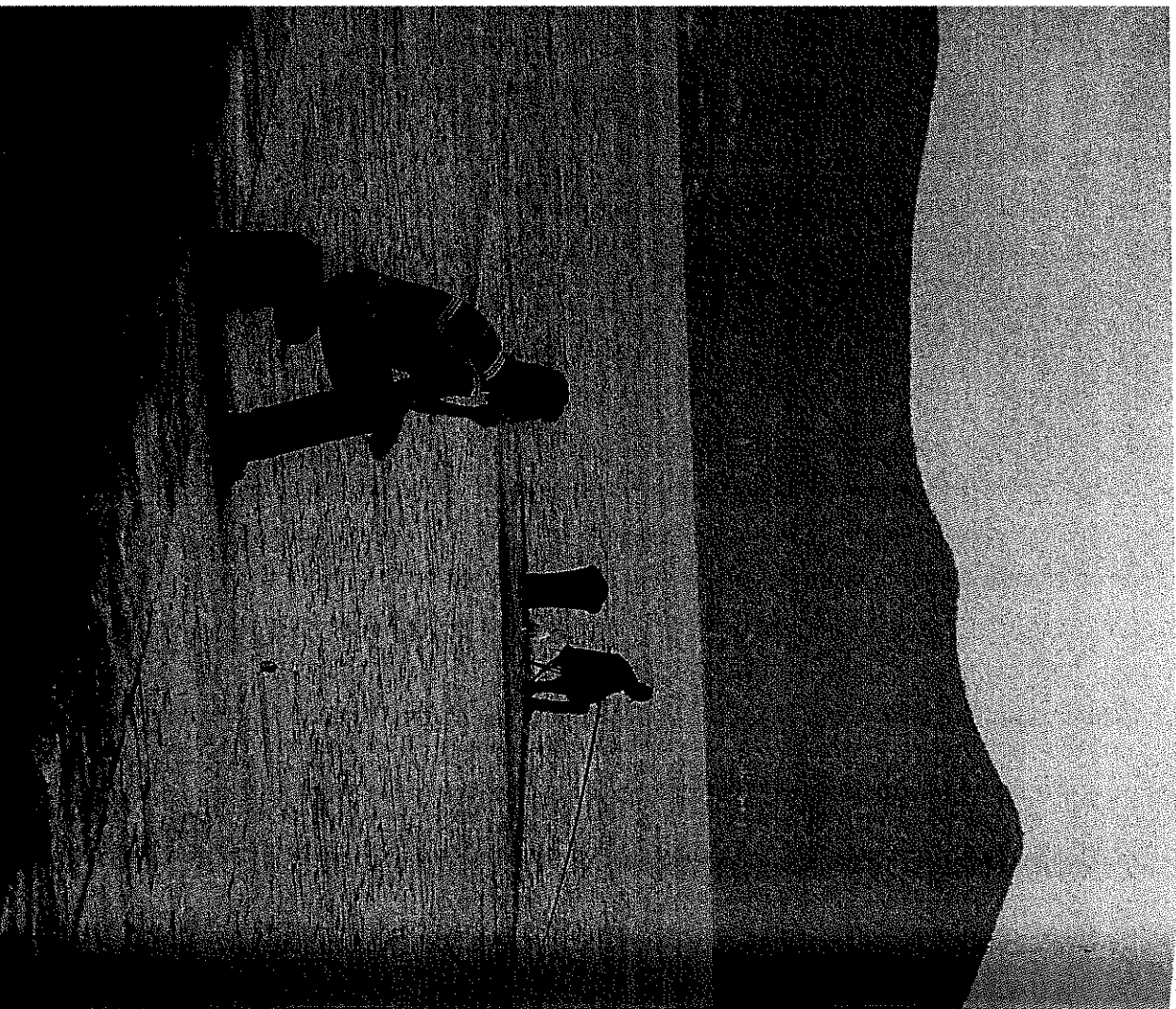
I jak się tu rozstrząć z Dalmacją? Urlop się kończy. Kasa też. A wy dopiero co zaczęliście odpoczywać, żyć takim rytmem, jak to czynią turyści, powoli snujący się w cieniu swoich kamiennych domów, palm i pini. A te widoki? Błękit morza, zielone wyspy i szare góry. Jak to wszystko utrwalic i nalaadować akumulatory do następných wakacji?

Zawsze, kiedy jestem gdzieś daleko od domu, w innym kraju czy na odległym kontynencie, mam podobny problem. Jak wypchnac kieszenie i plecaki doznaniemi z poznanej własnie okolicy, kultury, kuchni, wspomnieniem zaprzyzaznionych ludzi? Jednym slowem... wszystkim. Gdy wrócilem z Japonii, przez dwa tygodnie jadlem paleczkami surowe ryby, pliem zieloną herbatę, a po domu chodziłem w yukacie. Odstawien surową rybę zapobiegawczo, by zona i dzieci mnie nie opuścily.

Wspomnienia z Polski, mojej drugiej ojczyzny są płynne i rozgrzewające. Zawsze zabieram ze sobą do domu zubrówkę, ziółdkową gorzką... i dzięki nim siegam pamięcią do czasów studenckich — najlepszych lat mojego życia.

Jaką cząstkę Dalmacji, jaką pamiątkę możecie zabrac ze sobą do domu, żeby czasami obudzic wspomnienia lub, w szczególnych chwilach, urozamianc z tym kawałkiem świata? Gusta i potrzeby są różne. Można sobie zafundowac chorwacki jedwabny krawat z motywami, które łatwo znalezc, oglądając zabytli kultury wczesnochorwackiej. Pierwsze krawaty jako chustki nosili chorwacy żołnierze, co szybko stalo się modne we Francji. Taka pamiątka nadaje się też na prezent dla szefa, żeby wam w następną wakacje finansowal wczasowy podgruszą w Dalmacji. Chyba nie muszę tłumaczyc, że krawat powinien być zawiązany na burelce lozowacy, trawaricy czy śliwowicy.

Innemu natomiast może wystarczyc tylko biały wygladzony kamien z plaży z dzirkami po malżach skalotoczach, w które może powkladac dlugopisy i postawic na biurku. Dla bardziej wyrafinowanych są do kupienia marmurowe przedmioty uzytku codziennego z wyspy Brać.



Do niektórych przemawiają natomiast pięknie zdobywane bramki i gra chorwackich piłkarzy w wiodących klubach Europy. Zainteresowanym proponuję zakup koszulek reprezentacji Chorwacji z szachownicą i nawiązkami Olićcia czy Modrićcia... lub czerwono-niebieski szalik Hajduka ze Splitu. Każdy prawdziwy kibic zrozumie wartość tych relikwii.

Dla tych, u których wspomnienia i sympatia idą w parze z sercem, zaś droga do serca wiedzie przez żółdek, kamienie i różne repliki są mniej przydatne. Ja to rozumiem i natychmiast podaję praktyczne pomysły. Na przykład czarne, na miejscu już wypróbowane wino. Przyda się w domu przy degustacji doskonałych polskich wędlin. Białe wino oczywiście podacie do ryb, ale nie trzymajcie się zbyt mocno tych ogólnie przyjętych zasad. Tuńczyk się dobrze czuje w czarnym wytrawnym winie. Ważny jest też olej oliwkowy, czyli, jak mnie poprawia mój lekarz, oliwa. Z oliwą i winem jest bardzo często jak z cygańską orkiestrą — ile kasy, tyle muzyki. Jednak czasami opakowanie i grafika znaczą nie podnoszą cenę, nie dajcie się na to nabrać. Kto spróbował dobrego pršutu, wie, że następnym razem mu się nie oprze. Nie wyobrażam sobie, że ktoś zapakuje do bagażnika cały uwędzony udziec świni, ale może wziąć ze sobą kilkadziesiąt plasterów, na szczególne okazje. Ser z Pagu czy Livna jest także godny polecenia. Od kiedy Chiny zalały światowy rynek białym, sterylnie czystym, dużym i podobnym do zabawki czosnkiem, renesans przeżywa brudny i niewielki, ale za to bogaty w aromat czosnek dalmatyński, wiązany w warkocze. Zaczyna brąkować go na targach już w sierpniu. Z przypraw w zasięgu ręki w całej Dalmacji znajdziecie liście laurowe, rozmaryn, tymianek, lawendę, a to wszystko do zimowego bigosu, okraszonego dalmatyńską nutą.

Można zabrać do domu również coś żywego. I nie myślę w tym momencie o ukochanej lub ukochanym z Dalmacji, ale o roślinkach — sadzonce przepięknych fioletowych krzewów bugenwilli, wszechobecnych zielonych agaw lub rozmarynu. Nastionka palm daktylowych, zbieranych niegdyś na promenadzie w Splicie lub Trogirze, są już dziś sporymi okazami zdobiącymi niejedną polską pokój.

Z tą toplistą niezbędnymi pamiątkami zegnamy się z Dalmacją. Do następnego razu!



BIBLIOTEKA PUBLICZNA

im. Stanisława Staszica
w Dzielnicy Bielany m. st. Warszawy
Wypożyczalnia dla Dorosłych i Młodzieży Nr 2

ul. Rudzka 12/14
01-141 Warszawa

Podziękowania

Czuliśmy niedosyt, gdybyśmy nie przyznali się do faktu, że pomysły napisania i wydania tej książki powstał pod wpływem spoleczności zgromadzonej wokół strony internetowej <www.cro.pl> działającej od 2002 roku. Nie wiemy, czy rodacy autora są choć w części świadomi, że mają tak liczną armię Cromanaków, wspierających wszelkie inicjatywy promujące Chorwację i Dalmację w Polsce. Cromanicy od samego początku popierali pomysł powstania tej książki, pomogli wybrać tytuł, wsparli nas również finansowo, organizując zbiórkę funduszy. Mamy nadzieję, że książka spełni ich oczekiwania i pielegnować będzie sympatię bywalców do Dalmacji oraz kształtować wiedzę nowych Cromanaków.

Dziękujemy sponsorom za ich bezinteresowność.

Podziękowania dla wszystkich, dzięki którym mogła powstać ta książka: dla Joli i Przemka (Papuga007), dla Darka (Drakoni), dla Eli i Marka (Elaj203), dla Darka i Marty z Warszawy (Darekwawa), dla atojki oraz Cromanaków o nickach: Aga2 i Ratko, andriu.polak, Andrzej, andy.pl, andy46, Bejur, Buber, CoolSwimmer, Espeso, Fux, Hancur, Jarek, JARKO1, kjeidi, krakuscicy i fiolek, krutom, Longtom, Maciek1956, Madzia1981, Olo, PASJONAT CHORWACJI, PK, plavac, romanb, Rysio, smoki, weldon, wojan, Zajac, Zooha.

