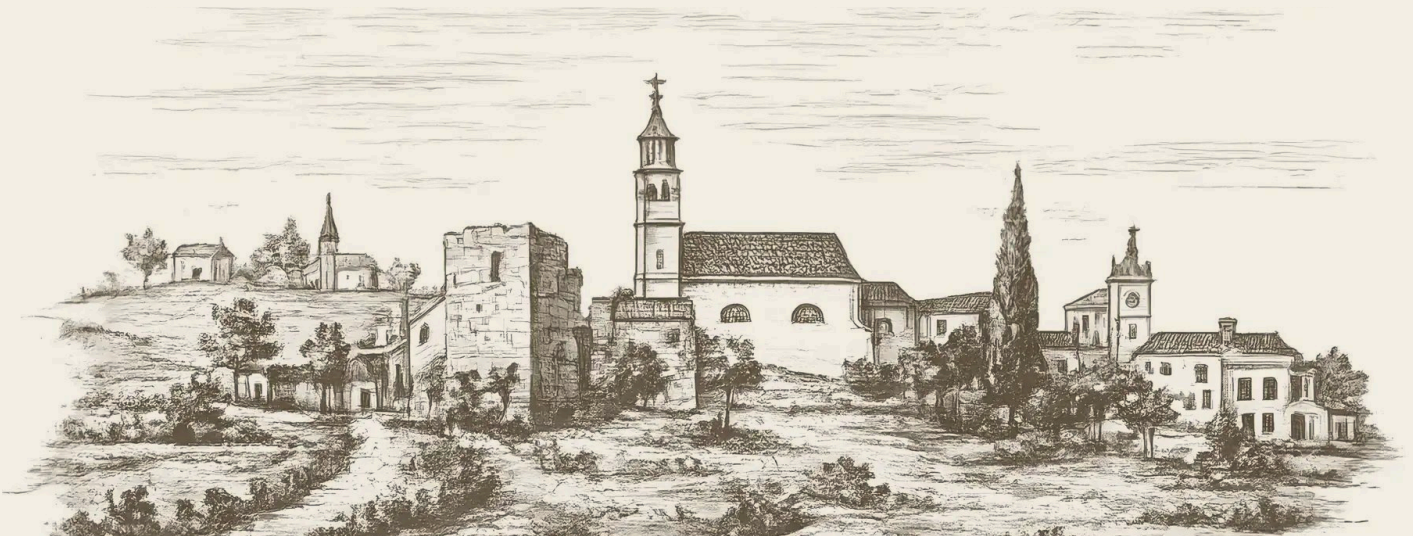


Smokvenjak. *Smokva za zimu.*

Kratka povijest barbanskog smokvenjaka: odakle dolazi, kako se radio, što je značio obiteljima koje su ga radile i zašto je smokvenjak s Barbanštine samo od smokve.



oko 1000. pr. Kr. Smokvu na Jadran donose Feničani, a potom Grci i Rimljani ²	Rimska Pula Sjemenke smokve najbrojniji su biljni ostaci u staroj luci ³	1900-ih Smokvenjak se radi u barbanskim obiteljima, dokle seže sjećanje ¹	1960-ih Stižu ručne mašine za meso; starije izrađivačice i dalje radije peštaju ¹	2023. Etnografski muzej Istre istražuje barbanski smokvenjak ¹	2026. Dvadeseta Fešta smokve i smokvenjaka u Barbanu ⁷
---	--	---	---	--	--

STARA VOĆKA

Starija od grada.

Smokva, *Ficus carica*, jedna je od najstarijih kultiviranih voćaka na svijetu. Smatra se da potječe iz Perzije i Sirije te da su je na istočni Jadran oko 1000. godine prije Krista donijeli Feničani, a zatim je dalje proširili Grci i Rimljani.²

U Istri o tome svjedoči zemlja. Sjemenke smokve pronađene su na Velom Brijunu i ispod Flaciusove ulice u Puli, gdje je u rimsko doba bila luka iz koje su se u amforama prevozili ulje i vino. Ondje su ostaci smokve najbrojniji od svih biljnih ostataka, znak da je smokva u antici bila važna namirnica.³

BARBAN

Mjesec zvan Smokvenjak.

Barban leži na brežuljku u južnoj Istri, iznad doline rijeke Raše. Mediteranska klima, uz blizinu mora i Kvarnera, pogoduje smokvi, koja raste na kraju redova u vinogradu i među maslinama, a često nikne i sama.¹

Smokva je bila toliko važna da se u istarskoj narodnoj predaji mjesec rujan odavno naziva *Smokvenjak*: mjesec u kojem dozrijevaju kasnije sorte, kada se smokve suše i kada se radi smokvenjak.¹

ŠTO JE SMOKVENJAK

Delicija, a ne slastica.

Najjednostavnije rečeno, smokvenjak je sušena smokva, sitno usitnjena, zamiješana i oblikovana poput malog sira. Ponegdje se u Istri zove i *sir od smokav* ili *hlib od smokav*. Gotovo svi koji ga na Barbanštini rade ističu isto: smokvenjak je *delicija*, a ne slastica.^{1,5}

Smokvenjak je poznat duž cijele istočne jadranske obale. Barbanski se od ostalih razlikuje recepturom, i to njezinom jednostavnošću.¹

Po meni je smokvenjak pravi od čiste smokve. Čista smokva i malo rakije za ruke namočiti.

IZRAĐIVAČICA S BARBANŠTINE, ROĐENA 1956.¹

GDJE	SMOKVE	ŠTO IDE UNUTRA
Barbanština	Otvorene, bez gornjeg tvrdog dijela, sušene na suncu. Nikada se ne sumpore.	Samo smokva. Malo rakije ili soka od bijelog grožđa, samo na rukama.
Obalna Istra	Suše se cijele, a zatim nekoliko sati potapaju u moru, pa dobiju bijelu koricu soli.	Smokva, samljevena. ¹
Cres	Sušene, ponekad sumporene.	Sjemenke koromača, bademi, orasi, korice naranče, rakija. ⁶
Vis (<i>hib</i>)	Sušene.	Rakija i koromač, uz miris lovora i ružmarina. ¹

KAKO SE RADIO

Od stabla do kasele.

- Berba.* Krajem kolovoza i početkom rujna, kad smokva više nije vodenasta. Samo zrele i zdrave smokve, popucane kože, ubrane u suho i sunčano jutro kad prođe rosa. Na Barbanštini se najboljom smatra bijela *blažanka*.¹
- Sušenje.* Otkine se tvrdi dio na kojem je smokva visjela, smokva se otvori i složi na dasku pod gazu. Okreće se, a na prvi znak kiše i svake večeri prije zalaska sunca unosi se unutra. Tri do pet dana ili više, dok se ne prestane lijepiti za prste.¹
- Peštanje.* Suhe smokve usitnjavaju se na drvenoj dasci *peštadurom*, širokim tupim nožem, ili malom sjekiricom. Ručne mašine za meso stigle su 1960-ih, ali starije izrađivačice kažu da je peštani smokvenjak bolji.¹
- Mijesenje.* Dugo i čvrsto, kao kruh, više od pola sata, rukama namočenima u rakiju da se smokva ne lijepi. Rakija ispari i ne ostavlja miris.¹
- Oblikovanje.* Smjesa se oblikuje u okrugli smokvenjak nalik malom siru, a površina se dobro zagladi da ništa ne uđe dok se suši. Stavi se na list smokve ili javora, pokrije gazom i nekoliko dana suši na zraku, uz redovito okretanje.¹
- Čuvanje.* U drvenoj škrinji, *kaseli*, uz koju se stavlja samo list smokve: lovor ili ružmarin prenijeli bi svoj miris. S vremenom se stvori tanka bijela korica od šećera same smokve, koja pomaže da potraje kroz zimu.¹

S VAKODNEVICA

Feta za cijeli dan.

Prehrana u ruralnoj Istri bila je skromna, a slastice su se pripremale samo za veće crkvene blagdane, vjenčanja i krizme. Sa smokve se ništa nije bacalo: što se nije pojelo svježe, sušilo se, a od suhih smokava radio se smokvenjak.¹

Jeo se uglavnom ujutro. Djeca su ga nosila u školu za marendu, fetu smokvenjaka između dviju feta kruha. Muškarci, osobito stariji, prije posla su uzimali malo smokvenjaka i bićerin rakije; po tome većina Barbanaca pamti svoje djedove i očeve.¹

U siromašnijim obiteljima čuvao se za težake koji su cijeli dan radili u polju, a žene su ga, uz suhe smokve, prodavale na tržnicama u Labinu i Raši. Jedna se izrađivačica sjeća oca koji ih je uvijek brojio: ne prodaj, pa nećemo mi imati.¹

S KOLJENA NA KOLJENO

Od bake do unuke.

Na Barbanštini se vještina izrade prenosila po ženskoj liniji. Izrađivačice kažu da su je naučile od baka; muškarci pamte da su ga radile bake i majke te kažu da u izradi nisu sudjelovali, osim što su u kasnijim desetljećima pomagali u berbi i usitnjavanju.¹

Žene koje su se udavale u sela gdje je bilo smokava, a smokvenjak se nije radio, ponijele su vještinu sa sobom, a one koje su se udale na Barbanštinu naučile su je od svekrva. Jedna je izrađivačica tradiciju pratila do prabake, rođene 1918., koja se sjećala da ga je radila još njezina majka.¹

Nisu smokve hodile za nič, sve se koristilo.

IZRAĐIVAČICA S BARBANŠTINE, ROĐENA 1944.¹

DAR

Za doktora i za djecu.

Kad nije bilo novca, smokvenjak je bio dar. Nosio se rodbini u grad i, prije svega, doktoru, jer se nije mogao kupiti i nije se radio posvuda. Za maškare su djeca na Barbanštini dobivala mali smokvenjak u košiću, a suhe smokve bile su dar za svetoga Nikolu, Božić i Novu godinu.^{1,4}

Nisu ga svi darivali. Nekim je obiteljima bio znak siromaštva pa im ga je bilo neugodno ponuditi.¹

Od maloga, ja sam još mala bila kad smo počeli smokve brat i sušit... od stare babe još.

IZRAĐIVAČICA S BARBANŠTINE, ROĐENA 1944.¹

Terensko istraživanje muzeja zaključilo je da se smokvenjak u barbanskim obiteljima radi u kontinuitetu više od 120 godina. Oni koji ga rade svake godine kažu da jesen bez njega jednostavno ne prođe, osim kad kišna godina upropasti smokve.¹

Za sebe doma vajak, da imaš kroz zimu.

IZRAĐIVAČICA S BARBANŠTINE, ROĐENA 1952.¹

DANAS

Iz sjene na svjetlo.

Barban već dva desetljeća svakoga rujna održava Feštu smokve i smokvenjaka; dvadeseta je održana 12. rujna 2026. Izrađivači s kojima je muzej razgovarao ističu da je upravo fešta izvukla smokvenjak iz sjene i potaknula mnoge domaćice koje su ga nekad radile da ga opet rade.^{1,7}

Osnovna škola Jure Filipovića u Barbanu svoju je učeničku zadrugu nazvala *Smokvenjak*. Učenici su 2018., u sklopu projekta „Smokva, kraljica suhozida”, izradili kuharicu *Ča se sve more parićat od smokav*.¹

Od prve godine u organizaciji Fešte sudjeluje Mirjana Prgomet iz Prhata, barbanska domaćica. „Ideja je bila podići smokvu sa zemlje na stol i dati joj mjesto koje zaslužuje”, kaže. Za dvadesetu Feštu ispekla je palačinku dugu 20 metara, s marmeladom od smokava, po metar za svaku godinu.^{7,8}

Zaključak muzeja: prenošenjem znanja na mlađe, festivalom koji se održava svake godine i očuvanom izvornom recepturom, barbanski smokvenjak uz dugu povijest ima i svijetlu budućnost kao jedan od gastronomskih simbola kraja.¹



OPG TERRA MAGICA

Isti recept, u Barbanu.

OPG Terra Magica obiteljsko je gospodarstvo iz Barbana u vlasništvu Mihaele Rojnić. Njezina obitelj radi smokvenjak u Istri više od 100 godina, a ona ga danas radi po obiteljskom receptu: na barbanski način, samo od smokve, bez šećera i bez konzervansa, uz tek malo rakije na rukama pri mijesenju.

Smokve se suše sedam dana, zatim se ručno prešaju u okrugli smokvenjak od 160 g, koji potom odleži dvanaest dana. Za svaki je potrebno više od 600 g svježih smokava.

Na Fešti smokve i smokvenjaka u Barbanu osvojio je prvo mjesto četiri godine zaredom: 2023., 2024., 2025. i 2026.

IZVORI

1. Mirjana Margetić, *Smokvenjak: delicija s Barbanštine*, Etnografski muzej Istre / Museo etnografico dell'Istria, lipanj 2023. Terensko istraživanje na Barbanštini od veljače do svibnja 2023., razgovori s trinaestero kazivača. Svi navodi kazivača preuzeti su iz ovog rada, u izvornom govoru.
2. Željko Prgomet, Milan Bohač, *Smokva*, SKINK, Rovinj, 2003., str. 9 (prema 1).
3. Sara Essert, Ida Koncani Uhač, Marko Uhač, Renata Šošćarić, „Plant remains and amphorae from the Roman harbour under Flacius Street in Pula (Istria, Croatia)”, *Archaeological and Anthropological Sciences*, Springer, 2016. (prema 1).
4. Božo Glavičić, *Narodni običaji Labinsčine*, Stara ognjišća, Zigo, Rijeka, 2003., str. 88 (prema 1).
5. Vesna Medvedec Buršić, *Tradicionalna istarska jela: sezonska i blagdanska*, Reprezent, Račice, 2010., str. 189 (prema 1).
6. Ibrahim Mujić, Sandra Kalić, Mladenka Šarolić, Mirko Gugić, *Prerada smokava*, Veleučilište u Rijeci, Rijeka, 2014., str. 170 (prema 1).
7. Izvještaji s 20. Fešte smokve i smokvenjaka, Barban, 12. rujna 2026. (ipress.hr, istranapijatu.hr, glasistre.hr).
8. „Smokva, od tradicije do suvremenih nasada”, razgovor s Mirjanom Prgomet, *Boje zemlje*, 27. ožujka 2025. (bojezemlje.hr).

Dijelovi o smokvi, o izradi smokvenjaka i o njegovu mjestu u obiteljskom životu sažetak su izvora 1. Odlomci o OPG Terra Magica tekst su samog gospodarstva.

Zahvaljujemo Mirjani Margetić i Etnografskom muzeju Istre / Museo etnografico dell'Istria na istraživanju te izrađivačicama i izrađivačima s Barbanštine koji su muzeju povjerili svoja sjećanja.

KONTAKT ZA MEDIJE

Mihaela Rojnić
mihaela@magica.hr · +385 91 551 5308 (i WhatsApp)

LOGO I DOKUMENTI

magica.hr/press
© OPG Terra Magica