



Europska unija
Sufinancirano sredstvima prepristupnog
EU programa IPARD kroz mjeru LEADER

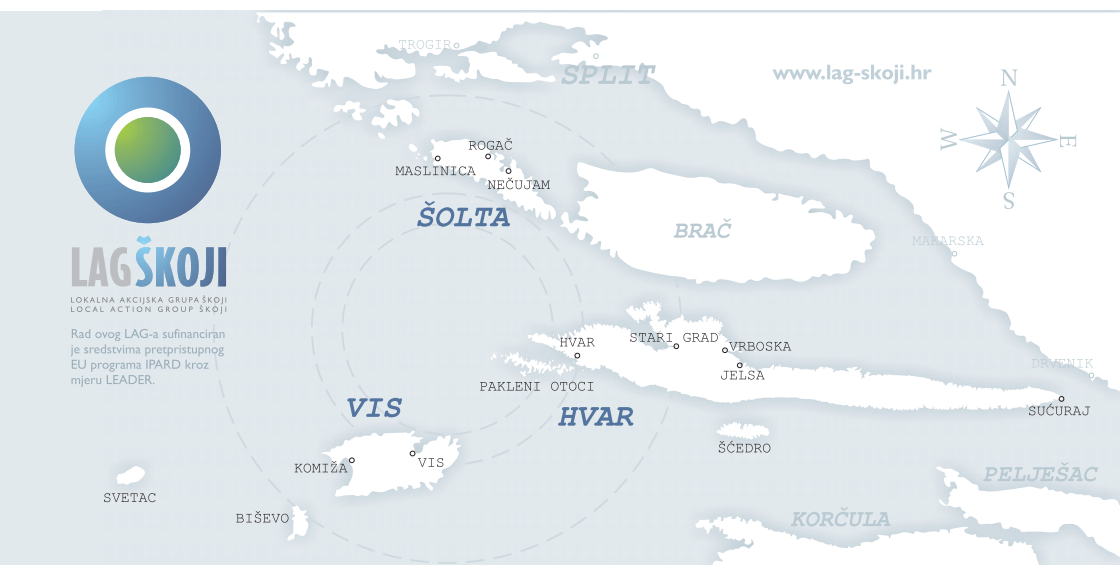
www.lag-skoji.hr



HVAR • VIS • ŠOLTA



LAGŠKOJI
LOKALNA AKCIJSKA GRUPA ŠKOJI
LOCAL ACTION GROUP ŠKOJI



LAG Škoji čine tri srednjodalmatinska otoka: Šolta, Vis i Hvar. Lokalna akcijska grupa najprije je osnovana na Hvaru 2011. g., a dvije godine kasnije pridružio se otok Vis, te LAG dobiva naziv Škoji. Otok Šolta pridružuje se 2014. g. Područje LAG-a obuhvaća nešto više od 16 000 stanovnika (prema popisu iz 2011.). Danas broji sedam jedinica lokalne samouprave: Hvar, Stari Grad, Jelsu, Sućuraj, Vis i Komižu i Šoltu. Stanovništvo ovih otoka najviše se bavi turizmom, poljoprivredom i ribarstvom. Ovi otoci geografski i kulturno pripadaju srednjoj Dalmaciji, prostoru bogatom poviješću, lokalnim znamenitostima, prirodnim raznolikostima i

bogatstvom, gastronomijom, izvrsnim vinima, a mnogi ih smatraju najljepšima na Jadranu. Premda su danas, u drugom desetljeću 21. stoljeća, prometno vrlo loše povezani, zaboravljeni i pusti u zimskom periodu, može li se usprkos i unatoč tim činjenicama pronaći baštinske, kulturne i povijesne niti što ih od pamtivijeka povezuju i u njima pronaći temelje za njihov razvoj, napredak i bolji i kvalitetniji život? Ovaj tekst pokušaj je rasvjetljavanja i isticanja tih povijesnih niti i njihova uobličavanja u mogući korak naprijed za prepoznavanje i dobro iskorištavanje otočkog potencijala, ne samo za one koji dolaze - turiste i namjernike, već i za stalno stanovništvo.



KULTURNA, MATERIJALNA I NEMATERIJALNA BAŠTINA

Specifičan geografski prostor Visa, Hvara i Šolte i smještaj na drevnim plovidbenim putovima uvjetovali su prve tragove uljudbe još u pretpovijesti. Procvat arheologije u 19. i 20.st. iznio je na svjetlo dana mnoga zanimljiva otkrića: arheološka baština ova tri otoka, posebno Hvara koji je i do sada najbolje arheološki istražen, vrlo je bogata materijalnim ostacima. I u podmorju je pronađeno mnogo hidroarheoloških ostataka. Olovna brodska sidra i mnoštvo ostataka amfora govore nam o gustom brodskom prometu u rimsko vrijeme, a najčešće se radi o brodovima koje je zadesila iznenadna oluja, česta na ovim područjima. U Grapčevoj špilji ispod sela Humac, na južnoj strani Hvara, pronađeni su primjerci obojane keramike, po kojoj su zavrijedili ime *hvarska kultura*, a potječu iz

mlađeg neolitika (4. tisućljeće pr.n.e.). Iz Grapčeve špilje potječe i zasad najstariji europski prikaz broda na ulomku jedne keramičke posude i neobičan crtež kugle koja za sobom ostavlja trag, a hvarski arheolog Nikša Petrić pretpostavio je, uspoređujući sumerske zapise i slične crteže, da se radi o drevnom prikazu kometa Aten koji je 3123.g.pr.n.e. pao na područje današnje Austrije. Markova špilja na zapadnom dijelu otoka Hvara drugo je značajno nalazište na otoku. Kulturni slojevi u Markovoj špilji sežu od starijeg neolitika (6500. g. pr. Kr.) do rimskog vremena (500 g. po. Kr.). Istraživanja nisu došla do dna, a najstariji istraženi slojevi su stariji od najstarijih u Grapčevoj špilji za 2500 godina. Tu su pronađeni slojevi tzv. impresso kulture, koji pokazuju povezanost sa cijelim



Mediteranom još u pretpovijesti. Diljem ova tri otoka razasute su mnoge pretpovijesne gradine i grobne gomile (tumuli), koji svjedoče o civilizaciji na ovim prostorima

Prva grčka kolonija, najstariji grad i bogati ribnjak

Vis je bio naseljen još od brončanog doba (2. tisućljeće pr. Kr.). Oko 397.g.pr.Kr.poznati vojskovođa Dionizije Sirakuški na mjestu današnjeg grada Visa osniva grad Issu, koji je postao najstarija grčka kolonija na Jadranu i uporišna točka za plovidbu, ratovanje i trgovinu. Grad je bio izgrađen na mjestu današnje Gradine i poluotočica Prirova, a bio je opasan bedemima od velikih kamenih blokova. Na Prirovu je bio izgrađen i teatar (kazalište) s 3000 mjesta, a pronađeni su i ostaci

termi (kupališta) s lijepim mozaicima i tragovima zidanih klupa i udubina za odlaganje odjeće u svlačionicama. Nekropola, tj. groblje antičke Isse nalazila se izvan gradskih zidina, na predjelu Martvilo. Brojni nalazi, poput kipova, vaza ili ukrasa potvrđuju kvalitetu djela i izražen umjetnički ukus tadašnjih stanovnika Isse.

Stari Grad na Hvaru smatra se najstarijim gradom na Jadranu. Možda je ondje postojao već između VIII. i VI. st. pr. n. e., kako se čini po novijim arheološkim istraživanjima, no prema pisanim dokumentima ta najstarija urbana cjelina na hrvatskom tlu utemeljena je 385/384. g. prije Krista kada su s egejskog otoka Parosa ondje doplovili grčki kolonisti i uspostavili naseobinu Pharos, s kojom je otok uplovio u pisanu povijest s grčkim zapisom o tome, a kameni natpis pronađen u Starome Gradu koji govori o grčko-



ilirskom sukobu godinu dana kasnije najstarija je pisana riječ na hrvatskoj obali Jadrana. Ispod sadašnjih gradskih ulica kriju se bogato ukrašeni mozaici. Antički tragovi na Šolti su gospodarske zgrade (tzv. ville rustice). Njihovi ostaci pronađeni su na nekoliko mjesta, među ostalim u uvali Piškera blizu Nečujma, gdje je ribnjak iz vremena cara Dioklecijana. Tamo se nije uzgajala riba, već se ulovljena čuvala u posebnim odjeljcima, odakle se slala moćnom rimskom caru za njegove nadaleko poznate gozbe. Pronađene posude daju naslutiti da se iz šoltanskog ribnjaka vjerojatno izvezio i *garum* - tipični antički začim, odnosno vrsta umaka koji se pravio od riblje ikre. Stavljala bi se u posude, solila i ostavljala neka fermentira na suncu. Nastalom tekućinom prelijevala se riba i sva spiza iz mora. Rimski povjesničar Plinije Stariji zapisao je da je upravo dalmatinski *garum* bio na glasu u cijelom

carstvu, možda baš šoltanski. Na otoku Šolti izložena su izvađena i restaurirana olovna i kamena antička sidra uz dvojezične table koje pričaju o slavnoj pomorskoj povijesti u doma Antike.

„Mračno“ doba srednjeg vijeka, nazvano tako zbog nedostatka pisanih izvora, otkriva nam dolazak Slavena na ove otoke i razvoj kršćanstva. U Starom Gradu je ranokršćanski kompleks dvojnih crkvi - sv. Marije i sv. Ivana (6.st.), zoran prikaz jedne od prvih kršćanskih zajednica na ovim prostorima. U Grohotama na Šolti, uz župnu crkvu sv. Stjepana pronađeni su temelji ranokršćanske jednobrodne bazilike s krsionicom i dva kamena sarkofaga. U obližnjem polju je i srednjovjekovna crkva sv. Mihovila sa sačuvanim freskama. Srednji vijek na Visu je ostavio crkvice razasute diljem otoka, od kojih valja spomenuti onu sv.



Silvestra na Biševu, sv. Andrije na Svecu i sv. Nikole iznad Komiže (današnji Muster). Ovo šutljivo razdoblje povijesti ipak je ostavilo jednu zanimljivu epizodu: prvi posjet nekog pape našim krajevima. Papa Aleksandar III. se 1177. g., ploveći s poluotoka Gargana za Zadar i Veneciju stjecajem okolnosti zaustavio na dalekoj i osamljenoj Palagruži, gdje je, kako izvori navode, „obilno i s veseljem večerao“, a uplovio je i u Komižu, gdje je posvetio crkvu sv. Nikole.

Veliki dio onoga što Hvar, Vis i Šolta danas baštine i na čemu grade čvrste temelje za budućnost je naslijeđe minulih stoljeća, uz neodvojivost i isprepletenost kulturne i prirodne baštine.

Grad Hvar obično se u turističkim prospektima prikazuje kao mjesto s najvećim brojem sunčanih sati na Jadranu i grad simpatičnih kamenih uličica. Međutim,

Hvar je mjesto naseljeno od antičkih vremena i mirna, prostrana luka zaštićena gotovo od svih vjetrova, što je ovom mjestu priskrbilo ulogu zimovališta i skloništa mletačke flote. Pripadnost Veneciji (1420.-1797.) i sam značaj mjesta uvjetovalo je postanak središta Komune i izgradnju značajnih građevina, poput Katedrale, biskupskog dvora, Arsenala (spremišta za brodsku opremu i brodogradilište), tvrđave iznad grada, brojnih palača... U Hvaru je najstarije komunalno kazalište u Europi, izgrađeno 1612. g. kao simbol pomirenja plemićkog i pučkog staleža. Hvarska Pjaca je najveći trg u Dalmaciji, prirodna ravnica između dva gradska brežuljka (Grode i Burga), površine 4500 kvadratnih metara. Grad Hvar je tijekom svoje povijesti svijetu dao nekoliko značajnih ljudi: književnika i povjesničara Ivana Franju Buđovića, autora prve engleske povijesti i špijuna engleske kraljice, zbog čega je stekao naziv



prvog Jamesa Bonda u povijesti; Ivana Vučetića, osnivača daktiloskopije; Grgura Bučića, svestranog znanstvenika, utemeljitelja najstarije hrvatske meteorološke postaje (1858.) i drugih. Hvar je grad značajne spomeničke baštine kojoj je potrebna revitalizacija i sanacija: tajnovite slike „Posljednje večere“ i stoljetnog čempresa u franjevačkom samostanu, monumentalne Fortice iznad grada, umjetnički i stilski skladne Katedrale, renesansnih palača, skrivenih kutaka.

U Starom Gradu nalazi se Tvrđalj renesansnog književnika Petra Hektorovića - ljetnikovac na morskoj obali, opasan visokim zidom, unutar kojeg je ribnjak i izgrađen u skladu s duhom tadašnjeg vremena: s brojnim natpisima na latinskom, talijanskom i hrvatskom jeziku koji izriču poruke o prolaznosti i smislu života, poukama za kvalitetniji život i bolji svijet.

I sam Hektorović je bio duboko human i demokratičan: u svojoj oporuci ostavio je novac siromasima, a putnicima i namjernicima nudi svoj Tvrđalj kao sklonište i prenočište. Iz ovog vremena datira i prva pisana poveznica između otoka Hvara i Šolte - u čuvenom Hektorovićevu „Ribanju u ribarskom prigovaranju“ pjesnik je opjevao svoje putovanje iz Starigrada do Nečujma na otoku Šolti gdje je stigao tragom svog prethodnika Marka Marulića, oca hrvatske književnosti, koji je u ovom šoltanskom mjestu živio i stvarao.

Na otoku Hvaru su jedinstvene crkve-tvrđave, zanimljiv i monumentalni spoj sakralnog i profanog, umjetničkog i obrambenog. Izgrađene su u 16.st. zbog potrebe obrane od Turaka. Najreprezentativniji primjer je crkva sv. Marije u Vrboskoj, izgrađena prema projektu vrhunskih mletačkih vojnih inženjera, visokim kulama i trokutastim



bastionom uz pročelje. Kao uzor poslužila je za utvrđivanje župne crkve u Jelsi i gradnju dominikanske crkve sv. Petra Mučenika u Starom Gradu.

Sučuraj na istočnom rtu Hvara naseljen je od prethistorije, o čemu svjedoče brojni arheološki nalazi poput grobnih humaka, gomila, a u podmorju su pronađeni ostaci rimskih galija. Sućuraj je doživio svoj uspon u vrijeme turskih osvajanja, kada stanovništvo iz obližnjeg Makarskog primorja dolazi na otok, gradi samostan, crkvu i utvrde. Premda je tijekom nemirnih povijesnih događanja pretrpio mnoga oštećenja, Sućuraj je vrijedan teren za svakog istraživača.

Grad Vis razvijao se paralelno sa gradom Hvarom, budući da su pripadali istoj Komuni. Tako su hvarski književnici gradili svoje ljetnikovce i na Visu, u predjelima Kut i Luka koji će se kasnije spojiti i stvoriti današnji grad Vis. Hvarski književnik Marin Gazarović bio je posebno vezan uz Vis.

Vjerojatno su u viškom ljetnikovcu nastala njegova značajna djela, posebno „Murat gusar“ i Prikazanje života i muke sv. Ciprijana i Justine, drame vezane uz istoimenu crkvu pred kojom se prikazivala Višanima. Radošijeva palača u predjelu Luka arhitektonski nalikuje na njihov hvarski posjed, palaču Vukašinović u kojoj je danas smještena gradska knjižnica: na njoj su mali balkoni okrenuti sjeveru, kako bi štitili od snažnog ljetnog sunca.

UNESCO-va baština

Otok Hvar ima pet upisa na UNESCO-voj listi nematerijalne baštine: Starogradsko polje (Ager), procesiju za Križen, čipku od agave, te dva upisa koja obuhvaćaju i širi prostor: mediteransku prehranu (zajedno uz otok Brač) i klapsko pjevanje (koje obuhvaća cijelu Dalmaciju).



Starogradsko polje - Ager

Grčki kolonisti su veliko polje u središtu otoka, najveće i najplodnije na jadranskim otocima, razdijelili u 70 parcela (180 x 900 m) i podijelili međusobno za uzgajanje maslina, vinove loze i drugih biljnih kultura. Ta parcelacija - grčki hora, latinski ager; vidljiva je i danas i najbolje je sačuvan grčki katastar na Mediteranu te je 2008. godine stavljen na UNESCO-v popis svjetske baštine kao zaštićeni kulturni krajolik, tisućljećima oblikovan radom ljudskih ruku. Polje je othranilo generacije stanovnika Hvara tijekom 2400 godina. Novija istraživanja pretpostavljaju da su i na Visu i na Šolti postojali „ageri“, odnosno plodna polja koje je lokalno stanovništvo podijelilo u antičke parcele. Na Visu bi to moglo biti Plisko polje, na kojem se vidi neuobičajena moderna intervencija, nastala zbog povijesnih okolnosti: pista nekadašnjeg savezničkog

aerodroma iz II.svj. rata između nasada vinove loze i jedino igralište za kriket u Dalmaciji.

Starogradsko polje nikada tijekom povijesti nije ostalo zapušteno: oduvijek se u njemu sadi vinova loza, posebno bijele sorte bogdanuša i parč (koje daje slatkasto, muškato vino) i autohtona crna sorta darnekuša, od koje se čini odličan prošek. Od antike ovdje rastu i masline, nekada i žito, a tadašnji izvještaji navode o izvozu vina i ulja iz Agera na kopno, posebno u Salonu. Ovdje i danas raste razno voće, povrće i bilje koje je svakodnevno na hvarskim stolovima.

Spomenički značaj Starogradskog polja, priznat od UNESCO-a, nije u pukom zbroju grčke parcelizacije, svih villa rustica, te kasnoantičkih i starohrvatskih crkvice u njemu, nego u totalu njegova prostora koji predstavlja živi kulturno - povijesni i prirodni rezervat koji se nije bitno promijenio od antike do danas.



Procesija Za križen

Procesija Za križen jedinstvena je pučka procesija koja se odvija u noći Velikog četvrtka na Veliki petak između šest mjesta u sredini otoka: Jelse, Pitava, Vrisnika, Svirača, Vrbanja i Vrboske. Središnja osoba je križonoša, koji se najčešće iz osobnog zavjeta zapiše za nošenje križa, a okružen je brojnom pratnjom u bratimskim tunikama.

Povijesni podaci govore da je ova procesija stara oko pola tisućljeća, a postoji nekoliko teorija kako je i zašto nastala. Prva teorija govori da je ona izravno potaknuta krvarenjem malog raspela u Hvaru 1510.g. i Pučkim ustankom koji je slijedio. Druga govori da je nastala nakon što su se mjesta središnjeg dijela otoka odcijepila od hvarskog kaptola, a treća da je ova procesija nastala kao tipičan izraz pobožnosti i pokore

srednjovjekovnog Hvaranina. Povijesni podaci pokazuju kako se u početku nije odvijala u sadašnjem obliku. Najraniji konkretan podatak je iz dokumenta hvarskog biskupa V. Milanija 1658.g. koji otkriva drukčiji tijek i put procesije nego danas: tada je polazila na V. petak ujutro oko 4,5h i odvijala se samo između dva susjedna mjesta.

Na Hvaru postoji praznovjerje da se procesije ne smiju sresti jer to, navodno, nosi nesreću. Marko Pavičić u svojoj knjizi „Za križen u riječi i slici“ govori da je tome vjerojatno razlog što se jedne godine izgubilo dijete. Naime, neko dijete je zaspalo u crkvi i probudilo se puno kasnije nego je procesija otišla. Prestrašilo se i onako zbunjeno krenulo je drugim smjerom i izgubilo se. Pričalo se da su ga pronašli tek nakon tri dana traženja.



Ipak, najbitnija događanja u vezi procesije Za križen dogodila su se u jeku ratnog vrtloga. 1943. g. je na Hvaru vladala talijanska okupacija i zabranili su procesiju. Nekoliko ljudi je zamolilo talijanskog komandanta da je odobri i pristao je, ali uz neizbježan uvjet: uz križonošu može ići još samo deset muškaraca. Malobrojni sudionici procesije sjećaju se kako su u velikom strahu išli od mjesta do mjesta, osluškajući svaki šum, plašeći se patrole. Vrisnički župnik zapisao je te godine: "U pet ujutro išao je narod plačući prema svome križu". Ljudi su se nadali da će sljedeća godina biti bolja i da će rat napokon završiti. Nažalost, 1944. g. na našem otoku bila je puna ognja, dima i krvi. Krenuli su masovni zbjegovi, tako i onaj u egipatski pustinjaški logor El-Shatt, gdje se iz Dalmacije našlo preko 20 000 izbjeglica. U El - Shattu se našao i Vrbovljanin Antun - Toni Đuka. Saznao je preko radija da se hvarska

procesija vrlo vjerojatno neće održati, prvi put u svojoj povijesti. Zbog toga su je organizirali u dalekom egipatskom logoru. Šestorica križonoša, među kojima i spomenuti Toni Đuka, uzeli su jednostavne drvene križeve i zavili ih crnim velom. Pratinja je uzela bambusove štapove kao svjetla i petrolejke. Logorske kantine su za ovu prigodu bile pretvorene u crkve. Procesija je pod jakim naletima pustinjaškog vjetrova trajala tek tri i pol sata, ali je na nekoliko tisuća vjernika ostavila snažan dojam. Zbog čega se ljudi prijavljuju za nošenje križa? Najčešće je riječ o zavjetu, zahvalnosti ili o pretrpljenoj životnoj nevolji i boli. Većina križonoša ne govori svoje razloge, to je njihova tajna. Kako shvatiti najstarijeg križonošu u 20. stoljeću, Luku Bojanića koji je 1934. nosio križ za Vrisnik u dobi od 83 godine! Kako shvatiti onog najmlađeg, Svetkota Marijana, koji je nosio križ za



Pitve u dobi od nepunih 14 godina! Kako shvatiti želju i volju Hvarana da već pola tisućljeća idu svake godine u procesiju Za križen? Otočane nije omela ni orkanska bura 1910.g., koja je čak nosila ferale. Nije ih omela nevera 1942., ni jak pljusak koji je padao cijelu noć 1978.g., kada su se svi vratili promrzli i mokri, ali se nitko nije razbolio.

Čipka od agave

Tradicija čipkarstva u Hrvatskoj izuzetno je duga, no uz grad Hvar vezuje se posebna vrsta čipke koja se izrađuje od niti iz kaktusa agave. Nju izrađuju hvarske benediktinke, časne sestre koje su svoj duhovni poziv podredile kontemplaciji, miru, radu, molitvi i odricanju od vanjskog svijeta. Hvarska čipka izrađuje se od tankih i čvrstih niti izvučenih iz svježih listova kaktusa agave

koja ne smije biti mlađa od tri godine. Niti, koje mogu biti duljine i jednog metra, izvlače se iz listova, nakon čega se suše i tek tada su spremne za postupak izrade čipke. Postoje tri načina obrade: tehnika mreškanjem, tenerifa i antika. Svaka redovnica ima svoj način i omiljeni motiv izrade. Izrada čipke je vrlo polagan i osjetljiv proces koji, ovisno o načinu, veličini i složenosti odabranog motiva, može potrajati i nekoliko mjeseci. Naime, niti vrlo lako mogu puknuti, a gotova čipka mora se čuvati pod staklom, na suhom i daleko od sunčeve svjetlosti. Smatra se da tradicija izrade čipke od agave datira iz polovice 19. st., kada su lokalni pomorci donijeli primjerak čipke s Tenerifa, nakon čega su, proučivši doneseni uzorak, hvarske benediktinke izradile još ljepši, originalni i jedinstveni primjerak hvarske čipke.



Vratiti život napuštenim selima

Nove potrebe i mogućnosti stvorene sredinom 20.st. - intenzivan razvoj turizma, težnja za boljim životom i odmak od tradicionalnog načina života - uvjetovali su napuštanje malih mjesta u unutrašnjosti otoka Hvara i preseljenje na obalu. Neka od tih mjesta ostala su gotovo ili u potpunosti napuštena, te čuvaju sliku autentičnog otočkog života. To su etno-eko sela Humac, Mala Rudina, Brusje, Velo i Malo Grablje i Zaraće. Zbog svoje očuvanosti i mogućnosti iskorištavanja u održivom razvoju, hvarska etno-eko sela dobila su svoje mjesto u prekograničnom projektu Adristorical lands.

U tom smislu, mogu doprinijeti svojom povijesti, tradicijskim graditeljstvom, poljoprivrednim proizvodima i, moguće, revitalizacijom života.

Ova sela okružuju vinogradi, maslinici, ali i nasadi ljekovitog i aromatičnog bilja, poput levande, ružmarina, buhača i smilja, koje bi bilo dobro uvrstiti u otočke potencijale. Primjerice, selo Velo Grablje (danas broji tek 10ak stanovnika) je 1960-ih činilo oko 8 % svjetske proizvodnje levande i danas je ta biljka simbol ovog sela, u čiju se čast svake godine u lipnju organizira Festival levande. U Maloj Rudini moguće je vidjeti sačuvani mlin za masline i tijasak za grožđe na malenom trgu u samom središtu sela - svjedočanstvo smještanja poljoprivrede u samo središte njihovog života, na mjesto okupljanja i razgovora. Selo Humac, nastalo kao sezonsko naselje sela Vrisnik zbog potrebe ispaše stoke, izvrsno je sačuvano mjesto, s kućama građenim u suhozidu, zanimljivim mostovima (lukovima) kojom se toliko potrebna voda prenosila od kuće do kuće i malenim muzejem poljoprivrednih alata u posebno adaptiranoj konobi.



GASTRONOMIJA

Mirisi i okusi otoka - dio velike mediteranske obitelji

Hrana koju blaguju Hvarani, Višani i Šoltani dio je mediteranske prehrane: sadrži ribu, povrće, malo mesa (uglavnom nedjeljom, za velike blagdane i svečane prigode), sve začinjeno maslinovim uljem i nerijetko zaliveno jakim, trpkim crnim vinom, dok ljeti vraća snagu bevanda od bijelog vina. Suvremena turistička ponuda, temeljena na svježim lokalnim proizvodima, nastoji gostu pružiti autentični gastronomski i enološki doživljaj, izvorne okuse i mirise ova tri otoka. Mediteranska prehrana otoka Hvara (uz Brač) uvrštena je na UNESCO-v popis nematerijalne baštine.

Mnoga jela prisutna su na ovom prostoru još od drevnih, čak predantičkih vremena i u više-manje izvornom obliku sačuvala su se do danas. Takve su srdele na drvenom ražnju, kakve se pripremaju na Visu. Za razliku od ostatka Dalmacije koje uglavnom peče ribu na željeznim rešetkama (gradelama), Višani nižu srdele na ražanj i peku na žeravi kako bi sačuvala masnoću i okus. Na Hvaru su specijalitet potrusene gire, koje se slažu u bačvicu, sole i posipaju češnjakom. Nakon nekoliko dana se suše na zraku, a onda peku tek toliko da uhvate koricu sa strane. Ovo jelo je staro koliko i ribarsko sjećanje Hvarana. Od ribljih



specijaliteta neizbježno je spomenuti gregadu (naziv *grego* znači grčko), jelo od bijele ribe koja se slaže u loncu zajedno s krumpirom i lukom i obilato zalije maslinovim uljem, ili brujet, jelo koje ima receptata koliko ima kuća na otocima. Na Visu su poznate viška i komiška pogača, viške inačice popularne pizze. Između dva sloja tijesta stavljaju se luk i slane srdele te se peče u peći (nekad na kućnom ognjištu). U komišku pogaču stavljaju se rajčice. Zanimljivo je i staro viško jelo fažol na brujet, koje se spravlja od dobrog ribljeg brujeta, graha (fažola) i tjestenine. Diljem Mletačke republike je nadaleko bio poznat i *broetto con cavalli* - brujet sa keljom (verzot), sačuvan do dan danas jedino na Visu. Otok Šolta diči se svojim tradicionalnim „siromaškim“ jelima - fažolom i zejem- polujušnom obroku koji se sastoji od skuhanе blitve i fažola, te specifičnog šoltanskog načina pripreme liganja „na brujet“.

Mesna jela pripremala su se za rijetke i svečane prigode: za mjesne fešte, krštenja i vjenčanja, ili za velike blagdane u crkvenoj godini, primjerice Božić i Uskrs. Diljem otoka Hvara pripremala se pašticama, marinirani goveđi but koji se kuha u tamnom umaku od suhih šljiv, vina i prošeka. Na Visu specijalitet je zec sa mirisnim otočnim začinskim biljem. Ovisno o godišnjem dobu, na otočkom stolu nađe se i janjetina ili krepka kokošja juha i kuhano meso, „na lešo“.

Slastice su također bile dio blagdanske svečane trpeze, no budući da su se pravile rijetko, bile su načinjene da traju. Takav je viški hib, delicija koju su pripravljale vrijedne žene težaka. Spravlja se od smokava, domaće rakije i aromatičnog bilja, a čuva se u suhom lovorovu i ružmarinovom lišću koje hib u daju dodatnu aromu i usto ga čuvaju od mušica i drugih nametnika. Čuvali su se u svakoj viškoj kući za dane Božića i kolendavanja



(čestitarskog ophoda po kućama), kada se hib rezao na tanke kriške i nudio gostima uz bičerim (čašicu) travarice. Na Hvaru su se za sve veće blagdane pripremali paprenjaci i cviti. Paprenjak, koji ime duguje *papru* - zajedničkom nazivu za sve začine koji su u renesansi pristigli na Hvar, spominje još književnik Petar Hektorović u svom djelu „Ribanje i ribarsko prigovaranje“ (1556). To je kolač načinjen od meda, brašna, prošek a i nekoliko začina, poput šafrana. Spravlja se u različitim oblicima i ukrašava smjesom od šećera i bjelanjaka. Svojevrсни je meteorološki pokazatelj: ako je suh i tvrd, zapuhat će bura; ako je pak mek i drobi se, stiže jugo i kiša. Cviti, kako im ime govori, kolači u obliku cvijeta, pripravljaју se s amonijakom, što im daje prhkost i *meštrom*, likerom od anisa, koji im daje aromu.

„Kad je vino na stol, ni potreba cvičo“, hvarska je izreka koja potvrđuje koliko je vino prevažan dio svakog otočkog stola. Vино s ova tri otoka ugodno je i za najizbirljivija nepca. Na Šolti proizvode kvalitetno vino od crne sorte dobričić, direktnog pretka mnogo poznatije sorte plavac mali. Na plodnom polju u sredini otoka Viša raste vugava. Nekoć se od njezinih posušenih bobica pravilo desertno vino, a danas se proizvodi kao čuveno suho vino lijepе zlatnožute boje. Zbog svog mednog okusa mnogi znaju reći da se više jede nego pije. Zanimljivo je i loza palagruzonka, sorta sitnog bijelog grožđa, koja je rasla na najudaljenijem hrvatskom otoku, Palagruži. Zbog toga je nikada nije napala filoksera, teška bolest vinove loze. Kad je bolest poharala vinograde u Dalmaciji krajem 19. st., Komižani su palagruškom lozom stvorili nove nasade.



Na južnim padinama otoka Hvara, na nepristupačnom krškom terenu raste plavac mali, koji daje nadaleko poznato trpko, gusto crno vino. U plodnom Starogradskom polju raste bijela sorta bogdanuša, čije ime, smatra se, znači „Bogom dana“.

Od davnina su poznate i druge namirnice koje su prehranjivale ova tri otoka. Šolta je poznata i po dobrom maslinovom ulju. Nije čudno da jedna od najljepših šoltanskih uvala - Maslinica - duguje ime toj drevnoj i snažnoj hraniteljici mediteranskog podneblja. Poznati talijanski putopisac Alberto Fortis u svojem „Putu po Dalmaciji“ hvali šoltansko ulje i med. Prvotni naziv za otok Šoltu - Olyntha - što na grčkom znači smokva, upućuje da je nekada taj otok obilovao tim plemenitim stablom.

U novije vrijeme u Komiži nastoje u ponudu uključiti i zaboravljenu zdravu namirnicu - rogač. Nekada je Komiža imala veliki izvoz rogača. U domaćinstvu se odavno koristi kao zamjena za kakao i kavu, a od fino mljevenog brašna mogu se napraviti ukusni i zdravi topli napitci ili se mogu aromatizirati slastice. Mogu ga konzumirati i dijabetičari, ima malen udio masti, a usto je bogat izvor vitamina i minerala, naročito kalcija. Osim toga, umirujuće djeluje na želučanu i crijevnu sluznicu, te je koristan za ublažavanje mučnina. Specifična mikroklima na sva tri otoka, koja omogućuje intenzivan rast i raznolikost ljekovitog bilja, temelj je za proizvodnju vrhunskog otočkog meda. Pčelarstvo je prisutno na ovim prostorima od davnina, a proizvod vrijednih pčela je iznimno zdrav, ukusan i ljekovit.



PRIRODNA BAŠTINA

Na Hvaru, Visu i Šolti nemoguće je razdvojiti prirodnu i kulturnu baštinu. Pogodna mikroklima uvjetovala je brojne endemske biljne i životinjske vrste, kao i iznimnu aromatičnost i eteričnost samoniklog začinskog i ljekovitog bilja na ovim prostorima. Okrenutost moru stvorila je temelj za jednu od najizdržljivijih i najznačajnijih ribarskih flota na ovom dijelu Mediterana.

Ljekovito bilje - temelj za budućnost

Skupljanje, sadnja i prerada ljekovitog bilja na ovim otocima ima dugu tradiciju. Tako je već 1462. g. zabilježeno da je Veliko vijeće Hvarske komune zadužilo jednog ljekarnika - aromatarusa, da brine o

opskrbi ljekarne potrebnim lijekovima, koji su se uglavnom radili od biljaka. Gospodarska proizvodnja ružmarinova lista i ulja u Dalmaciji započinje u XVII. st., a širi se u XVIII. stoljeću, posebno na Hvaru i Šolti. U XIX. st. bilo je na Hvaru nekoliko tvornica ružmarinovog eteričnog ulja. U vrijeme Napoleona na poticaj Francuza započela je značajnija trgovina ružmarinovim uljem. Početkom XIX. st. Josip Marinković iz Hvara proizvodi diljem Europe omiljenu "Vodicu mađarske kraljice", kozmetički pripravak na bazi ružmarinova ulja, za koju je dobio ekskluzivnu povlasticu bečke dvorske komore na osnovi mišljenja Medicinskog fakulteta u Beču. Godine 1818. stanovitu količinu kupila je austrijska carica majka za bečki dvor. Sačuvan je reklamni letak tiskan u Veneciji 1848. g. u kojem se naglašava iznenađujuća učinkovitost balzama



od ružmarinova ulja izrađenog u ljekarni G. B. Meneghella. Krajem XIX. stoljeća započinje uzgoj ružmarina na otocima Hvaru, Visu i Šolti, a u mjestu Velom Grablju na otoku Hvaru osnovana je 1902. godine i prva ružmarinska zadruga. Proizvodnja se širi i doseže 20 tona ružmarinovog ulja. Danas proizvodnja suhog lista i eteričnog ružmarinovog ulja na otoku Hvaru jedva da postoji. Za lavandu se kaže da se u Dalmaciji počela uzgajati poslije Prvog svjetskog rata u vrijeme poznate vinske krize. Glavno područje uzgoja lavande, točnije lavandina imena budrovka, na cijelom današnjem hrvatskom primorju bio je otok Hvar. Prije zamaha turizma uzgoj lavande odnosno lavandina bio je značajan izvor prihoda mnogih domaćinstava na otoku. Od prodaje lavandina ulja od sredine XX. st. do kraja osamdesetih godina izgrađene su mnoge kuće i školovane generacije mladih. Nekadašnja proizvodnja

kojom je hvarsko lavandino ulje podmirivalo 90 posto potreba u bivšoj Jugoslaviji, a na otoku se uzgajalo 10 posto svjetske proizvodnje lavande, danas se svela na zanemarive količine. Nekoć je Hrvatska opskrbljivala Europu raznim eteričnim uljima, poput lavande, kadulje, smilja... Trebalo bi početi i s kvalitetnijim i inovativnijim načinima proizvodnje mirisnih i ljekovitih ekstrakata, kao i proizvoda na njihovoj osnovi. Dakako, uz ekološki uzgoj te čuvajući prirodu i staništa samoniklog ljekovitog i aromatičnog bilja.

Ribe za život, život za ribe - neodvojivost prirode i kulture

Poznato je da je mala plava riba, ponajprije srdela, othranila generacije Dalmatinaca, a ulov je bio osobito bogat oko Hvara i Visa. Već krajem XIII. st. spominju se



trgovci koji kupuju ulov plave ribe, dakle ribolov je otad u mnogim razdobljima bio značajna gospodarska grana tih otoka. Ljetni ribolov velikim mrežama (od travnja do listopada) svičaricama, uz svjetlo vatre, razvija se početkom XVI. st., a jedan ondašnji mletački izvjestitelj navodi da je više od trećine godišnjeg prihoda Hvara i Visa dolazilo od ulova srdela. Alberto Fortis u Putu po Dalmaciji navodi da su se - čitava Italija i dobar dio Levanta opskrbljivali srdelama sa Hvara i Visa. No, ulov male plave ribe ovisio je o cikličkim promjenama količina, godinama je bilo obilje srdela, a onda bi na dulje vrijeme ona nestala iz dalmatinskih voda, što se oduvijek događalo, a događa se i danas. Tako je u pedesetim i šezdesetim godinama XIX. st. nestanak srdela teško pogodio otočke ribare. Zna se da je Hvaranin Tomažo Novak - Bonaparte peligom Mose od 33 tone 1860. doplovio do Sicilije, gdje je čuo

za otočić Lampedusu koji je obilovao plavom ribom. Sljedeće godine krenuo je iz Hvara na taj otok i bio prethodnik velike hvarske flote koja će u narednih nekoliko desetljeća intenzivno ploviti Sredozemljem loveći i trgujući usoljenom ribom. Od tada pa do 1905. godine, kad je posljednji škuner kapetana Frana Maroevića iz Staroga Grada napustio tunisku luku Mahdia, odvijala se velika ribarsko-pomorska epopeja Hvarana, što je u povijesti hrvatskog ribarstva jedini poznati primjer sezonskih ribarskih operacija tako daleko od matičnih luka. Hvarani su u spomenutom akvatoriju lovili srdela, ondje su napravili i pogone za soljenje ribe, a onda bi s barilima slanih srdela trgovali po lukama istočnog i sjevernog Mediterana. Do 1870. oko Lampeduse hvarski su ribari lovili do 14.000 barila srdela, ali i ondje ulov opada pa se odvažuju i na ekspedicije do sjeverne



Afrike i dalje po Sredozemlju do Portugala, ali i na Atlantik.

Prvi konkretni dokumenti o ribarstvu na Visu potječu tek iz kraja 16.st., budući da je kompletan arhiv Hvarske komune, kojoj je pripadao i Vis, spaljen za turskog pohoda 1571.g. Bogate ulove u viškim mrežama spominje i G. B. Giustinian, mletački sindik za Dalmaciju, zapisavši 1553.g. da su ribari s Visa u jednom danu ulovili tri milijuna srdela - oko 120 000 kilograma i da se u tim vodama love le miglior sardelle del mondo - najbolje srdela na svijetu. Novcem od prodane ribe Komižani su izgradili Komunu - utvrdu-kaštel na obali, koja je služila kao skladište soli, sudnica, upravna zgrada i, u sadašnje vrijeme, kao muzej. Gradnji je najviše doprinio ulov s pošte Trešjavac (južno od Biševa). Ovu ribolovnu poštu dijelili su s Hvaranima. Zbog toga nije čudno da hvarski književnik

Marin Gazarović u prologu svog djela „Murat gusar“ piše kako je „ribami ovi Vis zidan“.

Uz ribolov neizostavno je spomenuti znamenitu gajetu *falkušu*, brod do 8 metara dužine sa širokim rasponom jedara i pomičnom „mrtvom bandom“, ojačanjem na bokovima broda, koje se postavljalo prije polaska na udaljena lovišta, a skidalo se tijekom ribolova. Falkuša je brod posebno namijenjen dugim i nesigurnim plovidbama na ribolovna odredišta. Najraniji spomen ovog broda pokazuje koliko odvažnost su ljudi trebali imati: godine 1593. na početku ribolovnog mraka (lova na srdela) popisane su 74 falkuše koje će voziti od Komiže do 42 milje udaljene Palagruže. Određeno je da svi ribari moraju biti stariji od 18 godina, mora biti po pet veslača na svakoj galiji, a tko odluči ići samostalno, bez pristanka komunalnih vlasti, dobit će osamnaest mjeseci u okovima na galiji. Oni odvažni koji



su krenuli na, čini se, prvu regatu na svijetu, trebali su veslati više od petnaest sati do pučinske Palagruže. Lovili su vojkama, posebnim mrežama stajaćicama. Mletačke vlasti bile su protiv upotrebe tih mreža, no Komižani su im se usprotivili, čak i pod cijenu novčane kazne, zaplijene ili izгона. Falkuša je svoj *revival* doživjela na europskoj izložbi Expo u Lisabonu 2000.g. U Komiži je običaj svake godine na blagdan sv. Nikole, zaštitnika pomoraca (6. prosinca) žrtvovati jednu falkušu, tj. spaliti je pred crkvom. U tom žrtvovanju naglasak je na predanosti moru i molitvi za sve pomorce i brodove. Sličan običaj je i u Starom Gradu na Hvaru, gdje mještani zapale brod ispred crkvice sv. Nikole na „žežin“ sveca, tj. večer uoči. Ribolov koji je Komižanima u krvi promijenio je svjetsku povijest. Prva tvornica za prerađu ribe otvorena je 1870.g., netom prije velikog vala iseljavanja

preko oceana. Komiške iseljenike put je doveo uglavnom u kalifornijski primorski grad San Pedro, gdje će stvoriti revoluciju. Jedan od njih bio je Jakov Kuljiš, zvan Amerikana, koji je još prije preseljenja počeo eksperimentirati s acetilenskim svjetlom koje bi zamijenilo borovinu za svičalo (svjetlo na krmi broda), jer je bilo sve manje. Čak su bili prisiljeni odlaziti na poluotok Gargano u sječu bora. Otišavši u potragu za boljim životom u Ameriku, patentirao je acetilenski feral za noćni ribolov, čime je zaslužio priznanje i postao počasni građanin SAD-a. Martin Bogdanović je u San Pedru kupio malu tvornicu za prerađu ribe oštećenu u požaru i počeo raditi skupa s Komižanima. Odlazili su na ocean i bilo je potrebno konzervirati ribu već na brodu. Bogdanović se smatra prvim koji je upotrijebio zdrobljeni led za konzerviranje ribe i jedan je od osnivača poznatog branda Star Kist food.



U Hvaru se prije nekoliko godina pojavila inicijativa za očuvanjem tradicionalnih drvenih brodova i načina ribarenja - Fešta forske pulene u organizaciji udruge Hvar-Metropola mora. Kroz izložbe, predavanja, razmjenu iskustava nastoje osmisliti povezivanje dalmatinskih mjesta uz more i svih onih koji vole more. U nazivu udruge obuhvatili su značajni pomorski položaj Hvara, njegov smještaj na plovnim putovima i činjenicu da je tijekom vladavine Venecije (1420.-1797.) bio zimovalište mletačke flote, kao i uspomenu na pulenu (pramčanu figuru) Zvir, za koju se smatra da se nalazila na hvarskoj galiji koja je sudjelovala u bitci kod Lepanta 1571. g. ili je bila mogući ratni plijen.



Suhozidi i trimi - jedinstveni spomenik ljudskom trudu

Na otocima moguće je vidjeti gomile i suhozide - ograde i međe načinjene ljudskom rukom. Rezultat je to dugotrajnog i strpljivog rada, obrade kamena, slaganja, nošenja. Uz suhozide, postoje i poljske građevine skladno uklopljene u otočki krajolik - trimi i vapnenice (japnenice).

Trimi su okrugle ili, rjeđe, četvrtaste ili piramidalne poljske kućice, promjera nekoliko metara, sa suhozidnim zidovima i ulaznim vratima ljudske visine ili nižima te zaobljenim ili čunjastim krovom većinom iz pločastog kamena, a služili su kao povremeni poljski zaklon za pastire i težake te magaraca i drugu stoku. Japnenice (vapnenice) su okrugle građevine s otvorom,



u kojima se izgaralo vapno za gradnju i sl. Nekada su bile razasute po otocima, a danas su sačuvane tek rijetke. Jedna od takvih je ona na „roskarsnici“ kod Velog Grablja na Hvaru, izgrađena 1914., nedugo prije početka 1. svj. rata, a nikada nije izgorena jer se njezini vlasnici nisu vratili iz rata.

Vapnarstvo je gotovo zaboravljena i autentična šoltanska djelatnost, a do sredine 20. st. bila je jedna od glavnih otočnih obrtničkih grana. Radi se o jedinstvenom načinu pravljenja vapna sagorijevanjem kamena vapnenca u nadsvođenim kružnim kamenim građevinama - japjenicama. Tehnika se naraštajima prenosila usmenom predajom, a njezin najstariji pisani izvor je iz Splitskog statuta (1312. g.), gdje piše da su Šoltani prodavali vapno u Split i Trogir. Upravo je šoltanski način gradnje japjenica poslužio kao uzor za

njihovu izgradnju na ostalim srednjodalmatinskim otocima. Takva japjenica je oblika bunje, građena u suhozidu, sa kupolasto nadsvođenim ložištem. Proces dobivanja vapna je složen i dugotrajan: iskopana jama unutar japjenice napuni se drvima i naloži, te valja čekati od pet do mjesec dana, ovisno o veličini. Kada se na vrhu pojavi plavičasti dim, to je znak da se kamenje pretvorilo u vapno. Slijedi hlađenje kamena i odabiranje dobrih komada vapna. Šoltanski način stvaranja vapna koji je omogućavao brže i potpunije izgaranje kamena pokazao se najboljim, te ga je meštar Pere Vidulić u 19. st. prenio na otok Hvar.

Ovdje valja spomenuti i Dragodid na Visu, selo od nekoliko kuća na krajnjem sjeverozapadu otoka. Osnovano je početkom 19. st. i zbog razvoja turizma stanovnici su se iselili 1950-ih. No, početkom



21. stoljeća tu je živnula graditeljska aktivnost. Obnovljeno je autohtonom tehnikom i materijalima: gradnjom u kamenu i borovim drvetom, na način kakav je postojao prije nekoliko stoljeća. Ovaj entuzijazam proširen je i na obližnje otoke, gdje obnavljaju zapuštene suhozide i trime.

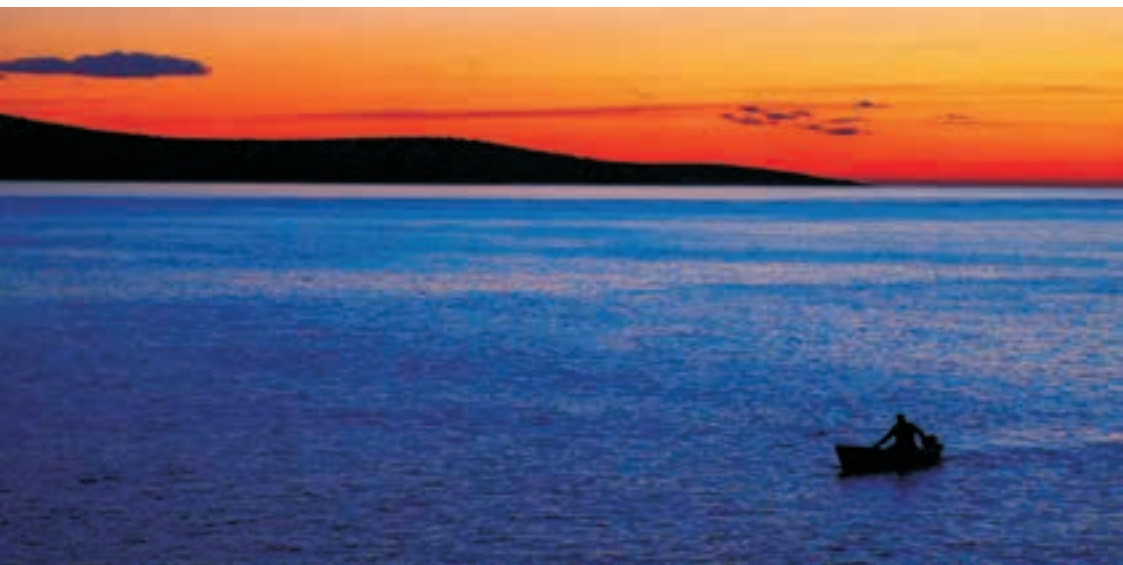
Pučinski otoci - oaze endemskih vrsta

Zbog svoje geografske izoliranosti, pučinski otoci koji administrativno i povijesno pripadaju otoku Visu zanimljivi su turistima, znanstvenicima i svakom tko je i malo znatiželjan ili avanturist.

Jabuka

Teško je točno definirati što je Jabuka - samotna i strma vulkanska hrid koja izranja 90m uvis nasred

pučine ili pravi otok sa živim svijetom. Opći podaci tvrde da je udaljena 30 nautičkih milja od Visa, dugačka 250m, a visoka 90m. Stijene su od crnog dijabaza s visokim postotkom magnetita, što stvara odstupanja brodskih kompasu. Otok nije na plovnom koridoru, tako da na njemu nema svjetionika ni druge signalizacije. More oko Jabuke je tamnomodre, gotovo crne boje i jedno je od ribom najbogatijih područja u Jadranu. Kroz povijest ovdje su u ribolov dolazile samo najsposobnije, najodvažnije i najizdržljivije ribarske družine. Mnoge od njih more nikad nije vratilo, a poznat je slučaj iz 1911. kad su dvojica komičkih ribara 36 sati boravili u napol potopljenom gajetu jer se nisu usudili izaći na prijeteće stijene i srećom su spašeni. Na Jabuci živi endemska crna gušterica. Pronađene su i dvije endemske biljke - jabučka i fridrikova zečina, a do polovice 20. st. ovdje je rastao i jabučki karanfil koji je danas potpuno iskorijenjen. Jedini primjerak tog



ružičastog cvijeta nalazi se u jednom herbariju u Zagrebu. Staro je ribarsko uvjerenje da se taj karanfil ne smije brati jer će se na putu u luku pogoršati vremenski uvjeti i nestat će ribe oko Jabuke. Iako se to pokazalo točnim - ribe je sve manje - ipak život nije stao na tom tamnom i prijetećem rubu Jadrana.

Svetac (Sveti Andrija)

Svetac - ili Sveti Andrija - udaljen je 15 nautičkih milja od Komiže, površine je 4,6 km² i vrlo je strm i nepristupačan. Najviši vrh je na 311 m nadmorske visine. Bio je i ostao posjed obitelji Zanki koja se tu doselila u 17.st. Nekada je u tri kuće na otoku živjelo i do 60 ljudi koji su se bavili ribolovom, vinogradarstvom i sječom drva. Posljednja stanovnica otoka bila je Antonija Jurka Zanki (umrla 2001.). Zankijevi su

izgradili i jedinu lučicu na otoku, Povlov bok, koji svejedno nije siguran za vrijeme velikih valova i udara juga. U prošlosti je na otoku bio benediktinski samostan i crkva, po kojemu otok i nosi ime. Moguće je vidjeti ostatke, a ostala je sačuvana stara cisterna s bačvastim svodom, u kojoj je uvijek bistra i hladna voda. Otočna legenda pripovijeda i o gradu ilirske kraljice Teute na istočnom dijelu Sveca, gdje se nalazi kasnoantička utvrda. Pretpostavlja se da je služila i za promatranje brodova kojima je put tim dijelom bio najkraći i najsigurniji za plovidbu. Na otoku je 1760.g. bila otvorena i mala tvornica sirove borove smole za talijansku brodogradnju, koja je napuštena nakon prevelikog krčenja otočke šume.



Brusnik

Brusnik je, uz Jabuku, jedini otok vulkanskog podrijetla u Jadranskom moru. Udaljen je 13 nautičkih milja od Komiže. Prepoznatljiv je po svojoj tamnoj boji i velikim kamenim oblucima na malenoj plaži nasred otoka. Ovdje raste endemska dubrovačka zečina, a od životinjskih vrsta tu je endemska crna gušterica. Iskusni ribari su za odlazak u ribolov pratili ponašanje ove životinje: ako bi nestala među kamenim procijepima, to je bio znak za pogoršanje vremena, te su znali kada je vrijeme za polazak kući. Nasred otoka su viški ribari izgradili jastožere - bazene u kojima su se čuvali ulovljene jastoge. More oko Brusnika bogato je ribom.

Biševo

Biševo je udaljeno 4 nautičke milje ili pola sata brodicom od Komiže. U prošlosti je bilo naseljeno (posebno naselje Poje), a imalo je samostan, crkvu i školu, koja danas stoji tek kao srušena i pusta uspomena na nekadašnji život. Danas ovdje živi tek nekoliko stalnih stanovnika koji se bave poljoprivredom i turizmom. Biševo je u turističkom smislu hit od 19.st., kada su ga posjećivali članovi Bečkog turističkog kluba i njihovom promocijom u tadašnjoj monarhiji. No, ipak je najpoznatije po Modroj špilji na sjevernoj strani otoka, gdje igra svjetlosti stvara nevjerovatnu plavu boju i odbjeske. Špilja je bila nepoznata do sredine 19.st. i u nju je bio omogućen



pristup zaronom ispod stijena ili penjanjem uz strme klisure. Ulaz je proširen eksplozivom 1884.g. i od tada se može ući brodom. Osim ove špilje, na Biševu ih je još osam. Čini se da su one i dale ime otoku - l'isola dei busi - otok rupa. U prošlosti nije bila rijetkost susresti zanimljivu životinju Jadrana - sredozemnu medvjedicu ili morskoga covika, kako se taj jedini jadranski sisavac naziva na Visu.

Palagruža

Palagruški arhipelag, sačinjen od dva veća, tri manja otoka i petnaestak hrudi, najudaljenija je otočna skupina Hrvatske. Udaljena je 75 nautičkih milja od Splita, a 28 nm od talijanske obale. Najveći otok, Vela Palagruža, dug je 1400m, širok 300m, a visok 90m.

Prema legendi je Diomed, ranivši boginju Afroditu po Trojom, otplovio u Jadran, gdje je umro i pokopan, a nad njegovim grobom je izgrađeno svetište. Arheološka istraživanja upućuju da bi upravo Palagruža mogla biti Diomedov otok. U prilog tomu govori i pronađen ulomak čaše s imenom Diomed. Na Palagruži je Austrija izgradila svjetionik 1875.g. i najveći je na Jadranu. Tu su znale boraviti i obitelji svjetioničara od 20 članova koji su uzgajali razno bilje. Palagruža je oduvijek bila vezana uz komiške ribare i njihove falkuše, gdje su lovili srdele i jastoge, stvarali svoj kruh od sedam kora i malo pomalo upisivali svoje trude u zlatnu povijest hrvatskog, ali i svjetskog ribarstva.