

Što je to istarska kuhinja?

Da li su to jela koja su u davnini jeli istarski težaci? Ili, pak, ona priređivana nekad u patricijskim kućama?

A nije li to, ipak, hrana koja se danas nalazi u istarskim blagovaonicama?

Evo, s takvim su se pitanjima sukobili pri razmišljanju o načinu na koji treba prikazati istarsku kulinarsku tradiciju. Pojam "istarske kuhinje" nametnuo se kao cjelina svih jela što su stoljećima pripravljana na ovom području, a njihova je osnova u namirnicama s ovog tla. Bogatstvo te kuhinje nije malo. Burna istarska prošlost ostavila je svog traga



i u kulinarstvu. Isprepletale su se razne tradicije u pučku kuhinju, kojoj je osnova u prirodi (aromatični začini, divlje raslinje, povrće, plodovi mora...) a uneseni su i utjecaji franačke i njemačke feudalne vlasti, romanskih jela, te kuhinje koja je od VII stoljeća pristizala sa slavenskim stanovništvom iz prirodnog zaleđa.

Ipak, sva jela koja su stigla u ovo podneblje dobila su karakterističan "pečat". Osnovne značajke istarske hrane bi, u grubom opisu bile: prevaga kuhanih nad pečenim jelima, dosta začina, puno samoniklog bilja, dosta ribe, ocat je obavezno vinski a ulje maslinovo, dok je vino vrlo važan sastojak pri kuhanju...

