

Gastronomija

Kuhinja je oduvijek bila vezana za kulturu jednoga naroda i određene sredine. Dubrovnik je tijekom povijesti bio jedan od vodećih kulturnih i gospodarskih središta Mediterana te stoga vrlo specifičan. U grad su dolazili iz svih krajeva u koje su zalazili trgovci i pomorci onog doba, a upravo tako su pristizali i novi začini, te načini spremanja jela..

Kuhinja je oduvijek bila vezana za kulturu jednoga naroda i određene sredine. Dubrovnik je tijekom povijesti bio jedan od vodećih kulturnih i gospodarskih središta Mediterana te stoga vrlo specifičan. U grad su dolazili iz svih krajeva u koje su zalazili trgovci i pomorci onog doba, a upravo tako su pristizali i novi začini, te načini spremanja jela. Zapisi dubrovačkog arhiva govore kako je senat odlučivao i strogo nadzirao način prehrane. «U svemu treba biti umjeren i ne isticati se u niemu.» - bilo je njihovo geslo. Poštivajući uvijek odluke senata, Dubrovčani su se držali tradicionalnih običaja. Malo se pažnje pridavalo ukrašavanju jela. Uza svu svoju jednostavnost nama su u današnje vrijeme. Uglavnom se koriste jela spravljena od povrća, voća, sočiva, ribe i školjaka. A u posebnim prigodama jeli su se kolači, meso, divljač. Kao i u svim ostalim dijelovima Dalmacije sušilo se voće, riba i meso za zimske dane. Iz prirode su se koristili svi jestivi plodovi. Jela koja danas nazivamo izvornima pojavljuju se u starim spisima još u 14.-15. st. Jedno od takvih jela je i "zelena menestra", koja se sastoji od više vrsta kupusa i nekoliko vrsta suhog mesa. Tipična za ono doba je i sipina crna juha, bob i pasta na kaštradini, puževi, te pečena kozletina sa mladim patatama. Od slastica spominju se orancini, upečerena kora od ljute naranče te dubrovačka torta kao i različite mermelade i džemovi od sezonskog voća. A iri dubrovačko- neretvanski kraj poznat je i po stonskim kamenicama te neretvanskom brudetetu.