

RADOVI Zavoda za znanstveni rad Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti	1	331—336	1 tabela	Varaždin 1986.
--	---	---------	----------	-------------------

UDK 612.39(497.13)

Stručni rad  
*Professional Paper*

SMILJANA PETR-MARČEC

ISTRAŽIVANJE TRADICIJSKE ISHRANE U  
MUZEJU PREHRANE »PODRAVKA«

FORSCHUNGEN ÜBER DIE TRADITION DER ERNÄHRUNG IN DEM  
MUSEUM DER ERNÄHRUNG »PODRAVKA«

In the food museum »Podravka«, together with exhibition of food, the characteristics of traditional food in surroundings of Varaždin have been investigated.

Inquiring the visitors at the exhibitions held inside the factory, were obtained the data on the way of preparing and conserving the food in the past and at present times.

Muzej prehrane »Podravka« djeluje treću godinu u okviru SOUR-a »Podravka« kao jedinstveni industrijski muzej koji u svojoj djelatnosti treba obuhvatiti sva područja istraživanja tematski vezana uz osnovnu ljudsku preokupaciju — hranu.

Dugoročna koncepcija muzeja je istražiti i obraditi sve načine pridobivanja, prerade, pripreme i konzumacije hrane na našem tlu od prethistorije do danas. Da bi se prikupilo što više materijala potrebnog za ispunjenje tako opsežnog zadatka, u muzeju je pokrenuta i pomalo neobična akcija-prikupljanje podataka o tradicijskoj ishrani na povremenim izložbama muzeja.

Ispitivanje tradicijske ishrane u okolici Varaždina započeto je i provođeno na, kao što smo već spomenuli, pomalo neuobičajen način: ispitivanjem radnika u čijoj radnoj sredini se održavala izložba »Iz zbirki Muzeja prehrane 'Podravka'«.

Poticaj za takav rad dali su sami radnici koji su sudjelujući pri postavljanju i otvorenju izložbe saznali za djelatnost Muzeja prehrane i koji su sami dolazili kustosu muzeja sa raznim vrijednim i zanimljivim podacima.

Muzej prehrane »Podravka«, 43300 Koprivnica.

Zbog toga što je područje istraživanja ishrane vrlo opširno u muzeju je izrađena upitnica s nekoliko tematskih grupa pitanja i zahvaljujući susretljivosti domaćina izložbe provedeno je ispitivanje zainteresiranih radnika.

Cilj takvog ispitivanja bio je sakupiti podatke o predmetima na izložbi i o nekim karakteristikama tradicijske ishrane ovog kraja.

Pokazalo se da takav način u obliku razgovora ima i svoje prednosti i manjkavosti. Bitna prednost je u tome što se u kraćem vremenskom razdoblju na jednom mjestu može ispitati veći broj kazivača iz raznih mjesta stanovanja, koji su zainteresirani za suradnju. To je vrlo važno jer je terenski rad uglavnom ograničen i na jedno mjesto i vremenski.

Manjkavosti su se pokazale u tome što je ispitivanje često nepotpuno, odgovori pojedinih kazivača su neujednačeni i manjkaju točniji opisi pojedinih predmeta ili radnji, što dobivamo neposredno na terenu.

Ipak, budući da su ispitanici spremni za daljnju suradnju, to je moguće ispraviti naknadnim terenskim radom.

Izložba i ispitivanje održano je početkom 1985. godine u Galeriji Disk kočnice, nakon toga izložba je preseljena u radnu sredinu RO Sporteks, SOUR-a Varteks. Time akcija nije okončana, sličnu djelatnost planiramo i u drugim radnim organizacijama tokom 1985. godine.

Do sada prikupljena su kazivanja od 26 radnika koji su živjeli ili žive na selu i koji mogu makar djelomično opisati neke vidove tradicijske ishrane svog kraja.

Kazivanja se razlikuju po opširnosti, dobi ispitanika, kraju o kome se govori, interesu za pojedinu temu.

Ispitivanje je podijeljeno u sedam tematskih grupa:

- I predmeti na izložbi — priprema kruha
- II predmeti na izložbi — posude za hranu
- III priprema krušnog tijesta i pečenje kruha
- IV stara jela
- V kolinje, spremanje mesa za zimu
- VI zimnica
- VII ostali podaci vezani uz hranu.

Osma rubrika nije vezana uz ovo ispitivanje, odnosi se na prikupljanje mišljenja i sugestija vezanih uz samu izložbu.

Prvi i drugi dio ispitivanja odnosi se na izložene predmete — predmete vezane za pripremu krušnog tijesta i pečenje kruha, te zemljane posude za hranu. Ispitanici su navodili nazive predmeta, njihovu namjenu, smještaj u kući, opisivali izradu ili način nabavke takvih predmeta, te sve drugo što su smatrali da je uz to vezano.

Navedimo odmah da su i u ovom dijelu, kao i kod drugih tema, kako je ispitivanje vođeno u obliku više-manje usmjerenog razgo-

vora, navođeni mnogi podaci koji ne pripadaju u okvir ispitivanja. Takvi podaci neće biti zanemareni, već će na kraju biti obrađeni.

Treća grupa pitanja odnosi se na pripremu krušnog tijesta i pečenje kruha. Kazivači su tu prilično opširno, osim opisa pripreme krušnog tijesta sa svim sastojcima i opisa samog pečenja kruha, navodili mnoge pojedinosti — od mljevenja i smještaja brašna, raznih posuda i potrebnih sprava do običaja vezanih uz pečenje kruha.

U četvrtom dijelu govorilo se o starim jelima koja su se nekad pripremala, najčešće u roditeljskoj kući ispitanika. Pokušali smo saznati više o »običnim«, svakodnevnim jelima, o hrani koja se nosila na polje u toku radova i o hrani u vrijeme oskudice. Bez obzira na takvo usmjerenje, pokazalo se da kazivači više vole razgovarati o prazničnim jelima, pa se pretežni dio odgovora odnosi na takvu hranu, prvenstveno na kolače.

Peti dio ispitivanja odnosi se na kolinje i spremanje mesa. Zanimljivo je da je tu dobiveno najviše ujednačenih i opširnih podataka, od opisa rada na dan kolinja, hrane koja se tad priprema, nekih običaja, do opisa spremanja, konzerviranja mesa za duže razdoblje, s usporedbama o ranijim i današnjim načinima rada.

Slično je i sa šestom grupom pitanja o spremanju voća i povrća za zimu »zimnici«. I tu se, iako manje opsežno, dobivaju ujednačeni odgovori o osnovnim načinima uskladištenja i konzerviranja voća i povrća za zimu.

U posljednjem dijelu, prepušten je izbor kazivačima da govore o tome što smatraju zanimljivim i bitnim. Odgovori se odnose uglavnom na poljoprivredne kulture koje uzgajaju, sjećanja na nekadašnji život na selu i usporedbe s današnjim načinom života i ishrane. Već smo naveli da je na ovaj način ispitano 26 osoba. Pretežno su to žene koje su živjele ili žive u bližoj okolici Varaždina, jedan dio je s područja općine Novi Marof, dok tek manji dio čine doseljenici s područja Hrvatskog Zagorja i Međimurja.

Od 26 kazivanja, jedanaest ih je opširno, devet kraćih i u njima je dan naglasak na jednu temu, dok su četvero kraće informacije ili o pojedinim receptima, predmetima ili mogućem terenskom radu. Dob ispitanika kreće se od godine rođenja 1939. do 1964. godine i sukladno s time pada i opširnost kazivanja.

Prikupljeni podaci analiziraju se po tematskim grupama i za usporedbu unose se u radne tabele. Pošto je prikupljen velik broj raznovrsnih odgovora, rad na analizi još nije završen, a predviđa se i nadopunjavanje naknadno prikupljenim materijalom.

Zbog toga još ne možemo govoriti o dobivenim rezultatima ovog istraživanja tradicijske ishrane, ali ipak možemo navesti neke opće spoznaje i karakteristike.

— nagle i bitne promjene u načinu života i sukladno s time i ishrane na selu događaju se oko 1960. godine (npr. gradnja novih kuća, nabavke kućanskih aparata i sl.);

Primjer radne tabele: 4. KOLAČI OD KRUSNOG TIJESTA

	NAZIV	OPIS	OSTALO
1. NEDELJANEC	paljenica paljenec	od ostatka krušnog tijesta paljenica-za 2-3 cimpleta s sirom i vrhnjem, zapečeno u cimpletu, večera paljenec-s mljevenim bučnim koščicama, posoli se, kad nije bilo sira - stavljali su se i orasi	cimplet
3. ZAVRSJE	strugajnica	od ostatka krušnog tijesta s vrhnjem	(lopata) po nazivu vidi tabelu br. 3
10. BELETINEC	peluga na taracu peluga sa slaninama peluga iz tepsije	tijesto na lopati, gore sir i vrhnje tijesto i sjeckana slanina, na kraju se topi i pretvori u čvarčiće tijesto, sir i vrhnje u tavi	lopata tava
12. VIDOVEC	palenec	tijesto od kruha, gore sir i vrhnje	
13. JURKETINEC	palka(e)	krušno tijesto razvučeno na lopati, rastanjeno, prstima udubljenja, gore vrhnje, jelo se pošećereno	lopata
15. KLJUC	paljka	od ostatka krušnog tijesta u zemljanom protvanu s puno sira i vrhnja	protvan
24. TRNOVEC	palka	ostatak u okruglom malom cimpletu, brzo se peklo, jelo se vruće	cimplet
25. VRBOVO	lopar	razmijesi se kao mlinac, gore kuruzno brašno, sir, ako je bilo putra i vrhnja, krajevi zavrnuti sredina nepokrivena	(lopata)
26. NEDELJANEC	palenec	krušno tijesto u cimpletu, malo tijesta, gore sir s jajima se polije, zapeče se	oimplet

— predmeti materijalne kulture sela gube svoju funkciju, zaboravlja se njihov naziv, često se može zabilježiti promjena funkcije predmeta i iskrivljavanje naziva predmeta;

— pečenje kruha, najčešće kukuruznog s dodatkom raži ili pšenice u krušnim pećima, prestaje oko 1960. godine, zadržava se povremeno, prigodno pečenje kruha u posudama u štednjacima; postupak pripreme, pečenja i običaji posvuda su gotovo istovjetni;

— od hrane koja se nekada kuhala na selu spominju najviše jela koja su se često kuhala, npr. kaše, žganci, razna variva ili prigodna jela i rijetke poslastice, u današnjoj ishrani zadržava se od toga tek manji dio, zbog pomanjkanja vremena za pripremu i materijala; prvenstveno su očuvane recepture kolača;

— za kolinje i hranu koja se tada priprema karakteristična je istovjetnost postupka gotovo kod svih ispitanika, bitne i nagle promjene događaju se pojavom škrinja za duboko zamrzavanje, nestaje konzerviranje mesa sušenjem na dimu i izrada nekih suhomesnatih proizvoda;

— slične, ali ne tako izrazite promjene mogu se zabilježiti i kod spremanja voća i povrća za zimu, koje inače takođe karakterizira istovjetnost postupka za sve kazivače;

— većina kazivača govori o načinu života i pripremi hrane u roditeljskoj kući, o tome što se sjećaju iz svog djetinjstva, današnji način ishrane ispitanika bitno se razlikuje.

Spomenuti sakupljeni anketni materijal iznosi oko 150 stranica, pa ga nije bilo moguće u ovom kratkom roku detaljno obraditi. Navedene su tek prve opće spoznaje koje se mogu dobiti pregledom dobivenog materijala. Detaljna analiza svih prikupljenih podataka dat će nam potpuniju sliku karakteristika tradicijske ishrane ovog područja. Bit će to ne samo vrijedan materijal za djelatnost Muzeja prehrane već i za daljnje istraživanje materijalne i duhovne kulture jednog kraja.

SMILJANA PETR-MARČEC

FORSCHUNGEN ÜBER DIE TRADITION DER ERNÄHRUNG  
IN DEM MUSEUM DER ERNÄHRUNG »PODRAVKA«

Die Grundkonzeption des Museums der Ernährung »Podravka« stellt die Untersuchung und Vorlegung aller Arten der Nahrungsversorgung, — Verarbeitung, — Zubereitung und deren Verzehr auf unserem Boden seit der Vorgeschichte bis heutzutage dar. Während der Ansammlung erforderlichen Materials in diesem Sinne wurde die Untersuchung über traditionelle Ernährung im Rahmen zeitweiliger Ausstellungen in Werksorganisationen in Varaždin durchgeführt. Auf diese Weise wurden viele Einzelheiten über Charakteristiken traditioneller Ernährung: Brot-Backen, alte Speisen, Fleisch-Verarbeitung und Zubereiten, Fleisch-, Gemüse- und Obst-Konservieren zu Winterzeit eingesammelt. Die Schlussergebnisse werden nachträglich veröffentlicht sein und werden auch als Hinweise für zukünftige Arbeit bez. der Ernährungsuntersuchung sein wie zugleich auf Grund deren wird ein Bild der Lebensart und Kultur einer Gegend entworfen.