

SEOSKA PREHRANA U BARANJJI

BOŽICA SOMEK-MACHALA

Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet
Etnološki zavod
41000 Zagreb
Đure Salaja 3

UDK 392.8

Prethodno priopćenje
Preliminary communication
Primljeno 12. 05. 1992.

Način prehrane seoskog stanovništva u uskoj je vezi s krajem, društvenim i povijesnim prilikama u kojima živi, te duhovnom kulturnom vezom uz tradiciju, običaje i religiju, koji diktiraju izbor hrane, način pripreme i broj obroka u svakodnevnoj prehrani i u onoj koja prati određene rituale.

U ovom prilogu bit će riječ o tradicionalnoj, svakodnevnoj hrani i onoj u ciklusu životnih i glavnih godišnjih običaja baranjskih Hrvata, u namjeri da se zabilježi što se još sačuvalo u prehrambenim navikama stanovništva koje je zbog ratnih prilika moralo napustiti svoja sela.

Etnografska građa za ovaj rad obuhvaća razdoblje od posljednjih sto godina, a temelji se prvenstveno na podacima iz upitnica Centra za etnološku kartografiju Filozofskog fakulteta u Zagrebu, i to po temama iz pojedinog sveska, člancima i literaturom kao i živom riječi gospođa Marije Keler i Eme Volenik, prognanica iz Belog Manastira odnosno Luča, kojima se ovom prilikom toplo zahvaljujem.

Podaci u upitnicama su nedostatni, u njima nije označeno na koju se etničku skupinu u pojedinom selu odnose iznijeti podaci, niti koja se vrsta hrane, otkada i zašto u određene dane priprema kao i drugi niz relevantnih podataka u vezi s hranom, odnosno prehranom Baranjaca, što bi nam moglo dati cjelovitiju sliku o seoskoj prehrani u Baranji.

Ovaj rad odnosi se na tradicionalnu prehranu stanovništva sljedećih sela: Baranjski Petrovo Selo, Branjin Vrh, Čeminac, Darda, Duboševica, Gajić, Jagodnjak, Kopačevo, Lug, Šumarina, Torjanci, Zmajevac te Luč prema usmanom kazivanju M. Keler.

U tim selima žive pretežno Hrvati - Šokci, pobožni rimokatolici koji su nekada govorili ikavski, danas "ikavsko - ekavski; imaju svoj posebni naglasak, po kojem se razlikuju od Slavonaca, ali su najbliži govoru valpovačkog karaja" (D. Pinterović, 1954: 78, i M. Keler), i njihovoj prehrani posvetit ću ove daljnje retke svoga rada.

OBROCI

U Baranji se redovno jede tri puta na dan, osim u vrijeme težih radova na polju, svečanosti i blagdana. Prvi dnevni obrok nazivaju *ručak*, a jede se oko sedam sati, drugi *užina*, oko dvanaest, i *večera* oko dvadeset sati. Ljeti se jede i *paužina*, oko šesnaest sati.

OSNOVNA SVAKODNEVNA HRANA U BARANJI

Osnovna svakodnevna hrana u Baranji priprema se od žitarica i mlijeka, a jela od povrća i mesa više su sezonska hrana. Meso se naprimjer jelo više zimi; u ostale dane u godini pripremali su ga nedjeljom, na blagdane ili za teže poljoprivredne radove.

JELA OD ŽITARICA I KADA SE JEDU

Na prvom mjestu treba spomenuti kruh. Mijesi se od pšeničnog brašna, *kvasa* (germe) i vode, jedanput tjedno, težina mu je 3 - 5 kilograma i jede se uvijek hladan. Da duže zadrži svježinu, neki umijese u tijesto i kuhani krumpir - Gajić, Jagodnjak i Lug (up.). Za "slabih" godina kao i u vrijeme rata jeo se kukuruzni kruh - Torjanci, Kopačevo i Zmajevac (up.). U svim selima, osim u Dardi, peče se i beskvasna *pogača* (up.). Uz spomenute *pogače* u Gajiću peku *lepine* od istog tijesta kao kruh, a u Kopačevu *pogače* od krumpira.

Kašasta jela

Od kukuruznog brašna u svim selima se kuhaju žganci ili prova, jedu ih ujutro u mlijeku ili začinjene čvarcima, prepečene na masti ili slanini pri težim poslovima i obično na "mladi petak", tj. prvi petak u mjesecu (M. Keler). U selu Lugu zovu ih *ganica* (ako je brašno kukuruza krupnije mljeveno) ili *mandara* (rjeđe pripremljeno na masti) u Jagodnjaku (up.). Kašasta jela pripremaju se i od prosa ili heljde - Gajić (up.), bundevinih koštica - Jagodnjak i Gajić, te od ječmenove kaše pomiješane s grahom za *užinu* i to obično zimi sa suhim reblicama - Kopačevo, Gajić i Baranjsko Petrovo Selo (up.). Pravoslavno stanovništvo za blagdane, slave i ukope pravi *koljivo*.

TJESTENINE I OSTALA JELA OD TIJESTA

U svim baranjskim selima jedu se rezanci, *tarana*, *trganci* i *krpice*, umiješani od pšeničnog brašna, jajeta i vode. Jedu se zakuhani na *čorbi*. Rezanci se, osim u *čorbi*, jedu i u mlijeku ujutro za *ručak*, kao prilog glavnom jelu za *užinu*, npr. uz *paprikaš* ili *riblju čorbu* - Duboševica, Draž i Kopačevo (up.). Rezanci se jedu i posuti makom, sirom ili orasima za *užinu*, naročito u rano ljeto kada još nema nove hrane iz polja, a stare zalihe su pri kraju, te u dane nemrsa. Da se rezanci koriste i u magiji, navodi Z. Lechner svojim primjerom za selo Draž, u kojem na "Lakomi četvrtak" u vrijeme poklada rezance daju jesti kolicama kako bi što bolje nesle jaja (Z. Lechner, 1978: 159).

Knedli od pšeničnog brašna, jajeta i kuhanog krumpira uz malo soli jedu se proprženi na masti u Čemincu, Jagodnjaku, Torjancima i Duboševici, a punjeni šljivama u Luču (M. Keler).

Kolačima u Baranji nazivaju svako tijesto umiješano od "finog" pšeničnog brašna, jaja i šećera. Glavno mjesto zauzimaju *gibanice u kiselo i slatko* (s *kvasom* - germom ili bez njega), koju u Duboševici zovu *savijača*, a *gibanicu u slatko štrudla* u Dardi i Kopačevu. One se obično pune makom, orasima, sirom, *gibanice u slatko* većinom se pune jabukama,

mrvicama i sirom. Jedu ih nedjeljom i blagdanom, za svečanosti i slavlja te težih poslova u polju.

Posebno mjesto ovdje zauzimaju prigodni kolači koji se peku na određene dane u godini: tako npr. *krafni* u selima Šumarina i Baranjskom Petrovu Selu zvani *škombe* od kvasnog tijesta pečeni na masti jedu se u Čemincu, Lugu, Gajiću i Kopačevu u vrijeme poklada, a u Torjancima na kraju žetve (up.). Između Božića i korizme često se peku *slane pogače* s čvarcima (M. Keler).

Za Badnjak peče se *badnjača* - Torjanci; *letnica* - Branjin Vrh; *božićni kruh* ili *božićni kolač* - Šumarina i Baranjsko Petrovo Selo; *kićenjak* ili *kićeni kolač* - Jagodnjak; *kićena pogača* u Gaiću, a *linjaču* kao prigodni božićni kruh u Baranji spominje N. Pavelić, 1940, ali ne navodi u kojem se selu ona peče.

Mlijeko i mliječni proizvodi

Mlijeko se obavezno jede svaki dan kao jutarnja hrana samo ili kao bijela kava uz žgance, kruh ili rezance. Uz mlijeko jede se kuhani krumpir u Lugu (up.). Mlijeko se posvuda koristi i za kolače. Kiselo ili *ljuto* mlijeko jede se, osim uz kruh i žgance, i s krastavcima - Čeminac, Darda, Gajić (up.). Jede se slano i papreno u Šumarini i Baranjskom Petrovu Selu. S kiselog mlijeka skida se vrhnje i odmah koristi ili se od njega pravi maslac, koji se maže na kruh ili se topi u maslo pa služi kao nadomjestak za mast - Zmajevac, Darda; prodaje se - Lug, Darda i Gajić (up.). Sir se pravi u svim selima i jede svjež uz glavno jelo, u kolačima, a samo se u Dardi suši i prodaje.

JELA OD POVRĆA

Povrće se nekada manje sadilo nego danas. Na prvom mjestu sadio se grah, koji se jeo kao mahuna u varivu, pirjan na masti i luku ili na salatu. Grah u zru jeo se cijele godine, obavezno petkom i u dane nemrsa, pripremljen na više različitih načina. Kao sezonsko jelo jeo se grašak, krastavci; paprika i paradajz kao omiljeno jelo *staraš*. Krumpir se manje jeo od graha, a tu je i kupus u svježem stanju ili kiseli, jeo se kao varivo, pirjan na masti i punjenog lista kao u "sarmi". Vrijedno je ovdje spomenuti da se paprika ljeti jela punjena mljevenim mesom peradi (M. Keler). Luk se često jeo umjesto salate samo posoljen, a uz *češnjak* redovno se služio kao začim jelu. Peršin, mrkva i celer kuhani su u juhama, a bundevu crvenog mesa, tzv. *turkinju*, pekli su u pećnici, šećerili i jeli je na Badnju večer, na prelima ili ponekad za večeru (M. Keler). Koštice bundeve i suncokreta *ljuskale* su se u dugim zimskim večerima, na prelima i *čijalima* kao i kuhani kukuruz *osmerac* i pogačice od čvaraka (M. Keler).

Jela od mesa

Meso se rjeđe jelo u Baranji tijekom godine, naročito ljeti i u jeseni kada su klali uglavnom živad. Meso peradi priprema se nedjeljom, za blagdane i teže poslove na polju i to više kuhano nego pečeno, pohano ili pirjano; tako se usput jela i juha. Svinju ili janje klali su prije zime u iznimnim prilikama. Meso se rijetko kupovalo. Svježije se jelo samo kad se klala svinja (nije bilo hladnjaka), pa su ga konzervirali pečenjem i zalijevanjem u mast

ili sušenjem na dimu. Poznato je da se guščje i pačje meso sušilo u selu Lugu (up.), a riba u Kopačevu (up.). Sušeno meso kuha se u proljeće i ljeti u grahu, krumpiru i kupusu, za teže poslove i na blagdane.

Od svježeg mesa prave se kobasice i to: mesne (čisto meso i začini) - Čeminac, Torjanci, Duboševica, Jagodnjak, Branjin Vrh i Zmajevac; u Šumarini i Luću zvane *bile* (up. i M. Keler); *kašnjare* ili *kašnjače* (od krvi, kukuruznog brašna i kožica) - Baranjsko Petrovo Selo, Torjanci i Šumarina (up.); *krvavice* (od krvi, jetre i ječmene kaše) - Čeminac, Zmajevac, Duboševica, Darda, Torjanci i Gajić (up.); *švargla* (od kožica i mesa punjenih u mjehur) - Branjin Vrh, Lug, Gajić i Jagodnjak (up.).

Slanina se mazala crvenom paprikom i sušila. Jeli su je često s lukom i kruhom, koji put između jela ili za večeru prepečenu sa žgancima, a nerijetko se jela kad se "radilo na suhoj hrani" (kod kopanja i okapanja) s kruhom ili *pogačom* uz luk, krastavce ili paradajz.

Mast skinuta iz vode u kojoj se kuhaju mesnate *bile kobasice*, maže se na kruh, a mast skinuta iz vode u kojoj se kuhaju *krvavice* služila je kao začim krumpiru.

Hladetina se pravila od kuhanih svinjskih kožica, nogica i začina, jela se obavezno na Božić ujutro.

Važno je na kraju pripomenuti da se u svu hranu uz ostale začine stavljala ljuta crvena paprika (količinski prema ukusu) "bez koje se ne može zamisliti niti jedno jelo", kako mi reče M. Keler.

OSTALA HRANA

Od voća se peku pekmezi i kompoti, koji su dopuna svakodnevnoj hrani. Voće se i suši, i to jabuke, kruške i šljive, a jedu se zimi.

Nakon kiše obično se sakupljaju puževi i jestive gljive: *lisičarke*, *jagujadove*, *vrbove*, *smrčki* i *puhače* (M. Keler). Jedu se pirjane na luku s jajima. Dopuna su ostaloj hrani.

Posude i spremišta za hranu

Hrana se nekada pripremala u zeljanim posudama i jela iz drvenih tanjura. Zemljane posude - lonce izrađivali su lončari tzv. "koršovari" iz Mohača u Mađarskoj. Kasnije su kupovali bolju keramiku, "šarene tanjure", a poslije rata potpuno su istisnuli keramiku, na čije mjesto dolazi porculan i emajlirano posuđe.

Krumpir i kupus čuvaju se preko zime u tzv. trapovima nad zemljom zaštićenim kukuruzovinom i zemljom jer je tlo izloženo podzemnim vodama koje plave teren. Grah se, kao i brašno, čuva u sanducima u kući, a meso i ostale mesne prerađevine imaju svoje mjesto u smočnici ili *pušnici*.

PIĆE

Kad je čovjek žedan, redovno se pije voda, mlijeko ili lipov čaj, jutrom neki piju i rakiju šljivovicu u Baranjskom Petrovu Selu, tzv. *mučenicu* (up.). Uz već spomenute vrste rakija u Kopačevu peku *šećerku*, a u Jagodnjaku *višnjevaču*. Vino rade od necijepljene vinove

loze - direktora u Šumarini, Gajiću i Baranjskom Petrovu Selu; a od cijepljene - *muškat* i *slankamen* u Branjiju Vrhu i Duboševici (up.). Vino se pije redovito na blagdane, za težih radova i nedjeljom. Ljeti i zimi piju se sokovi *jabukovača* i *kruškovača*.

JELA U CIKLUSU ŽIVOTNIH OBIČAJA

Rođenje

Na babinje, tj. četrnaest dana od poroda, roditelji posjećuju žene (susjede i rodbina), darujući je pripremljenom hranom i pićima. Najčešće su to: meso, razni kolači, vino i rakija. U tri sela darivala se perad uz ostale namirnice, i to: guska - Čeminac (up.), kokoš - Brajin Vrh (up.), kokošja juha, kokošje pečenje, orasi, *gužvara* i *savijača* od kvasnog tijesta nadjevenog orasima ili makom - Duboševica (up.).

Prvi posjetilac koji dolazi u kuću po rođenju djeteta mora ponijeti sa sobom nekoliko oraha i baciti ih za postelju, kako bi dijete brže prohodalo - Duboševica (Ž. Španiček). Ako dijete dugo ne prohoda, majka lomi *pogaču* iznad njegove glave i daje ju okupljenoj djeci, koja, jedući je, obilaze oko stola - Duboševica i Draž (Ž. Španiček).

Za zaštitu od zlih sila pod jastuk djeteta stavljao se *češnjak* - Duboševica (up.), a uz *češnjak* i *bosiljak* - Torjanci (up.).

Za krštenje roditelji su nosili kokoš - Gajić (up.), a suho meso i kobasice u selima Baranjskom Petrovu Selu i Šumarini (up.).

Iz navedenih podataka razabire se da se roditelji darivalo boljom hranom (mesom i kolačima), a kokošja juha spominje se u upitnicama Centra i meni dostupnim podacima samo u selu Duboševici, dok je u krajevima sjeverozapadne Hrvatske kokošja juha bila glavna okrepa roditelji, a vino i rakija su joj davali snagu i jačali krv.

Vjeruje se da je "zabranjeno roditelji u ponude donositi ribu, da dijete ne bi imalo puno briga" u selu Duboševica (Ž. Španiček).

Koliko se još u selima očuvala tradicija da se petkom ne mrsi, pokazuje nam primjer iz sela Duboševica, u kojemu se toga dana roditelji donosila *suvoparna pogača* i *glupaš* ili *tisto* s makom ili *orem* (Ž. Španiček).

Svadba

"Po pričanju starih, svadba se prije 50 godina kod nas, baranjskih Hrvata, tračila 7-8 dana. I u današnja vremena znaju se držati svatovi kod imućnijih domaćina po tri dana. Obično se i kod najmanjeg siromaha drži svadba 2 dana, i to redovito poslije Sisveta" (S. Brodarić).

Izuzetak čini selo Draž, u kojemu se zbog specifičnosti terena (blizina Dunava, plavno tlo, nepovoljno za ratarstvo), te socijalno-ekonomskih pretpostavki života u selu stvorio "poseban oblik tradicijskog braka", tj. skupno vjenčavanje i njegovo održavanje oko sv. Kate - 25. studenoga (Ž. Španiček, 1983: 17).

Kada momku dođe vrijeme ženidbe (oko 18. godine), savjetuje se s roditeljima oko izbora djevojke. Roditelji tada šalju dvije rječite žene (iz rodbine, ali nije uvijet) izabranoj djevojci da je pitaju za pristanak. Sa sobom donose veliku rumenu jabuku okićenu novcem i stavljaju je na stol, gdje ostaje do idućeg dana, kada se žene vraćaju djevojci po odgovor. Ako djevojka pristaje na udaju, daruje žene svojom maramom za ramena, zadržava jabuku

i pritom se ugovara dan kada će se obaviti zaruke. Ako pak ne pristaje, vraća jabuku ženama (N.Pavelić, 1940).

Zaruke se obavljaju kod mlade, čiji roditelji za tu priliku pripremaju večeru. Na zarukama svekrva pruža djevojci jabuku "na šarenom otarčiću sa zataknutim dukatima" (S. Brodarić, 1988: 9). Uz večeru dogovaraju se o slavlju *zapojaka*.

Zapojci se održavaju redovito o Sesvetama i na njima se vrši namirba. Poslije "ceremonija" oko namirbe večera se suho hladno jelo, koje su sa sobom donijeli momkovi roditelji, i to: suhi but, kruh i čutura vina. Poslije toga domaćin donosi kuhano i pečeno jelo. Poslije jela razvije se i pjesma, a zabilježen je i ovaj stih:

*Daj nam, Bože, da i drugi put
skupa pojedemo svinjski but*

(N. Pavelić, 1940.)

Tri dana pred svadbu obavljaju se velike pripreme u kući djevojke i mladića. Kolje se svinja, ovca, perad i tele, peku se različite *gibanice*, sitni kolači i neki obredni, o kojima će kasnije biti više riječi. Pripremaju se sokovi, vino i rakija, a sve to bogatstvo svadbenog stola uvjetovano je ekonomskom moći obitelji koja svadbu priprema. Redovno im u tome pomažu susjedi, prijatelji i rodbina svojim prilozima u naravi. Tjedan dana prije svadbe donose u kuću "čast" - selo Torjanci (up.), a to su: pilići, brašno, kolači, vino, rakija i ostalo.

Dan prije svadbe mijesi se prigodni kolač, potvrđen pod nazivom *svadbeni kolač* u selima Šumarini i Baranjskom Petrovu Selu, ili *svatovski kolač* u selu Kopačevu (up.).

Majka priprema posteljину mladoj i u slamnjaču stavlja po tri zrna pšenice i tri zrna kukuruza da bi mladenci imali puno djece (S. Brodarić, 1988: 9).

Svadbe su se nekada održavale utorkom. Taj dan svatove poziva uz čašicu pića *čalo* ili *čauš*, najveći šaljivčina u selu, koji ravna svadbom. Šešir mu je okićen s tri crvene paprike, a o pojasu nosi flašu vina i rakije u Torjancima, Gajiću i Šumarini (up.).

Kad se svatovi okupe, svatovski časnici odlaze po kuma, koji ih časti rakijom, a potom idu svi zajedno u kuću mladoženje, gdje doručkuju. Nakon doručka domaćin daje *čali lotricu* (poseban kruh), šunku, pola *akova* vina, i s tim nakon vjenčanja iz crkve odlazi s ostalim svatovima do nevjeste - Baranjsko Petrovo Selo i Šumarina (up.).

Kad bi se obavio crkveni obred vjenčanja, u kući nevjeste se jela šunka, meso, kruh, rezanci i kolači, uz to se pilo vino i rakija - Šumarina i Baranjsko Petrovo Selo (up.). Uz zdravice svatovska se povorka opršta od nevjestinih roditelja i kreće u dom *đuvegije* (tur. mladoženja).

Na ulazu u kuću svekar daruje, nudi nevjesti sol i kruh, selo Čeminac (up.), što je običaj stanovništva pravoslavne vjere. Kod katolika nejestu očekuje svekrva darujući joj dva kruha pod pazuh i dvije čaše vina, što ona unosi u kuću i stavlja na kutove stola. Običaj se spominje u Baranjskom Petrovu Selu, Branjinu Vrh, Duboševici, Gajiću i Šumarini.

Svatovska gozba kod *đuvegije* obiluje hranom od kokošje juhe, kuhane kokoši, raznih umaka (luk, kopar, paradajz, hren), pečenog i pohanog mesa do *paprikaša* s rezancima ili krumpirom. Na svatovskom stolu obavezan je *svatovski kolač*, spomenut već ranije, ili kruh *lotrica*, koji "opremaju" kum i stari svat tako što u njega "ubodu jednu lijepu granu, koju okite, poput božićnog drvca, šećerom, mješanim kolačima i pucankama nanizanim na

koncu" (S. Brodarić, 1988: 11). Osim toga kolača - kruha, bilo je peciva, *gibanica u slatko i kiselo*, kao i suhog voća.

Poslije svadbe, u postelji nevjesta i *duvegija* jedu jabuku - Šumarina (up.); da li radi plodnosti ili nečeg drugog, trebalo bi dalje ispitati.

Dva dana nakon svadbe nevjesta posjećuje svoje roditelje donoseći im *pogaču* koju je sama ispekla - Branjin Vrh (up.).

Pogreb - ukop

Čovjek se neizmjenno plaši smrti. On je ne želi shvatiti kao kraj života. Ideja o duhu i postojanju duha pruža mu utješno vjerovanje u dalju duhovnu egzistenciju i u život poslije smrti.

Misao o zagrobnom životu pokrenula je i polaganje grobnih priloga: darova u hrani i piću.

Običaj postavljanja grobnih priloga vrlo je star, a provlači se ponegdje još i danas, iako je u svijesti prilagača izgubio svoju prvobitnu namjenu (udovoljavanje pokojnika iz straha od njegova povratka). U nešem primjeru pokojniku se u grob pri sahrani stavlja boca pića—Čeminac i Šumarina (up.); jabuka ako je pokojnik mlad - Duboševica, Gajić i Jagodnjak (up.). Za selo Jagodnjak podaci se odnose na pravoslavno stanovništvo, a za sela Duboševicu i Gajić nije poznato.

Poslije ukopa rodbina pokojnika i oni koji su kopali raku pozivaju se na karmine, tj. jelo koje se sprema kod susjeda, a jede u kući pokojnika sa svrhom da sudionici u jelu utješe pokojnikovu obitelj. Običaj je poznat u svim baranjskim selima.

Broj jela na stolu mora biti neparan, a za njihovu pripremu koristi se: perad - kokoš, te meso svinje ili ovce. Jedu se ova jela: juha, *paprikaš* i *gibanica* - Draž (Ž. Španiček), patka, svinjsko meso i *gibanica* - Duboševica (up.).

Za ostala sela nema podataka o tome mora li broj jela na stolu biti neparan ili ne. Pečenje ili pogača jede se u Branjinu Vrh (up.), odojak u Baranjskom Petrovu Selu, Gajiću i Kopačevu (up.), a u Torjancima se pripremaju "bolja jela", od kojih nijedno nije navedeno (up.). U selima Dardi i Jagodnjaku Jedu *koljivo* pravoslavci (up.).

Iz navedenih priloga nije moguće razabrati poruku i simboliku priloga u grob pokojnika, kao ni funkciju karmina u smislu broja i odabira jela koja se na njima služe. Potrebna su daljnja istraživanja na terenu o toj temi.

JELA U CIKLUSU GODIŠNJIH OBIČAJA O BOŽIĆU I USKRSU

Božić

Božić s prostrtom slamom ispod stola, s obrednim kolačima i pečenicom, obiljem jela i pića, s položajnikom, pjesmama, zdravicama nije samo kršćanski praznik već i "starinski narodni". Zbog toga se u obrednim činima božićnih blagdana naziru mnogi "arhaični" elementi slavenske religije koji su poslije pokršćavanja stvorili zamršen splet brojnih i raznolikih narodnih običaja. U njima se ogleda poetsko i mitsko, duboko proživljeno i promišljeno, nastalo u tami vjekova kao spona u prostoru i vremenu koja poticajno djeluje na atmosferu izuzetosti i svetosti, kada se izmiruje čovjek s čovjekom i za trenutak povezuje prolazno i vječno.

Cjelina božićnih običaja počinje o Adventu, tj. od 1. prosinca, i traje do Sveta tri kralja, prema kazivanju M. Keler iz sela Luč u Baranji.

Cijelo to vrijeme prožeto je nizom simboličkih radnji i ponašanja u kojima se ispreplići religijska i običajna kultura. Tako se u dane Adventa postilo, srijedom i petkom jelo se bez masti, i to uglavnom rezanci posuti makom ili orasim, *suvoparni grah*, *pampole* ili *prova*, a ostale dane u tjednu *kisela čorba* od krumpira ili paradajza, *šterc* (kuhani krumpir izrezan na ploške i pomiješan s kuhanim tijestom, a sve zajedno začinjeno lukom pirjanim na masti i crvenoj paprici), *čorba* od prženog brašna i *čikova* (koji se mijese od propasiranog kuhanog krumpira, brašna, malo soli i jednog jajeta; tako dobiveno tijesto provalja se među dlanovima u valjuške, koji se potom kuhaju, cijede i stavljaju na mast u kojoj su prethodno propirjane mrvice). Dobivene *čikove* Nijemci u Baranji zovu "šufnudlima".

Običaji užeg božićnog skupa počinju u Baranji na sv. Luciju, kada se "sijala" pšenica u male zdjelice u kući, kako bi do Božića niknula i okitila je svježim zelenilom. Vjerovalo se da gustoća isključane pšenice u zdjelici predskazuje kakva će biti žetva na polju. Taj običaj zadržao se iz starodrevnih kultova prizivanja dobre ljetine sve do danas. U upitnicama nisam našla podataka o magijskim radnjama na sv. Luciju.

Od blagdana sv. Lucije pa do Badnjaka (24. prosinca) pripremaju se drva za loženje, hrana za blagdane i svijeće - sve je to trebalo biti u kući jer se po starom običaju od Badnje večeri do Božića pa i kasnije nije radilo na polju niti izlazilo iz kuće, osim u krajnjoj nuždi.

Badnjak u Baranji obiluje širokom lepezom folklornih čina i cjelovečernjim bdjenjem uz toplu peć, valjuškanjem djece na slami položenoj na pod, uz božićne svijeće utaknute u sredini žita posijanog u zdjelici, obavezno zelenilo jelove grane ili cijele jele (novije vrijeme) ukrašene orasima, jabukama, slatkišima i medenjacima. Na Badnjak stol se prekrivao s dva stolnjaka. Razlog tome je bio što se na goli stol prvo prostirala slama i na svaki kut stola stavio se po jedan orah. Zatim se sve prekrivalo stolnjakom i na sredini se stavio novac, pa se ponovo sve prekrilo drugim stolnjakom. Na novac (ispod stolnjaka) stavljala se zdjela s jelom. Na stol dolazi kruh *linjača*, a pored toga posuda sa pšenicom. Prije večere domaćin uzima kruh zvan *badnjača*, obavija ga ručnikom, "u križ ga narezuje, ali ga ne prelomi, nego ga prima i sin, pa tek onda ga lome" (N. Pavelić, 1940). Sve je to imalo svoje magijsko, aporopejsko i religijsko značenje.

Od posnih jela na Badnjak se jelo: tijesto s orasima ili makom - Draž, Zmajevac, Branjin Vrh i Duboševica (up.), grah u Gajiću, Kopačevu i Luču (up., i M. Keler). U novije vrijeme neki umjesto graha jedu i kuhanu ribu. Samo se u selu Lug spominje hladetina kuhana od svinjskog mesa i kožica (up.). Uz ta jela na stolu je bila i zdjela *skalotinama* (suhim šljivama, kruškama i jabukama), orasi, češnjak, te svježe voće. Uz jelo pilo se vino i rakija.

Božićni stol mora biti krcat različitom hranom, "da s težnjom čarobnoga utjecanja na obilje, rodnosti i blagostanje budućnosti sve to osigurava" (Gavazzi, 1988: 181). Za *ručak* na Božić jela se hladetina i kobasice - Zmajevac, Branjin Vrh, Duboševica, Gajić, Šumarina (up.), uz kruh i kolače. *Užinovala* se najčešće kokošja juha s ukuhanim domaćim rezancima, kuhana ili pečena perad - Čeminac, Darda, Gajić (up.), a u nekim selima pekao se i odojak. Uz meso jelo se krumpir i *sosovi* (umaci od luka, paradajza ili višnje). U novije vrijeme priprema se i sarma (M. Keler).

Uz glavna jela nezaobilazno mjesto imali su i božićni kolači i peciva. Božićni kruh ukrašen ispletenom pletenicom od istoga tijesta pekao se u selima Šumarini i Baranjskom

Petrovu Selu, dok se *badnjača* pekla u Torjancima, a *božićni kruh kićenjak* ili *kićeni kolač* u Jagodnjaku, *kićena pogača* u Gajiću, *letnica* u Torjancima i Branjinu Vrh (up.). U svim baranjskim selima peku se *gibanice u slatko* nadjevne makom ili orasima te sitne *kiflice*, *pereci*, *linzeri* i *šape*.

Neka od imena božićnih kolača su stara i Gavazzi navodi "da se bez sumnje u koječemu produžuju i danas neke vrlo stare pretkršćanske tradicije uz koje se poslije priljubljuju kršćanska shvaćanja i simboli..." (M. Gavazzi, 1988: 185).

Uskrs

Uskrs daje sliku početka, uokvirenu običajno folklornim obredima u kojima se na osobit način prepleću svjetovno i religiozno, pretkršćanska i kršćanska vjerovanja.

Skrušene molitve, postovi, zabrane, obredne vatre, blagdanski pripremljena jela i kolači, bojenje i šaranje uskršnjih jaja, uskršno čestitanje i darivanje - dio su riznice pučkih uskršnjih običaja.

Za vrijeme korizme spremala se i čistila kuća i sve oko nje. Pralo se i ribalo posuđe, osobito se pazilo pritom da u njemu ne ostane "ni trunka masnoće" (M. Keler).

Religiozna obveza temeljena na vjerovanju da se uzdržavanjem od određenih jela i pića i svega onoga što potiče oholost može ostvariti Božja milost - post - strogo se održao u narodu. Tijekom cijelog posta stariji ljudi se ne žele omrsiti i pažljivo prate da to ne učini ni netko iz njihove sredine.

Meso se moglo jesti samo nedjeljom; obično se tada jela kuhana kokoš i juha u kojoj su zakuhavani rezanci umiješani s jednim jajetom, bijeli umak od luka, a kao kolač pekla se *gibanica u slatko*. Dva dana u tjednu, petkom i utorkom ili srijedom, jelo se jedanput na dan, rjeđe dva puta dnevno, i pritom se strogo pazilo da u pripremljenoj hrani nema ni trunka masnoće. U dane strogog posta jelo se *suvoparno* (bez masti), kako mi reče M. Keler iz sela Luč u Baranji. To su bila jela pripremljena najčešće od graha, tijesta ili krumpira.

Od graha pripremao se *suvoparni grah*, kuhan na vodi i usitnjenom crvenom luku uz dodatak soli i crvene paprike. Ponetko je u tom grahu kuhao mrkvu i peršin. Ako se grah prelije preko kuhanih rezanaca, dobije se *graova čorba*, koja se spominje u selu Gajić (up.). U tom selu se u *graovu čorbu* zakuhavaju i *mamaljuge* (okruglice od kukuruznog brašna), dok se u selu Duboševici priprema *glupaš* (grah krupnog zrna) "spremljen na kiselo" (uz dodatak octa) (up.).

Od tijesta kuhaju se najčešće rezanci i jedu posipani makom ili orasima, rjeđe šećerom, dok se od krumpira oguljenog i izrezanog na sitne kockice, kuhanog na vodi i luku uz malo crvene ljute paprike i soli priprema *krumpirova čorba*.

U selu Luč na Veliki četvrtak pripremljena se *pogača* koja se jede topla, a na Veliki petak jelo se samo jedanput na dan i to "šnita" kruha, posoljena i popaprena, osim u selima uz Dunav i Dravu ili bogatijim kućama, gdje su u te dane zadnjeg tjedna korizme, pred sam Uskrs, jeli ribu (M. Keler); u selu Kopačevu na Veliki petak jeo se kuhani grah s uljem (up.).

U ostale dane tjedna do Uskrsa kada se nije strogo postilo u jela se moglo dodavati malo masti ili ulja, pa se tada pripremljena *popara* (juha na zaprški od bijelog brašna u koju se nadrobi usitnjeni suhi kruh), *šterc* (kuhani krumpir izrezan na kockice i propirjan na masti ili ulju uz dodatak soli i paprike koji se izmiješa s kuhanim tijestom) ili *čorba od krumpira*.

Šterc se u upitnicama spominje u selima Kopačevu, Šumarini i Baranskom Petrovu Selu, a njegovu pripremu opisala mi je E. Volenik iz Belog Manastira. *Papule ili pampole* jedu se u selima Jagodnjaku, Baranjskom Petrovu Selu i Luču (up.), a pripremaju se od propasiranog kuhanog graha uz dodatak luka, malo ulja i octa. Jedu se žlicom ili namazane na kruh.

U dane Velikog tjedna dok se postilo u kući su pripremana jela za Uskrs. Kuhala se šunka s hrenom, kobasice, bojala jaja i pekli kolači, osim u selima: Duboševici, Branjinu Vrhu i Kopačevu, gdje jaja boje na Veliku subotu (up.).

Nazivi za obojena jaja su različiti: u Jagodnjaku, Luču, Šumarini, Branjinu Vrhu i Torjancima zovu ih *šarena jaja*, u Lugu i Čemincu *pisanice*, a u Dardi *uskrsna jaja* (up. i M. Keler).

Boje za jaja danas kupuju, a nekada su ih bojali bojama prirodnog podrijetla, od kojih se još jedino zadržalo bojanje u ljusci luka (up.).

Jaja se boje najčešće crvenom, plavom, žutom ili zelenom bojom, dok se u selu Lug, ako je kuća u žalosti, sve pisanice boje u samo jednoj boji (up.). Šare na jajima ispisuju ili crtaju rastopljenim voskom "batik tehnikom", a motivi variraju od cvjetnih do zoomorfni (up.). U Duboševici na jajetu se crtao zec ili cvijet tulipana, što je potvrđeno i u Jagodnjaku i Luču, gdje uz zeca i cvijet tulipana crtaju i grabljice (up., M. Keler). U Šumarini na obojena jaja uz cvjetove tulipna i đurđice ucrtavaju se i jelove grančice, kao u Čemincu, Dardi i Torjancima (up.). Nerijetko se ispisuju poruke i imena onima kojima su namijenjena (M. Keler).

Na Veliki četvrtak i Veliki petak, osim već opisanih poslova oko priprema glavne hrane koja će se jesti u nedjelju na dan Uskrsa, peku se i kolači. Domaćice u svim selima pripremaju *gibanice u slatko ili kiselo* s nadjevom od oraha ili maka, *te kuglofe* s čokoladom kao u selu Luč (M. Keler) i sitnim kolačima, a to su obično *kiflice* od dizanog tijesta nadjevane pekmezom, *pereci ili bepke* (ispletena pletenica od diganog tijesta kao mala bebica) za djecu (M. Keler). U selu Gajiću mijesi se *kičena pogača*, u Jagodnjaku *kruh kičenjak ili kičeni kolač* (up.). Za oba sela daljnjih podataka o tome kako se to radi i čime se kiti, s kakvim značenjem, nije bilo u upitnicama.

Djeca su na Veliki petak imala pune ruke posla gradeći gnijezda oko kuće ili u dvorištu u kojima će im zec snijeti jaja. Prema kazivanju M. Keler u Luču su šarena jaja bila jedini dar djeci za Uskrs, osim ponekih koji su uz jaja položili u gnijezdo zeca i pokoji paketić bombona.

Predvečer na Veliku subotu seljaci polaze na crkveno slavlje uskrsnuća. Po povratku kući prestaje post i mogu se jesti kobasice i prethodno kuhana *hladetina* (up.).

U nedjelju na Uskrs mlađe djevojke nose u crkvu na ranu misu košare s hranom i pokojom bocom vina i rakije na blagoslov.

Kod kuće ih čeka pripremljen stol, za koji sjeda obitelj i počinje svečano blagovanje uz šunku, hren, mladi luk, kobasice, šarena jaja i najbolje vino.

Ručak započinje juhom, pa slijedi kuhano, pohano ili pečeno meso peradi, krumpir, salata (od kiselog kupusa, krastavaca ili paprike) uz umake od luka, paradajza ili hrena, a zaslađuju se kolačima, u novije vrijeme uz ranije navedene domaće kolače tu su i linzeri, napolitanke i torte, a sve se zalijeva dobrom kapljicom vina (up.).

LITERATURA I IZVORI:

Skupina autora:

• *Hrvatska božićnica*. Zagreb 1990.

Bösendorfer Josip:

• *Nešto malo o našoj Baranji*. Osijek 1940.

Brdarić Stjepan:

• Svatovski običaji u baranjskih Hrvata. *Đakovački vezovi*, Đakovo 1988. str. 9 - 11.

Gavazzi Milovan:

• *Godina dana hrvatskih narodnih običaja*. Zagreb 1988.

Lechner Zdenka:

• Buše - Pokladni običaji baranjskih Hrvata. *Etnološki prilozi* br. I, Zagreb 1978. str. 159.

Pavelić Nikola:

• Hrvatski pučki običaji u Baranji. *Obzor* 1940. str. 4.

Pinterović Danica:

• Etnografske karakteristike hrvatskih sela u Baranji. *Osječki zbornik* br. IV, Osijek 1954.

Španiček Žarko:

• *Običaji uz rođenje*. Čuva se u arhivu Etnološkog zavoda Filozofskog fakulteta u Zagrebu, Zagreb 1983.

• Stara ženidba u selu Draž. *Đakovački vezovi*, Đakovo 1983. str. 17 - 19.

Upitnice EAJ (sv. I, tema 7, 16, 21; sv. II, tema 42 - 47, 52 - 74; sv. III, tema 98; sv. IV, tema 120 - 124, 127 - 130), Arhiv Etnološkog zavoda, Filozofski fakultet, Zagreb.

TRADITIONAL FOOD IN BARANJA

Summary

The region of Baranja is in the very north-east of Croatia, between the rivers Dunav and Drava and the Hungarian border. The population is mixed because the immigrations occurred in different times and from different regions. Among the Slavic people the most numerous are the Croats (Šokci) and the Serbs, and among the nonslavic are the Hungarians and the Germans.

Baranja is fertile, there are vineyards on the hillsides, marshes and willow-woods along the rivers, and the bigger parts and fertile wheat fields.

This paper, about the traditional food in Baranja refers to the major population, the Croats (Šokci), catholics by religion. Their basic food is made of wheat, milk and milk products. They are on the menu almost during the whole year and in all occasions. Food prepared of meat, in the first place fowl and pork, are eaten mostly during the winter. Meals from vegetables are prepared mostly in summer, except beans, which is eaten through the whole year, especially on Fridays and days of fast. It is important to mention that as spice hot red pepper is added to every meal and it is the same with onions - used as spice and added to the main dish. Pork was eaten mostly in winter - roasted or preserved in fat, dried and smoked in pieces or as home-made sausages. Lamb's meat was eaten very rarely. Instead of pork fowl (chickens, ducks, geese and turkeys) was prepared very often. The variety of traditional food is due to food which is prepared in poverty or as an addition to everyday meals. In rainy seasons snails and mushrooms were gathered; in villages near rivers and marshes people went fishing (and prepared the well-known fish stew - fiš paprikaš) or hunting on wild ducks and other birds. Special meals, besides the everyday food, have been eaten on feast days, during life (birth, wedding, death) and season (Christmas and Easter) occasions and customs.

Usually that food had some symbolic or traditional meaning, whether to warn us of something, forbid something or had magic meaning for good or evil. In future more attention should be paid to this matter. With a broader approach from historians and linguists and other scientists taking part in research and fieldwork, their results would supplement this task. But this will be possible when this war ends.