

HRANA U ZBORNIKU ZA NARODNI ŽIVOT I OBİČAJE JUŽNIH SLAVENA

LIBUSE KASPAR

Gradski muzej
47000 Karlovac

UDK 392.8(091)
Prethodno saopćenje

Etnografski podaci o hrani, objavljeni u raznim godištimu »Zbornika«, nastali su najvećim dijelom prema upitnici »Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu«, koju je 1897. preporučio Antun Radić. Nakon prikaza Radićevih natuknica u »Osnovi«, u članku su nabrojani autori i lokaliteti s objavljenom građom. Opširnije je naveden način prehrane u hrvatsko-zagorskom selu Loboru prema zapisu Josipa Kotarskog iz 1915. g.

Ovo izlaganje predstavlja putokaz za daljnje detaljnije ispitivanje hrane u »Zborniku za narodni život i običaje Južnih Slavena«. Temu hrane kao samostalnu nalazimo samo u prvom svesku *Zbornika* iz 1896. g. pod naslovom »Narodna jela i pića u Bosni i Hercegovini«, čiji je tvorac Hercegovac Ivan Zovko, u to vrijeme učitelj u sarajevskoj trgovačkoj školi. Zadržat ćemo se malo na ovom prvom radu. Tu su nabrojena i opisana jela, neka potpuno, a neka nepotpuno. Zovko daje najopširniji pregled različitih slatkih jela, pa nešto i mesnih i mliječnih, a spominje i neka pića. Nabrojūt ćemo neka, nama poznatija, jela. To su *burek* (»pita koja se slaže na tavane po tevsiji i masti, te sitno isjecanim, nešto malo uprženim mesom s lukom i biberom zajedno posipanim po onijem tavanićima«), *ćevap*, *ćimbur* (jaja, popržena na maslu i na uprženom luku), *baklava*, *kalja* (kiseo kupus na suhom mesu varen), *djevrek* (»vrsta okruglih, šupljih kolačića, pomazanih žumanjkom, a posutih raznim mirisim od trave«) i *somun*. Neka od tih jela su se zadržala i do današnjih dana, a doprla su i do Varaždina, pa tako možemo na varaždinskoj tržnici svakodnevno naći *somun* i *djevrek* (sa sezamom).

U istom godištu *Zbornika* nalazimo nekoliko riječi o hrani u Stupničkom kraju, u napisu Stjepana Korenića.

U slijedećem svesku iz 1879. g. Antun Radić u svojoj »*Osnovi za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*«, u drugom dijelu gdje se opisuje sve što čovjek svojim rukama stvara i priređuje da od toga živi, daje osnovu za ispitivanje hrane.

U IV. poglavlju »Životne potrepštine« točka 4. ima naslov:

(4) HRANA I POSUĐE

Uz sam naslov Radić navodi kao napomenu da se uz »opisivanje hrane, opisuje i posuđe i oruđe, za to potrebno«.

Navodimo »osnovu« za sakupljanje hrane u nešto skraćenom obliku.

a) *Spremanje i priređivanje mesa, smoka i sočiva.*

1. Kako se zove jednom riječju, sve, što je za jelo, ili što se jede? Kako se zove više vrsti jela zajedno?
2. Kako se ubijaju i raščinjaju volovi, svinje, ovce, perad, ribe, raci...?
3. Kako se zove cijeli taj posao, kako kod svake životinje? Tko taj posao obavlja? Kako se zove koji komad mesa? Kako se različno meso soli, sprema i suši? Kako se nadijevaju kobasice? Kako se koje zovu?
4. Kako se »seče«, kopa, čisti, »riblje«... i sprema kupus, repa, krumpir?
5. Što se još sprema za zimnu ljudem za hranu?
6. Brašno i sočivo. Kakvog sve ima brašna? Kako je koje mliveno? U čem i kako se tuče ječam, žito... za kašu?
7. Mlijeko. Kako se doji? Što se radi redom s mlijekom dok od njega ne postane sir, maslo? U čem se to i kako se to radi? Kako se zove sve ono, što nastaje dok se mlijeko čini ili putro tepe...?
8. Bere li narod za jelo jagode, gljive i što još? Spremaju li se kako te stvari.

b) *Priređivanje hrane*

1. Kako se jednom riječju zove priređivanje jela, kako porugljivo, kad je jelo pokvareno?
2. Što se peče, prži?
 - a) Kakvog ima peciva od brašna? Kako se mijesi i peče kruh i drugo pecivo? Što sve za to treba i kako se zove?
 - β) Što se peče na goloj vatri ili na žeravici na ražnju?
 - γ) Što se peče u posudama? Kako se zove sam posao i jelo?
3. Što se kuha u vodi, mlijeku?
4. Kako se drugačije priređuje jelo?

c) *Kada se koje jelo jede?*

Ima li za posebne događaje posebnih jela?

d) *Gdje se kada jede?* Kada se jede? Kada se obilnije jede i pije? Što se jede i pije? Što se jede kada se obilnije jede? Kada se svečano gosti?

Ove osnove drže se svi zapisivači građe za narodni život i običaje pojedinih mjesta i područja, pod uslovom: Hrana i suđe«.

Takvi opisi su karakteristični za period do 1917. g. dok ih dalje u vremenu do 1940. g. ima vrlo malo (izuzetak je Varoš-Luka Lukić iz 1919. g.) Zapisivači su uglavnom svećenici, učitelji i seljaci a pisano je većinom narodnim govorom (iznimka Sušnjevo selo, Čakovec i Zaplanje). Hrana je o-

brađena kao građa u narodnom životu i običajima u Slavoniji i to vrlo opsežno, jer je to bogato područje. Tu su opisi iz Otoka (J. Lovretić, župnik, 1897); Gradište (Šime Varnica, poljodjelac, 1900); i Varoš (Luka Lukić, 1919).

Posavina je zastupljena sa Trebarjevom (Kata Jajnčarova, seljanka, 1898), zatim je tu Jaskansko Prigorje (Vatroslav Rožić, 1907.), Šušnjevo selo i Čakovac u Gorskom kotaru (Juraj Božičević, 1900., na nenarodnom govoru), Vrbnik na Krku (Ivan Žic, 1901.), Poljica (Frano Ivanišević, župnik, 1903) i najzad Lobar u Hrvatskom zagorju (Josip Kotarski, 1915.).

Obrađeni su i Kralje kraj Bihaća u ondašnjoj turskoj Hrvatskoj (učitelj Ivan Klarić, 1901), te Visoko u Bosni (Franjo Murgić, 1903. po kazivanju). Od udaljenijih područja imamo građu iz Zaplanja ili Leskovačkog u Srbiji (Vladimir K. Petrović, 1900. — nenarodni govor) i iz Riječke nahije u Crnoj Gori, što je napisao učitelj Andro Jovičević, 1908—9).

Nakon ovog pregleda vratit ćemo se na građu o Loboru, pošto je to jedini prilog iz Hrvatskog zagorja.

Lobar je u to vrijeme tj. 1915. g. pripadao županiji varaždinskoj (kotar Zlatar, općina Lobar). Građu je sakupio Josip Kotarski. U poglavlju »Hrana i posuđe«, Kotarski bilježi da se sve »što je za jelo i što se može jesti, zove jela, a više jela skupa jestvine. Kuhano je kuhile, a pečeno pečejne, pečejnka.«

Dalje navodi načine klanja. Za veće životinje napravi se »vint«. Oko rogova životinje (*maršeta*) omota se *štrik*, ono se dovede k »vinti«, koja je obično pod strehom, a kad je navintano udari se marše po čelu. Dalje nam nabraja nazive komada mesa (*persa, beržolica, bat, lopatica, flamovina, vertuli* (vratilna), *glava, fucman* (gubac). Unutra su: *klinžari, fileki, maternica, bombregi, sklezena, jetra, pisana pečenka, muždjani*. Svinje kolju pred Božić i fašnik, što se i danas uglavnom radi u cijelom ovom kraju. Bolje komade mesa kao *lopaticice, šunjke* i *bunceke* stavljaju u *pac* od octa, češnjaka i borovice. Manji komadi stoje u pacu osam dana, a *šunjke* po dva tjedna, nakon čega se suše na tavanu. Od mesa prave *kobasice*, a *devenice* od droba, srca, i krvi s dodatkom hajdinske ili prosene kaše i nešto začina *Vuha, rep* i *kožice* se kuhaju, te se od njih pravi *hladet. Mladinu* kolju pod vratom, a race i guske za »šijnakom«.

U prehrani ovog kraja spominju se ribe i rakovi, ali se oni rijetko pripremaju.

U daljem opisu dolaze glavni i svakodnevni prehrambeni proizvodi. To su zelje, repa, krumpir, brašno, kaša i mlijeko.

Zelje i repa se kisele i to zelje ribano ili u glavicama, a repa ribana.

Krumpir spremaju u trap. Uz to spremaju i *korejne, povertnicu*, ciklu i hren.

Brašna, *mele* ima *kuruzne, hržene* i *ječmene* (za žgance i kruh). Pšenično brašno kupuju i koriste samo za gibanicu i rezance.

Tu su i ječmena kaša (tuče se u mužaru) i hajdinska (koju kuhaju, suše i melju na žrvima, te siju na rešetu).

Od mlijeka se pravi *puter*, *maslo* i *sir*, a *stepku* i *sirutku*, koje pri tom ostaju, kuhaju i jedu s kruhom.

Sakupljali su jagode, maline, kupine, lešnjake, i neke vrste gljiva kao npr. *škripke*, *vergajne*, *lesice*, *mleč* i *blagvu*.

Kako vidimo broj namirnica nije baš prevelik.

Dalje slijedi »priprava«, priređivanje jela.

Kruh se miješio *kuruzni* od kukuruznog brašna, *zmesni* od kukuruznog, ječmenog ili raženog ili kukuruznog miješanog s *tropinama*. Izmiješeno ti jesto se diže u *strugajni* i u slamnatoj *korpic* iz koje se stavlja u peć.

Radili su *kuruzne kolače* s dodatkom poriluka ili pak s mlijekom, jajima i sirom.

Poznate su im i *gibanice* od bijelog brašna, nadjevne sirom (*povertnica*), zatim *vdignena gibanica* s kvasom, također od bijeloga brašna, kao i orehnjača.

Zatim su tu kolač od *korejna* i *krumperica* (poput gibanice). Mijesili su *makarune* od raženog brašna, *rezance* od bijelog ili raženog brašna i *mlince* također od bijelog brašna.

Kuhali su kukuruzne *žgance* koje su jeli s mlijekom ili *prežganom juhom*.

Jeli su *kukuruznu*, *žitnu* i *terkanu kašu* od raženog ili pšeničnog brašna s jajima ili bez, a začinjenu mašću ili maslom.

Tu su i različite juhe kao npr. *reska juha* gdje se u vrelu vodu *zatepe* (zamuti) ocat s kukuruznim brašnom i to se osoli. Ostale su još *prežgana juha*, *juha od sirutke*, *gljiva*, *luka*, *od kuruzne mele*, *mladinska* i *govedska juha* te *kisela juha* od suhog mesa. Uglavnom su to za današnje pojmove nekvalitetne juhe zamiješane brašnom i octom. Jedine kvalitetne su *mladinska* (pileća) i *govedska* u kojim se kuha meso, *korejne* (mrkva) i *pršun* (peršin) te hajdinska kaša ili rezanci. Zanimljiva je *mlečna juha* od slatkog mlijeka, čemu se primiješaju jaja i kukuruzno brašno.

Guleš od govedine i svinjetine jeli su u rijetkim prilikama.

Još se kuhao grah, zelje s grahom, bob, repa i krumpir (izrezan na ploške u žgancima i cijeli kuhani krumpir).

Jeli su i kuhane *vugorke* (krastavce), poriluk, grašak, slatko i kiselo zelje.

Tu je i *zos* od hrena (s octom i uljem), zatim gljive kuhane na masti i *cvrtje* samo od jaja što je bilo bolje jelo jer se tu najčešće miješalo brašno i mlijeko.

Koristili su i *šolatu* (salatu) često prelivenu kiselom sirutkom.

Obroci su bili *froštikel*, *objed* i *večera*, a u proljeće i *južina* za koju su jeli samo kruh ili kiselo mlijeko. Zimi su jeli dva puta na dan (oko 10 i 4. sata).

Za doručak, ako se teško radilo bili su žganci ili luk i kruh, a ako se nije radilo na polju jeo se samo kruh.

Za objed se jelo jedno ili dva jela, a za večeru ostaci od ručka. Obilnije se jelo i pilo kod oranja, *gosti* (svadbe), karmina i kod tkalčeve »dotkaje«. Onda se jede govedska ili *mladinska* juha s rezancima, govedina s hrenom, kiselo zelje sa slaninom, *štruklji* i *mladinsko pečenje*.

Babelnica (rođilja) dobiva kokošju juhu, *cvrtje* i pogače.

Orači za doručak dobiju *cvrtje*, a snovač za večeru purana ili pečenu kokoš i kolač. Tkalcu se nose kolači, vino i kruh a za »dotkaju« (završno tkanje) dobiva za večeru juhu, meso, zelje sa slaninom, pečenuku i kolač.

Na karminama se jedu *makaruni*.

Od pića znali su *vino*, *rakiju*, *jabučnicu* i *kruškovicu*, a piju i sirutku. Iz svega vidimo da se je u zagorskom selu jelo vrlo jednolično i siromašno, da se je meso jelo samo u posebnim prilikama, kada ga je bilo i previše.

Ovo izlaganje možemo završiti jednim napisom Ivana Milčetića (knjiga XXIII. 1918. g.) o krštenju mošta u Varaždinu, a karakterističnom za ovaj kraj i danas. On kritizira preveliko trošenje alkohola i između ostalog kaže, da, »krepot hrvatska, pretjerano piće, nije iščezla među nižim slojevima«. Tuži se da njegovi težaci u vinogradu 1917. g. kod kopanja nisu bili zadovoljni, »finom i lakom jabučnicom već zahtijevaju pored jela i plaće slatkog ovogodišnjeg vina, ali ne jednu čašu, već na dan po nekoliko litara. Biahu tu Hrvati i Slovenci, muško i žensko odrasli i djeca.« Milčetić dalje kaže, »Silom okolnosti će i naš mali čovjek postati napokon ozbiljan, te će nestati njegovih pijačkih običaja, pa će stari običaji postati pravne starine, »survivali«.« I on pripoćuje jednu takvu starinu.

Na Martinje (11. studeni) se u gradu Varaždinu (Za Lobor nažalost nema nikakvih podataka), peče guska, od koje se sitniš jede odmah iza juhe s mlincima. Sve se zalijeva starim vinom. Na kraju ručka dolaze na stol pečeni kostanji, a domaćin predaje ravnatelju stola bocu mošta, nakon čega slijedi ceremonijal krštenja. Opis krštenja daje Milčetić, nadajući se da će taj običaj postati prava starina-survival. Međutim, prevario se, jer je to ostao vrlo živi običaj i do današnjeg dana i dok se u općoj prehrani mnogo toga promijenilo, uglavnom na bolje, ovaj martinjski običaj se još uvijek čvrsto drži.

FOOD AS SUBJECT IN ZBORNİK ZA NARODNI ŽIVOT I OBİČAJE

Summary

The purpose of this contribution is to give an introductory survey of how the subject of food is treated in *Zbornik za narodni život i običaje*. The subject appeared already in the first issue of *Zbornik* in 1896, dealing with food and drinks in Bosnia and Herzegovina. In the next issue, in 1897, Radić published his *Osnova* for collecting and studying data on folk life. The part of this *Osnova* contained questions on food and cooking utensils.

The ethnographic contributions in *Zbornik* which closely follow the *Osnova* predominated until 1917, and afterwards became more rare.

Descriptions of food were written by priests, teachers and peasants, mostly in dialect. They included Slavonia (Otok, Gradište and Varoš), Posavina (Trebarjevo), Gorski Kotar (Šušnjevo selo, Čakovec), Jaskansko Prigorje, Vrbnik on the island of Krk, Poljice and Lobar (Croatian Zagorje). Locations outside Croatia are little represented, but food is described in Kralje near Bihać and Visoko (Bosnia), in Zaplanje (Serbia) and Riječka nahija (Montenegro).

The author retells the description of food from Lobar which at the time of recording (1915) belonged to the *županija* of Varaždin. Ivan Milčetić's account of the baptism of wine in Varaždin is also included.