

TRADICIJSKA ISHRANA U SUVREMENIM UVJETIMA U SELU CERNIK KRAJ NOVE GRADIŠKE

TOMISLAV ĐURIC
Privredna banka
Račkoga 6, 41000 Zagreb

UDK 39
Stručni članak
PRIMLJENO 15. II 1985.

Njegujući staru, slavonsku tradiciju, u Hrvatskom pjevačkom društvu »Tomislav« pokrenuli su 1983. godine manifestaciju starih jela i običaja uz klanje svinja pod imenom »Cernički krmokolj«. Svake godine potkraj mjeseca studenoga mještani organiziraju smotru starih jela i zatim ih zajedno s uzvanicima degustiraju u seoskom domu.

Druga prilika za pripremanje starih jela je na dan sv. Vinka, 22. siječnja. Mještani pale vatre u vinogradima i na njima prže slaninu, a kasnije kod kuće pripremaju večere od kobasičarskih specijaliteta.

*»Cernik, Mala — i Beču odgovara«
»Cernik, Mala —i selo Reštari
takvih sela — najbolji bečari.«*

Ovih nekoliko stihova najbolje oslikava ćud, temperament, bunt, junaštvo, poduzetnost, tradiciju, upornost, jednom riječju — posebnost sela Cernik i njegova priselka nastalog u vrijeme Turaka, zaselka Mahale, kasnije zvanog — Mala. Jer, Cernik je jedno od rijetkih sela u Slavoniji, u panonskoj Hrvatskoj, kojemu korijeni dosežu u rano vrijeme srednjovjekovne hrvatske države. Osnovali su ga hrvatski plemići, pa se u njemu ugnijezdio rod Borića, pa Desislavića od kojih nastadoše Deževići čija je loza igrala značajnu ulogu u povijesti Slavonije i Hrvatske sve do početka 20. stoljeća.

Za vrijeme Turaka, koji su Cernik osvojili 1536. godine, a od 1593. do njihova izгона iz Slavonije 1687. godine, Cernik je sjedište sandžakata. Njime prolaze i u njemu borave značajne ličnosti turske carevine, o njemu se zna čak i u Istanbulu. Opisujući Cernik kao značajno vojno i administrativno središte turski glasoviti putopisac Evlija Čelebi ostavlja prvi detaljniji opis mjesta i u onom dijelu koji je najbliži etnološkim promatranjima.

Naselje Cernik imalo je prema Čelebiji prizemne i jednokatne kuće pokrivene šindrom, zatim 21 džamiju, jednu tekiju (česmu), tri osnovne škole (mekteb), dva hana, malo javno kupatilo i oko 150 dućana?! Sredinom »šehera Cernik«, kako piše Čelebi, protjecala je rijeka Šumetlica na čijoj desnoj i lijevoj obali leže kuće s baščama »divnim kao zemaljski raj« (bag-i irem). Na ovoj rijeci okreću se brojne vodenice. »Kako je klima ugodna«, nastavlja turski putopisac, »tu i tamo se nailazi na hrvatske ljepotice. Na glasu su bili vinogradi i cerničko maslo«, završava Čelebi.

Na osnovi ovoga možemo zaključiti da se u Cerniku još uvijek nalazi domaće stanovništvo koje, unatoč pritiscima u tako značajnom turskom

»šeheru«, nije zaboravilo na svoj nacionalni identitet. I već nakon izгона Turaka prvi popisi stanovnika govore o domaćim, starosjedilačkim rodovima kao što su Kurjakovići, Kumići, Sokići, Kokanovići, Barunovići, Makarovići, Šimići i Matkovići dok rod Đurića zauzima cijelu jednu ulicu koja i danas nosi naziv »Ulica Đurića«.

Nakon oslobođenja od Turaka Cernik postaje središte kotara unutar Požeške županije, a u starodrevnoj tvrđavi sjede novi vlastelini da bi ju grofovi Kulmeri pretvorili u ljupku rezidenciju uređenu u baroknom stilu. U isto vrijeme, franjevci obnavljaju svoju tradicionalnu prisutnost i podižu barokni samostan s crkvom. Žitelji Cernika sudjeluju u glasovitom ustanku što su ga podigli da se oslobode plaćanja poreza spahiji i priključe području Varaždinskog generalata, odnosno, Vojnoj krajini. Posebna delegacija traži ispunjenje ovih želja čak u Beču, pa odatle do danas sačuvana izreka, koja je navedena na početku ovog rada. Nešto kasnije, starom Cerniku tik do njegove posljednje kuće u južnom dijelu sela austrijski oficiri provlače među između vojne i građanske Hrvatske, pa ovom starodrevnom mjestu za sva vremena uzima primat novopodignuta Nova Gradiška.

Međutim, Cerničane to nije zbunilo. Razvijaju i dalje svoje mjesto, a zahvaljujući postojanju vlastelinstva i franjevačkog samostana Cernik živi u ozračju, prosvjetnih i kulturnih novina i utjecaja iz Evrope. Franjevačku školu za opću naobrazbu djece u 18. stoljeću pohađa Antun Reljković, hrvatski književnik, a u ovom stoljeću Cernik postaje ponosan na svoj HPD »Tomislav«, društvo koje od 1905. godine djeluje do danas, punih osamdeset godina, s čime se malo koje selo u nas može pohvaliti. I vlastelinska obitelj Kulmer daje početak Cerniku i naš suvremenik, slikar Ferdinand Kulmer stjecao je svoje prvo obrazovanje u Cerniku, odnosno Novoj Gradiški.

U sklopu navedenih povijesnih natuknica pronalazimo mnogo etnoloških vrijednosti, jer su Cerničani do današnjih vremena zadržavali velik broj svojih narodnih običaja, od kojih je jedan i pripremanje tradicionalnih jela u današnjim suvremenim uvjetima. To pripremanje jela odvija se u cerničkim kućama povremeno, kroz godinu, da bi svoj organizirani i javni oblik dobili dva puta godišnje. Prije svega je to klanje svinja, odnosno svinjokolja. Godine 1983. pripremljena je prvi put u kasnu jesen »Cernička svinjokolja«, a to se nastavilo i ove godine. Poticaj za prezentiranje ovog običaja javnosti dalo je HPD »Tomislav«, čiji su se članovi prihvatili organizacije svinjokolja, što je s puno ozbiljnosti i entuzijazma odmah prihvatilo cijelo selo. Željelo se time na javnom mjestu pokazati kako izgleda svinjska večera pripremljena na starinski način, na cernički način. Da bi ugođaj bio cjelovitiji, dekorirana je društvena dvorana »Hrvatskog doma« etnografskim predmetima od tekstila, preko keramičkih predmeta i predmeta od drveta, što su se nekada nalazili u svakodnevnoj upotrebi. Da bi ugođaj cerničkog ambijenta bio što vjerniji, organizatori su na pozornici improvizirali i slavonsku šumu s debelom naslagom lišća, što bi trebalo podsjetiti na žirenje svinja, koje su nekada do kasne jeseni tumarale okolnim hrastovim šumama.

»Cerničkoj svinjokolji« prisustvovao je velik broj znatiželjnika i gurmana, ne samo cerničkih već i iz drugih mjesta, koji su htjeli ocijeniti kvalitetu cerničkih jela i spretnost domaćina.

Poslije obvezatne šljivovice stigla je na stol juha. Svinjska juha od kuhane svinjske glave s mnogo zelenja, koja se ocijedi, a zatim se u nju ukuhaju domaći, kao cekin žuti rezanci. Nakon juhe dolazi kuhano svinjsko meso s prilogom od hrena, i to pripremljenim na tri razna načina: hren s kajmakom, hren sa sirčedom i sâm naribani hren. Takvo lagano toplo predjelo, a posebno hren, poslužuje se između ostalog zato da još više otvore apetit, kako bi sladakusca, gurmana, pripremili za daljnja uživanja. Na redu je sarma. Listovi kupusa pune se onom mješavinom mesa koja se pripremala za nadijevanje mesnih kobasica. Uz sarmu se ne jede bijeli kruh, jer to bi brzo zasitilo, već proja od kukuruznog brašna, od kukuruza-osmoredca.

Sve ovo, kao postupni prilaz glavnom jelu servira se u nešto dužem vremenskom razdoblju, kako bi se ljubitelji jela što bolje pripremili za glavni dio večere, koji se sastoji od pečenih mesnih i pečenih krvnih kobasica i krmenadla. Kao prilog tome dodaje se krumpir pripremljen na dva načina: pečeni i kašasti (pire), preliven s masti od pečenja. Od salata su to kiseli krastavci i paprike, te paprike punjene kupusom. Sve se to zalijeva domaćim vinom, jer cernički kraj je bogat vinogradima i uz vinograde vezan je također običaj u zimskim danima — blagoslov vinograda.

I kolači moraju biti u duhu večere, pa su Cerničani još od davnine pripremali, pa tako i za ovu priliku, svoj poznati kolač zvan *čuptete* ili *pijanci*. Kakvi su to kolači i kako se pripremaju? To su masni »teški« kolači od tijesta sa smjesom za kobasice. Uobičajena količina tog mesnog kolača radi se od kilograma oštrog brašna kojemu se doda najmanje jedna velika žlica rastopljene masti, sol, pa se to sve umijesi s vinom da bi kolači bili »pijaniji«. Tijesto se umijesi tako da ne bude ni prhko ni pretvrdo, kako bi se moglo dobro razvaljati i kada se dobije glatko, razvaljano tijesto, reže se na kvadratiće od oko 10 x 10 cm; na svaki takav komad stavlja se smjesa od mesnih kobasica. Spajaju se nasuprotni vrhovi i zatim se kolači stavlja u tepsiju gusto zbijeni jedan do drugoga da bi bili što sočniji. Peku se (zavisno od jačine vatre) sve dok ne »porumene«. To je oko dvadeset minuta. Takvi kolači jedu se cijelu noć. Pored čupteta iznosi se na stol i druga vrsta prigodnih kolača — *čvarenjaci* ili *krampogačne*, koji se priređuju od mljevenih čvaraka ili od taloga nastalog prilikom topljenja masti kojeg u Cerniku zovu *troja*.

Eto, uz takav jelovnik završila je u Cerniku prva organizirana javna manifestacija starih jela, koja je 1983. godine izazvala veliki interes i potakla na traženje starih recepata i jela i osigurala ponovni susret u 1984. godini.

Tek što su se osušili svinjski mesni proizvodi na cerničkim tavanima i u pušnicama, stigao je i s 22. siječnjom dan Svetog Vinka, ili, kako to u Cerniku kažu »Vincetovo«, kada se obavlja blagoslov vinograda. To je tradicionalni običaj obilaznja vinograda na taj dan, bez obzira pada li snijeg, bridi li hladnoća ili rominja kiša.

Tijekom prijedodneva pripremljeni su na prikladnim čistinama uz vinograde veliki krijesovi od starih panjeva, trsja i obrezane loze. Kako ovdje nije običaj da se vino drži u klijeti, jer tu i ne podižu klijeti već samo kolibe za smještaj priručnog alata, a vino drže u podrumima kod svojih kuća, domaćini ponesu u vinograd vina, proju ili kruh, te slaninu i luk. Prije paljenja

krijesa u sumrak obavi se blagoslov vinograda na slijedeći način: najstariji ukućanin, domaćin (a ako je pokojni, tada njegova žena) u pratnji obitelji i pozvanih prijatelja odlazi u sva četiri vinograda, blagoslivlja svetom vodom i izmoli po jedan očenaš. Zatim se pali vatra — krijes — i započinje veselje. Na rubnim dijelovima krijesa, kada nastane žeravica, na zašiljenim štapićima peče se nataknutu slanina i pijucka vino. Kažu, nekada su donosili na ražanj već nataknutog zeca, pa bi na dogorjelom krijesu ispekli pečenku. Kada je pala noć i kada su svi krijesovi unaokolo odgorjeli, krenulo bi se domaćinovo kući. Tamo bi se pripremala hladna večera koja se sastojala od izabranih svinjskih suhomesnatih proizvoda.

Najprije bi se jele suhe mesne kobasice i *švargl* (tlačnica), te suhe krvavice. Kao prilog tome je svježi sir s vrhnjem. Nakon toga se obično najavi kulen s prošlogodišnjeg kolinja, koji je sazrijeva godinu dana. Uz njega se jedu kiseli krastavci i sve se to zalijeva bijelim cerničkim vinom.

Kako su ovi suhomesnati proizvodi u Cerniku nadaleko na glasu, zapisali smo i recepte po kojima se oni pripremaju:

Mesne kobasice: mljevenom svinjskom mesu dodaje se sol, slatka paprika radi boje, ljuta paprika, papar i sok od češnjaka. To se sve dobro izmiješa i nadijeva u tanka svinjska crijeva. Kada kobasice odstoje jedan dan, stavljaju se na hladno dimljenje tri do pet dana, već prema navici ukućana. Nakon toga se sklanjaju s dima i ostavljaju na tavanu na hladnom zraku.

Krvavice: rade se od kožica koje ostaju prilikom skidanja slanina za mast, dodaju se pluća, meso i kožica s glave i nešto ostalog mesa koje se prilikom dijeljenja i rezanja jače zakrvari. Sve se to zajedno prokuha i zatim *satarom* (sjekiricom) nasjecka na sitne komade, dok se pluća na sitnije samelju. Samelje se i dan prije popržen crveni luk. Cijeloj toj mješavini dodaje se prema ukusu sol, ljuta paprika, papar, malo češnjaka i dosta krvi. Nadijeva se cijela smjesa u dobro oprana debela svinjska crijeva koja su ranije bila u pacu, kako bi izgubila miris. Kad su krvavice napravljene, stavljaju se u vruću vodu i dobro se prokuhaju. To ujedno služi i za njihovo zatvaranje na krajevima, pa se ne moraju posebno vezati. Prilikom kuhanja potrebno ih je povremeno bockati šilom ili tankom pletaćom iglom kako bi iz njih izašla sva masnoća. Poslije kuhanja stavljaju se na dasku, odnosno, klupu i nekoliko puta se okrenu da bi se bolje hladile. I krvavice odlaze u pušnicu gdje su izložene hladnom dimljenju dva do tri puta, a zatim se odnose na tavan. Za razliku od mesnih kobasica, nisu dugotrajne, pa ih treba ranije pojesti. Tako osušene ne moraju se posebno pripremati.

Kulen: za njega se odvaja i priprema najkvalitetnije meso, od takozvanog »zeca«. To je meso što se nalazi uz krmenadl. 40% tako odabranog mesa se isjecka na kockice od 1 cm², a ostalih 60 posto mesa se krupnije samelje. Mesu se zatim doda sitno isjeckana slanina sa šije, jer je ona tvrđa od ostale slanina, a služi da podrži tvrdoću kulena prilikom njegova sazrijevanja, a osim toga, ostavlja i ljepši vizualni efekt kod narezanih kriški.

Mješavini se dodaju začini prema ukusu, i to: sol, ljuta paprika, slatka paprika, sok od češnjaka i malo šećera koji, kada se rastopi, daje mesu svježiji izgled, jer zadrži prirodnu boju. Cijelu masu potrebno je dobro izmiješati i zatim nadijevati u kulenice ili u široka govedska crijeva. Kulenica je slijepo crijevo. U to crijevo, ovisno o njegovoj veličini, ide od 1,5 do 3 kilograma smjese. Nakon vezanja uzicom, kulen se stavlja na dim, a prije toga se izbocka iglom da iz njega izađe zrak i sokovi, te još prije dimljenja dan-dva odstoji dobro nasoljen, kako bi bio što otporniji na vanjske utjecaje. Kulen se četiri do pet puta dimi i zatim se ostavlja na hladnom zračenju. Manji kuleni mogu se jesti nakon pet-šest mjeseci, a veći nakon 9 do 10 mjeseci. Veći kuleni, ako su dobro pripremljeni i osušeni, mogu se otvoriti i nakon tri godine. Smjesa za kulene koja se nadijevala u goveđa crijeva, pa to nalikuje na poduže kobasice, ne može dugo trajati pa se njeni proizvodi, koje nazivamo *kulenovala seka*, moraju pojesti nakon dva-tri mjeseca.

Posljednji spomenuti specijalitet je *švargl*, *prezburšt* ili *tlačnica*. U Cerniku se to zove »švargl«. On se priprema od najkvalitetnijeg mesa — obrazine i srca, te slanine s glave. I to se sve »kvaca« na veće kocke. Tome se dodaje sol, malo krvi radi boje, papar i ljuta paprika. Smjesa mora biti jako ljuta i slana, više nego uobičajeno, što se apsorbira prilikom kuhanja i dozrijevanja. Spomenuta smjesa stavlja se u dobro isprani želudac, kojeg se napuni svega dvije trećine, jer se masa kod kuhanja rasteže, zatim se završetak želuca zaveže uzicom koja se još uvijek drvenim klipićem, što sprečava izvlačenje uzice, i stavlja se kuhati na laganu vatru. Povremeno se bocka iglom, kako bi istekla sva masnoća. Švargl je kuhan kada je masnoća koja se iz njega cijedi potpuno bijela, bez sukrvice. To kuhanje traje najduže jedan sat. Nakon toga se stavlja na stol, pa povrh njega daska koja se pritisne kamenom i tako se švargl lagano tlači, pritiska. I dok je pod pritiskom treba ga malo nabockati da bi sva masnoća iz njega istekla. Nakon dan-dva skida se kamen, a švargl odlazi na jače dimljenje do šest dimova — a potom na zrak. Takav švargl može se držati nekoliko mjeseci.

U ovom izvješću o tradicijskoj ishrani u Cerniku prikazan je samo mali detalj iz bogatog cerničkog etnološkog mozaika. Treba ga samo otkrivati, izučavati i prezentirati i, gdje je god moguće, čuvati onako kako ga je stvorio narodni um, cernički čovjek živeći na ovom panonskom, slavonskom tlu više od jednog milenija.

CONTEMPORARY USAGE OF TRADITIONAL FOODS IN THE VILLAGE OF CERNIK NEAR NOVA GRADIŠKA

Summary

Written records about the Cernik village date back to the 12th century. In the period of Ottoman rule it was the seat of a *sandžak* (1593—1687). In the 18th century, Franciscan monks built a baroque monastery and the church there, and established a public school. The aristocratic family Kulmer renovated the existing medieval fortress, transforming it into a baroque residence. In 1905, the Croatian Singing Society »Tomislav« was formed, taking the lead in the cultural and educational activities. In order to preserve the old Slavonian tradition of specific rituals and food preparation, in 1983 the »Tomislav« Society instigated a manifestation named *Cerlički krmokolj* (The Cernik Pig-Slaughtering). It takes place at the end of November and includes an exhibition of traditional dishes which are prepared and jointly consumed by the villagers and their guests in the village Cultural Center. There are about a dozen dishes and kinds of pastry on the menu, including such specialties as *čuptete* (meat pie) or *pijanci* (a pastry made of dough, sausage meat and white wine ...).

Another occasion for the show of traditional food specialties is January 22nd — St. Vincent's Day — when bonfires are lit in vineyards and bacon grilled over them, followed by sausage and cold cuts dinner at home.