

PAPRENJACI

ZDENKA LECHNER
Lenucijeva 15
41000 Zagreb

UDK 39
Prethodno saopćenje
PRIMLJENO 15. III 1985.

Paprenjaci su slikoviti seljački kolači koje danas još peku samo u novogradiškom kraju. Do nedavno smatrali su ih finim kolačima primjerenim za velike blagdane, za svatove i babinje. Četvrtastog su oblika, ukrašeni na gornjoj površini reljefnim motivima (biljnim, životinjskim ili sakralnim), slatkog okusa, začinjani paprom, a imaju praktičnu osobinu da mogu dugo stajati. Ukrasi se izvode pomoću drvenih kalupa. Prema podacima iz starijih etnografskih i drugih izvora, već su odavno popularni među velikašima i građanima. A. Senoa, npr., spominje paprenjake kao zagrebačku poslasticu još u 16. stoljeću.

Kako u okviru proučavanja tradicionalne hrane ne zaboravljamo peciva, vrijedno je upozoriti na slikovite kolače koje nazivamo *paprenjaci*. Koliko mi je poznato, peku ih u naše vrijeme samo još u novogradiškom kraju.¹ Održali su se pretežno kao seljački kolači starinske vrste. U Vrbovi su ih redovito pripremali za velike blagdane: Za Božić, Uskrs i za crkveni god na Đurđevo i Sve Svete, ali i za ostale svečane zgode za koje je bilo potrebno pripremiti veće količine slatkiša, na primjer za *svatove* i *babinje*. I danas ih također peku, međutim pretežu mekani kolači i torte po receptima iz grada, te njih drže finim kolačima kao što su to donedavno bili paprenjaci.

Paprenjaci su pravokutnog oblika* (vel. 6,5 x 4,5 cm, debljine oko 0,5 cm). Gornja im je površina ukrašena reljefnim likom biljnog, životinjskog ili sakralnog motiva. Slatkog su okusa, iako su začinjani s malo papra. Mogu trajati, stajati dugo, ali su najbolji »kad odstoje četiri do pet dana, tad ome-kane«.²

U Vrbovi kažu da su paprenjaci *iscifrani*, ali ne vide simboliku likova, bilo da se radi o motivu srca, kaleža ili monstrance, jedne ili dvije ribe, ptice, žira, kruške, grozda, trešnje (*trišnja* — *dvojci* ili *trojci* tj. kitica s dvije ili tri trešnje), bilo o motivu cvijeta ili grančice. Stapka s cvjetnom glavicom tulipana, ivančice, karanfila ili bilo kojeg drugog cvijeta zove se samo: *cvit*. Kad je cvjetova više i kada su sitniji, onda je to *grančica* ili *grančica* — *cvit na njoj*. Ima doduše i *grančica s listovima*, te još nekih drugačijih *mustri*: »da je samo prekrížito, ili da se ne pozna što je«. Naime, likovi ovise o drvenom

¹) Paprenjake peku i u gradovima domaćice porijeklom iz Vrbove i ostalih sela zapadne Slavonije. Nemoguće je sve nabrojiti. Primjera radi navodim neke obitelji u Zagrebu: Lechner, Đurić, Balić, Doktor, Foretić, Lasović ...

* Za crteže likova vrbovačkih paprenjaka, pečenih 1984. godine, zahvaljujem ing. Mirjani Brajević iz Zagreba.

²) Najvažnije kazivačice u Vrbovi bile su prijašnjih godina pokojne Ana i Micika Delajković, a 1983. i 1984. god. Kaja Pavić (Juricevi), Terezija Pavić i Štefica Delajković.

kalupu koji se pritisne na tijesto da na njemu izazove plastični ornament. Na kalupu su izdubene figure, a njih je odabirao i oblikovao netko drugi — rezbar, koji ih je bolje ili lošije izradio, već prema tome koliko je bio vješt i iz kojih je pobuda radio. *Modlu za paprenjake* obično je napravio muž svojoj ženi ili *momak curi*, a moglo ih se kupiti na *vašaru* i *pijaci* u Novoj Gradiški, Novoj Kapeli i Slavonskom Brodu, ili u Vrbovi »od ljudi koji su ih nosili kroz selo«, a to nisu bili Vrbovci. Kalup ima oblik kvadra. Površina jedne plohe — a obično su bile izrezbarene po dvije plohe — podijeljena je na tri ili četiri pačetvorine, što rezbar odredi prema dužini komada drveta. Pačetvorine su označene crtama, a u svakoj od njih izdubljen je jedan od navedenih motiva. Koliko je pačetvorina, toliko se najednput otisne paprenjaka na tijestu. Pojedini se kolači dobivaju rezanjem (nožem) po označenim crtama.

I danas ima nekoliko Vrbovaca koji znaju izraditi modle za paprenjake, no rade ih samo po narudžbi. Neke mlade žene (znam za dvije)³ uključile su se u suvremeno rezbarenje radi zarade. Najnoviji naraštaj mladih ima manje smisla za »dosadašnje« paprenjake, negoli prijašnje generacije. O paprenjaciima najviše pričaju bake, jer se sjećaju kako su ih dobivale kao *milošću*, na dar, ili kako su ih same pekle kad su očekivale »blagoslov kuće«, ili kako su ih nosile kada su odlazile u Kobaš, Voćin i drugdje. Međutim se pokazalo da recept paprenjaka vrbovačkih domaćica nije istog sastava, neke su izostavljale *klinčac*, neke čak i biber (papar), a mnoge su tijesto mijesile s masti, a ne s maslacem. Odabir sastavnih dijelova ovisio je vjerojatno u kupovnoj moći pojedinih kućanstava.

U obitelji Delajković paprenjake su pripremili i ove godine među blagdanskim kolačima, kao što je to već kod njih tradicija posljednjih 80 godina, ako ne i dulje. Njihov naputak »za jednu mjeru« glasi: 25 dkg šećera, 25 dkg maslaca, 3 žutanjka, 1 cijelo jaje, 4 velike žlice meda, 2 klinčića, 2 zrna papra (tučenog), malo limunove korice i brašna prema potrebi. Dobro je uzeti pola glatkog i pola oštrog brašna. Šećer i jaja se izmiješaju, maslac se s brašnom izmrvi i dodaje se ostalo. Zamijesi se dosta tvrdo tijesto i malo deblje razvalja. Modlom se otisnu uzorci i nožem izrežu po označenim crtama pravokutni kolači, koje treba peći u tepsiji posutoj brašnom dok ne porumene.

U Vrbovi nikada nisu paprenjake uvaljali u šećer ili ih njime posipali kako to čine domaćice iz Vrbja, a nisu ih ni pripremali s orasima kakav je recept sačuvala domaćica iz Nove Gradiške.⁴

Zanimljivo je da je krajem 19. stoljeća Luka Lukić zabilježio priređivanje paprenjaka u Varošu kod Slav. Broda čak i bez meda i bez papra, a s nazivom paprenjaci. Oni se oblikom i po postupku ne razlikuju od gore opisanih. Lukić navodi slijedeće:

»Paprenjaci su breskvasni kolači, ko i svaki drugi, a pravu se vako. Uzme se kila finijeg brašna. U nju se meti po petero jajac, po funte masti i isto toliko šećera. To se sve dobro izmiša, da bude dost tvrdo, masno i slatko.

³) U Vrbovi rezbare kalupe Bara Jurić i Manda Đurić-»Ljuba« (r. 1947).

⁴) Recepte Reze Vlaović iz Vrbja i Antonije Petti iz Nove Gradiške pribavilo je Turističko društvo »Strmac« Nova Gradiška i Zavičajni muzej, a tiskani su na letku Međunarodne smotre folklor, Zagreb, 1984 god.

Tad se razvija na trpeze lokša po frtalj cola debela. Uzme se kalup, pritišće se, nožem unaokolo obrezuje i u pobrašnitu tepsiju redom meću. Kad je lokša na kolače izrezana, skupu se svi komadići, opet premisu i na kolače izrežu. Kad su svi kolači u jednu ili više tepsija pometani, idu se pod pokljukom peč, a peku se preko po sata.«⁶

Lukićev podatak da su se paprenjaci pekli pod pokljukom (pekvom), upućuje i na dublju prošlost. Dokle ona dopire valjalo bi istražiti — da li do vremena kad se počeo uvoziti papar i time izazvana pojava novih kolača, ili je papar možda samo dodan kao nova mirodija već poznatom pecivu, kojemu je dao svoje ime?!

U selima brodskog područja i šire živo je sjećanje i znanje o paprenjacima.⁶ U Muzeju Brodskog Posavlja postoje uz drvene kalupe za paprenjake i zemljani.

U županjskom se kraju također zna za paprenjake; osim kazivanja to potvrđuje i sačuvani kalup za paprenjake Anice Dretvić iz Gradišta (ime i prezime je urezano na predmetu), koji potječe iz prvih desetljeća 20. stoljeća.

Budući da Josip Lovretić u svojoj monografiji »Otok« (ZbNŽO, 2) ne spominje paprenjake, mogao bi se steći dojam da ti kolači nisu bili poznati u vinkovačkom kraju na prijelazu 19. i 20. stoljeća. Dugotrajnim ispitivanjem u Starim Mikanovcima, Ivankovu i Vinkovcima dobila sam podatak da su bake današnjih baka i prabaka pekle paprenjake. Danas su oni zaboravljeni, pa su rijetki kazivači, koji su u tom dijelu Slavonije čuli o kolačima paprenjacima.⁷

Kao potvrda da su paprenjaci bili poznati i u istočnom dijelu Slavonije poslužila nam je knjiga »Zlatni danci« književnice Jagode Truhelke (r. 1864. god.). U poglavlju: »Zavjetni put«, u kojem opisuje put od Osijeka do Aljmaša, možemo pročitati kako se mali Dragoš raspitkivao:

»Kuma, ima l' u vašoj torbi i paprenjaka? To će se vidjeti — odgovori kuma — a sad hodaj kako treba« ... Kad su stigli među vinograde, čudio se Dragoš: »Ala je koliba njina malena, baš kao kuća od paprenjaka« ... »A kad je kuma počela vaditi iz svoje torbe i košare — 'Paprenjaci!' — vrisne Dragoš.«⁸

Znači da su se i gradskoj djeci sviđali ti kolači i da su ih poput onih baka iz Vrbove voljela nositi sobom kao pogodno pecivo za putovanje i izlete. Ujedno možemo zaključiti da su u ovim stranama paprenjake pekli i u građanskim obiteljima. Pretpostavljamo da se radi o istim kolačima koje smo naprijed promotrili.

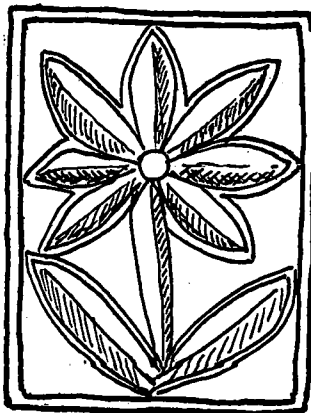
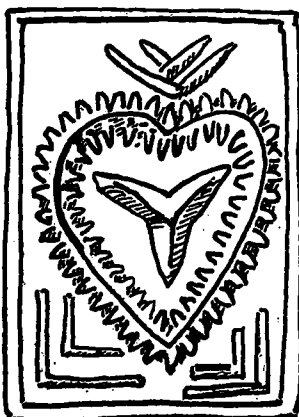
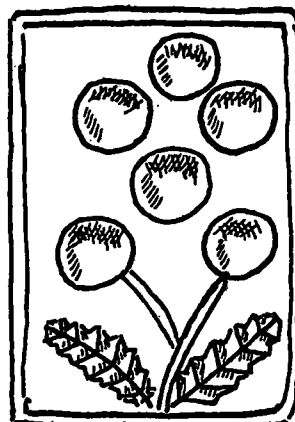
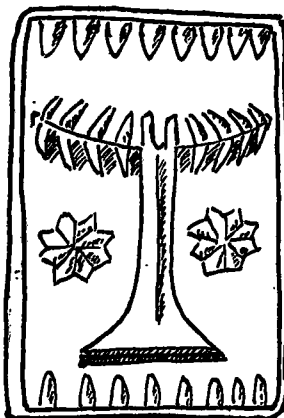
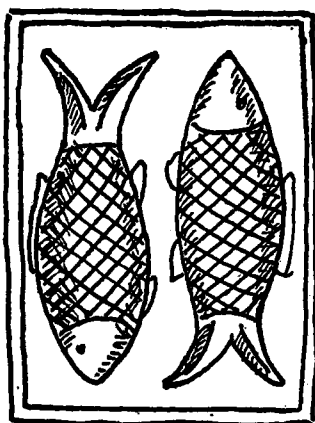
I književnik August Šenoa govori o paprenjacima u svom romanu »Zlatarovo zlato«. Ne znamo kako su izgledali i kakvi su to bili papre-

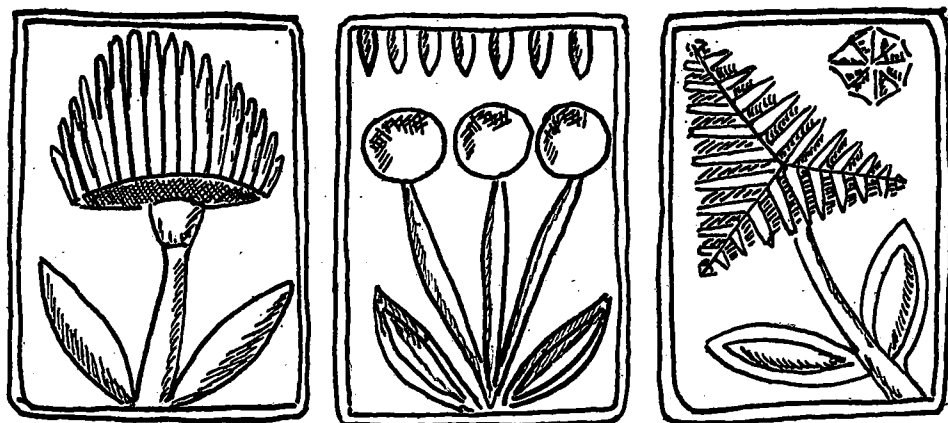
⁶) L. Lukić: Varoš, ZbNŽO, knj. XXIV, JAZU Zagreb god. 1919, str. 76.

⁶) A. Matasović: Seljačko rezbarstvo u slavonskoj Posavini, Etnološka biblioteka 20, Zagreb, 1933, str. 13, 14, 21 i 23. Z. Lechner, terenski zapisi.

⁷) Za Ivankovo i Stare Mikanovce podatke su dale M. Mataković i M. Matanović 1983, a za Vrbje R. Vlaović. Ilustracija rezbarenja kalupa i kolača iz Vrbja nalazi se u Kalendaru za 1984, Turističko društvo Vinkovci, Turistkomerc Zagreb, u okviru teme: Domaća radinost na SI SR Hrvatske, SFRJ (stručna obrada: Z. Lechner, fotografija: D.Klasiček).

⁸) J. Truhelka: Zlatni danci. Biblioteka vjeeverica, Zagreb, 1977, str. 176, 178.





Crteže izradila inž. Mirjana Brajević

njaci, jer ih nije opisao, ali nose naziv kao slavonski kolači koje smo najbolje upoznali u seoskom pripremanju i izdanju. Senoa ih stavlja također i na velikaški stol. Govoreći o Magdi paprenjarki, piše: »Prišivak 'paprenjarka' pako nadjenuše joj zato: U svemu gradu ne bijaše ni velikaške ni građanske žene koja bi umjela mijesiti paprenjake kao što Magda. Stoga je bilo i svetkoni i petkom dosta jagme za njezinim paprenjacima, i sam varoški sudac Ivan Blažeković znao je kadšto ostaviti lijep dinar u njezinoj kesi.«⁹

A to se zbivalo u šesnaestom stoljeću u Zagrebu. Senoa priča da je Magda bila udovica i da je životarila »pekuć obnoć paprenjake u svom stanu kod Kamenitih vrata, a prodavajući ih obdan pred sv. Markom.«

Na osnovi ovih Senoinih navoda vidimo da je naziv paprenjaci bio u govoru u upotrebi u 16. stoljeću, da su te kolače poznavali ondašnji niži i viši staleži i da je područje paprenjaka obuhvaćalo zapadnije krajeve Hrvatske nego danas.

Tu se zaustavlja ovo saopćenje i ostavlja daljnja ispitivanja i rezultate drugim istraživačima koji će potražiti usporedbe i kod ostalih Slavena.

U jednoj doseljenoj obitelji iz Poljske našao se i drveni kalup za paprenjake, koji se ne razlikuju od naših u istočnoj Hrvatskoj.¹⁰

⁹) A. Senoa: Zlatarovo zlato (osmo izdanje), Mladost, Zagreb, 1980, str. 6, (5).

¹⁰) Beata Gothardi Pavlovsky priopćila je u diskusiji koja se razvila nakon moje informacije o paprenjacima (popraćene dijapozitivima) na godišnjem sastanku HED-a 1984. god. da se u njihovoj zagrebačkoj obitelji čuvaju starinski »modli« s figurama zodiijaka.

Vlasta Domaćinović upozorila je na srodne kolače na otoku Hvaru.

Vesna Kolić-Klikić javila se s obavijesti da je Turističko društvo iz Nove Gradiške na Ferijalu u Zagrebu priredilo degustaciju paprenjaka i dijelilo recepte iz Vrbja i Nove Gradiške s napomenom da se drveni kalupi za paprenjake mogu nabaviti u Turističkom društvu u Novoj Gradiški.

¹¹) Taj se kalup sada nalazi u obitelji ing. Milivoja Đurića, (potomka vrbovačkih Lukića) koji je zet pokojnog Antona Kotule, rodom iz Rzesowe u jugoistočnoj Poljskoj, a koji je bio nastanien u Travniku.

PEPPER COOKIES

Summary

Pepper cookies are delicate peasant sweets which are nowadays baked only in the area around Nova Gradiška. Until recently, people considered them an appropriate treat for holidays and weddings, and an appropriate present to young mothers after childbirth. Pepper cookies are of quadrangular shape, embellished by floral, animal or sacral motifs, sweet in taste although containing pepper, and they have a practical quality of staying fresh for several days. The ornaments are created by wooden molds which villagers themselves make, including some women who are skillful in carving wood. According to some older ethnographic and literary sources, pepper cookies were popular among aristocratic and bourgeois families in the 19th century. August Šenoa, a writer from Zagreb, mentions these cookies as a praised treat among urbanites as early as the 16th century.