

SJEVERNOHRVATSKI JELOVNIK OD 17. DO 20. STOLJEĆA NA PRIMJERU VARAŽDINA I CERNIKA*

TOMISLAV ĐURIĆ
»Privredna banka«
41000 ZAGREB
Račkoga 6

UDK 392.8
Stručni članak
Primljeno: 18. XI. 1989.
Prihvaćeno: 9. XII. 1989.

Nastanak, razvoj i bogatstvo sjevernohrvatskog jelovnika usko je povezan s geopolitičkim položajem, odnosno s razvojem gospodarskih, društvenih i političkih odnosa tog dijela Hrvatske i unutar tog prostora i izvan njega. Ovo područje nalazilo se u protekla četiri stoljeća na rubu dviju velikih imperija — Austrougarske i Turske i to upravo na onom dijelu gdje su se vojnički sukobljavali kršćanska Evropa i otomanska carevina.

Na ovom panonskom podneblju, na mjestu gdje su se sučeljavali ali i prožimali običaji i kulture srednje Evrope s kulturama Balkanskog poluotoka i Male Azije odvijao se dugotrajni proces privikavanja jednih na druge. To je imalo svoga odraza na sve oblike narodnog života pa tako između ostaloga i na način ishrane. Uzajamno su se prihvaćali razni oblici pripremanja hrane, obogaćivao se izbor namirnica, što je sve utjecalo na stvaranje jelovnika koji se razvijao u skladu s povijesnim hodom vremena. Stoga je posebno zanimljivo pratiti razvoj sjevernohrvatskog jelovnika na primjeru dva mjesta u tom dijelu Hrvatske — Varaždinu i Cerniku. Dok je Varaždin gradska aglomeracija i središte od šireg značaja, Cernik je naselje u kojem se isprepliću karakteristike življenja i sela i grada.

U povijesnom pogledu ova mjesta su stare hrvatske ranosrednjovjekovne naseobine i bila su značajna politička, kulturna i vojna središta kroz duže povijesno razdoblje. Varaždin je čak u 18. stoljeću bio jedno vrijeme glavni grad Hrvatske, a Cernik je za vrijeme turske vlasti u ovim krajevima Hrvatske bio gotovo 150 godina središte sandžakata. Dok je Varaždin i danas najvažnije središte sjeverozapadne Hrvatske i njen industrijski i kulturni centar, Cernik je odlaskom Turaka krajem 17. stoljeća izgubio svoj značaj na što je najviše utjecalo podizanje i nastanak grada Nove Gradiške u neposrednoj blizini, polovinom 18. stoljeća.

Na osnovu sačuvanih dokumenata i najnovijih istraživanja u spomenutim mjestima može se pratiti razvoj sjevernohrvatskog jelovnika unazad tri stoljeća. S jelovnikom varaždinskih građana u 17. stoljeću moguće se upoznati iz sačuvanih dokumenata varaždinskog mesarskog ceha u kojima se između ostalog nalazi i opis jelovnika Uskrsnog ručka 1690. godine, koji je bio pripremljen za dvadesetak članova tog ceha.¹ Evo izbora jela koja su se našla na tom jelovniku: Najprije se počelo s masnom kokošjom juhom, u kojoj bijahu ukuhani rezanci. Slijedila je potom kuhana govedina, te kuhani dijelovi kokoši s kiselim hrenom; objed se

nastavlja pečenim patkama, guskama, kokošima i pilićima i golubovima s ciklom, a onda služe za promjenu iza tolikoga kuhana mesa kuhane ili pečene štruklje. Poslije duže stanke dolazi najprije lakša mesna hrana: ptice i puževi, kobasice devenice, te volovski jezik a onda donose pečenke: puricu, teletinu i prasetinu sa salatama, da se iza njih naslade sa sirnom gibanicom. Napokon dolazi na red divljač (zec, patke i guske) priredjena na kiselo s valjušcima i konačno voće: jabuke, kruške, medenjaci i paprenjaci. Takvi i slični ručkovi zalijevali su se vinom. Zabilježen je podatak da su varaždinski mesari prilikom jednog sličnog ručka popili 560 litara vina.

Nakon odlaska Turaka i osnivanjem slavonske Vojne krajine Cernik se našao u stanovitoj izolaciji. Političkom podjelom oslobođenog slavonskog područja od Turaka, Cernik je pripojen banskoj Hrvatskoj, odnosno Požeškoj županiji, a granica vojne krajine koja je prolazila kraj cerničkih kuća, odvojila ga je od njegove dotadašnje društvene i prirodne sredine – Posavine. Ta odvojenost trajala je sve do ukidanja Vojne krajine u 19. stoljeću kada se ujedinjuju svi hrvatski krajevi pod bansku vlast u Zagrebu. Cernik se ponovo otvara prema svijetu kao malo industrijsko središte u kojemu se zbog susjedne Nove Gradiške pomalo gasi ta industrijska privremena ekspanzija da bi je posve nestalo uoči drugog svjetskog rata. U 18. i 19. stoljeću Cernik u velikoj mjeri naseljavaju i pripadnici židovske etničke skupine, najvećim dijelom iz Mađarske koji ovdje imaju svoje trgovine i otvaraju Cernik utjecajima iz Beča i Budimpešte, odakle se najvećim dijelom dovoze različite robe, a među njima i one prehrambenog karaktera. Sve je to djelovalo da u Cerniku s vremenom nastane jedan zanimljiv jelovnik pod utjecajem srednjoevropske i orijentalne kuhinje.

U Cerniku su danas najbogatiji jelovnici za Sv. Petra i Pavla (29. 6.), kada je u tom mjestu proštenje, te za Božić i Uskrs. Evo svečanog jelovnika za spomenuti datum koji je zapisan u kući Ivica Trusića 1986. godine: Prije ručka pije se rakija – cernička šljivovica. Zatim se daje juha od kuhanog pijetla s rezancima, te kuhano (pijetlovo) meso s kopar-umakom. Slijedio je srneći paprikaš, zatim pohani pilići s pečenim krumpirom i salatom od kupusa, zelena i krastavac salata. Na kraju je pečena mlada svinjetina s ražnja (»pečenica«). Iza svega sitni kolačići i domaće cerničko vino.

Inače karakteristika cerničkog jelovnika na Petrovo je svinjetina na ražnju. Peku se prasci od 20 do 80 kilograma težine. Jede se i sarma od kiselog kupusa koji se u tu svrhu čuva još od zimskog kiseljenja. Božićni jelovnik u cerničkoj kući između dva svjetska rata izgledao je ovako: Najprije se jede govedska juha ili juha od sitnine od peradi, zatim pečena ili pohana perad, te pečenica. Od salata je cikla ili grah. Kolači su bili paprenjaci, mušacaoni, medenjaci, prace, »vanilkrancli«, a u bogatijim kućama i torta. Na stolu su se našli očišćeni orasi, lješnjaci, te suhe šljive, jabuke i kruške. Pilo se vino i rakija. Jelovnik uskrsnog ručka bio je slijedeći: Za ručak jela bi se kokošja ili govedska juha s rezancima, kuhano meso s hrenom, te pečenje sa kiselim salatama, te orahnjača. Prije jela popila bi se rakija, a uz jelo

domaće cerničko bijelo vino. Uz spomenute blagdane poseban jelovnik pripremao se za Sv. Vinka (22. 1.). Obzirom da je to dan kada se blagoslivaju vinogradi dio jelovnika (jelovnik napisan 1987. godine) bio je u prirodi: Na žeravici dogorijelog krijesa peče se čevap i domaći zec na ražnju.

Kada bi pala noć i kada su krijesovi dogorjeli, kreće se domaćinovo kući gdje bi se nastavilo slavlje. Domaćica bi pripremila hladnu večeru. Najprije bi se jele suhe mesne kobasice i švargl (tlačnica), te suhe krvavice. Kao prilog tome je svježi sir s kajmakom. Nakon toga se obično najavi kulen star barem godinu dana i uz njega se jedu kiseli krastavci i pije bijelo cerničko vino.²

BILJEŠKE

- * Članak je čitan na 12. kongresu ICAES-a, Zagreb 1988.
- 1 Krešimir Filić: »Varaždinski mesarski ceh«, Varaždin 1968.
- 2 Tomislav Đurić: »Godina dana cerničkih narodnih običaja« (rukopis)

TWO EXAMPLES OF NORTHERN CROATIAN DIETARY HABITS BETWEEN THE 17th AND 20th C: VARAŽDIN AND CERNIK

Summary

Dietary practices of both areas have been determined by the long-term influences of the cultural traditions of central Europe on one side, and the Balkans and Asia Minor on the other. The author uses the example of a menu from the 17th C Varaždin, a butcher's guild Easter feast, to demonstrate the abundance and the variety of the foods consumed. The other example is from contemporary Cernik, showing the content of a festive dinner at St. Peter and Paul's day.