

Žumberak: tradicijski okviri prehrane stanovništva

**mirjana
randić barlek**

etnografski muzej,
zagreb, hrvatska

Žumberak se nalazi na tromeđi istočno-alpskog, dinarskog i panonskog kulturnog areala, u njemu nalazimo, više-manje elemente svih triju područja. Tako i prilikom istraživanja prehrane možemo vidjeti dijelom dinarsku i panonsku osnovnu komponentu, ali osjeća se i veza sa slovenskom i njemačkom kuhinjom. Stočarstvo – preko uzgoja stoke sitnoga zuba te krupnoga zuba povezuje sve tri spomenute kulturne regije.

Prehrana žumberačkog stanovništva oduvijek je zavisila od biljaka koje su mogle uspijevati u uvjetima planinske klime, s dugim zimama sa mnogo snijega i kratkim ljetima. O klimatskim je prilikama ovisio i uzgoj stoke. Budući da je ovaj kraj izvanrednih prirodnih ljepota vrlo loše komunikacijski povezan s obližnjim većim mjestima, pa je otežana i nabava namirnica, ljudi su nastojali hranu osigurati iz vlastitog kućanstva. I sada mnogi od njih odlaze u trgovine (kojih je danas na cijelom Žumberku samo četiri) jedino po šećer, sol, ulje, ocat i kavu. Većina domaćica, osobito u selima daleko od trgovina, još peče kruh kod kuće, mnoge za to imaju i starinske krušne peći. Uzgoj krava osigurava im mliječne proizvode u prehrani, a svinje i perad meso. Ostalo proizvode uzgojem bilja na polju i u vrtu. Tu su i vinogradi, pa vino u prehrani ima važnu ulogu.

U načinu prehrane grkokatoličkoga i rimokatoličkog pučanstva u Žumberku gotovo nema razlike, osim u nazivlju koji je dio ikavskoga (štokavskoga i bivšega čakavskoga), odnosno (i)jekavskoga (štokavskoga) dijalekta. Kod grkokatolika nešto je jače očuvana tradicija pečenja posebnoga božićnog kruha, koja je još vrlo živa među svim stanovnicima Žumberka, a tu ie i osobiti običai nadiiania *Slave božie*.

uvod

—→ Ispitivanje prehrane – kao dijela sustavnoga etnografskog istraživanja pojedinih hrvatskih regija – često je u prošlosti bilo zanemarivano. Pažnja etnologa bila je, naime, usmjerena prema nekim drugim temama, koje su se stručnjacima činile važnijima, ne videći da se upravo u izboru hrane, načinu njezine pripreme, ponašanju pri stolu i u tradicijskim nazivima može osjetiti odnošaj čovjeka prema kulturnim odrednicama njegove baštine. Prehrana je zapravo kulturna kategorija koja se najsporije mijenja; tu se novine usvajaju polagano i teško, iako to ne znači da ih nema.

Sam Žumberak vrlo je zanimljiva cjelina za etnografska istraživanja. Budući da se nalazi na tromeđi istočno-alpskog, dinarskog i panonskog kulturnog areala, u njemu se mogu naći elementi iz sva tri područja. Tako u prehrani možemo vidjeti dijelom dinarsku i panonsku osnovnu komponentu (jela na osnovi žitarica i mlijeka, sa razmjerno malo mesa), ali je vidljiva i veza sa slovenskom i njemačkom kuhinjom – u izboru nekih namirnica (heljde, buče) i u nazivlju (*župa, jesih, ocvirki, korenje*). Stočarstvo – preko uzgoja stoke sitnoga zuba (ovaca i koza), te krupnoga zuba (goveda i konja), povezuje sve tri spomenute kulturne regije.

Prehrana žumberačkog stanovništva oduvijek je zavisila od biljaka koje su mogle uspijevati u uvjetima planinske klime, s dugim snježnim zimama i kratkim ljetima. O klimatskim je prilikama ovisio i uzgoj stoke. Budući da je ovaj kraj izvanrednih prirodnih ljepota vrlo loše komunikacijski povezan s obližnjim većim mjestima, pa je otežana i nabava namirnica, ljudi su nastojali hranu osigurati iz vlastitog kućanstva. I sada mnogi od njih odlaze u trgovine (samo su četiri danas u Žumberku) jedino po šećer, sol, ulje, ocat i kavu. Većina domaćica, osobito u selima daleko od trgovina, još peče kruh kod kuće, mnoge za to imaju i starinske krušne peći. Uzgoj krava osigurava im mliječne proizvode u prehrani, a svinje i perad meso. Ostalo proizvode uzgojem bilja na polju i u vrtu. Imaju i vinograde, pa vino u prehrani igra važnu ulogu.

U načinu prehrane grkokatoličkoga i rimokatoličkog pučanstva u Žumberku gotovo nema razlike, osim u nazivlju koje je dio ikavskoga (štokavskoga i bivšega čakavskoga), odnosno (i)jekavskoga (štokavskoga) dijalekta. U grkokatolika nešto je jače očuvana tradicija pečenja posebnoga božićnog kruha (*božitnjaka, ljetnice*), koja je još vrlo živa među svim stanovnicima Žumberka, a osobit je i običaj napijanja *Slave božje*.

Tijekom ovoga istraživanja (jesen 1995. i proljeće 1996) mogli smo se uvjeriti da su Žumberčani vrlo susretljivi i gostoljubivi: poznatoga i nepoznatog čovjeka rado će pozvati u kuću, ponuditi ga rakijom, vinom ili kavom, a bit će tu i kolača, pogotovu uoči nedjelje – tada se, naime, peku *orašnice, ucvarnice, kuglofi* i drugi kolači jer se »*nadaju djece*«. Kako kaže jedna kazivačica iz Sošica, »*to je za djecu kad dolaze, ako hoće što slatkovat*«. U ovim se riječima zrcali i slika današnjega Žumberka, u kojemu žive pretežito stari, od šezdesetak-sedamdesetak godina, dok njihova djeca, s obiteljima, žive i rade u nekome od obližnjih gradova pa roditelje u Žumberku posjećuju samo vikendom.

osnovne namirnice

žitarice

Glavne su žumberačke žitarice *kokoruz*, *šenica*, *ječam* i *zob*, dok se raž – (*h*)*ržulja* – manje sije. Nekoć se više uzgajala heljda (*elda*) – pogotovu uz slovensku granicu – te *proso*, dok je danas uzgoj tih kultura gotovo sasvim napušten. Od kukuruznoga, pšeničkog (katkad raženoga) brašna mijesi se ponajprije kruh, ali i tjestenina. Od kukuruznoga brašna i od pšeničnoga s krumpirom kuhaju se žganci, dok su se prije kuhali heljdini (*eldovni*) žganci. Ječam (a nekoć i proso) kuha se u obliku kaše te stavlja i u krvavice.

povrće

Najvažnije mjesto u prehrani stanovništva zauzima krumpir (*krumpir* kod ijekavaca), pa *zelje*, žuta *koraba*, *repa*, luk (*čebula*), češnjak (*česan*), mrkva (*korijenje*, *korenje žuto i crveno*), cikla (*cikva*), grah (*gra*), mahune (*gra u kozula*, *gra u komuna*, *komuške*), zatim *bob*, *buče*, *peršin*, hren (*ren*), celer (*pulo zelje*), *grašak*, krastavci (*ugorki*), *solata*; novije su kulture *paprika* i *paradajz*. Danas se sade i blitva, špinat te cvjetača – ponegdje i brokula. Od povrća kuhaju juhe i variva (*čušpajze*), često miješaju više vrsta zajedno, a dodaju i komad svježega ili dimljenog mesa, ako ga imaju.

voće

U zaštićenijim dijelovima ovoga područja uspijeva grožđe; tako Sošičani imaju vinograde u Kaštu i Vivodini, a mnogi ih Žumberčani imaju u susjednoj Sloveniji. Od vrsta grožđa uzgajaju *kraljevinu*, *graševinu*, *portugaliku*, *untiku*, *plavac*, *kraljicu vinograda* i *crnu kapčevinu*. Grožđe prerađuju u vino; od *tropa* se peče rakija.

Od ostaloga voća dosta dobro uspijevaju jabuke, kruške (*tepke*) i šljive, a u nekim područjima orasi. Jabuke se jedu sirove ili pečene u peći. Jabuke, šljive i kruške suše se i zimi kuhaju u posnim danima. Od šljiva i krušaka peče se rakija. Orasi se gotovo isključivo čuvaju za kolače (*orašnice*).

samoniklo bilje i gljive

U proljeće na livadama beru maslačak – *retkozubac*, *reskozubicu*, *rijetkozubicu*, *vrtanjek* ili *jergot*, omiljenu salatu koju jedu samu s posebnim *poljevom* ili s krumpirom. Beru i divlji *matovilac* – on obično raste po djetelini ili po kukuružištu; a pripremaju ga slično kao maslačak.

Poznaju mnogo ljekovitog bilja koje beru za čaj: lipu, bazgu, šipak, stolisnik (*špuršac*), *mačkino zelje*, kamilicu (*gomiljicu*, *gomuljicu*) te *koprivu*.

Osim voća koje raste na proplancima uz šumu (jagode, kupine, maline) beru borovnice, lješnjake i kestene – *koštanje*. Mnogi su Žumberčani znalci za raspoznavanje jestivih od otrovnih (*divljih*) gljiva. Jedu vrganje – *frganje*, lisičice – *žutice*, pa *golubače*, *prstace* i *korenjače*. Od gljiva kuhaju juhu ili gulaš ili ih peku s jajima. Vrganje suše za zimu.

meso

Od svih vrsta mesa najviše vole i jedu svinjetinu, bilo svježu, dimljenu ili u kobasicama i sličnim mesnim preradevinama. Svinjska je mast, osim toga, najvažnija masnoća za začinjavanje jela. Od živadi na prvom su mjestu ko-koši (od njih se kuha juha), a zatim pure, koje su obično blagdanske pečenke. Nekoć su se više uzgajale guske i patke (*race*). Govedinu jedu rijetko, najčešće u juhi; neki dodaju govede meso u svinjeće kobasice. Omiljene pečenke na većim slavljima svakako su odojci i janjci. Budući da u šumama ima mnogo divljači, na žumberačkom će se stolu naći i srnetina, zečeta i veprovina. Ribu baš ne vole, iako u Kupčini i Slapnici ima pastrva. Danas za post nabavljaju sitnu ribu. Nekoć se kupovao bakalar (*štok-fiš*) i haringe – *aringe* u ulju. Danas se jede mnogo više mesa nego prije, kada se meso čuvalo za težake u poljskim radovima i za velike blagdane.

posude i pribor za kuhanje

Zemljanim su se kuhinjskim posuđem Žumberčani opskrbljivali na sajmovima i proštenjima u većim susjednim mjestima (u Jastrebarskom, Samoboru, Metliki), ali najčešće su lončari sami obilazili sela vozeći na kolima svoje proizvode. Dolazili su iz Petrovine i Brebrovca (u novije vrijeme iz Rastoka) – lončarskih centara na južnom rubu Žumberka prema Jastrebarskom, ali bilo ih je također iz okolice Metlike i Kočevja u Sloveniji. Lonci su se mijenjali za živežne namirnice: najčešće za žito ili krumpir. Ovisno od vrste žita i veličine lonca, posudu je trebalo jednom ili više puta napuniti žitom da bi se namirila pogodena vrijednost. Tako su se prodavali *kiseljaki* (lonci za kiseljenje mlijeka), *pekve* (široke, plitke posude – koji put sa tri nožice i ručkom, za pečenje mesa ili *povitica*), *kuglovnjaki* (duboki, rebrasti kalupi za pečenje kolača), obični *lonci* za kuhanje na peći, *žbanje* (veliki lonci za čuvanje masti), *kotlovi za paljenje rakije*, *ždele* (zdjele), *krugle* (trbušaste posude uska grla za nošenje vode u polje), *požunci* (vrčevi za vino).

Zemljano se posuđe upotrebljavalo do polovine 20. stoljeća, a tada ga polako zamjenjuje metalno. Dok su nekoć svi jeli drvenim žlicama iz jedne zdjele, počinju se javljati tanjuri (*tanijeri*), pa djeca jedu iz *plenatih tanijera*, a odrasli iz porculanskih. Vino se, međutim, pilo iz jedne čaše. Jelo se kuhalo u metalnim loncima, a u *tiganjima* s dugom ručkom peklo se meso.

Danas se po kućama jedva može vidjeti poneki primjerak zemljanog posuđa. Kuha se u metalnim emajliranim loncima, a jede se iz porculanskih tanjura, iako se neka jela i sada na stol donose u jednoj zdjeli, iz koje svi grabe vilicama. Vino stoji na stolu u vrču, no sada uglavnom svatko ima svoju čašu.

Ostali kuhinjski pribor bio je većinom drveni: na drvenom tanjuru rezalo se meso; orasi i koštice (*špice*, *žgarice*) od buča tukli su se drvenim *stupicama* ili drvenim, odnosno željeznim *možarima*, kruh se mijesio u *načvama* – posebnom koritu, ili u *mentrug*i (kombinaciji načvi i stola); tijesto za kolače razvijalo se *sukaljicom* (ona je i danas u upotrebi), a maslac se tukao u *stapu* ili *stapici* od drvenih dužica. Iako neke žene i sada mijese kruh u načvama ili mentrug, danas su za taj posao obično u upotrebi metalne ili plastične zdjele (*vangle*). Pribor za pečenje kruha upotrebljava se i danas: košarice pletene od ražene slame (*peharci*, *pejarci*) za dizanje krušnoga ti-

jesta, metalne *rašlje* odnosno *rogulje* na dugom drvenom dršku, za stavljanje lonaca u peć, drvena polukružna *grebljica*, *krebljica* – za izvlačenje žara iz peći, te plosnata drvena lopata (*lopar*, *loparica*) s dugom drškom – za stavljanje kruha u peć.

priprema hrane

U mnogim žumberačkim kućama u kuhinji (*veži*) i danas postoji krušna *peć* – u njoj domaćica peče kruh i kolače. Prema potrebi, u peći se može kuhati jelo u loncu koji u peć treba gurnuti s pomoću *rašlji*. Takva peć ima otvor, odnosno ložište (koje se zatvara metalnim vratašcima) u *veži*, a nalazi se u sobi koju zagrijava. Izgrađena je od udubljenih lončića – *petnjaka*. Danas svaka kuhinja uz peć ima i štednjak na drva, struju ili *plin na kojemu se obično kuha svaki dan*. Ima i starih zidanih *šporeta* s metalnom pločom na vrhu, koji su se po žumberačkim kućanstvima počeli pojavljivati oko 1935–1940. Vrlo se rijetko još može vidjeti *predpečak* ili *pripećak* – posebni prizidani dio ispred peći, na kojemu se nekoć kuhlalo, odnosno gdje se na toplome držalo jelo zgotovljeno u peći.

voda

Iako su pojedini dijelovi Žumberka – na pr. Radatovići i Stojdraga – dobili vodovod još u prvoj trećini 20. stoljeća (Sošice 1913), u mnogim selima nema ga ni danas, a svi se dobro sjećaju vremena kad se po vodu išlo na *vrelo* ili *studenac* udaljen pol do jednog sata hoda od kuće. Nakon 1950. kućanstva su počela graditi *šternje* u koje se skupljala kišnica s pomoću žljebova što su ih postavljali na kuću ili štalu.

Nošnje vode bio je posao najmlađe snahe ili odraslih djevojaka. Djevojka je nosila vodu u drvenom kablu sa dvije ručice, zvanom *ušačka* ili *uvača*. Ušačka se nosila na glavi, na *podvijači*. Kod kuće voda je stajala u kablu na stoliću u *veži* ili je u zidu pokraj peći bio ugrađen udubak (*okno*) za držanje vode; kabao je pokriven drvenim poklopcem, a pokraj kabla stajao je limeni lončić s ručkom, za grabljenje. Kad bi majka po vodu poslala manju djecu, ona su je nosila u zemljanim *kruglama*, jer je ušačka za njih bila preteška.

Vodom su žeđ utaživala djeca, a i odrasli tijekom svakidašnjih poslova.

mlijeko

U većini kućanstava, gdje su ljudi još pri snazi, drže po nekoliko mliječnih krava. Neke obitelji drže ovce ili koze. Mlijeko sami prerađuju, a prodaju ga i mljekari.

Mlijeko (u ikavskim selima *mliko*) muze se u plehnatu *kablicu* s visokom ručkom. Od njega se pravi sir, koji se uglavnom jede svjež ili se upotrijebi za kolač. Sirutka (*surutka*) se popije ili prelije po žgancima. Pri pravljenju maslaca (*putra*) ostala bi tekućina zvana *metenica*, *meteno mliko* ili *mlačenica*. Njome su se također začinjali žganci. Maslac je zatim u plićoj posudi trebalo prekuhati u *maslo*, koje se dulje i bolje držalo. Talog koji ostaje na dnu posude zove se *cvarog*. I njime su se začinjali žganci. Maslo se upotrebljavalo u priređivanju jela u doba posta ili su ga upotrebljavali ljudi koji

moraju jesti dijetnu hranu. Prodavalo se i u Sloveniju (stanovnici istočnog dijela Žumberka zovu se »maslari« upravo zato što su proizvodili maslo za prodaju).

Kuhano (*vareno*) mlijeko jelo se obično ujutro sa žgancima, miješalo se s kavom, a kiselim bi se mlijekom žganci prelili za večeru. Mlijeko vole kuhati sve dok ne požuti poput bijele kave, a skorup postane smeđ. To je *podgrijano mlijeko*.

kruh

Mnoge žumberačke domaćice kruh peku kod kuće. Kupuju ga samo stare i onemoćale žene ili one koje stanuju blizu trgovine. Ako u obitelji netko putuje na posao u veće lokalno središte, na povratku kući katkad donosi kruh.

Kruh se uglavnom peče jednom na tjedan, obično petkom, u krušnoj peći ili u pećnici štednjaka. Za običan kruh upotrebljava se crno pšenično (*krušno*) brašno pomiješano s kukuruznim, a za blagdane bijelo (*nulerica*). Pšenicu su prije nosili na mljevenje u neku od vodenica (*malina*), kojih je bilo mnogo uz žumberačke rječice. Kad su išli mljeti pšenicu za kruh od crnoga brašna, rekli su da se melje »na crni kamen«, a za bijelo brašno – »na bijeli kamen«. (*Nosim na belac*). Za običan kruh kažu da je »od *proste melje*« (ikavci). Danas vodenice više ne rade jer nemaju za koga mljeti, a preostali Žumberčani pšenicu nose u paromlin, u Krašić ili Samobor. Kukuruz melju kod kuće. Kruh se nekoć mijesio i od heljdina brašna. Ono se miješalo s kukuruznim, ječmenim i pšeničnim za *smjesni* kruh. *Cipov kruh* naziv je za kruh od bijeloga brašna.

Kruh se danas mijesi u načvama ili dubokoj zdjeli. Za *kvas* se nekoć čuvao komadić tijesta odvojen prilikom prethodnoga miješenja kruha; danas se najčešće upotrebljava kupovni svježi kvasac. Kad se tijesto umijesilo, pustilo se dizati, a zatim se podijelilo na hljebove i još se dizalo u slamnim košaricama. Kruh se pekao u dobro ugrijanoj krušnoj peći ili u pećnici štednjaka.

Kruh od crnoga brašna, težine oko 1,5 kg, peče se oko sat i pol, od bijeloga nešto kraće. Kad se hljebovi izvade iz peći, domaćica ih umota u krpu i ostavi pol sata da se polako ohlade; tek se tada kruh smije rezati.

Ako se hljeb kruha prilikom pečenja raspuca, ponegdje kažu da se »*smije na pogaču*« – tj. može se očekivati prinova u obitelji, jer se pogače nose na krstítke. Pod pojmom *pogača* misli se na hljeb kruha, obično od bijeloga brašna, koji je premazan jajetom i ukrašen otiscima čaše ili bockanjem vilicom. Pogače su se pekle, osim za posjet roditelji, i za svadbu. Takav se kruh zvao i »*pogača ukiselo*« (od kvasnoga tijesta), za razliku od »*pogače uprosto*« (samo od brašna, soli i vode) koja se često pekla običnim danom. Vrsta pogače jest i *kolač*: *posni kolač* je pogačica bez kvasa, od kukuruznoga ili pšeničnog brašna, koja se peče na ploči štednjaka; može se raditi i s kvasom. Ti se *kolači* peku običnim danom kad nestane kruha ili ako domaćica nema vremena ispeći ga u krušnoj peći.

dnevni obroci

Žumberčani jedu šest obroka na dan: 1. *predručak*, 2. *ručak*, 3. *predužinak* ili *predobed*, 4. *užina* ili *obed*, 5. *predvečerak* i 6. *večera*.

Ta množina obroka posebno je dolazila do izražaja kod poljskih radova, kada su se unajmljivali težaci ili se pomagalo susjedima, kao što su kopanje vinograda, žetva, berba ili košnja. Tada bi domaćica jelo nosila u polje u velikoj okrugloj košari, ili se obrok ponudio u kući – ako se radilo blizu kuće. No, i običnim se danom, prema mogućnostima, poštivao tradicijski raspored obroka. *Predručak* je obrok koji je bio vezan samo za veće radove. Kada se odlazilo u košnju na planinu, trebalo je krenuti u 2–3 sata noću; koscima bi se zato nosio predručak u 5–6 sati, i to najčešće kruh, šunka, slanina, kobasice, vino ili rakija. *Ručak* (doručak) je bio oko 8 sati. Za obitelj kod kuće to je bio prvi obrok: danas se pije čaj ili bijela kava i jede kruh s margarinom, marmeladom ili paštetom; kuha se i tjestenina (nekada *trenčići* a danas kupovni *makarončići*) kojoj se dodaje zelje ili luk prepečen na masti. Prije su na stolu najčešće bili žganci preliveni kuhanim mlijekom, kiselim zeljem ili juhom od krumpira. I težacima su se nosili žganci, a još češće juha, kuhana kokoš, pečena purica i vino.

Predužinak ili *predobed* bio je oko 10.30–11 sati. Ljeti se nareže šunka ili slanina, uz kruh i vino. Za težake se kuha bolje – peče se povitica od sira ili grebljica. U siromaškoj obitelji čovjek bi pojeo malo posoljenog sira, luka i komad kruha.

U podne je *užina* ili *obed*. Običnim danom za objed je neko varivo – buča s krumpirom, mahune, mrkva s krumpirom, korabica, zelje s mesom, a meso se i peče.

Predvečera je oko 3–4 sata poslije podne. Kod kuće se jede ono što je ostalo od objeda; težacima se na polje nosi kruh, šunka i slanina, sir, luk, rajčice i vino.

Večera nema točne ure; obično se sjeda za stol pošto se nahrani blago, za sumraka. Večera se uvijek kuhala posebno; bila je to prežgana juha, neko varivo (mahune), ili su se ispekla jaja sa slaninom; ljeti se jelo mnogo salate. Za večeru su često bili žganci s kiselim mlijekom.

svakidašnja jela

Velika razlika između svakidašnje i blagdanske hrane koja i danas postoji, bila je još veća u prošlosti.

Danas je tipičan jutarnji obrok mlijeko ili bijela kava s kruhom i margarinom ili marmeladom. Prije su se obvezno kuhali *žganci*; njih su katkad jeli i za večeru. Uobičajeni su bili kukuruzni žganci, ali kuhali su se i krumpirovi, a prije heljдини i proseni. Žgance su s kuhače rezali u zdjelu ili začinjali prema navikama ukućana. U svakidašnjoj prehrani važnu ulogu ima krumpir. Oguljeni krumpir kuhan u slanoj vodi omiljeni je prilog uz mnoga jela, pa se *prigriza* uz kiselo zelje, repu ili koje drugo varivo. Mnogi kažu da ga jedu radije nego kruh. Krumpir je i glavni obrok kad se prelije rastopljenim čvarcima iz masti. Ako se kuhani krumpir zgnječi, prelijeva se grahamom i kiselim zeljem ili varivom od buča začinjanim vrhnjem. Krumpir u ljusci često se u zimsko doba peče u krušnoj peći. Krumpir je, osim toga, bitan sastojak gotovo svih miješanih variva.

Mnogo se jedu i jela od zelja. Kiselo zelje miješa se s grahamom ili ječmenom kašom, a kad se u njemu kuha meso, onda je blagdansko jelo. Ako se kuha bez meša, treba ga začiniti zaprškom od masti, brašna, luka i crvene paprike. Žuta repa (*koraba*) dobro uspijeva u Žumberku, a omiljeno je

zimsko varivo; najčešća je kombinacija korabe s grahom i krumpirom, začinjene zaprškom od masti, brašna, luka i paprike. Varivo od mrkve kuha se na isti način kao koraba. Često se jede varivo od graha, a miješa se i s drugim povrćem ili s ječmenom kašom; u toj kombinaciji obično se kuha i komad suhog mesa.

Ljeti se često kuha varivo od mahuna, začinjeno uobičajenom zaprškom; neke će domaćice u jelo staviti malo koncentrata od rajčice i »vegetu«.

U proljeće i ljeti, kada ima obilje zelene salate, radi se *solata s poljevom*: u tavi se ugrije ulje, doda malo nasjeckane slanine pa prepeče, ulije octa i polije po salati. Maslačak i matovilac također se prelijevaju *poljevom*. Osim toga, pripremaju se i na salatu s krumpirom, a jedu se s tvrdi kuhanim jajima.

Danas jedu i salatu od cvjetače, kao prilog uz meso i krumpir. Kuhanu cvjetaču katkad pomiješaju sa sirom i jajima pa prepeku u pećnici.

Gljive pripremaju na nekoliko načina: prokuhaju ih, prepeku na masti i luku, pa umiješaju nekoliko jaja i još malo peku; takvo jelo poliju po *zgrečanom* krumpiru. Od svježih ili sušenih vrganja pripremaju juhu s krumpirom, zaprškom i bijelim vinom. Golubače najradije jedu pečene na tabli štednjaka.

Jednostavnija jela od mesa, poput *gulaša* ili mesa *na saft*, danas se jedu svaki dan; pritom će se najčešće upotrijebiti svinjetina, ali i divljač. Meso divljači najprije treba preko noći staviti u rasol ili *osovku* (s lukom, češnjakom, vinom ili octom te vodom), a drugi dan meso se prepeče na luku i masti, uz dodatak soli, paprike (i vegete). Od sretine se rade i kobasice; meso se pomiješa s govedinom i svinjetinom. Veprovina se obično kuha s kiselim (ili svježim) zeljem, mrkvom, krumpirom i peršinom i jede kao juha (*župa*).

Neka jela od tijesta kuhaju se i običnim danom. Za doručak se pripremaju *trenčići*, odnosno *sukanci*: umijesi se čvrsto tijesto od brašna i jaja, pa se izmrvi među prstima. Zapržak od masti i brašna zalije se vodom i ukuha tjestenina. *Štrukli na župu* omiljeno su žumberačko jelo za koje se najprije od brašna, soli i vode zamijesi tijesto za savijaču; kao nadjev stavlja se svježi sir s jajima i vrhnjem, tijesto se savije u uži valjak i reže tanjurom, pa zakuha u vodu. U juhu se na kraju dodaje zaprška sa malo luka, peršina i crvene paprike.

Ocvirnjača, ucvarnica, ocvirnica, povitica krumpjerača s ocvirkima jest savijača sa čvarcima. Postoji nekoliko varijanti: može se raditi s tijestom za savijaču ili s kvasnim tijestom za kruh, koje se premaže usitnjenim čvarcima; varijanta iz Plavaca uključuje krumpirovo tijesto. Ovo se jelo i sad često pripravlja.

Potrpača, prga, bazlamača jednostavni je kolač od bijeloga ili kukuruznog brašna u koje se umiješaju mlijeko, jaja, vrhnje i sol, a po želji i malo šećera. Tijesto mora biti rijetko; izlije se u namašćeni lim u tanku sloju, pa ispeče.

posna jela

Mnogi Žumberčani poste svakoga petka, kad ne jedu meso niti jela začinjaju mašću; svu hranu pripremaju na maslu ili ulju. Danas će tu vjersku obvezu svi poštovati barem na Badnjak, Pepelnicu i Veliki petak. Stari su

ljudi znali strogo postiti pa ne bi ništa jeli po tri dana, samo su pili vodu. Post obično uključuje lagani doručak (kavu bez mlijeka i *posni kolač*), a u podne se jede grah na salatu s kiselim zeljem ili krastavcima, kuhani krumpir ili neko posno varivo. Na Badnjak su za večeru bili žganci i *suvo voće* – kompot od sušenih jabuka (*jabučina*), krušaka i šljiva. Nekoć se kupovao bakalar, a danas i druga riba.

blagdani i druge prigode

blagdanska jela

Najjednostavnijim blagdanskim jelom nekoć su se smatrala pečena jaja – *cvrće*. Servirala su se momku kad je došao u proscje, a *cvrće* je dolazilo na stol i na kraju svadbe. *Jurjaši* su od sakupljenih jaja također pekli *cvrće* na zajedničkom slavlju na Jurjevo poslije podne. Danas se jaja peku iznenadnom gostu, ali često se priređuju i običnim danom, kad nema vremena za neko složenije jelo. Nedjeljom se obično kuha *goveđa* ili *živaća župa* s rezancima; njome počinje objed na svaki blagdan ili kad su u kući gosti. Kuhano meso iz juhe jede se obično s umakom od hrena.

Prema prigodama i mogućnostima, nakon juhe na blagdanskome će se stolu naći pečeno meso – svinjski *krmenadli*, pečena kokoš, purica, odojak ili janje. Uz meso dolaze mlinci, krumpir i različite salate; najomiljenija je cikla.

Ipak, najtipičnijim žumberačkim blagdanskim jelom smatra se *kiselo zelje* u kojemu se kuha svježe usoljeno ili dimljeno meso. Za to jelo obično se koriste sintagmom »*zelje-meso*«. Zelje s mesom nekoć je bilo na stolu na svadbi, na Božić i Uskrs. I danas ga veoma rado jedu, a kao prilog poslužuju kuhani krumpir. Zelje u kojemu se kuha meso ne treba posebno začinjati.

Za blagdane se peku i kolači. To su nekoć (a i sada) bile *povitice*. Naziv obuhvaća kolače od beskvasnoga ili kvasnog tijesta, s nadjevom od oraha, sira, rogača, pekmeza ili maka. Katkad se čuje izraz *gibanica*. Najsvečanija je, svakako, *orašnica*, *orašnjica*, *orjevača* odnosno *povitica od oraja*, a kako oraha nije uvijek bilo u izobilju, čuvali su se za Božić. Domaćica će umijesiti tijesto od bijeloga pšeničnog brašna, kvasca, mlijeka, malo soli i šećera, jaja te ulja, pa će ga pustiti da se digne, a za nadjev će pomiješati mljevene orahe sa šećerom i bjelanjcima. Kao aroma dolazi cimet, vanili-šećer ili rum. Za nadjev od sira (za *sirenjaču*) treba usitniti sir i pomiješati ga s jajima, vrhnjem i soli; mljeveni rogači (*ročički*) kupe se u trgovini, preliju vreli mlijekom i pošećere. Pekmez se samo premaže po tijestu. Za Božić i veće blagdane peče se nekoliko povitica s različitim nadjevima. »*Ko se na da više gosti, više pripremi; ko što premože*«, kažu u Mrzлом Polju.

Svečani blagdanski kolač jest *kuglof*. Priprema se od bijeloga pšeničnog brašna, kvasca, jaja, mlijeka, maslaca, soli i šećera, a u nj se dodaju grožđice; tijesto se mora dobro istući u zdjeli te pustiti da se digne. Peče se u rebrastom kalupu *kuglovnjaku*. Pečen se posipa šećerom. Kuglof se priprema za Božić i Uskrs, danas i vikendom za djecu. Nekoć su kuglofi bili glavni svadbeni kolači.

Krafljani ili *krafaljani* prije se nisu često pekli jer za njih treba »*čuda masti*«. Samo su ih »*imenitne kuće*« češće pripremale. U novije vrijeme peku ih običnim danom i vikendom. Rade se od kvasnoga tijesta s jajima, mlijekom, margarinom, soli i šećerom, te sa malo rakije ili ruma. Tijesto se tuče

u zdjeli kuhačom. Pošto je *počinulo*, razvalja se prst debelo i čašom obliku krugovi koji se peku na dosta masti ili ulja. Posipaju se šećerom. Postoji i jednostavnija varijanta ovih kolača: to su *žličnjaki*; od istoga su tijesta kao krafaljani, samo se na mast stavljaju žlicom. Oštrčki i kupčinski kraj poznaje *grebljicu*. Ona se radi od tijesta za kruh, koje treba razvaljati u veličinu ovećeg tanjura pa do polovice namazati nadjevom od sira, jaja, vrhnja, malo soli i nasjeckanoga luka preprženog na masti. Druga polovica tijesta preklopi se preko nadjeva, a krajevi dobro stisnu. Čitava grebljica smije biti najviše 5 cm visoka. Peče se u krušnoj peći na *cigli* kao kruh. Smatra se specijalitetom ovoga kraja, pa se najčešće priprema za goste.

božićnjak, božitnjak, ljetnica

Nekoć je rano izjutra na Badnjak (u 2–3 sata u noći) počinjala izrada posebnoga božićnog kruha – *božićnjaka, božitnjaka* odnosno *ljetnice*. On je morao već »do dana« izaći iz krušne peći. Bio je ukrašen različitim figuricama životinja: krave s teletom, volovima s jarmom i bačvicom vina, svinje s prašćićima, kokoši s pilićima, pa ovcama, magarcem, pticama. Oko kruha stavlja se pletenica, a u sredinu križ ili jabuka od tijesta; na jabuci je stajao pijetao. Ukrasi su se mogli raditi od istoga tijesta kao i kruh, ili od posebna beskvasnog tijesta (*uprosto*) da figurice budu ljepše. Čitav se kruh odozgo još namazao jajetom.

U Reštovu se sjećaju da se nekoć uz božitnjak pekla i *novoljetnica*. Bila je manje ukrašena od božitnjaka – samo je u sredini imala jabuku od tijesta, a okolo utiske čašom; na stolu se našla za *Novo ljeto*. U selu Sopoti na Badnjak pekao se poseban kruh (bez ukraša) koji se čuvao do Nove godine kada se načinjao. U Radatovićima pamte da se prvi kruh koji se iza božićnjaka stavlja u peć nazivao *sestrica*. U selu Sopote zvali su ga *prikuvačić*.

Izrada božićnjaka i danas je vrlo živa tradicija; peče se gotovo u svakoj žumberačkoj obitelji; peku ga i oni što su svoj kraj napustili pa žive u Zagrebu; nekima majke za Božić pošalju božićnjak da ih podsjeća na rodni kraj. Katkad su figurice pojednostavljene, pa se obično oko kruha isplete vijenac, u sredinu se stavi ptičica, a po 3–4 ptičice poredaju okolo. Drugdje se (npr. u Kaštu) i dalje izrađuju figurice raznih domaćih životinja.

badnjak

Pošto je ispekla kruh i ljetnicu, domaćica se ujutro na Badnjak prihvaćala posla oko povitica: za Božić ih je pekla nekoliko vrsta, ponajprije od oraha. U međuvremenu otac bi s tavana donio jabuka, oraha i lješnjaka za djecu, pa bi svi sjeli, odrasli bi popili malo rakije, a djeca su jela voće. U podne su na stolu bili pečeni krumpiri, kuhani grah i cikla. Čitav se dan je lo malo; postilo se »od zvijezde do zvijezde«. Nakon večere obitelj se sprema na polnoćku, a netko ostaje kod kuće da ispeče krvavice koje će se, uz kolače, jesti nakon polnoćke.

božić

Nakon svečanoga doručka koji je uključivao kavu, mlijeko, povitice i meso što je preostalo od ponoćnog jela, obitelj se spremala na božićnu misu, a maika ie ostala kod kuće kuhati obied. Obied se obično sastojao od ko-

košje juhe, kuhane kokoši s hrenom i svježega usoljenog mesa, kuhanoga s kiselim zeljem ili korabom. Kad je treće jelo došlo na stol, u grkokatoličkim obiteljima obavljao se poseban obred »*napijanja Slave Bože*«. Nakon toga nastavili su s jelom; različite povitice narezane na komade stajale su na tanjurima sve vrijeme objeda i svatko si je uzimao po želji. Vino je također bilo na stolu u zemljanom vrču.

Danas se za Božić peče svinjetina, puran ili druga živad koju jedu s mlincima i salatom od cikle. Kuha se sarma. Od kolača – osim raznih pita i sitnih kolačića – svaka će domaćica ispeći poviticu od oraha.

Drugi, odnosno treći dan Božića – *Stipanja, Ščepanja* – slavio se posebno svečano, osobito ako se kućedomaćin zvao Stipan (kod rimokatoličkog pučanstva), odnosno ako je taj dan bila krsna slava obitelji grkokatolika. Za krsnu se slavu pekla prosta povitica, povitica od buča, cijela svinjska glava i svježja svinjetina zavijena u mreću. Spremilo se više hrane nego za Božić.

novo ljeto, tri kralja

Samo se jedna kazivačica (iz Posinka) sjeća da se na *Staro ljeto* pekao poseban kruh – *ljetnica*. To je bio povelik hljeb kruha, ukrašen otiscima čašom, a donosio se na stol na *Novo ljeto*, kad se u podne napijala *Slava boža*. Ljetnica je na stolu stajala do Tri Kralja, pa se rezala kad je župnik blagoslovio kuću; svako je morao pojesti komadić ljetnice i popiti malo crnoga vina; životinjama se nije nosila. U Posinkima se božićnjak naćeo već treći dan Božića – na Stjepanje.

Za objed se na Novu godinu kuha juha i peće svinjsko meso. Dok se neki kazivači sjećaju da se božićnjak opet donosio na stol pa rezao i jeo za doručak na Novo ljeto, većina kazivača tvrdi da je to bilo na Tri Kralja, nakon blagoslova kuće. Svaki je član obitelji morao pojesti komadić božićnjaka, a dio je pojela stoka.

fajšnik, fašenak

Fašenak je dan kada je trebalo obilno jesti pred korizmeni post. Ujutro se jela hladetina (*želadija*) od dimljenih kožica, a u podne kiselo zelje sa suhim mesom; pokraj mesa moralo se kuhati svinjsko uho (Plavci). Peku se *krafljani* (Sošice), *povitica krumpjerača s ocvirkima* (Plavci). U Željeznom na *Fašenak* jede se *kičma* (karmenadli) i kobasice.

Na *Pepelnicu* (kod rimokatolika) odnosno na *Čisti pondiljak* (kod grkokatolika) strogi je post. Jedu grah začinjen uljem (obično na salatu).

vazam

Nakon četrdeset korizmenih dana, u kojima se nekoć nije jelo meso, dolazi Uskrs. Danas se post drži samo na Veliki petak. Na Veliku subotu smije se jesti meso. Na Veliku subotu poslije podne ili na Vazam ujutro (na zornicu), nosi se jelo na *blagoslov, žeganj, žegnjanje, svetenje*. Nekoć se jelo nosilo u velikim okruglim *corpama* na glavi, na ukrašenom *podvijaču*, pokriveno vezenom stolnicom ili ručnikom. Danas se uzimaju manje košare s ručkom ili *cekeri*, a pokriju se izvezenom salvetom ili ljepšom kuhinjskom

krpom. Za tu je priliku domaćica ispekla manji kruh – *libaču* (Kupčina) ili je odrezala komad običnoga kruha. U košaru se stavlja i kuhana šunka, kobasice, desetak oguljenih jaja, poneka pisanica, zatim mladi zeleni luk, sol, hren, vino, rakija i kolači. Od kolača to su najčešće povitica od oraha ili kuglof. Jelo na blagoslov nosi domaćica ili djevojka iz kuće. Nekoć je to u mnogočlanim obiteljima bila obveza najmlađe snahe ili djevojke za udaju, a kako je košara bila teška, snahe iz iste kuće izmjenjivale su se u nošenju ako je do crkve bio dug put. Nakon blagoslova trebalo je žuriti kući, jer se vjerovalo da će ženi koja prva stigne, prvoj sazoriti ječam.

Blagoslovljeno jelo bilo je na stolu za doručak; ujutro se najprije nahranila stoka, svi su se ukućani morali umiti i počešljati pa okupiti oko stola na molitvu. Zatim su od svakoga jela morali pomalo pojesti. Nekoć je svatko dobio i blagoslovljenu pisanicu – *frbanicu*, a morao je okusiti i malo vina s pelinom (Plavci).

Uskrсни objed slijedi pravila blagdanskoga obroka: juha od živadi, pečena kokoš, purica ili samo kuhana šunka. »*Po modi su sad odojci*«, kažu u Željeznom.

porodaj

Trudna (*noseća*) žena nije posebno pazila što će jesti. Nije jela samo trešnje ili šljive koje se drže zajedno – da ne bi rodila blizance. Vjeruje se, osim toga, da se pred njom jelo ne smije skrivati, jer ako ga poželi i pritom se dirne po nekom dijelu tijela, dijete će na tom mjestu imati madež (*pljevu*).

Nakon porođaja mlada majka ostajala je u postelji po mjesec dana, ako je imala koga da je dvori. Danas obično ustane mnogo ranije. Da bi imala mlijeka, mora dobro jesti: znali su joj peći cipov kruh koji je jela uz crno vino. Dok neki kazivači izričito navode da tri tjedna nakon porođaja žena nije smjela piti vino, drugi kažu da je od dana porođaja svaki dan morala popiti bar *kupicu* vina (2 dl), a i do litre ako je mogla. Rodilji su, osim toga, kuhali kokošju *župu* i *župu od gomiljice*: istukla bi se jaja, dodala izmrvljena kamilica, pa sve ispeklo na maslu i na kraju zalilo vodom. Pečena jaja (*cvrće*) s kamilicom ili s *majčinim zeljem* (Liješće) preporučivali su se mladim majkama. Radile su se i *močice*: komadi kruha namočili su se u jaja pa ispekli na maslu. Rodilja tjedan dana mora piti kamilčin čaj. Većinom je jela kuhano meso. Ako se dobro hranila, dulje je imala mlijeka. Dijete se obično krstilo dan-dva nakon rođenja; druge nedjelje (za 14 dana) u kući u kojoj se rodilo dijete, priređivale su se *babinje*. Osim djetetove kume, pozivale su se ženske rođakinje mlade majke. Sve su one, prema svojim mogućnostima, na babinje donijele pune košare hrane (nose se *pogače*), a kuma je trebala donijeti »2 *hljeba kruva*, *barijece vina*, *povitice*, *živu kokoš*, *dvadesetak jaja* i *lončić masla*« (Plavci). Djetetu je darovala odjelce, a »*na kolijevku da novca koliko premore*«.

Dijete je na prsima obično bilo do godine i pol starosti; prvih se mjeseci hranilo samo majčinim mlijekom, a poslije mu se pomalo kuhala kašica i krupica na kravljemu mlijeku.

pir

Kada se u obitelji spremala svadba, hranu i piće trebalo je osigurati mnogo mjeseci unaprijed: zato bi se tovalo više svinia i nasadilo više pilića i purića.

Ako se pravodobno nije spremilo vina, prije svadbe treba ga kupiti. Bio je običaj da kući koja priprema svadbu čitavo selo donosi jaja, maslac i sir kako bi im olakšali izdatke. U pripremanju hrane sudjeluje nekoliko žena, koje su bile vješte kuhanju na svadbama. Njih 3–4 kuhaju i peku kolače od početka svadbenoga tjedna. Prvo se priprema hrana koja može stajati – rezanci, sarma, povitice i kruh. U srijedu i četvrtak kolje se živad, koja se priprema ujutro na dan svadbe. Uobičajeni je redosljed jela na stolu bio ovaj: 1. kokošja ili goveđa juha s rezancima, 2. kuhana kokoš s hrenom, 3. kiselo zelje s mesom (svježim ili dimljenim), odnosno koraba s mesom. Narezane povitice od oraha, sira, pekmeza i rožićaka bile su neprekidno na stolu. Torte se nekoć nisu pekle nego je tipičan svadbeni kolač bio *kuglof*. Po 4–5 kuglofa ispeklo se za svadbu i oni su, svečano ukrašeni šarenim cvijećem od krep-papira, stajali na stolovima u mladenkinjoj kući. Kad je ona odlazila k momku, svadbenici su nosili kuglofe u mladenkin novi dom.

Danas se kuha drukčije: nakon juhe ljeti se servira punjena paprika, a zimi sarma. Potom dolazi pečeno meso (purice, kokoši, teletina i svinjetina) uz mlince, krumpir i razne salate, a u ponoć *pečenka* – cijelo pečeno svinjče ili janje. Osim povitica, koje se peku i danas, pripremaju se mnogi drugi kolači iz raznih kuharica i priručnika, a svadbeni se torta obično naruči u slastičarnici.

karmina

Još se poštuje običaj da se nakon sprovoda u kući umrloga održava *karmin(j)a*. To je obrok na koji se pozove rodbina (pogotovu ona koja je došla izdaleka), prijatelji i grobari. Prije nego dođu pod krov, svi obvezno peru ruke – »inače neće kokoši jaja nesti«. Prije jela moli se Očenaš za pokojnika, a na stolu će se, prema prilikama, naći jednostavnija ponuda (»nareski«, šunka, slanina, kobasice, povitice, vino, konjak i rakija), odnosno klasični blagdanski jelovnik (goveđa juha, govedina s hrenom, pire-krumpir, sarma, pečena živad, vino, kava i kolač). Samo u Ž. Kupčini zabilježeno je da se kolje kokoš ako umre žena, a pijetao – ako umre muškarac. U Plavcima se reklo: »Ako umre gazda kuće, mora se krvariti – mora se zaklati živašće pa makar i zadnjega na dvorištu pobili«.

zimnica

kiselo zelje

Kiselo zelje i repu jednim imenom zovu *kiselina*. Zelje kisele najesen nakon Sesveta; kažu da ga nikako ne treba kiseliti u Dušnom tjednu jer se neće dobro držati. Također, ne valja sjeći glavice zelja na *Usjekovanje* (blagdan Sv. Ivana Glavosjeka), jer će se i tada zelje kvariti. Glavice se otrijebe i očiste pa slažu u bačvu red po red. Nareže se zelja za jednu *uvaču*; s njime se ispune praznine između glavica. Zelje se posoli, pa sve dobro zgazi dok ne pusti vodu. Pokrije se krpom i drvenim poklopcem koji se optereti kamenjem. Za tri tjedna zelje se skiseli, a može se držati cijelo ljetu u podrumu, na jednakoj temperaturi.

kisela repa

Repa se oguli, nariba i stavi u posudu gdje će se kiseliti; dobro se zgazi, posoli, te pritisne drvenim poklopcem i kamenom. Ukiseli se za 14 dana.

ocat

Ocat – *jesih, jesij, oct* rade od divljih jabuka koje usitne i stave u kanister; dodaju i *vješt* od vina da se brže ukiseli. Ocat se pravi i od vina: vino uliju u bocu s *klabukom* (octenom gljivom), pa se ono za tjedan dana ukiseli. Mnoge obitelji više ne rade ocat, već u trgovini kupuju *jesenac*, koji razblaže po volji.

koljina

Klanje svinja obično nazivaju *koljina*, *koljine* odnosno *praščina*. Taj se posao obavlja najesen, prije Božića. Klati se može od Sesveta, ali obično je to tjedan dana pred Božić, kako bi za blagdan bilo dovoljno mesa. Nekoć su pazili da ne kolju »na mjesecčevu mijenu«, jer se vjerovalo da se tada meso kvari.

Za djecu iz *sirotnih* obitelji ovo je bio najljepši dan u godini, jer je bilo obilja mesa. Nekoć su se klale svinje od 170–200 kg, danas od 100–150 kg. Mesar je obično domaći čovjek vičan tom poslu (susjed ili sam domaćin). Kolje se nožem; dlaku su nekoć skidali paljenjem, dok danas svinju *šopaju* – polijevaju je vrelom vodom u koritu i stružu *tuljcima*.

Bio je običaj da se prasici odrežu sise i odnesu natrag u svinjac, s magijskim riječima: »*Koliko sisica, toliko praščića*«.

Pošto se svinja raspori te izvadi ponutrica, počinje rezanje pojedinih komada koji se obično suše: prvo se odsjekla glava, pa se skidala *kičma*, tj. rezala se *slanina* s kičme; zatim su se nekoć vadili cijeli *karmenadli*, a danas se svinja prvo presiječe po polovici. Režu se prednje noge (*pleće*), stražnje noge (*šunke*), *krače* i *papki*; nakon njih dolaze *rebra* pa vratina (*zašiški*).

Od mesnih prerađevina najviše rade *krvavice* i mesnate kobasice. Za *krvavice* se skuhaју pluća, želudac, bubrezi, srce, jezik i kožice; sve se samelje pa izmiješa s kuhanom rižom, ječmenom ili prosenom kašom i krvi; dodaje se i masti. Kao začim uzima se luk, papar, ljuta crvena paprika, sol, kumin i mažurana. *Krvavice* se odmah troše, a danas ih spremaju i u zamrzivač. Nekoć je bio običaj da se peku na Badnjak i jedu nakon polnoćke.

Mesnate kobasice ili *mesnice* rade se od krtoga mesa koje se obično nareže na krupno ili samelje. Dodaje se i dio žilave slanine iza glave. Od začina tu su sol i sok od češnjaka, zatim papar i paprika. Osim toga, na 10 kg mesa treba oko 3 dl vina. *Mesnice* se odmah dime, a jedu se sirove. Da se ne bi presušile, danas ih nakon mjesec dana stavljaju u zamrzivač.

Zatim se priprema meso koje će se sušiti. Ono se prvo mora ohladiti, a tad se *nasalja*: svaki komad mesa prvo se opere u vodi s češnjakom, pa natrlja solju i slaže u duboku posudu. Neki tako poslano meso i gaze (»*ki zelje*«) da se bolje *rasalja*. Po vrhu se doda još soli i – ako treba – vode s češnjakom (neki stavljaju i vino), tako da meso bude pokriveno tekućinom. U rasolu (*osovki* ili *pacu*) stoji 3–4 tjedna. Manji se komadi nakon 3 tjedna vade i stave u dim. Šunke se prije dimljenja pritisnu daskom i kamenjem da se sok ocijedi. Dimi se na tavanu; šunkama treba mjesec dana, a drugim komadima manje (ovisno o veličini).

Nakon posla slijedi obilna večera, kad se peku *krvavice*, kuha se svježe meso u zelju ili repi, obvezno uz svinjski rep i krivu kost od šunke. Na stolu je i vino, a domaćica se svakako pobrinula za poviticu.

Posao na koljini nastavlja se sljedeći dan: ako ima vremena, topi se slanina za mast, narezana na kocke; to su *ocvirki*, *ucvarki* – čvarci koji se obično zaliju mašću i upotrebljavaju kao začim za krumpir i žgance.

Pregrušt (Plavci), *prezvuršt* (Mrzlo Polje) ne prave svi; radi se od kožica, mesa od glave, srca i bubrega. Meso se skuha i samelje, doda sol, ljuta crvena paprika i papar, sve izmiješa i smjesom napuni svinjski želudac, koji potom treba zašiti i kuhati u vreloj vodi, a nakon toga ocijediti pod pritiskom.

Meso iz rasola kuhalo se na Božić u kiselom zelju ili se peklo. Dimljene šunke najčešće su se čvale za kosce; na Uskrs su se jele kobasice. Ostalo dimljeno meso također se kuhalo težacima i koscima. Danas za Vazam obično jedu šunku, ali kobasice su također redoviti prilog uskrzne košare.

piće

kava i čaj

Dok je danas običaj da se svaki dan kuha prva kava (*kafa*), kojoj za jutarnji obrok dodaju mlijeko, stariji ljudi još dobro pamte razdoblje između dva svjetska rata, a i poslije, kad se u *tiganji* pržio ječam ili *ržulja*, pa su se sjemenke samljele u mlincu i od njih kuhala kava. U trgovini bi kupili kutiju *cukorije* (cikorije) i miješali je s prženim ječmom u omjeru pola-pola. Takva se kava pila s mlijekom.

Čaj se pije mnogo rjeđe od kave, a kuha se najčešće nekome tko se ne osjeća dobro; obično je to čaj od lipe, kamilice ili šipka.

vino

Većina žumberačkih kućanstava ima veći ili manji vinograd. Oni su često od kuće udaljeni i desetak kilometara, jer se nalaze u vinorodnim krajevima s blagim brežuljcima. Mnogi u vinogradu imaju klijet (*is* ili *zidanicu*), gdje obavljaju sav posao oko prerade grožđa. Ondje također čuvaju vino; po nj odlaze povremeno, osobito uoči većih blagdana. Drugi grožđe preporučuju kod kuće, a bačve s vinom čuvaju u podrumu (*zidanici*) kuće u kojoj žive.

Vinograd nazivaju *trsje* ili *tršće*. *Berba* se obavlja između 20. rujna i 1. listopada. U berbu se išlo volovima i kolima na kojima su se vozile bačve i drugi pribor. Danas se voze traktorom. Susjedi i rođaci pomažu jedni drugima. Domaćini nose hranu za berače – počaste ih šunkom koja se čuva upravo za tu prigodu ili kupe salamu. Nosi se i rakija, jer beračima zna naškoditi grožđe ako ga uz branje previše pojedju. Ako je susjed ranije pobrao, u njega posude reskoga *mušta*. Piju i vino – ako ga je ostalo – ili pivo. Ima tu i povitica od sira, čvaraka ili oraha. Kako koji berač napuni posudu grožđem, nosi je do *brende* i isipa u nju. Grožđe se *moždi* u brendi s pomoću rašljastoga štapa. Napunjenu brendu dva jača čovjeka iskrenu u bačvu (*lajt*), pa kad je puna, *brendar* je zatvori (*udari se tapun*), 2–3 *muškaća* povaljaju *lajt* na *legnare* i polegnu ga u kola, a skidaju drugi. Kad je puna i druga bačva, ona se također stavlja na kola i dobro učvrsti jer je put do kuće obično loš i strm. Kod kuće se *mušt* ili *vinska juha* prebacuje u veliki *badanj* u podrumu. Grožđe stoji u badnju 2–3 dana, a zatim se *preši*. Mušt se stavlja u čistu bačvu i odmah se pije – najbolji je kad je kiselkast. Do Martinja zove se mušt, a nakon Martinja vino.

Tko je imao više vina (od 6–15 hektari), pretakao ga je jednom ili dvaput. To se radilo na proljeće, u ožujku ili travnju, kad je miran, sunčan dan.

Vino se pije prema prilikama; gdje ga ima dovoljno, stoji na stolu svaki dan. O skromnim prilikama nakon Drugoga svjetskog rata, u Reštovu pričaju: »*Dosta puta se skuvalo cijelije krumpijera – i čebule i litra vina – svako popije po čašu – i kud ćeš bolje užine.*«

Vino je uvijek na stolu na blagdan i kada dođu gosti. Nekoć se manje pilo kod kuće, da bi ga bilo za kosce i težake. Malo se vina davalo i djeci.

rakija

Rakija se najčešće peče od šljiva (*šljivovica*), krušaka (*kruškovica*) i od tropa od grožđa (*tropovica*). Od jabuka je ne peku jer je slaba. Najviše vole šljivovicu.

Voće poberu i zatvore u posude, gdje stoji dok ne otkipi (oko 3 tjedna). Nakon toga prebaci se u *rakijašni kota* koji ima poklopac (*kapu*) s cijevima. Kotlovi su nekoć bili zemljani, a danas su od bakra. Vatra pod kotlom regulira se prema potrebi; treba mijenjati vodu u bačvi kroz koju prolaze cijevi, jer se ugrije. Od jednoga kotla od 100 l šljiva dobije se 10 l rakije; kod krušaka se dobiva manje. Slabije rakije – *plaviše* – obično puste 3–4 l (dok hoće gorjeti).

Rakija se pije ujutro; posebno je vole uz svježije šljive ili oguljenu jabuku.

Težacima su se za predručak i predvečerak nosile šljive, rakija i kruh. Kad je post (npr. Veliki petak ili Badnjak), dan počinje čašicom rakije. Nude je i gostima.

zaključak

Iako o Žumberku postoji opsežna literatura, u kojoj su spomenute, pa i obrađene neke etnografske teme, o prehrani žumberačkoga stanovništva nema cjelovitog prikaza. Tek u nekim dijelovima relativno opširnih opisa božićnih, uskrasnih i svadbenih običaja, možemo naći podatke o obrednim jelima i vrstama kruha (osobito o božićnom kruhu – božićnjaku, njegovoj pripremi i postupcima s njim). O svakidašnjim žumberačkim jelima i prehrambenim navikama vrlo je malo podataka. Milko Popović u članku o žumberačkom dijalektu (1938) spominje hranu opisujući karakterne osobine Žumberčana, pa kaže: »... *U hrani oni neće da se prikraćuju, ali, s druge strane, čovjek ne treba da se navikava na užitke, jer se sa užitkom stvara slabost na ugodu, a takve u životu neće biti, pa čovjek treba da se navikava na tim manje potrebe. S ovim u vezi u Žumberku se kod priređivanja jela uopće ne upotrebljavaju biljke koje podražuju žlijezde na jači rad, te se one na njivama i ne goje... Osobito je značajan njihov običaj mnogoga nuđenja, to jest: u Žumberku se mnogo nudi hranom i ljudi su osobito zadovoljni, ako gost sa zadovoljstvom i pripravnošću ponuđeno prihvati – ali, s druge strane, s tim je u vezi i običaj mnogoga nećkanja.*«

Uspoređujući navode iz literature s današnjim prilikama u prehrani, možemo zaključiti da se nisu uvelike promijenile. Glavna jela žumberačkoga stanovništva i sada su jednostavna, samo što se danas jede više mesa i mesnih prerađevina nego na početku 20. stoljeća. Na pitanje koja jela sami smatraju tipičnima za Žumberak, svi se slažu da su to kiselo zelje s mesom, krumpir, repa, koraba i grah. Od kolača na prvom je mjestu povitica od oraha, pa zatim ostale povitice (pogotovu ona sa čvarcima). Ponosni su i

na svoje vino, slaninu i kobasice. Do danas su sačuvali običaj pečenja božićnjaka, koji poštuju i kad napuste svoj zavičaj. Zadržali su i afinitet prema mliječnim jelima te nekim arhaičnim žitaricama i povrću.

Mnoga žumberačka jela znatno su stara: u prvom redu kaše (ječmena i prosena), mliječna jela te jela od zelja i repe. Spomenuta hrana, kao i pečenje raznih gibanica i povitica, smatra se praslavenskom tradicijom. Pečenje posebnoga božićnog kruha poznato je i kod drugih slavenskih naroda, pa bi i ono moglo potjecati iz praslavenske starine. S druge strane, neke namirnice udomaćile su se u Žumberku tijekom stoljeća: ponajprije kukuruz, koji potječe iz Srednje Amerike, a u našim se krajevima pojavio potkraj 17. i na početku 18. stoljeća; zatim krumpir, porijeklom iz Južne Amerike, koji se u sjevernoj Hrvatskoj počeo saditi u 18. i 19. stoljeću. Kukuruz je potisnuo starije žitarice – pogotovu proso, raž i zob, dok je krumpir (djelom) zamijenio i krušarice i povrtne kulture. Iako odavna poznata, pšenica se kao krušarica u nas počela više gajiti tek u 18. stoljeću. Domovina buče (kao i rajčice i paprike) također je Amerika. Heljda je u naše krajeve došla mnogo ranije – u Europi je poznata od srednjeg vijeka. Uzgoj ovaca, svinja i goveda bio je poznat u doba slavenske zajednice. S izuzetkom purana (iz Amerike), sva je ostala perad također odavna poznata u Europi. Transkavkazija se smatra domovinom vinove loze, odakle se vinogradarstvo preko Grčke, potkraj stare ere, proširilo u Dalmaciju, dok su ga Rimljani širili po kontinentalnoj Europi u prvim stoljećima nove ere. Svi ovi elementi, od najstarijih pa do onih koji su stizali u novije vrijeme, dio su tradicijske prehrane Žumberka.

literatura

- Vlastite terenske zabilješke s istraživanja Žumberka u 1995. i 1996. godini.
- O **žumberačkim običajima**. Arhiv za povjestnicu jugoslavensku, Zagreb, 1863.
- Kovačević, D.: **Svatovski običaji**. Spomenica – kalendar grkokatolika Križevačke biskupije za 1932.
- Kovačević, D.: **Svatovski običaji** (nastavak). Spomenica, Zagreb, 1933.
- Popović, M.: **Žumberački dijalekt**. Zagreb 1938.
- Predović, M.: **Žumberački narodni običaji**. Žumberački kalendar za 1965. Zagreb.
- Badovinac, Z.: **Žumberak – turističko predgrađe grada Zagreba**. Žumberački kalendar za 1965. Zagreb.
- Pavković, I.: **Neka staro ostane uspomena slatka**. Zagreb 1975.
- Pavković, I.: **Žumberački običaji**. Zagreb 1976.
- Muraj, A.: **Običaji oko sklapanja braka u Žumberku**. Etnološki prilozi, Zagreb 1978.
- Muraj, A.: **Živim znači stanujem**. Zagreb 1989.
- Kašpar, L.: **Žlicom po karlovačkom kraju**. katalog izložbe, Karlovac 1988.
- Šoštarčić, D.: **Povijesno porijeklo osnovnih prehrambenih komponenata**. Savjetovanje o regionalnim jelima, Porč 1977.

Mirjana Randić Barlek

Žumberak: Traditional Outlines for Nutrition

Summary

Žumberak is a very interesting region for ethnographic research. Situated on the meeting place of the eastern-Alpine, Dinaric and Pannonian cultural regions, it includes elements of all the three regions to a greater or lesser degree. Research into nutrition shows basic Dinaric and Pannonian components (food based on cereals and milk, with relatively little meat), but also connections with the Slovenian and German cuisine - in the choice of some foodstuffs (buckwheat, marrow) and names (*župa, jesih, ocvirki, korenje*). The three cultural regions are linked through the raising of sheep and goats, cows and horses.

The Žumberak population always depended on plants that could grow in a mountain climate with long winters, a lot of snow and short summers. Raising cattle also depended on the climate. This region of outstanding natural beauty has very bad communications with nearby larger towns and it is difficult to buy food, so people tried to grow their own. Many of them still go to shops (there are only four shops in Žumberak today) only to buy sugar, salt, oil, vinegar and coffee. Most housewives, especially in villages that are far away from shops, still bake their own bread, many have old fashioned bread ovens. Keeping cows ensures dairy products, and pigs and poultry give meat. The rest they grow on fields and in vegetable gardens. They also have vineyards, and wine plays a very important role in nutrition.

There is almost no difference in the nutrition of the Greek Catholic and Roman Catholic population of Žumberak, except in names that are part of the *ikavian* (*štokavian* and former *čakavian*), or the (*i*)*jekavian* (*štokavian*) dialects. The Greek Catholics adhere somewhat more strongly to the tradition of baking special Christmas bread (*božinjak, ljetnica*), which is still very much alive among all the inhabitants of Žumberak, and they also have the custom of toasting the *Slava božja* (Glory of God). ●

Le Žumberak – les cadres traditionnels de l'alimentation des habitants

Résumé

Le Žumberak est un ensemble très intéressant pour les recherches ethnographiques. Etant donné qu'il est situé à la frontière de l'aire culturelle de trois régions: Alpes orientales, dinarique, pannonienne, les éléments de toutes ces trois régions s'y trouvent, plus ou moins. Ainsi, lors des recherches sur l'alimentation, nous pouvons voir la composante essentielle, partielle, des régions dinarique et pannonienne (nourriture à base de céréales et de lait, avec relativement peu de viande), mais on sent aussi un lien avec la cuisine slovène et allemande – dans le choix de certains produits alimentaires (houblon, courges) et dans les noms (*župa, jesih, ocvirki, korenje*). L'élevage – du petit bétail (ovins et caprins) au gros bétail (bovins et chevaux) – crée un lien entre ces trois régions culturelles.

Depuis toujours, la nourriture des habitants du Žumberak a dépendu des végétaux qui pouvaient y pousser dans les conditions de ce climat de montagne, aux hivers longs et avec beaucoup de neige et aux étés courts. L'élevage du bétail dépendait aussi des conditions climatiques. Cette région aux beautés naturelles exceptionnelles ayant de très mauvais moyens de communication avec les localités voisines de quelque importance, il était plus difficile de se procurer des produits alimentaires et les habitants s'efforçaient de les assurer sur leurs exploitations agricoles. Et même à présent, beaucoup d'entre eux ne vont dans les magasins (il n'y en a aujourd'hui que quatre au Žumberak) que pour acheter le sucre, le sel, l'huile, le vinaigre et le café. Dans la plupart des ménages, surtout dans les villages loin des commerces, on fait encore le pain à la maison, et beaucoup ont pour cela des fours à pain anciens. L'élevage des vaches assure aux habitants les produits laitiers, celui des porcs et des volailles, la viande pour leur alimentation. Le reste provient de la culture des végétaux dans les champs et les jardins. Il y a aussi des vignobles, et le vin a un rôle important dans l'alimentation.

Il n'y a presque pas de différences dans l'alimentation de la population appartenant à l'église grecque catholique et celle des habitants de religion catholique romaine, au Žumberak, excepté

dans les noms qui font partie du dialecte ikavien (chtokavien et tchakavien ancien), c' est-à-dire du dialecte iékavien (chtokavien). Chez les habitants appartenant à l' église grecque catholique est un peu plus fortement maintenue la tradition de préparer un pain de Noël spécial (*božitnjak*, *ljetnica*), laquelle est toujours très vivace parmi tous les habitants du Žumberak, et il y a aussi la coutume particulière: *napijanje Slave božje*. ●