

MUZEJSKI VJESNIK

GLASILO MUZEJSKOG DRUŠTVA SJEVEROZAPADNE HRVATSKE

(Bjelovar, Čakovec, Čazma, Grabrovnica, Kalinovac, Koprivnica, Križevci, Kumrovec, Kutina, Sesvete, Trakošćan, Varaždin, Varaždinske Toplice, Veliki Tabor, Virje i Zelina)

TEHNIČKO UREDNIŠTVO

Stručni kolegij Gradskog muzeja Bjelovar

Glavni i odgovorni urednik: Goran Jakovljević

Tehnički urednik: Željko Vukčević

Uređivački kolegij: Goran Jakovljević (Bjelovar), Miroslav Klemm (Varaždin), Smiljka Marčec (Čakovec), Rastko Pražić (Kutina) i Antun Stišćak (Koprivnica)

Muzejski vjesnik izlazi jedanput godišnje. Rukopise ne honoriramo i ne vraćamo. Za sadržaj i lekturu tekstova odgovaraju autori.

Glasilu solidarno financiraju muzeji sjeverozapadne Hrvatske.

Nakladnik: Gradski muzej Bjelovar

Za nakladnika: Božidar Gerić

Tisak: COLORPRINT Bjelovar

Broj 13 - ožujak 1990.

God. XIII.

Naklada: 900 komada

Naslovna stranica: Keltski novac iz Ribnjačke kraj Bjelovara, 1. st. pr.n.e.

A-990/92

the products of hand making by a small knife. Their characteristic shape consists of two identical parts, two legs tied together by the metal axle. The most usually their heads are rounded and legs are straight or lightly rounded, too. Some of them are decorated with thicker parts and curved ornaments.

The time of their production is placed at the end of the 19th century or at the beginning of the 20th century. They originate from village Koprivnički Bregi near town Koprivnica.

Translated by: Venija Bobnjarić

Nada MATIJAŠKO, Muzej prehrane "Podravka" Koprivnica

Kruh i pecivo - eksponati u Muzeju prehrane

Koncepcija muzejske postave Muzeja prehrane "Podravka" obuhvaća i prezentiranje prehrambenih eksponata koji svojim neposrednim trodimenzionalnim prisustvom predočavaju vrste i oblike namirnica. U posebnoj vitrini izloženi su primjerci kruha i peciva, pisanice izrađene starim tehnikama i motivima ukrašavanja te skupina "prga". Ovaj put želimo skrenuti pažnju na eksponate od tijesta.

Mjesec dana prije otvaranja Muzeja prehrane, dakle, u listopadu 1982., etnolog Smiljana Petr - Marčec obišla je više sela u koprivničkoj okolici radi suradnje sa osobama koje znaju izraditi, za njihovo selo ili kraj, karakteristične oblike kruha i peciva, ili znaju šarati pisanice. Ostvarena je suradnja s Aktivom žena iz Molvi, Julkom Begić iz Kopr. Bregi, obitelji Paurović iz Velikog Poganca, Katom Brcković iz Globočeca i Valentom Županićem iz Štaglina. Svi preuzeti predmeti bili su darovani Muzeju.¹

Žene iz Molvi ispekle su uskršnju pletenicu, kruh i kugluf te pripremile dvanaest prga i pet pisanica.

Uskršnja pletenica i kruh osuli su se nakon nekoliko mjeseci, a kugluf² je popljesnivio. Primjerci nisu bili konzervirani. O izgledu kruha nemamo podataka, a na oblik uskršnje pletenice upućuje nas negativ i fotografija prstenaste pletenice domaće izrade.³

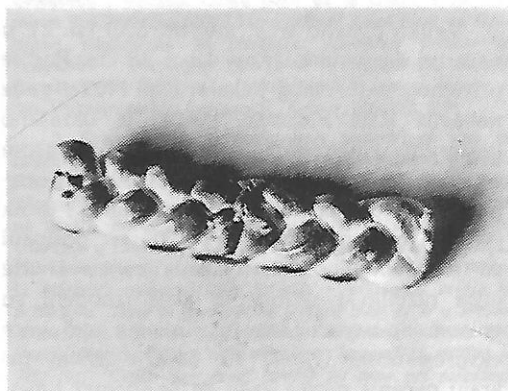
Pisanice iz Molvi izrađene su u tehnici šaranja voskom i crno su obojene. Veoma naliječe crtežima pisanica iz Etnografskog muzeja u Zagrebu, prikazanih uz članak M. Gušić "Podravske pisanice".⁴ Kao i prije pedesetak godina, pisanice na sebi nose "crtež u obliku cvijeta, tulipana, klinčeca ili drugog kakvog cvijeta"⁵ (npr. đurdice, kao što je na jednoj

pisanici iz Muzeja prehrane). Do danas su u postavi ostale četiri pisanice iz Molvi.

Žene Aktiva izradile su i dvanaest stožastih prga visine 7 cm od kojih je do danas sačuvano osam.

Julka Begić dala je za Muzej pet pisanica obojenih smeđom bojom od lukovih ljusaka i ornamentiranih umatanjem u lišće. U postavi su ostale tri bregovske pisanice.

Obitelj Paurović izradila je kruh za svečane prilike, uskršnju pletenicu i omanje pleteno srce. Blagdanski kruh okruglog oblika ukrašen je pletenicama i mašnicama od tijesta.⁶ Jedna pletenica obavlja bočnu površinu kruha, a druga uska pletenica postavljena je na sredinu gornje plohe kruha. U samom centru i na svim četirima stranama prostora, između dviju koncentričnih pletenica, stavljena je po jedna mašnica. Kruh je bio u postavi oko dvije godine. Nije bio konzerviran radi ispitivanja trajnosti neprepariranog kruha. Negativ 35 mm

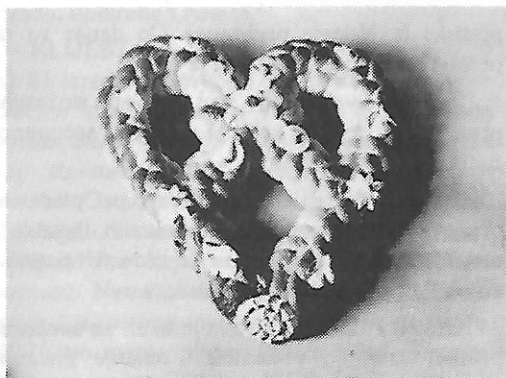


Sl. 1. Uskršnja pletenica, Veliki Poganac, izrađena u seoskom domaćinstvu.

poslana redakciji Podravskog zbornika i objavljena uz članak S. Petr - Marčec.⁷

Uskršnja pletenica,⁸ inv. br. 831 (sl. 1), pletena je od tri traka tijesta. Dimenzije su joj 36 x 7 x 4 cm. Na sredini je stavljen ukras cvijeta sa četiri latice, a na krajevima "pupoljci". Još uvijek je u postavi.

Omanje pleteno srce,⁹ inv. br. 832, na najdužim mjestima mjeri 17 x 16 cm. Ukrašeno je četverolatičnim cvijetom i s tri jednostavne mašnice. Također je u postavi.



Sl. 2. Pleteno srce, Ludbreg, pekarski proizvod.

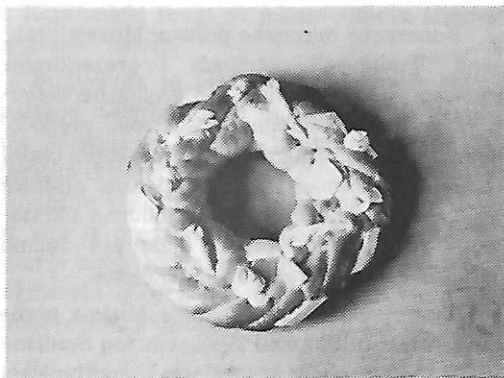
Kruh i peciva, ispečeni u obitelji Paurović, svjedoče o vještini domaćih žena u oblikovanju tijesta. Sva tri komada nose isti tip diskretnih ukrasa pečenih zajedno sa cijelom masom. Premda su nešto grublje izvedbe, osobito malo srce, ovi predmeti imaju vrijednost kao proizvodi seoskog domaćinstva. Svi ostali eksponati od tijesta su pekarski proizvodi.

Veliko pleteno srce, inv. br. 833 (sl. 2), u najširim dijelovima iznosi 43 x 38 cm. Rad je privatnog ludbreškog pekara, a za Muzej ga je nabavila Kata Brcković. Pecivo je ukrašeno tjestenim cvjetovima, pticama i ukrasom nazubljenih koncentričnih krugova. Veliki centralni cvijet ima skladno izvedene latice i tučak posipan makom. I neki drugi ukrasi posipani su makom. Dva osmerolatična cvijeta i više ptica razvitih i skupljenih krila izbodeni su vilicom ili iscrtani kratkim linijama radi veće ekspresivnosti. Ukrasi su dodati sasvim pri kraju pečenja peciva, tako da se svojom svijetlom bojom dobro ističu na žuto-smeđoj podlozi

srednje pečenog tijesta. Srce je u postavi.

U privatnoj pekari Ž. Čižmešije u Koprivnici ispečena su tri obredna peciva (u postavi) i kukuruzni kruh koji se ubrzo raspao. Peciva i kruh oblikovao je, danas nažalost pokojni, Valent Županić iz Štaglina.¹⁰

Veliko srce, inv. br. 828, na najširim mjestima mjeri 38 x 44 cm. Visina mu je 4 cm. U centru srca smještena je velika rastvorena ruža i četiri romboidna lista. Latice su prema rubovima prošarane crticama, a listovi oivičeni



Sl. 3. "Vrtanj", Koprivnica, pekarski proizvod.

oštrim linijama i izbodeni vilicom kako bi se naglasile žile lista. Bočni dijelovi srca ukrašeni su listićima, graničicama, pticama sa naročito svinutim krilima i zečevima te sa dvostrukim spiralama. Najuži kraj srca krase velika zavojnica.¹¹

Jednako izvedeni ukrasi nalaze se i na duguljastoj uskršnjoj pletenici, inv. br. 829, dimenzija 40 x 12 x 6 cm. Ruža zauzima središnji dio pletenice, a lijevo i desno od nje poslagnani su već nabrojani oblici ukrasa. Na svakom kraju pletenice, koso nadolje, nalazi se spirala.

Treće obredno pecivo jeste prstenasta pletenica, inv. br. 830 (sl. 3). Vanjski promjer pletenice iznosi 27 cm, a unutarnji 12. cm. I ovaj primjerak karakterizira vješto pletenje tijesta i precizna izrada ukrasa.

Nabrojenome treba dodati još i "pogaču", inv. br. 834, koju su u svibnju 1985. Muzeju poklonili predstavnici Dobrovoljnog vatrogasnog društva iz Zeline. Pogača je ispečena u

privatnoj pekari J. Kralja u Zelini. Promjer joj je 34 cm, a visina 9 cm. Zupčasti vodoravni vijenac od tijesta obavija rub pogače, a gornja ploha gotovo je prekrivena raznolikim bijelim ukrasima. U središtu kruga usađena je poluotvorena ruža, a oko nje nalaze se četiri komada tijesta, polumjesečasto savijena tako da čine lik svastike. Kraci svastike slijede jedan drugoga na jednakim razmacima. Između svaka dva kraka oblikovana je velika mašna čija dva "slobodna" kraja sežu sve do ruba pogače gdje se spajaju sa širokim zupčastim ovijencem. Tako je pogača podijeljena na četiri dijela. U svakom odjeljku, između dviju mašni, postavljena je ptica sa dugim i širokim, mrežasto iscertanim repom, u sredini je ukras u obliku zvončića i ruže-pupoljka, a s desne strane čučić zec. Ovakvu pogaču daruju kumovi prigodom "krstitki" njihovog kumčeta.

Nakon upoznavanja sa svim izlošcima kruha i peciva koji su u zadnjih sedam godina bili ili još uvijek jesu u postavi Muzeja prehrane, treba nešto više reći o njihovoj zaštiti i dokumentaciji.

Po dolasku u Muzej 1982., jedan dio primljenog materijala konzerviran je parafinom. Svi konzervirani primjerci i danas se mogu vidjeti u neizmjenjenom stanju. Drugi dio materijala nije konzerviran i on se raspao u vremenskom periodu do dvadesetak mjeseci. Doista je šteta što su neki oblici koji su nastali u seoskim domaćinstvima, napose blagdanski kruh iz Velikog Poganca i uskršnja pletenica iz Molvi, pušteni da propadnu. Treba, međutim, imati na umu da je postupak konzerviranja kruha i peciva u vrijeme otvaranja Muzeja - čisti eksperiment.¹² O ishodu postupka moglo se samo nagađati. Bilo je potrebno promatranje stanja i konzerviranih i nekonzerviranih primjeraka. Osim toga, nije se pokušavalo konzervirati tijesto koje sadrži masnoću pa je iz tog razloga propao "kugluf" iz Molvi.

Izloženi oblici kruha i peciva umiješeni su od pšeničnog brašna. Ne sadrže nikakve specijalne sastojke zbog kojih bi se svrstavali u modele za potrebe izlaganja u muzejima, nego su izrađeni od materijala pogodnog za konzumiranje, koji se, već oblikovan, konzervira. Za sada se ne osipaju, ne pokazuju plijesan niti

mijenjaju boju. Djeluju vrlo dobro. Zelinska pogača (jedina konzervirana 1985.) ima nešto tamniju boju, a ukrasi sjaj kakav bi ubuduće valjalo izbjegavati. No, uzrok tih nedostataka najvjerojatnije jeste kvaliteta materijala od kojih su kruh i ukrasi izrađeni.

Muzej prehrane će ovu zbirku i nadalje proširivati, kako svečanim kruhovima, relativno trajnim kolačima, pecivom, pišanicama, tako i drugim, etnološki jednako vrijednim, vrstama i oblicima hrane iz svakodnevnog života.

Dosadašnje iskustvo opravdava nadu da će se predmeti od tijesta održati u dobrom stanju barem pet do sedam, a vjerojatno i više godina. S tim u vezi, smatramo da takve predmete valja inventirati. Sredeni podaci o njima - inventarne kartice, negativni, fotografije i sva druga muzejska dokumentacija, neophodna je u radu s predmetima u vremenu dok oni postoje, a kad predmeti propadnu, bit će vrijedno svjedočanstvo o kulturi prehrane kakva danas nestaje. Također, sve promjene na eksponatima treba detaljno dokumentirati jer, samo će se tako jednog dana moći sabrati iskustva i izreći zaključci o zaštiti i postupanju sa prehrambenim eksponatima ove vrste.

Bilješke:

1. U Muzeju postoji šturi zapis iz 1982. o nabavci kruha i peciva, bez detaljnijeg opisa. Godine 1989. pristupilo se detaljnom opisu tih eksponata, provjeri i proširenju podataka o njima i inventiranju.

2. Na njegov izgled navodi nas negativ 35 mm. Inače, kugluf, kuglof, konglufenka peče se kao blagdanski kolač po mnogim mjestima u Podravini. Prema vlastitim terenskim istraživanjima (u proljeće i ljeto 1989.) znamo da je to "časni kolač" za Božić u Kalinovcu, Gornjoj Velikoj i Novigradu. U Đelekovcu i Velikom Otoku peku ga za Uskrs, a na više mjesta ima značajnu ulogu kao svadbeni kolač (stoji na stolu ispred mladenaca). Iz literature izdvojamo podatke o "kuglovu" - uskršnjem kolaču u Remetincu (M. Rendić Barlek, 390) i "kuglof" - uskršnjem i božićnom kolaču u selu Vukmaniću kod Karlovca (L. Kašpar, 209, 218, 219)

3. Kratke zapise o predmetima komparirali smo sa negativima i fotografijama eksponata sa prve postave. U ovom slučaju možemo pretpostaviti da je prstenasta pletenica sa fotografije nastala u Molvama. Prema vlastitim istraživanjima na terenu, prstenastu pletenicu peku još u Novigradu (za Uskrs), a u Đelekovcu i Velikom Otoku za Uskrs i Božić. U Đelekovcu je zovu cipov kruh ili vrtanj, a u V. Otoku vrtan. U literaturi nalazimo opis vrtanja - uskršnjeg kruha iz Šćitarjeva: "žena bi ga zavinula u krug tako da je u sredini ostala rupa, namazala bi ga jajetom i "napikala" vilicom" (M. Randić Barlek, 390); i opis priprema "vrtana" za svadbu u Prigorju: "Čedan dan predi ispekle su žene pri mladižerji jenu ali dve pogače, saka je bila velika kak rešetki, a pri mladi pekle su žene vrtanje... Kulikugod je bilo diš družine pri

mladižeri, sáki je debil po jen vrtáň, a tak i sáki od mladžiéne famélie, ké n' bilo vu družini. Vrtáňe su odnesli poridiák ali térak pred porúku od mláde k mladžiéri. Vrtáňe nisu mesili od dimáce méle nek od kupuvné - i' šiacuna." (V. Rožić, 47)

4. M. Gušić, 30-31

5. isto, 32

6. Na svim primjercima kruha i peciva ukrasi su izradeni od tijesta.

7. S. Petr-Marčec, 106

8. Duguljastu pletenicu peku za Uskrs još u Novigradu Podravskom i Kalinovcu. Ana Semren iz Kalinovca pekla ju je uvijek učetvoro - od četiri trake tijesta. Duguljastu pletenicu naći ćemo i izvan podravskog regiona. Pa, iako nije izravno vezan za našu temu, ipak ćemo navesti podatak o "kolubama" sa Silbe: *"To su pogače u obliku pletenice, dugačke oko tridesetak centimetara, a sastavljene su iz tri ispletene komada tijesta tako da čine kosu (pletenicu). Na kolubicu se s pomoću tijesta pričvršćivalo kuhano jaje."* (J. Capo, 15). Pekle su se djeci za Uskrs. Pletena peciva s jajetom karakteristična su za Jadran. (Usp. M. Gavazzi, 38)

9. I neke žene u Novigradu pekle su za Uskrs peciva u obliku srca. Kažu, međutim, da su pletena srca seoskih i gradskih pekara bila veća i ljepša. "Digani" kolači u obliku srca, ukrašeni figuricama od tijesta, pekli su se u Staglincu za svatove i stavljali na stol umjesto torti.

10. V. Župančić bio je pekar u SOUR-u "Podravka", a povremeno je radio i kod pekara Čizmešije. Peciva je izveo prema uzorima sa područja sjeverozapadne Hrvatske, uvažavajući forme i ukrase podravske, ali i zagorske tradicije. Naime, i sam je živio u selu koje je nastalo 1924. doseljenjem Zagoraca iz Vrbna i okolice Trakošćana. Prema kazivanju J. Kuhara iz Staglinca, svečane kolače bilo je uobičajeno ukrašavati i životinjskim figuricama (najčešće pticama).

11. Na primjeru dvaju srca iz dviju pekara uočavamo da je koprivnički pekar koristio veći broj raznovolikih oblika za ukrašavanje od ludbreškog. Međutim, dok su na ludbreškom srcu svi ukrasi obli, puni i nekako "topli", koprivničko srce nosi romboidne listove i trokutaste latice "oštrih" bridova. Povlačenje linije ili ucrtavanje točkica ovdje je izvedeno duboko, simetrično, strogo. Spirale su besprijekorne. Nešto manje perfekcionizma pokazuju životinjske figure.

12. Pokušaj zaštite tjestenih eksponata, izvršen od Josipa Večenaja, konzervatora Muzeja prehrane, vrijedan je doprinos traženju uspješnih konzervatorskih postupaka. Treba napomenuti da s ovog specijalnog područja konzerviranja zapravo i nema objavljenih rezultata.

Izvori i literatura:

1. Capo, Jasna. Priljetni ciklus godišnjih običaja na Silbi. Etnološka tribina 4-5, Zagreb 1983, 11-17

2. Gavazzi, Milovan. Godina dana hrvatskih narodnih običaja. Kulturno-prosvjetni sabor Hrvatske, Zagreb 1988.

3. Gušić, Marijana. Podravske pisanice, Zbornik Muzeja grada Koprivnice 2, Koprivnica 1946, 29-32

4. Kašpar, Libuše. Ishrana žitelja sela Vukmanić nekad i danas. Zbornik Gradskog muzeja Karlovac 2, Karlovac 1984, 206-220

5. Petr-Marčec, Smiljana. O radu i razvoju Muzejske zbirke prehrane. Podravski zbornik, Koprivnica 1983, 102-108

6. Randić Barlek, Mirjana. Prehrana u okolici Zagreba. Etnološka istraživanja 3-4, Zagreb 1987, 381-395

7. Rožić, Vatroslav. Prigorje. Narodni život i običaji. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 13, Zagreb 1908, 16-113

8. Zapisi sa vlastitih terenskih istraživanja (proljeće i ljeto 1989.) u selima: Staglinec, Novigrad, Kalinovac, Gornja Velika, Đelekovec i Veliki Otok.

RESUME

L'article donne des informations sur la collection d'objets alimentaires exposés de 1982. au 1989. au Musée de l'alimentation de "Podravka". À côté d'œufs de Pâques colorés et du fromage "prga", une valeur particulière présentent les objets faits avec de la farine et conservés à la paraffine.

Les pains et les petits pains exposés, ayant les formes en général caractéristiques pour la Podravina, étaient faits dans les ménages villageois ou dans les boulangeries de ville.

En première mise du Musée (1982.) les pains et les petits pains suivants étaient exposés: le pain de Pâques en forme de tresse annulaire, le pain et le grand gâteau "kugluf" de Molve; le pain de fête, la tresse de Pâques allongée (ph. 1) et le petit coeur tressé de Veliki Poganac; le grand coeur tressé (ph. 2)-l'oeuvre d'un boulanger privé de Ludbreg et le pain en maïs, la tresse allongée, le grand coeur tressé et la tresse annulaire (ph. 3) - le travail de boulangerie de Koprivnica.

Pendant leur visite en 1985. la Société de pompiers volontaires de Zelina a fait au Musée un cadeau - le tourteau ("pogača"). Selon la tradition le tourteau donnent les parrains à leur filleul à son baptême.

La décoration en pâte sur les pains et les petits pains du pays est simple et faite en forme de fleur, de noeud ou de tresse. La décoration est cuite au même temps que le pain ou le petit pain. Les produits boulangers sont caractérisés par un entrelacement de pâte plus adroit et par une décoration en pâte plus expressive. La décoration en pâte est posée sur le petit pain tout just avant la fin de cuisson. Les boulangers décorent les petits pains avec la pâte en forme de figures d'animeaux, en forme de grandes fleurs, de feuilles, branchettes, spirales. Le tourteau de Zelina est marqué par une décoration en forme de croix gammée.

Dans la mise actuelle du Musée les six objets sont conservés au début de 1982. et un objet en 1985. Les objets non conservés se sont

décomposés dans un temps d'environ vingt mois.

Prijevod na francuski: Vesna Zvonar

Mladen MEDAR, Bjelovar

O jednom folklornom događaju u sjeverozapadnoj Hrvatskoj 1888. godine

Veliki jesenski manevri austrougarske Monarhije održani 13. i 14. rujna 1888. godine u bjelovarsko-križevačkoj županiji na terenima između Bjelovara i Daruvara bili su povod još jednom dolasku cara i kralja Franje Josipa I u Hrvatsku, rezultirajući jednim od najznačajnijih političkih događaja Hrvatske u drugoj polovici 19. stoljeća nazvanim "bjelovarska afera".¹ Tragajući za neobjelodanim gradom koja se odnosi na taj događaj, došao sam i do nekoliko podataka etnografskog karaktera zabilježenih 23. srpnja 1964. godine, koje je dao posljednji bilogorski dudaš (gajdaš) Marko Križan (Klokočevac 1881-Ždralovi 1968).

Događaj o kojemu je riječ u stručnoj literaturi je u dva navrata samo uzgred spomenut² pa ga ovdje donosim u cijelosti. Pošto je Marko Križan tom događaju prisustvovao kao sedmogodišnjak, detalje treba prihvatiti sa rezervom jer su zabilježeni punih sedamdeset šest godina kasnije.³ Ipak, opis donosim zbog toga jer nam je jedina informacija nastupu vjerojatno prve organizirane folklorne grupe ovoga kraja. Takve prigodne folklorne svečanosti bile su u 19. stoljeću uobičajene,⁴ no za razliku od mnogih tadašnjih pomodnih imitacija originalnih narodnih kola⁵ bjelovarska priredba bila je autentična.

I.

Nakon službenog dijela prvog dana boravka u Bjelovaru (12. rujna) Franjo Josip I se s pratnjom⁶ odvezao poslije podne na vojnu streljanu u šumi Bedenik u Novim Plavnicama gdje je u njegovu čast uprava županije priredila pučku svečanost uz sudjelovanje dudaša i folklorne grupe, odjevene u narodnu nošnju Bilogore. Kako je ovo područje pripadalo općini



Posljednji bilogorski dudaš Marko Križan (1881 - 1968)

Foto: Z. Lovrenčević

Gudovac, organizator grupe bio je tadašnji bilježnik gudovačke općine Franjo Kašaj, a rukovodilac svečanosti jedan viši oficir. Uz dudaša Vinka Križana iz Klokočevca⁷ na svečanosti su nastupile djevojke Cilika i Jaga Križan, Milka Konoplić, Soka Kudić, Joka Ognjanović, Sena Tomić i snaše Doka Francetić i Sava Despinić iz Klokočevca, djevojke Anka Pavleković i Marija Majcen te snaše Milanija Adžaga, Jelena Gvozdenčević i Bara