

PRIČE IZ POVIJESTI SREDNJOEUROPSKOGA OSIJEKA

Ervin Heine

tekstove priredio: Bojan Amanović

ZABRANJENA LJUBAV

Pokraj škrabice uz Kameniti križ (danas blizu križanja Vukovarske i Branimirove), vrlo često sam zapazio ljubavne parove kako prevrću džepove i iz njihovih dubina vade sitne novčiće. Pri tome se mogao uočiti pravi ritual: prvo s novčića obrišu sitnu prašinu, a zatim ih, zatvorenih očiju, zajednički ubacuju u škrabicu. Nakon što je novac zazvonio u njenoj unutrašnjosti, iz njihovih međusobnih pogleda nije bilo teško naslutiti kakve im se želje motaju po glavi.

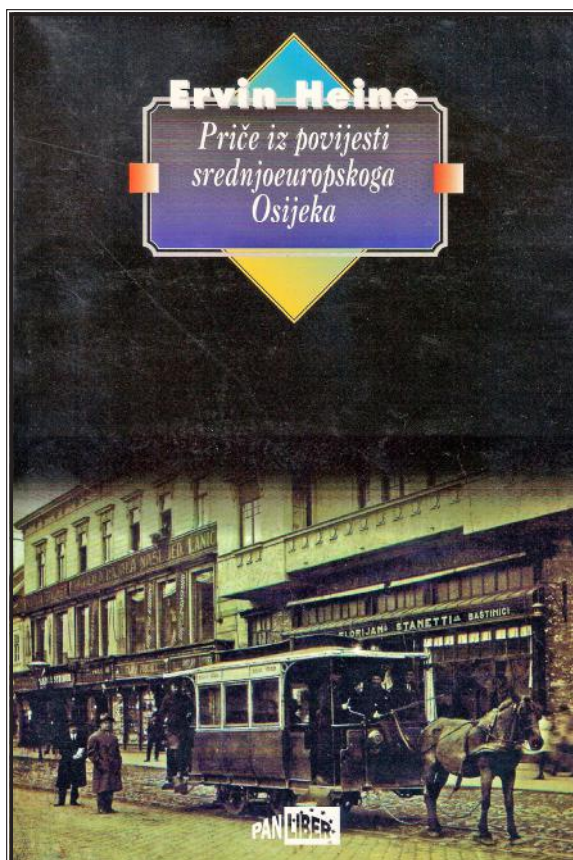
A osječku zaljubljenju mladost vezala je uz Kameniti križ priča koja je prešla u legendu. Početkom 18. stoljeća plamtjela je ljubav između postolareva sina i djevojke iz bogate građanske obitelji. Zabranjena i prije svog začetka, ljubav se održavala na jedino mogući način: pod velom noći, u najskrovitijem dijelu vrta djevojčine kuće u Gornjem gradu. Vraćajući se jedne večeri sa sastanka mladića je presrela vojna patrola koja je, da nesreća bude veća, tragala za nepoznatim kradljivcima koji su provalili u jednu prodavaonicu. Zatečen u njevoj blizini, a daleko od svoje kuće, odmah je osumnjičen za provalu (u ta nemirna i opasna vremena u Osijeku se održavao strogi red. Danonoćno je djelovao prijeki sud kako bi se grad po kratkom postupku riješio grabežljivaca i zločinaca).

Iako je mladić uporno poricao svaku vezu s pljačkom, sudac je bio još uporniji: „Pa, gdje si onda bio?“. Njegova tvrdoglava šutnja bila je za nervoznog djelioca pravde, kojeg s probudili usred noći, dovoljan dokaz da mladiću otvori put prema stratištu.

Ni pri iskoračaju posljednjeg koraka otežalog od teške sudbine koja je iznenada nemilosrdno slomila raširena ljubavna krila – na kojima je tako lako i ugodno letjeti – nije htio odati brižljivo čuvanu tajnu. A kako da to i učini kada je odluka o njihovom tajnom vjenčanju bila čvršća i od samog zagrljaja smrti.

Dva dana nakon izvršene smrtne kazne, pred susedom se pojavila njegova djevojka i dala posmrtni alibi voljenom mladiću. Njegov plemeniti čin potaknuo ju je da s njegovog imena spere sramotu i da je primi na sebe, upropaštavajući svoj vlastiti mladi život koji je ostao bez budućnosti.

Sud je nakon toga iskaza odobrio unesrećenom postolaru da sinu jedincu podigne na vojnom srtištu spomenik – Kameniti križ. Od tog dana mladi parovi dolaze pored njega zamišljajući svoj život drukčije od nesretne sudbine koja je zadesila djevojku i mladića iz njihovog grada.



“ZAŠTO JE PIVO JOŠ UVIJEK SKUPO?”

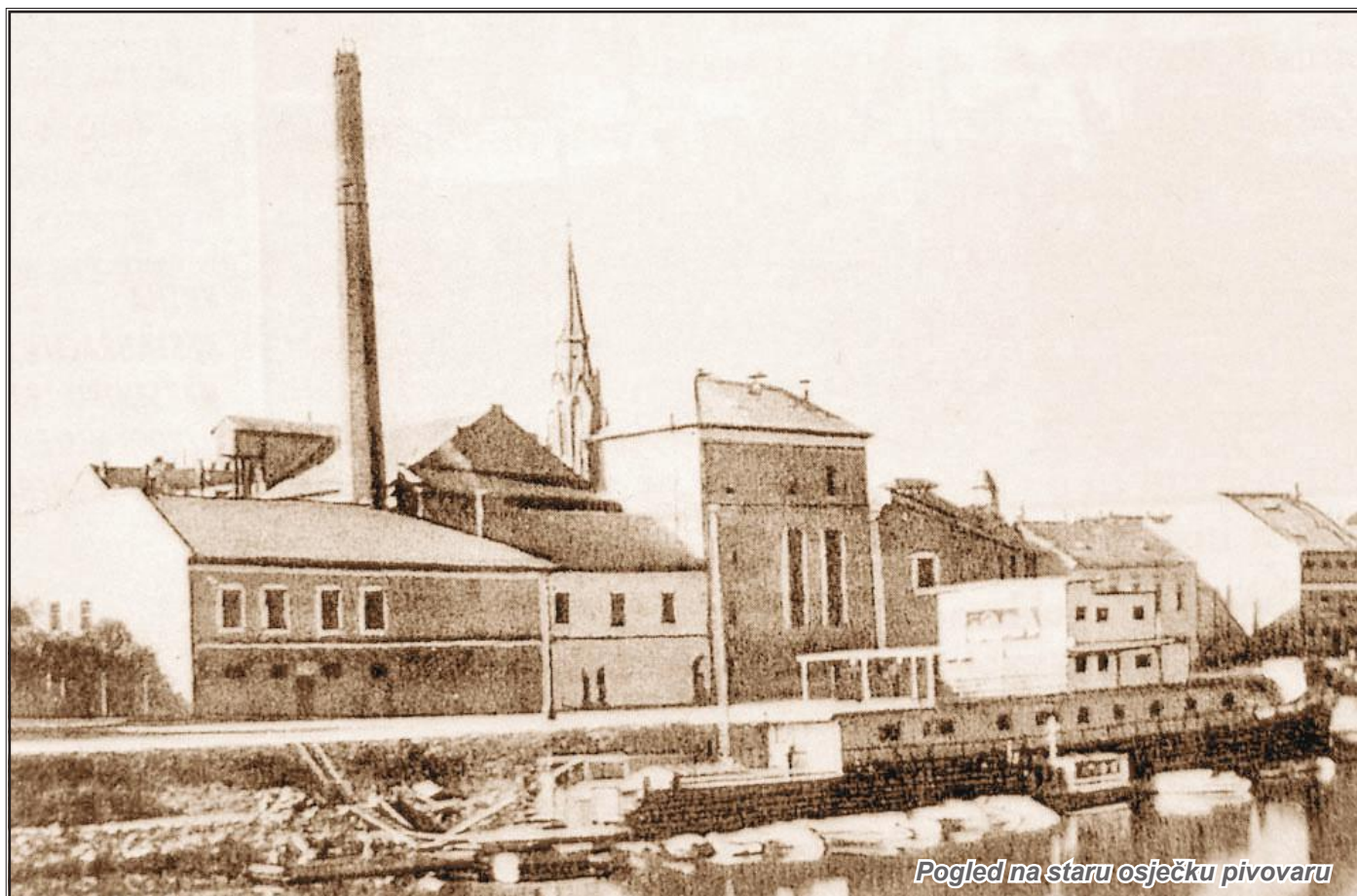
“Narodna obrana” još piše kako pivari štetu trpe i zbog toga što se ne vraćaju boce, često ih građani prodaju ili rabe u druge svrhe...

Pivo je bilo poznato još u pretpovijesnim vremenima. Proizvodili su ga stari Kelti, Germani, Slaveni i Skiti iz ječma, pšenice, zobi i heljde. Začinjali su ga raznim mirodijama i medom. Od 8. stoljeća glavni pivski sastojak je hmelj.

Iako pri prvom službenom popisu stanovništva u Osijeku 1697. carski popisivači ne spominju nijednog pivara, u Podgrađu (prvotni naziv za Gornji grad) već postoji pivovara, koja plaća godišnju carsku daću. Budući da proizvodnja piva potpada pod regalna kraljevska prava, očito da se ta tekućina i u ono vrijeme cijenila. Vidi se to i na primjeru Matije Holzleitnera, prvog poznatog donjogradskog pivara, kojeg pri krštenju djeteta sa štovanjem bilježe kao gospodina.

U Donjem gradu obitelj Raith ima najduži „staž“ u proizvodnji piva. Godine 1775. pivovaru je utemeljio Matija, a njezino postojanje na početku Široke ulice (danas Matije Gupca) trajalo je do u 19. stoljeće. U Gornjem gradu obitelj Lechner drži pivovaru od 1777. godine na prostoru od Šamačke do Kapucinske ulice.

Zanimljiva je i „prepiska“ tih dvaju pivara iz godine 1793., kada Matija Raith traži dozvolu da može prodavati



Pogled na staru osječku pivovaru

pivo osam dana prije i poslije gornjogradskih sajmova. U odgovoru Lechnerovi hladnokrvno podsjećaju svog donjogradskog kolegu „da je prastari običaj da svatko smije svoje pivo prodavati samo ondje gdje stanuje“.

U „novije vrijeme“, točnije godine 1856., u Šamačkoj se otvara Parna pivovara, tvornica slada i leda C. Šeper Osijek. Početna proizvodnja iznosila je oko 600 hektolitara. Dvadesetih godina ovog stoljeća proizvodnja piva u toj tvornici dostiže 15. 000 hektolitara. Zapošljava 20 radnika i tri činovnika.

Godine 1909. „Narodna obrana“ za 40 godina uspješnog rada pivovare I. A. Bauera na svojim stranicama iznosi pohvalu jednog građanina za pivo koje proizvodi te činjenicu da iz njegovih (Bauerovih) usta nije potekla nikakva uvreda na hrvatske svetinje. Proizvodnja je skromnija nego u gornjogradskoj pivovari. Proizvodi nekoliko stotina hektolitara. Zaposleno je pet radnika i jedan činovnik.

Od početka 20.stoljeća skupoća piva u Osijeku stalno je pod kritičkim okom javnosti pa se i Trgovačko-obrtnička komor i dnevni tisak bave tim problemom. Mnoštvo je razloga koji se navode: skupoća željezničkog prometa kojim se transportirao ugljen iz Zenice i Pečuha, te nepostojanje većeg tržišta, pa se pivo troši uglavnom u našoj županiji i nešto malo u Mađarskoj. Izvoz u Bosnu, žale se pivari, gotovo je prestao: transport na Savi gotovo je posve isključen – obala nije valjano utvrđena – a

bosanska željeznica ne pruža tarifnu pogodnost, prijeko potrebnu da bi se moglo konkurirati njihovu pivu.

U „Narodnoj obrani“ 19. kolovoza 1909. izlazi komentar pod naslovom „Zašto je pivo još uvijek skupo?“ Poznavatelj problematike pivarske proizvodnje u Osijeku na prvo mjesto stavlja visoke poreze i mjesne daće. Navodi još da pivari trpe štetu i zbog toga što se ne vraćaju boce u kojima se dobavlja pivo mušterijama, jer se boce često prodaju i rabe za različite druge svrhe, pa predlaže da mjerodavni u gradu izdaju naredbu prema kojoj se boce piva ne bi smjele upotrijebiti u drugu svrhu. Problemi prodaje domaćeg piva povezani su i s inozemnom konkurencijom na specifičan način... „Dok se, naime, domaće pivo otače vazda samo u boce od 0,5 litre, koriste se za otakanje stranog piva vrlo često boce od 0,34 do 0,35 litre, koje se dakako uz primjereno sniženu cijenu također prodaju u velikim količinama, te se time trošnja stranog piva na štetu domaćeg proizvoda još više povisuje...“ Duga tradicija proizvodnje piva u Osijeku dobra je pretpostavka za uspješnu budućnost.

