

JASMINA JURKOVIĆ

## TRADICIJSKA PREHRANA KAO PRILOG POZNAVANJU PRIMORSKO-BUNJEVAČKOG IDENTITETA

Jasmina Jurković  
Pavićeva 86  
HR 31400 Đakovo

UDK: 392.8(497.5 Hrv. primorje)  
Pregledni članak  
Ur.: 2004-12-31

Autorica na temelju prikupljene građe prikazuje tradicijsku prehranu primorskih Bunjevaca. Izdvajaju se osobitosti u prehrani koje omogućuju autoidentifikaciju primorsko-bunjevačke skupine. Također, nastoji se ukazati na skupine s kojima se primorski Bunjevci uspoređuju i time određuju svoju zajednicu, primjerice s Ličanima i Slavoncima.

### *Uvod*

Tradicijska prehrana tema je mnogih etnoloških istraživanja i radova, i domaćih i svjetskih stručnjaka. U domaćoj literaturi najčešće je zastupljeno obrađivanje narodne prehrane kao marljivoga prikupljanja te opisivanja regionalnih osobitosti u načinu uzgoja, pripravljanju jela i konzumiranju hrane isključivo ruralnoga stanovništva u periodu od kraja 19. do polovice 20. stoljeća.<sup>1</sup> Teorijske studije o hrani kao sredstvu izražavanja identiteta grupe te odnosa prema ostalim, susjednim grupama još su uvijek zastupljenije u

<sup>1</sup> Takvi radovi odraz su etnologije koja se razvijala pod utjecajem Radićeva upitnika *Osnova za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu* iz 1897, pa su osobitost velikih monografija (primjerice Lovretić, Otok; Ivanišević, Poljica; Lang, Samobor, i dr.), ali i zasebnih radova poput M. Randić, *Prehrana, Etnološka istraživanja* 6, Zagreb, 1999. i sl.

svjetskoj nego u domaćoj literaturi.<sup>2</sup> Osobitosti određene skupine, važne za razumijevanje identiteta, definiraju se kao "markeri", obilježja koja bi pripadnici prepoznavali i pamtili kao razlikovne elemente i simbole identiteta u odnosu na osobitosti drugih skupina.<sup>3</sup> Oni se dijele na one koji se oslanjaju na objektivna obilježja i na one koji počivaju na subjektivnoj želji za razlikovanjem.<sup>4</sup>

Terenskim istraživanjem teme tradicijska prehrana, provedenim na području Krivoga Puta,<sup>5</sup> prikupila sam detaljne podatke o osobitostima u prehrani primorskih Bunjevaca i načinu pripravljanja hrane. Osobitosti kojima se pojedinci opredjeljuju za pripadnost, izdvojili su sami kazivači, a predstavljaju jedan od čimbenika autoidentifikacije primorsko-bunjevačke skupine u odnosu na najbližu urbanu sredinu, stanovništvo grada Senja. Način odijevanja (narodna nošnja, obrada tekstila), gospodarska specifičnost (privreda, prehrana) i govor kategorije su koje pripadnici primorsko-bunjevačke skupine izdvajaju kao obilježja raspoznavanja od urbane skupine stanovništva.<sup>6</sup> Elementi unutar tih kategorija, koje pripadnici odaberu kao važne za svoju etničnost, ne predstavljaju kulturnu cjelovitost, jer su oni trenutni izbor, te podliježu mijenjanju.<sup>7</sup>

Cilj je ovoga rada, na temelju sistematski prikupljene građe, ustanoviti koji segmenti čine tradicijsku prehranu te time omogućuju autoidentifikaciju bunjevačke zajednice i shvaćanje njihovih razlikovnih obilježja u odnosu na najbližu zajednicu, na građane Senja. Spomenut će se i odnos prema drugim zajednicama, Ličanima i Slavoncima, koji je u manjoj mjeri naglašen unatoč povezivanju kroz razmjerne namirnice i dobra na sajmovima. Također, radom se žele prikazati namirnice i jela koja, prema shvaćanjima kazivača, predstavljaju tradicijsku prehranu oblikovanu generacijama i uvriježenu u njihovoj zajednici, kao i neki od načina privređivanja ruralnoga stanovništva. Poseban dio rada posvećen je tradicijskoj prehrani u suvremenom životu i iskazivanju gostoprimstva.

Potaknuta oskudnim podacima i manjkavom građom o prehrani Krivopučana u senjskome zaleđu, započela sam sustavno obrađivati ovu

<sup>2</sup> Poseban pregled svjetskih etnoloških doprinosa vidjeti kod S. MENNELI et al., 1998, 35-41.

<sup>3</sup> C. BROMBERGER et al., 2002, 182.

<sup>4</sup> J. ČAPO ŽMEGAČ, 1997, 72.

<sup>5</sup> Istraživanje na Krivom Putu obuhvatilo je područja Podbila, Alana, Krivog Puta, Mrzlog Dola i Primorskog Veljuna, te njihovih zaselaka. Kazivači su se odredili kao Bunjevci, a njihova rasprostranjenost zahvaća čitavi planinski prostor Velike Kapele i Velebita; vidi M. ČERNELIĆ, 2003, 408.

<sup>6</sup> N. ŠKRBIĆ ALEMPIJEVIĆ, 2003, 427.

<sup>7</sup> J. GRBIĆ, 1994, 29.

temu. U tu svrhu izradila sam upitnicu koja se tijekom istraživanja nadopunjavala pitanjima i lokalnim nazivima.<sup>8</sup> U terenskim ispitivanjima služila sam se metodom strukturiranoga intervjua, gdje sam od kazivača nastojala doznati konkretne odgovore na ciljana pitanja prema upitnici, i nestrukturiranog, koji je uključivao razgovor o pojedinačnim životnim pričama i kritičkim osvrtima na njihovu prehranu. Percepcija vremena u određivanju *nekada* pojedinačno je varirala, a uvjetovana je ponajprije godištem kazivača.<sup>9</sup> Dobiveni podatci odnosili su se pretežito na razdoblje od tridesetih godina 20. stoljeća do vremena istraživanja, početka 21. stoljeća. Nadalje, pripadnici ove skupine valorizirali su svoju sadašnju prehranu (vrijeme istraživanja) s onom "iz sjećanja", što se većinom odnosilo na razdoblje prije Drugoga svjetskoga rata.

Podatci su prikupljeni u dva navrata: na području Podbila i Alana u lipnju 2003., te na području Krivoga Puta, Mrzlog Dola i Primorskog Veljuna u lipnju 2004.<sup>10</sup> Ispitivanjem obuhvaćeni lokaliteti znatno su depopulirani. Značajnije iseljavanje stanovništva započinje šezdesetih godina 20. stoljeća, kada se zatvara pilana u Alanu, što dovodi do nezaposlenosti lokalnoga stanovništva i njegovim usmjeravanjem u gradove. *Više nije bilo zarade tu, sve se okrenilo u grad jer nije bilo posla.*<sup>11</sup> Trend migracija stanovništva nastavlja se sljedećih godina 20. stoljeća poradi procesa industrijalizacije, te smanjenog interesa stanovništva mlađe dobne strukture za ostankom u području sve slabije gospodarske razvijenosti. U vrijeme ispitivanja područje Krivoga Puta znatno je iseljeno, pa se tako u pojedinim lokalitetima moglo pronaći samo jednog ili tek nekolicinu kazivača starije životne dobi. Većina stanovništva danas stanuje u Senju, osobito u predjelu grada poznatom po Bunjevcima doseljenima iz Krivoga Puta - Mundaričevcu.<sup>12</sup> *Nas su Senjani prije zvali ča vi Bunjevčevci, a mi izgradili Senj! Moj dida izbrojio dvjesto kuća samo tu* (bunjevačkih obitelji na Mundaričevcu – op. a.).<sup>13</sup> Zahvaljujući vremenu ispitivanja (lipanj), većina pripadnika ove skupine odmarala se na svježijoj klimi Krivoga Puta, pa su intervjui provedeni u naseljima iz kojih potječu.

<sup>8</sup> U njezinoj izradi služila sam se upitnicom broj 2 (teme od 62 do 71, te 74), koja je izrađena za potrebe nekadašnjega *Etnološkoga atlasa Jugoslavije* Filozofskoga fakulteta sveučilišta u Zagrebu, 1965. Upitnicu donosim u prilogu na kraju rada.

<sup>9</sup> Najstariji ispitanik kazivač rođen je 1917., a najmlađi 1948. Spol nije bio kriterij odabira kazivača pa su ispitivanjem obuhvaćeni podjednako žene i muškarci.

<sup>10</sup> Popis kazivača te zaselaka iz kojih dolaze, donosim u prilogu na kraju rada.

<sup>11</sup> Izvadak iz kazivanja Marije Rončević iz Alana, zabilježenog u lipnju 2003.

<sup>12</sup> Bunjevci iz područja Senjskoga bila nastanjuju dio grada zvan Trbušnjak.

<sup>13</sup> Intervju sa Zlatom Tomljanović *Pešinom* vođen je u Senju, u lipnju 2004.

*Osvrt na literaturu*

Temom prehrane kod primorskih Bunjevaca, koliko mi je do sada poznato, bavila se jedino etnologinja Marija Friščić u članku "Teme iz materijalne i duhovne kulture primorskih Bunjevaca", te u prilogu "Proizvodnja sira kod primorskih Bunjevaca".<sup>14</sup> U prvom radu, među ostalim temama, autorica iznosi kratki pregled mliječnih proizvoda te opise njihova pripravljanja, dok u drugome donosi prikaz pripreme sira *škipavca* potkrijepljen kazivanjima s terenskih ispitivanja. Podatci iz tih radova shvaćeni su kao polazna osnova za nadogradnju prikaza tradicijske prehrane primorskih Bunjevaca, te kao etnografska građa pogodna za usporedbu s vlastitim podacima, unatoč različitim zaseocima i lokalitetima koje smo istraživanjima obuhvatili.<sup>15</sup>

Kroz prikaz života dviju zadruga s područja Krivoga Puta etnologinja Milana Černelić donosi i podatke o namirnicama i pripremi mliječnih proizvoda, kao i svakodnevnim obrocima.<sup>16</sup> Iako se u članku nije bavila prehranom, kroz prikaz imovine, gospodarenja, organizacije obiteljskoga života i diobe dviju zadruga, mjestimični podatci o prehrani osobito su korisni kao potvrda već prikupljene etnografske građe o primorskim Bunjevcima. Podatci su prikupljeni 1981., stoga mogu biti relevantan pokazatelj pri definiranju vremenskih odrednica, kao i uspoređivanja s podacima prikupljenim početkom 21. stoljeća.

Monografija *Kompolje, narodni život i običaji* autora Jure Grčevića, donosi vrijedne podatke marljivo prikupljene za selo u Gackoj dolini, a prema Radićevoj *Osnovi*. Unatoč tome što podatci nisu o primorskim Bunjevcima, zbog pripadnosti Senjskoga zaleđa i Gacke doline dinarskoj regiji (danas Ličko-senjskoj županiji), važan su pokazatelj tradicijske prehrane oblikovane geografskim karakteristikama vrlo sličnih područja. Iako je autor napisao djelo nakon Drugoga svjetskoga rata, podatci su prožeti osobnim uspomnama koje ponegdje u građi omogućuju stariju vremensku dataciju. Međutim, dio monografije posvećen hrani (od 105 do 113 stranice) nema određene vremenske odrednice, osim iznimke o sadnji krastavaca (*kumara*) i rajčice (*paradajza*) nakon Prvoga svjetskoga rata.<sup>17</sup> Građu je stoga teže promatrati kroz vanjske i unutarnje utjecaje te promjene.

<sup>14</sup> Tekst M. Friščić o pripravi sira nalazi se u sklopu članka J. ANDRIĆ, 2003, 41-42.

<sup>15</sup> Kako i sama autorica obrazlaže u članku, za prvu fazu istraživanja cilj joj je bio iznijeti najvažnije podatke za pojedine teme, a ne cjelokupan prikaz građe. Stoga mi nisu svi tada prikupljeni podatci bili dostupni. Lokaliteti koje je obuhvatila terenskim istraživanjem, nalaze se na širem području Senjskoga zaleđa (Panjići, Francikovac, Žukalj, Ljubežine, Melnice i Crni Kal).

<sup>16</sup> Autorica opisuje zadruge Prpić-*Grgajice* iz sela Kosove Buljime i Tomljanović-*Puljiz* iz Podbila.

<sup>17</sup> J. GRČEVIĆ, 2000, 107.

Druga monografija, *Tradicijski život i kultura ličkoga sela Ivčević Kosa* etnologinje Mare Hećimović-Seselj, oslanja se na podatke prikupljene terenskim istraživanjima u razdoblju od 1935. do 1980. Pod naslovom "Hrana i suđe za nju" (od 51 do 66 stranice) autorica naglašava kako je prikupljena građa relevantna za "razdoblje od početka druge polovice 19. stoljeća pa do danas" (1985., op. a.).<sup>18</sup> S obzirom na stalne odnose Ličana i Primorskih Bunjevaca, ali također i, već spomenutu, geografsku sličnost, pojedini podatci mogu poslužiti u kompariranju građe.

Autor Mile Japunčić, koji se posvetio istraživanju povijesnih i etnoloških tema zavičajnoga kraja, u knjizi *Lovinački kraj: vrijeme i ljudi* opisuje neke od tema iz životnih običaja Lovinca, naseljenoga, kako ističe "Lovinačkim Hrvatima, mahom Bunjevcima". Zbog osebujnog rodoljublja, uočljivoga na svakoj stranici, ali i nestručnoga pristupa, mnoge su teme ispuštene u opisima ili nedovoljno opisane. Prehrana, kao zasebna cjelina nije obrađena. Mjestimični podatci o proizvodima i namirnicama tek su usputno uočljivi u opisima drugih tema. Tako, primjerice, pod naslovom "Poslovi oko blaga" on napominje: "Od blaga je čovjek imao mnogostruku korist. Prvenstveno mu je služilo kao hrana: meso i mlijeko iz kojega se proizvodi poznati lički sir škripavac, skorup i razni začini(...)"<sup>19</sup> Unatoč tome, rad valja uvrstiti u građu o Bunjevcima, što i je važna značajka koja predstavlja mogućnost uvida rasprostranjenosti nekih prehrambenih proizvoda, kao i drugih običaja.

Djelomični podatci o prehrani i prehrambenim navikama "bunjevačkoga puka u Hrvatskom primorju" mogu se iščitati i u knjizi *Bunjevci* autora Rikarda Pavelića. U pretežito romantičnim opisima moguće je uočiti pojedinačne podatke o prehrambenim namirnicama. Takav je i sljedeći citat: "Među koscima, a osobito mlađima, razvija se pravo natjecanje tko će više i bolje pokositi livadu. A kakvo je zadovoljstvo u trenutku kada planinka na konju donese bogatu i ukusnu hranu! Tu je i rakije i vina, suhih rebrica i divenice sa zeljom i grahom, pa zatim čuveni bunjevački sir škripavac i krumpir koravac, pa kada se svega toga čovjek naužije na šumskom zraku, nije čudo što mladići prave svakojake ludorije (...)"<sup>20</sup>

#### *Privređivanje i prehrana primorskih Bunjevaca*

Svakodnevna prehrana ruralnoga stanovništva ovisila je o načinu privređivanja. Područje Krivoga Puta, prema geografskim obilježjima, spada u

<sup>18</sup> M. HEĆIMOVIĆ-SESELJA, 1985, 51.

<sup>19</sup> M. JAPUNČIĆ, 2000, 317.

<sup>20</sup> R. PAVELIĆ, 1973, 192.

krško, vapnenačko područje s bjelogoričnim šumama na višim nadmorskim visinama.<sup>21</sup> Svjesnost geografske osobitosti vlastitoga kraja oslikava u šali Marija Prpić *Vinina* iz Veljuna: *kod nas je rodilo kamenje jako dobro ove godine*. Takva geografska i klimatska obilježja uvjetovala su bavljenje ruralnoga stanovništva određenim privrednim granama, u prvom redu stočarstvom.<sup>22</sup> Ta privredna grana značajno je odredila orijentiranost u prehrani bunjevačkoga stanovništva, što je vidljivo u upotrebi mliječnih proizvoda u pripremanju jela, ali i kod stanovnika Senja, koji su se mliječnim proizvodima opskrbljivali na sajmovima.<sup>23</sup> Da su sajmovi predstavljali značajna mjesta susretanja te izmjenjivanja namirnica kao i domaćih proizvoda ovih dviju skupina, prisjeća se Tome Špalj *Cucin* iz Krivog Puta: *Onda su naše ženske išle od tih brda ozgora, sa konjima, nosile su drva, pa su nosile i mlijeka, jaja i vako što bi, napravi sira i vrhnja, masla i tako to i onda otići tu u grad i donesi kave, cukra, petrolejuma*. U takvom tipu privređivanja osobito je značajna bila prodaja mliječnih proizvoda, o kojoj Ivan Krmpotić *Bokula* iz Veljuna kaže: *Svaka kuća imala magarića, a bilo slabo posla pa su žene svaki tjedan jedanput ili dvaput išle u Senj, pa onda mlijeka ovog saberi, ukiseli i usiri. E, onda to na pijac prodavale u Senj*. Ta slika privređivanja nije bila osamljena među ruralnim stanovništvom Krivoga Puta.

Uz prevoženje drveta za ogrjev iz zaleđa u grad, kao oblik privređivanja donosio se i led, u pravilu po narudžbama. Pravljenje leda bila je osobitost područja Veljuna, a kako navodi Luka Krmpotić *Brnde*, to je bio posao *s koljena na koljeno*, njegovan u njegovoj obitelji, te jedan od načina ekonomske egzistencije. *Prvo se iskopa jedna rupa i onda se nabi, da bude ilovača, a onda se snijega natrpa, pa bude snižnjača. Napravi se drveni bat, taj snijeg se izbatira, pa onda pokri sa šušnjom listom i granama. I tako bude led*.<sup>24</sup> Prije uvođenja frižidera, sredinom pedesetih godina 20. stoljeća, led je bio potreban u slastičarnicama i mesnicama, koje su za usluge donošenja leda plaćale novcem. O ekonomskoj isplativosti pravljenja leda, ali i ovisnosti posla o vremenskim prilikama, Mirko Prpić *Cungo* iz Matić Gaja dodaje: *Bog nam je davao sniga, pa smo novce zarađivali*.

Osim prema urbanoj sredini, stanovništvo Krivoga Puta otvaralo se komuniciranju i trgovanju i s drugim skupinama. Povezanost s Ličanima

<sup>21</sup> V. ARALICA, 2000, 228.

<sup>22</sup> Istraživanja o gospodarstvu primorskih Bunjevaca, te stočarskim izgonima i ispašama provela je Marijeta Rajković u travnju 2003. u sklopu projekta Identitet i etnogeneza primorskih Bunjevaca.

<sup>23</sup> Za detaljnije podatke o sajmovima i trgovini vidi članak Tihane Rubić u ovom *Zborniku*.

<sup>24</sup> Opis je citat iz kazivanja Ivana Krmpotića *Bokule* iz Veljuna, zabilježenog u lipnju 2004.

obrazlaže Marko Pavelić *Mijatina* iz Žuljevića: *Bilo je ti švercera, mi kažemo kirci, oni su gonili pa mijenjali gore u Liku.*<sup>25</sup> Trgovanje s Ličanima, osobito u Brinju i Prokikama, potvrđuju svi pripadnici primorsko bunjevačke skupine.

Nemogućnost privređivanja u ratnom i poratnom razdoblju (nakon 1945.) pridonijela je siromašenju zemlje, pa tako i ovoga kraja. Istraživanje prehrambenih navika izazvalo je kod većine kazivača prisjećanje na nepovoljne ekonomske uvjete koji su slijedili u poratnome razdoblju. Oskudica u prehranbenim artiklima prisilila je ruralno stanovništvo na učestalost pripremanja skromnijih jela, kao što su jušna. *Radili su kašu od zoba kad nije bilo drugoga (...) mogu reći da sam i u nekim momentima bio gladan.*<sup>26</sup> Osobito teško nabavljale su se elementarne namirnice, kao *cukar* (šećer), sol, kava. Šećer se koristio u manjim količinama za pripremanje jela. Kako je činila neizostavan dio jutarnjega obroka, kava se u ekonomski nepovoljnim vremenima pripremala od ječma, koji se stupao u drvenoj stupici; *nije bilo bolje, malo je mirišalo na kavu* (Milan Tomljanović *Periša*, Zamalić). Sol se nabavljala u Senju, ali i nosila u Slavoniju kao zamjena, *rampa/trampa* za druge proizvode (žito, kukruz, kavu i drugo). *Za sol ne znam da je ikada bila kriza, samo nije bilo šenice, brašna. Majka je išla, vozili smo sol u Slavoniju za šenicu, tako da smo imali* (Nada Prpić *Terezina*, Krivi Put). Također, sol se nabavljala i od otočana s Paga; Marija Tomljanović *Čonina* iz Krivog Puta sjeća se kazivanja svoje majke, koja je *minjala robu za sol*. Kata Prpić *Čopićeva* iz Francikovca prisjeća se jednog od načina pribavljanja soli: *Moj je otac pokojni iša u Senj po more. Pa dovezi i onda pokojna majka kuvaj i od toga napravi sol, a to nije bijela nego mrka sol*. Žitarice su se u ratnome razdoblju mljele ručno na kameni *žrvanj*. Luka Krmpotić *Brnde* iz Veljuna se prisjeća: *onda se to okreči, a treba jaki dečko, i dvoje poneki okretali*.

Percepcija o vlastitoj proizvodnji hrane kao manje vrijednoj isticala se tijekom gotovo svih razgovora; *većinom se jela domaća hrana, jer nije bilo novaca da se kupuje.*<sup>27</sup> Sličan stav očitovao se i u kazivanju Mire Tomljanović *Ropete* iz Krivog Puta. Ona navodi: *Prehranjivalo se s ovim što se imalo, domaće jer nije bilo kupovine*. Marko Tomljanović *Coto* iz Šimerića prisjeća se: *Ja sam se veselio kad je moja mati, kad sam bio mali, otišla u Senj i obavezno se moralo iz Senja donjesti kruh, bijeli kruh, senjski čuveni poznati, e imali su vrhunski kruh, bijel, pšenično brašno. Taj kruh kad je donila moja*

<sup>25</sup> Naziv *kirci* odnosi se na stanovništvo naseljeno na području od Novoga Vinodolskoga do Rijeke.

<sup>26</sup> Ovo je izvadak iz kazivanja Marka Tomljanovića *Cote* iz Šimerića, zabilježenog u lipnju 2003.

<sup>27</sup> Kazivanje Katice Hotlovec iz Matić Gaja zabilježeno je u lipnju 2003.



*majka, to je bilo, ma kakve torte, to se pojelo u hipu bez ikakvih dodataka, to je bilo veselje.* Uvriježeni stav kako je među ruralnom sredinom bila "prostija" hrana, mijenja se tek povećanjem turističke zainteresiranosti za domaće proizvode zadnje desetljeće 20. stoljeća. S tim u vezi su i valorizacije kazivača o prehrani nekada i danas, što je prikazano u dijelu članka o današnjoj prehrani. Izdvaja se i kazivanje Ivica Vukelića *Popa* iz Rupe: *Ako si ima više zemlje bija si jači, ako je kućanstvo imalo puno ljudi, malo zemlje, tu se jako teško živilo, ali tu se nije kupovalo.* Stav o vlastitoj hrani kao jednostavnoj i neraznolikoj u namirnicama, očitovao se i tijekom boravka na terenu. Tako Zlata Tomljanović *Pešina*, s predodžbom o bogatstvu drugih krajeva, kazuje: *kod nas baš u Krivom Putu nije bilo nekih običaja ni specijaliteta.*<sup>28</sup> *To je naša jako škrta zemlja, a sama hrana koju smo lično proizvodili to nije raznovrsno bilo, ko što ima recimo vuda uz more gdje je malo bolja zemlja (...), to je bilo dosta pasivno, nije bilo obilato kao po Slavoniji i Srijemu.* Tim riječima Tome Špalj *Cucin* iz Špalja prikazuje siromašnost svoga kraja, ali i jednostavnost u pripravljanju jela. Ipak, u daljnjem razgovoru kazivač donosi podatke koji kazuju suprotno od njegovog stava o prehrani. Razgovori s pripadnicima ove skupine pokazuju kako postoje namirnice i jela koja se uspoređuju s drugim skupinama i koja time određuju njihovu vlastitu skupinu. Kroz kazivanje o krumpiru Marko Pavelić *Mijatina* iz Žuljevića jasno pravi razliku u kvaliteti proizvoda, te time svoju zajednicu određuje kao "bolju". On ističe: *Naš je krumpir kudikamo kvalitetniji nego vaš, slavonski.*

S obzirom na način privređivanja, bavljenje stočarstvom, svakodnevna prehrana zahtijevala je podjelu na stalne obroke. Naime, uz ljetne izgone stoke, odlasci na polja, žetva i košnja bili su značajni gospodarski poslovi svakoga domaćinstva. Suprotno, zimi se intenzitet poslova izvan kuće smanjivao. Također, zimi je dan kraći u odnosu na ljetni period pa se, kako kazuje Ivica Vukelić *Pop* iz Rupe, *nije moralo ni tako rano ustajati.* Upravo stoga ljeti se povećavao broj obroka, sa tri (*ručak, užina, večera*) na pet (*ručak, doručak ili marena ili veliki ručak, užina, mala užina, večera*).<sup>29</sup> Ljeti su *koscima* obroke, što su se sastojali od svježe janjetine za užinu do šunke i sira za marendu i malu užinu, nosile žene, a ponekad i djeca. Vremenski period povećanja dnevnih obroka pojašnjava Ivanka Atalić iz Alana: *počinje koncem četvrtoga mjeseca, kad se počelo orati i sve do desetog mjeseca, dok bi se krumpir okopao, dok bi*

<sup>28</sup> Osobito je raširen stav o "bogatstvu" Slavonije, koja prema shvaćanjima kazivača obuhvaća teritorij od Karlovca prema unutrašnjosti. Bogatstvo Slavonije definira se shvaćanjima o raznolikijim namirnicama i jelima.

<sup>29</sup> Većina kazivača potvrdila je upotrebu naziva *veliki ručak*, dok je naziv *doručak* potvrđen kod dva, a naziv *marena* kod tri kazivača.



se drva nabavila i tako. Dolaskom industrijalizacije, manjim interesom za obrađivanje zemlje i učestalijim migracijama prema gradovima počinje slabiti utjecaj ustaljenoga načina svakodnevne prehrane uključujući pet obroka.<sup>30</sup>

#### *Tradicijska prehrana primorskih Bunjevaca u Krivome Putu*

Uzgoj ovaca i *kravica buša koje su davale i po pet litara mlijeka*, kako ističe Pere Tomljanović *Rambula* iz Tomića, zahtijevao je stalnu brigu za gospodarstvo. Prema iskazima kazivača, posebno značenje u prehrani imali su mliječni proizvodi: *putar*, sir i kiselo mlijeko, *kiselina*. Kad se *mliko zakuva*, dobije se *skorup*, koji predstavlja gornji, po *dva prsta debeli* i vrlo često žuti sloj mlijeka. U šali se dodaje kako *skorup* mora biti tako debeo da *može mačka po njemu proći* (Tome Špalj *Cucin*, Špalji). *Putar* se pravio *metenjem* (mesti, inf.) sabranoga *skorupa* u drvenome *stapu* uz pomoć *mećaje*, drvenoga štapa koji ima na podnožju nekoliko rupica.<sup>31</sup> U procesu *metenja* iz *stapa* dobivala se tekućina *metenica* koja je služila kao temelj za pravljenje *kiseline*. Recept Marije Rončević *Garine* iz Alana glasi: *Metenicu zagrijete, ne zavrit, mlako da bude, da prst ne zagori, pa dvi žlice kvasa i zamotaj u krpe i pokupi dobro, da nema zraka i to bi stalo preko noći i sutra se to jelo. Kiselina se osobito koristila uz palentu.*<sup>32</sup> Sir *škripavac*, čiji naziv pripadnici ove skupine objašnjavaju njegovom osobitošću kojom se *čuje pod zubima*, i *upravo škripi*, predstavlja osobitost u prehrani što primorski Bunjevci shvaćaju kao "svoje jelo". Unatoč prepoznatljivosti *škripavca* u dinarskoj regiji, kazivači izdvajaju pravljenje sira kao karakteristiku svoga kraja.<sup>33</sup> No ipak, ni u jednom kazivanju nije zabilježen naziv "bunjevački" sir, što je zabilježeno u literaturi.<sup>34</sup> Recept

<sup>30</sup> Četiri obroka (*ručak, mala užina, užina i večera*) vidjeti u M. ČERNELIĆ, 2000, 212.

<sup>31</sup> Drvene *stapove* pravili su majstori *tišljari*. Među Krivopučanima raširen je stav o selu Kutarevu kao najznačajnijem proizvodnom mjestu drvenih predmeta.

<sup>32</sup> Zbog potrebe upotrebe drvenoga *stapa*, dugotrajnog procesa ručnog *metenja*, ali i dostupnosti margarina i vrhnja u trgovinama, *putar* i *kiselina* danas se rijetko proizvode ili se uopće ne proizvode. Pravljenje sira na prijelazu u 21. stoljeće dobiva na sve većoj turističkoj pozornosti, pa ga pojedina domaćinstva proizvode i prodaju za vlastite potrebe. Jednu takvu sliku o pripravi *putra* donosi Zlata Tomljanović *Pešina* iz Krivoga Puta: *Došla moja svekrva, kaže: "ostavi ti meni taj skorup", a to bila padela od šest litara, skorup se uhvatio ko prst debel. "Vidi ovaj ti je baš lip skorup, ja ću doći sutra pa ću ti ja izmest". A ja nisam voljela mest, da se putar dela. Evo nje sutra ujutro, a padele nema više, ni skorupa ni ničega. "A Mico di je skorup?" Ja kažem: "pojile mačke". Djeca na kruh pa gore šećera, ja kažem pojedite, svejedno pojeli putar ili..." "A jedna majko kako si mogla dati skorup?"*

<sup>33</sup> A. Muraj navodi *škripavac* kao karakteristiku dinarske kulturne zone; A. MURAJ, 1998, 103. Opis navode i J. GRČEVIĆ, 2000, 109; M. HEĆIMOVIĆ-SESELJA, 1986, 55.

<sup>34</sup> U svojim terenskim ispitivanjima nisam zabilježila spomenuti epitet, ali o "bunjevačkom škripavcu" vidi M. FRIŠČIĆ, 2000, 236; J. ANDRIĆ, 2003, 41; R. Pavelić također navodi epitet bunjevački, ali i za kiselinu i za sir (v. R. PAVELIĆ, 1973, 180, 192).

priprave identičan je kod svih kazivača: temelj u pripravi je *sirište* koje se dobiva od telećeg ili janječeg želuca, *murice*. *Sirište* se ulijeva u zagrijano mlijeko koje bi se nakon dvadesetak minuta počelo siriti. Oblikovanje sira započinje u *padeli* gdje se rukama skuplja, pri tome ostavljajući tekućinu *surutku* ili *sirutku*. Sol se dodaje naknadno, pri oblikovanju u kolut. Prema kazivanju Nade Prpić *Terezine* iz Krivoga Puta potrebno je deset litara mlijeka kako bi se dobio kilogram sira. Osim svježega sira, *škripavca*, poznat je i *suhi* sir, koji se sušio i dimio na dimu bukovoga drveta, koje je rasprostranjeno na ovome području. To je sir *škripavac* koji se ne bi pojeo svjež nakon pravljenja. Zlata Tomljanović *Pešina* iz Krivoga Puta šaljivo dodaje *uglavnom smo se trudili da bude što kraći rok trajanja*. *Suhi* sir u prehrani bio je manje zastupljen. Prema kazivanju Kate Prpić *Čopiceve* iz Francikovca to je bio *žut i ko kost tvrd sir*, a koristio bi se u jelima s tjesteninom, često nariban na tijesto ili uz varivo.



Sl. 1. Mara Krmpotić *Brndina* iz Veljuna demonstrira pravljenje sira *metenjem* u drvenom stapu uz pomoć *mećaje*, snimila Nevena Škrbić Alempijević, lipanj 2004.



Sl. 2. Sir *šripavac*, snimila Jasmina Jurković, lipanj 2003.

Uz mliječne proizvode, koji su se obilato koristili u prehrani, stanovništvo je, prema riječima Marka Tomljanovića *Cote* iz Šimerića, *vjerovalo u krumpir*. Tako Ivan Krmpotić *Bokula* iz Veljuna identificira svoju zajednicu, imajući na umu različitost u privređivanju u odnosu na građanstvo Senja, ali i Slavonaca, kroz riječi *krumpiraši smo mi*. Da je krumpir imao vrijednost i potrebitu kvalitetu, potvrđuje i uvriježeno mišljenje kako je *najbolji ogulinski kupus, krivoputski krumpir i dabački grah*.<sup>35</sup> Kao nezamjenjiva namirnica, krumpir se koristio u pripremanju većine obroka. Najraširenije jelo, pripremano tijekom čitave godine, *a znalo se po sto puta večerati*, je krumpirova palenta zvana i *krumpirica*.<sup>36</sup> Spravljena s *kiselinom*, čvrstim kiselim mlijekom *da si je moga nožem rezat*, predstavljala je skromno jelo koje

<sup>35</sup> Kao izreku ispričala ju je Zlata Tomljanović *Pešina* iz Krivoga Puta. Intervju je proveden u lipnju 2004.

<sup>36</sup> Brojkom sto Milan Tomljanović *Periša* iz Zamalića objasnio je znatnu količinu i učestalost prehrane palentom.

je, prema navodu Marije Prpić *Vinine* iz Veljuna, bilo *bog i batina*. Svim kazivačima poznato jelo *pole* ili *police* najjednostavnije je jelo za pripremu. Recept, poznat svim kazivačima, sastoji se od pečenja polovica krumpira na koje se stavljaju ploške slanine i bijeloga luka. Kazivanje Marka Tomljanovića iz Matić Gaja jasno ukazuje na viđenje razlika kvalitete nekadašnjega krivoputskoga krumpira i današnjega, sličnoga slavonskome krumpiru.<sup>37</sup> *To vi zovete police sad, a to mi nismo, mi smo zvali pole, jer to je bio krumpir vaki* (rukom pokazuje veličinu svoje ruke, op. a.), *pa raskrižen na popola, to je bilo pola. A ovo sad, e, to su police*. Stanovništvo Krivoga Puta razlikuje dvije vrste krumpira: crveni i žuti ili bijeli kojega naziva *koravac*. Nakon Drugoga svjetskoga rata prakticiralo se *da žena od žene promijeni sjeme*, pa su se razlikovale vrste: *čulin, marko, dezerejac* ili *dezere, rozi, jerla, monalisa*. Krumpir se čuvao u *trapovima*.

Zbog načina privređivanja, ali i stalnih odnosa određenih na sajmovima u Lici, dugih i oštih zima, istaknuta namirnica u prehrani primorsko-bunjevačkoga stanovništva je kiseli kupus – *svake godine si moro, nisi mogo bez toga, moro si imati za zelje i grah, zelje meso*.<sup>38</sup> Nabavljao se u Lici ili se sadio na vlastitoj zemlji. Sijanje kupusa obavljano je u proljeće; često bi se ostavljao *priranak*, glavica kupusa iz koje će izrasti sjeme koje se, nakon sazrijevanja, pokupi i čuva za sljedeću godinu. Priprema za kiseljenje započinjala bi s jeseni, u listopadu kada bi se glavice kupusa čistile, jedan dio ribale, a jedan ostavljale cjelovite te smještale u drvene *kace, badnje*. Cijele glavice posebno bi se solile na način izdubljivanja korijena umjesto kojega se stavljala sol. Jedan vodoravni red cijelih glavica smjenjivao se redom ribanoga kupusa. Važno je smješteni kupus neprestano pritiskati kako bi ispustio *sok* ili *rasol* (vodu) koji se dizao ponad zbijenih redova. Prema navodima kazivača često su taj posao obavljala djeca; *samo operi noge ditetu i ne smi se popišat* (Anka Vukelić *Matićeva*, Rupa). Čvrstoća kupusa postizala bi se dodatcima kao što su *ren* (hren), zrnje nekuhanoga kukuruza (također i za boju) te papar u zrnu. Vjerovanje kako bi čavao dao potrebnu čvrstoću kupusu, zabilježeno je u Šolićima. Kako bi kupus bio pod stalnim pritiskom, nakon gnječenja, stavljaju se drvene daščice *peze* ili *duge* i kamen. Gotov proces kiseljenja vidljiv je u stvaranju pjene, što bi bilo u razdoblju od dva tjedna do mjesec dana. Osim *zelja*, u prehrani se koristilo povrće blitva i repa, koje se također kiselilo, zatim divlja kopriva, kopar i divlji radič od

<sup>37</sup> Pri provođenju intervjua moje podrijetlo iz Slavonije očitovalo se govorom, te je većina kazivača, opisujući svoje prehrambene navike, isticala usporedbe sa Slavonijom.

<sup>38</sup> Kazivanje Ivica Vukelića *Popa* iz Rupe, zabilježeno u lipnju 2003.

kojih su se pripremala variva – *čušpajzi*, te mrkva (*merlin*), peršin, cikla i drugo. Kazivači posebno ističu važnost graha te vlastiti uzgoj mahunarki. Iznimku predstavlja kazivanje Ivica Vukelića *Popa* iz Rupe prema kojem se *grah kupovao sa strane, recimo od ljudi koji su bili srpske nacionalnosti, a zvali smo ih Vlaji. Tamo gore, Prokike, oni su svi bili dobri proizvođači graha. I bili su uvijek na boljim zemljama.*

Upotreba mesa u prehrambenim navikama ovoga stočarskog kraja nije bila svakodnevna. Uzrok tome pripadnici ove skupine pronalaze u brojnosti familije i teškim ekonomskim uvjetima, u prvom redu siromaštvu kraja. Prema uvriježenome pravilu meso se blagovalo dva puta tjedno, četvrtkom i nedjeljom.<sup>39</sup> Ljeti, za vrijeme poslova u polju, u prehrani je bila zastupljena svježja janjetina, pripravljana kao pečenje, dok su zimi u prehrani bili od većega značenja suhomesnati svinjski proizvodi. Među takvim proizvodima su i posebne vrste kobasica, *mesne* i *krvavice*.<sup>40</sup> Njihovo značenje i pripremu opisuje u svom kazivanju Ivica Vukelić *Pop* iz Rupe: *Mi ovdje, Bunjevci, imamo posebne kobasice – krvavice. Ne znam da li ih mogu negdje usporediti, ma super su bile. Krvavica se radila od kukuruzna brašna, a ono nije bilo sipko nego malo grublje (...) to je posebno sa svinje išlo, s donjeg dijela tijela, posebna mast koja se stavljala u te kobasice i to je sačinjavalo, krv se skupljala, onda šrot od tog kukuruznog brašna i još dolaze dodatci, sol, papar, češnjak. Smjesom bi se punila ošlajfana (očišćena) debela crijeva, a u njihovom nedostatku šile bi se i žaklje, platnene vrećice. Također, smjesom za krvavice mogli su se puniti i svinjski želuci. Tada bi to bile mure i danke. Posebno pripremljene mure i danke jele bi se za Božić. Ako je bila kvalitetna kobasica to je bila jako kvalitetna domaćica (Zlata Tomljanović Pešina, Krivi Put). Nakon obaranja (kuhanja) kobasice su se nosile na sušenje i dimljenje u bajte (ljetne kuhinje s otvorenim ognjištem). Mara Tomljanović Isanova iz Krivoga Puta donosi podatak prema kojemu su se kobasice stavljale u spremišta žita kako bi se sačuvale od propadanja. Pri klanju, koje se obavljalo kad zahladi, od blagdana Svih svetih (1. studenog), pa sve do 29. studenoga, svi dijelovi svinje iskorištavali su se za pravljenje proizvoda; mi smo ovdje specijalisti za rastrančivanje, ovdje nije ostajalo ništa, jedino onaj papak (Ivica Vukelić Pop, Rupa). Tako se od kožica, slanine, ušiju i nogica pravila ćeladija.*<sup>41</sup> Nakon što

<sup>39</sup> Odabir četvrtka kazivači obrazlažu sredinom tjedna, dok odabir nedjelje objašnjavaju katoličkom vjeroispoviješću kada bi se, prema mogućnostima, pripremao bogatiji obrok.

<sup>40</sup> Istom recepturom prave se i *divenice* koje navodi R. PAVELIĆ, 1987, 192; M. Japunčić obrazlaže kako se tek u novije vrijeme, koje ne definira, prave i mesne kobasice zvane *divenice*, v. M. JAPUNČIĆ, 2000, 305.

<sup>41</sup> Fonetski sličan naziv *dželadija* spominje M. JAPUNČIĆ, 2000, 317.



se spomenuti dijelovi svinje dobro operu i očiste, kuhaju se s juhom, koja će se postupno zgušnjavati. Nakon hlađenja juhu treba presipati u manje posudice, gdje će se *čeladija* zgusnuti. To jelo ima svojstvo hladetina i koristi se u prehrani oko Božića i Nove godine.

Jedno od domaćih jela, koje su sami pripadnici primorsko-bunjevačke skupine izdvojili kao "svoje jelo" je *zelje meso*. Marko Pavelić *Mijatina* iz Žuljevića prisjeća se *zelja kiseloga i da je svinja zagazila unutra, to je bio božji ručak*. Svi kazivači potvrđuju učestalost pripreme jela *zelje meso* zimi, od jednom do nekoliko puta tjedno. Domaćice su nastojale da kiseloga kupusa bude tijekom godine, pa bi se tako to jelo pravilo *dokle dotegne, spremljeno u badnjima od dvisto litara*. Kiseli kupus koristio se i za pravljenje *sarme*, koja predstavlja jelo karakterističnije za svečanije prigode, kakve su *svatovi*, Božić i drugo. U nedostatku mesa pripremalo bi se *zelje gra*, što se jelo uz tjesteninu.

Prehrana ribom i morskim proizvodima nije bila zastupljena kod primorskih Bunjevaca te je uglavnom imala sporedno značenje u pripravljanju jela. Strah od gušenja ribljim kostima, kao i neznanje te nestručnost u pripravljanju, glavni su razlozi zbog kojih se riba izbjegavala u prehrani. S tim u vezi, Marko Tomljanović *Coto* iz Šimerića navodi kako se *vjerovalo samo u jednu ribu, onu malu srdelu*.

Žitarice ječam i pšenica činile su osnovne kulture u privredi stanovništva Krivoga Puta. Kukuruz se nije sadio, ali je u prehrani bio znatno zastupljen. Nabavljao se na sajmovima ili pri pojedinačnim odlascima u Slavoniju na razmjenu, *trampu*. Zrnje se nosilo mljeti na vodenice u Brlog, Prokike, Brinje ili Žrnovnicu na moru. Uvriježen oblik plaćanja za dobivanje brašna bio je ujam, koji je iznosio deset posto. Kruh se pekao *pod pekom*,<sup>42</sup> što predstavlja stariji način, ili *u roli* odnosno štednjaku, što je zastupljenije od šezdesetih godina 20. stoljeća. O razlogu nekorištenja peke već od pedesetih godina 20. stoljeća, Zlata Tomljanović *Pešina* iz Krivoga Puta kaže: *Da vam budem iskrena, nije više bio ni običaj*. U pripremi kruha, osim brašna, soli i vode, upotrebljavao se domaći *kvas*, koji bi se dobivao kvasanjem komadića prethodnoga kruha u *padelici* s vodom. Luka Krmpotić *Brnde* iz Veljuna napominje kako se kruh *sastoji i od gazdarice, neke znadu bolje, neke loše i ne moš jest*. Iako se pekao svaki dan, nije ga bilo u izobilju, već se *davao na šnite* (Ivan Vukelić *Mikula*, Cupići), odnosno *mama da komad kruha, a ostalo zaključa* (Anka Šolić *Tutanova*, Šolići).<sup>43</sup>

<sup>42</sup> Iskazi kazivača potvrđuju kako su peke bile okrugle, vrlo često od *gusa*, tzv. *gusane peke*, ali i željezne, limene ili plehnate. Uz ručku, koja bi se dizala uz pomoć *ožaka* (žarača), peke su imale rupice koje su omogućivale izlazak vruće pare. Nabavljale su se na sajmovima, a i *cigani prodavali* (Luka Krmpotić *Brnde*, Veljun).

<sup>43</sup> S obzirom na godišta kazivača, sjećanja i opisi djetinjstava odnose se većinom na poratno razdoblje (od 1945.)





Sl. 3. Drveni badanj za kiseljenje kupusa, vlasnik Luka Krmpotić Brnde iz Veljuna, snimila Jasmina Jurković, lipanj 2004.

Zbog klimatskih obilježja u Krivom Putu sadilo se malo voća, te se ono rijetko i pripremalo u prehrani. Također, navodi se kako je kraj nekada bio prepoznatljiv po *kirijašima* i *kirijanju*, prevoženju robe i trgovanju. Stoga se češće sadio jasen, prepoznatljiv po kvaliteti, a ujedno i ekonomski isplativ ruralnome stanovništvu. Prema shvaćanjima Katice Hotlovec iz Matić Gaja voće nije bilo koristi saditi. Samoniklo bilje i bobice kao divlje maline, divlji šipak, šumske jagode, zatim crvene bobice slatkoga okusa *merale*, *trnjule* ili *drinjule* sakupljale su se sezonski. Pravljenje *malinovca* iziskivalo je količinski dosta šećera, na kilu malina potreban je bio kilogram šećera. Piće, također od malina, sličnog okusa "cheri brandiju" u Špaljima i Zamaliću poznaju pod imenom *trambuva*, a napominje se da su ga osobito pile žene. Pišuci o Bunjevcima, Rikard Pavelić navodi: "Svako je domaćinstvo (zadruga) prije rata (Drugoga svjetskoga rata, op. a.) imalo u kući, za slučaj bolesti, nekoliko desetina litara ovoga omamljujućega soka. Sok od malina Bunjevci nazivaju

*trambuva*."<sup>44</sup> Slatkasto piće od meda poznato je pod nazivom *šerbet* u Alanu i Krivome Putu. Osnovno piće bila je voda koja se sakupljala u *šternama*, a prenosila u *burilima*.<sup>45</sup> Vino se čuvalo za prigode kao što su svadbe, Božić, Uskrs, te ljeti za kosce, koji su pili vino razrijeđeno vodom, *bevandu*, što je *po dalmatinskom, njihovo vino i njiov naziv*, ističe Ivanka Atalić iz Alana. Vino se kupovalo od *bodula*, otočana s Raba, Paga i Krka, Primoraca ili stanovnika Senja. Nadalje, *svaka kuća gledala je da ima rakije*, sjeća se Katica Hotlovec iz Matić Gaja. Kupovala se od Ličana *šljivovica*, rakija od šljiva i od *bodula* rakija od grožđa, *dropovica*. U Veljunu kazuju: *Dole ovi Primorci oni su pekli šmrikovaču. Mi nismo to imali. Moja žena je Primorka, njeni roditelji su to pekli* (Ivan Krmpotić Bokula, Veljun).

#### *Današnja prehrana i gostoprimstvo primorskih Bunjevaca*

Današnja prehrana Krivopućana obiluje raznim prehrambenim artiklima. Razlog je tome dostupnost namirnica u trgovinama, kao i učestaliji odlasci u Senj. To čini glavnu razliku u odnosu na nekadašnju prehranu. Međutim, snažniji argument u vrjednovanju prehrane kroz opreku nekada i danas za predstavnike primorsko-bunjevačke skupine je kvaliteta namirnica i time općenito prehrane. Tako pripadnici ove skupine smatraju: *Zdravije je bilo jel, vi ste jeli sve ono što ste sami proizveli* (Marko Pavelić Mijatina, Žuljevići); *zdrava hrana i zdravi ljudi i zdrav zrak. Sve zdravo bilo* (Marija Rončević, Alan); *ono što bi sami proizveli, to smo i pojeli* (Marko Tomljanović Coto, Šimerići); *prije, a rećemo sve je bilo domaće, sve prirodno iz vrta, a sad svega, samo sve je otrov* (Ivan Vukelić Mikula, Cupić).

Stočarstvo koje počiva poglavito na uzgoju ovaca, a nešto manje krava, danas je manje zastupljeno, ali ne i potpuno zaboravljeno. Kao jedan od načina privređivanja žene na Krivome Putu i danas prave sir *škripavac*. Koriste se uglavnom kravljim mlijekom jer napominju da je ovce teže musti. Proizvodnja sira dostatna je za vlastite potrebe ili unaprijed dogovorene narudžbe.

Namirnica krumpir u današnjoj prehrani predstavlja njezin najznačajniji segment, a pripadnici primorsko-bunjevačke skupine naglašavaju *da im je i sad krumpir glavna hrana*. Luka Krmpotić Brnde iz Veljuna obrazlaže: *Gojimo krumpir i danas, mi puno trošimo*. Njegova žena Mara ipak upozorava na njegovu kvalitetu: *Sad je nekako voden krumpir*.

Uvriježeno mišljenje kako je kupovni, bijeli kruh pokazatelj ekonomske stabilnosti, prema domaćem kruhu, koji je za ruralnu sredinu, iskazuje Katica

<sup>44</sup> R. PAVELIĆ, 1973, 179.

<sup>45</sup> Za detaljnije podatke o transportu i opskrbi vodom v. D. BIRT, 2004.

Hotlovec iz Matić Gaja. Ona kaže: *A za džabe sad jedemo bijeli kruh, a nije blagoslova, nije zadovoljstva.* U vrijeme ispitivanja zamijećeno je kako se kruh peče u *roli*, odnosno *šparetu*. Kruh iz *špareta* danas priprema i Nada Prpić Terezina iz Krivoga Puta, iako živi u neposrednoj blizini krivoputske trgovine. Njoj je to ukusniji kruh. Priprava kruha pod pekom i otvorenim ognjištem prestala je ubrzo nakon Drugoga svjetskoga rata. U vrijeme ispitivanja kazivači su se s nostalgijom prisjećali mirisa i okusa toga "savršenoga" kruha; *pod pekom kruh je najukusniji* (Mara Krmpotić *Brndina*, Veljun). Takav izražajan stav o ukusnijoj hrani nekada zamijećen je i tijekom ispitivanja drugih tema. *Palentu kad je gotova, prelijete s maslacem i malo kiseline. Danas toga nema, maslac kad se otopi ima taj svoj jedan talog koji je super, e a toga nema. Margarin ili ovo što je kupovno, to nije to.* Tim riječima Marko Pavelić *Mijatina* iz Žuljevića nastoji objasniti kvalitetu nekadašnjega mlijeka i maslaca. *Ovo mlijeko današnje, to nema skorupa, jako je rijetko. A ono je svu kaloriju imalo, masnoću.*<sup>46</sup> Prisjećajući se spravljanja jela *na žlicu*, Pere Tomljanović *Rambula* iz Tomića kazuje koliko je hrana bila ukusna: *S putrom se začini čušpajz od koprive i to bude milina.* Zlata Tomljanović *Pešina* iz Krivoga Puta kazuje kako krumpirovu palentu još i danas kuha, a kćerka joj iz Zagreba donosi domaći *putar*. Ona ukazuje na prehrambenu vrijednost palente, koju uočavaju i današnji stručnjaci. *Mogo si stopit putar, pa s tom palentom i kiselinu dodati, i to ti je bila večera za prste...* sjeća se Ivica Vukelić *Pop* iz Rupe.

U razdoblju posljednjega desetljeća 20. stoljeća više se obraća pozornost nutricionističkoj vrijednosti ribe, iako su prisutne uvriježene nevjerice u vezi s kostima i pripremom. Tjedni obroci mesa danas nisu regulirani nepisanim pravilom o četvrtku i nedjelji. Meso se, prema potrebi, jede više puta tjedno. Nekada obvezno *klanje* danas nije učestala pojava u Krivome Putu. Danas se stanovništvo opskrbljuje u senjskim mesnicama, unatoč pojedinačnim željama, poput one Zlate Tomljanović *Pešine* iz Krivoga Puta: *I danas vičem da mi je jedna žaklja.*

*Bilo je rakije u kući, ali to je bilo za goste i kad bi došao lugar, žandar, onda se to njima točilo, a inače mi domaći ljudi nismo nikad to.* Takav stav u ophođenju prema gostima istaknuo je Milan Tomljanović *Periša* iz Zamalića, a potvrđen je i kod drugih primorskih Bunjevaca.<sup>47</sup> O posjetama lugara ili

<sup>46</sup> Kazivanje Ivica Vukelića *Mikule* iz Cupića zabilježeno u lipnju 2003.

<sup>47</sup> Gostoprinstvo primorskih Bunjevaca snažno se osjetilo pri dolasku na teren. Iako smo imali osiguranu hranu u Senju, teško je bilo isprikom odbiti ponuđene obroke, pa su tako neki istraživači ručali i po tri puta kako ne bi uvrijedili domaćine. Kako sam ispitivala specifičnu temu, imala sam prilike degustirati neke od proizvoda o kojima sam ispitivala, u prvom redu to je bio *škrpavac*.

žandara Luka Krmpotić *Brnde* iz Veljuna, donosi sjećanje: *Mi smo, kako bi vam reka, malo komotnije živjeli. Onda ispeci, nareži, počasti ga, a onda si se zalago da ga malo ukrotiš.* Opisujući pripremu *krvavica*, Ivica Vukelić *Pop* iz Rupe napominje: *Kobasica nije za domaćina, nego za onoga ko dođe kao gost, jer mora si mu ponuditi, dati i vina.* Marko Tomljanović *Coto* iz Šimerića svojim kazivanjem upotpunjuje: *Pršut se čuvao za ljeto, kad se radilo, košnja pa ti obično treba netko sa strane da ti pomogne i čuvalo se za te radnike.*

### Zaključna razmatranja

Ovim radom željelo se prikazati jedan dio tradicijske prehrane koji, kao prilog, zasigurno može pridonijeti poznavanju primorsko-bunjevačkoga identiteta. Cilj rada nije bio prikazati svu relevantnu građu, nego ukazati na neka njezina moguća tumačenja.<sup>48</sup>

Iako izdvojena jela, poput sira *škripavca*, *zelja mesa*, *pola* ili svinjskih suhomesnatih delicija, ne predstavljaju osobitost prehrane isključivo primorskih Bunjevaca ona predstavljaju razlikovne osnove u odnosu na druge susjedne skupine, u prvom redu građane Senja. Istraživanje s temom prehrane trebalo bi se provesti među građanstvom Senja kako bi se osobitosti obiju referentnih skupina mogle detaljnije komparirati.<sup>49</sup> Zajedničke karakteristike u prehranbenim navikama Krivopučana i druge susjedne skupine, Ličana, osobito su uočljive u monografijama o Kompolju i Ivčević Kosi.

Spomenute osobitosti u prehrani, karakteristična jela te izostavljanje ribe i morskih plodova predstavljaju markere primorsko-bunjevačke skupine. Objektivni i subjektivni faktori skupine utječu koje će osobitosti biti presudne za proces autoidentifikacije, odnosno značajne u "procesu određivanja jednakosti s pripadnicima svoje zajednice ("mi") i razlikovanja od pripadnika drugih zajednica ("oni")."<sup>50</sup>

Važnost prehranbenih navika u društvenome aspektu trebala bi se posebno promatrati. Time se poglavito misli na položaj članova obitelji, ali i gostiju, pri objedovanju.<sup>51</sup> Uz postojeće, ali i ovim terenom prikupljene podatke to ostaje zadatkom budućih radova. U radu se nastojalo podatke prikazati kronološki, u vremenskom presjeku. Time su lakše uočljive promjene i

<sup>48</sup> Sinteza građe s upotpunjenim podacima o tradicijskoj prehrani na području Krivoga Puta biti će tiskana u zasebnoj publikaciji o primorskim Bunjevcima.

<sup>49</sup> Projektom "Identitet i etnogeneza primorskih Bunjevaca" pod vodstvom doc. dr. sc. M. Černelić to nije obuhvaćeno, ali ostaje zadatkom budućih projekata.

<sup>50</sup> J. GRBIĆ, 1998, 183.

<sup>51</sup> O položaju žene za stolom sažeto je pisala i tek dotakla temu ponašanja za stolom, Marijeta Rajković u radu "Život žene u selima Senjskog bila", *Senjski zbornik* 30, 2003, 539-586.

prilagodbe nastale u novije vrijeme. Tako se danas više ne *mete putar* i rijetko se pravi *kiselina*. Mlijeko se prodaje mljekarama ili se koristi za vlastitu proizvodnju sira *škrípavca*. Isto tako, stanovništvo ovoga kraja, većinom starije životne dobi, ne *kolje* i ne pravi specifične svinjske suhomesnate proizvode jer se mogu kupiti u trgovinama u manjim, dostatnim količinama za njihove potrebe.

Analiza podataka ukazala je kako pripadnici ove skupine valoriziraju današnju prehranu uspoređujući je s onom nekada. Unatoč ekonomskoj nestabilnosti, ističe se nekadašnji zdrav način prehrane koji je, prema mišljenjima kazivača, u današnjoj prehrani slabo zastupljen. Zbog sve većega značenja svjetskoga turističkoga opredjeljenja za zdravu i domaću hranu, današnja prehrana nastoji objediniti namirnice i jela tradicionalnih kuhinja. Takvim nastojanjima svakako pridonose sustavna terenska istraživanja, prikupljanje te sintetiziranje građe kao i konačnog objavljivanja radova u sklopu znanstvenih projekata, kao što je ovaj o primorskim Bunjevcima.

#### *Popis kazivača*

##### Podbilo

Marija Tomljanović *Čonina*, rođena 1930., *Tolina*  
Petar Tomljanović *Čona*, rođen 1934.

##### Žuljevići

Marko Pavelić *Mijatina*, rođen 1917.

##### Cupići

Ivan Vukelić *Mikula*, rođen 1931.

##### Tomići

Pere Tomljanović *Rambula*, rođen 1935.

##### Šimerići

Marko Tomljanović *Coto*, rođen 1947., živi u Senju

##### Šolići

Anka Šolić, rođ. Tomljanović *Tutanova*, rođena 1932.

##### Rupa

Ivica Vukelić *Pop*, rođen 1937.  
Anka Vukelić, rođ. Vukelić, *Matićeva*, rođena 1922.

Matić Gaj

Katica Hotlovac, rođ. Prpić, rođena 1931.  
Mirko Prpić *Cungo*, rođen 1939., živi u Senju  
Dragica Tomljanović, rođ. Tomljanović, rođena 1932.  
Marko Tomljanović, rođen 1936.

Alan

Ivanka Atalić, rođ. Butković, rođena 1921., živi u Senju  
Marija Rončević, rođ. Butković, *Garina*, rođena 1923., živi u Senju  
Ivka Tomljanović *Marićeva*, rođena 1935., živi u Senju  
Mica Komadina *Marićeva*, rođ. Tomljanović, rođena 1939., živi u Senju  
Gašpar Butković *Rila*, rođen 1941., živi u Senju

Zamalić

Milan Tomljanović *Periša*, rođen 1927., živi u Senju

Francikovac

Kata Prpić *Čopićeva*, rođ. Krmpotić, rođena 1932. u Veljunu.

Krivi put

Zlata Tomljanović *Pešina*, rođena 1923., živi u Senju.  
Nada Prpić, rođ. Prpić *Terezina*, rođena 1933.  
Mira Tomljanović, rođ. Prpić *Ropetina*, rođena 1931.  
Mara Tomljanović, rođ. Tomljanović *Isanova*, rođena 1945.  
Tome Špalj *Cucin*, rođen 1928., živi u Senju  
Anka Špalj *Cucina*, rođena 1933., *Jukšina*, živi u Senju

Veljun

Luka Krmpotić *Brnde*, rođen 1919.  
Mara Krmpotić *Brndina*, rođ. Krmpotić, rođena 1922.  
Ivan Krmpotić *Bokula*, rođen 1948.  
Marija Prpić *Vinina*, rođ. Krmpotić, rođena 1928.  
Anton Prpić *Matin*, rođen 1926.

Pavići (Mrzli dol)

Milan Pavelić *Sikirica*, rođen 1943.  
Kata Pavelić *Burgijina*, rođena 1933.



*Upitnica za temu tradicijska prehrana*

Obroci

- Koliko ima obroka na dan? Kakve su razlike s obzirom na razdoblje ljeta i zime? Koji su obroci tokom radnog dana? Blagdani? Smrtnih slučajeva? Rođenja?
- Kako se nazivaju pojedini obroci i u koliko sati se održavaju?
- Koja su specifičnija jela za svaki obrok?
- Kako i gdje su se nabavljale namirnice kao što su: sol, šećer, kava, neke druge?
- Kako se vršila isplata za namirnice? Je li postojala zamjena ili trampa?

Mlijeko i mliječni proizvodi

- Koje vrste životinja se drže u gospodarstvima? Kakvo mlijeko se upotrebljava u prehrani (kravlje, kozje, ovčje)?
- Koliko puta na dan se obavlja mužnja? Tko to radi? U koje doba?
- U kakvim posudama se drži mlijeko (žbanjice, bocuni, padele)? Odakle se nabavljaju te posude, tko ih izrađuje?
- Koristi li se mlijeko za vlastite potrebe ili se prodaje (sajmovi, mljekare)?
- Može li se time zaraditi? Od kada se tako radi? Tko ide na sajmove?
- Koji se sve proizvodi prave od mlijeka? Može li se mlijeko miješati (jutarnje i večernje; ovčje i kravlje)? Prave li se mliječni proizvodi svaki dan? Ako ne, kojim danima?
- Što je kiselina? Kako se pravi ocat/ostika? Kako se pravi putar? U kakvim posudama? Tko ih izrađuje? Kako se pravi sir? Kako se dobivao kvas za sir (murica)? Razlike između suhoga i svježega sira? Gdje i kako se suši? Koliko dugo se suši? Kakva vrsta drveta je potrebna za sušenje? Koliki je rok trajanja suhoga sira, a koliki svježega?
- Koliko je potrebno litara mlijeka za izradu sira?
- Što je grušal'na (mlijeko kad se krava oteli)? Što se pravi od toga mlijeka? Koliko dugo krava daje grušalnu?

Meso i mesni proizvodi

- Kakvo se sve meso koristi u prehrani?
- Jede li se meso svaki dan? Kojim danima? Zašto? Post? Blagdani? Vjenčanja? Pogreb i hrana? Rođenje i hrana?
- Ima li posebne hrane za ženu koja je rodila? Nosi li joj se hrana?
- Ubaja li se riba i piletina u meso ili ne?
- Koja riba se jela? Kako se čuvala? Kako se pripremala? Tko ju čisti? Koja su učestalija jela od riba? Kojim danima se jela riba? Kojim prigodama (Badnjak)?
- Kada se jela piletina? U juhi ili kao zaseban obrok?
- Kako se meso konzerviralo odnosno čuvalo (bunari, led, mast...)?

- *Klanje* – Kad se obavlja? Tko radi koje poslove? Što žene, a što muškarci? Je li poznato šurenje ili paljenje svinje?
- Da li se meso stavlja u sol (salamura, pac)? Koliko dugo se drži? Koje meso se sve stavlja? Tko vodi brigu o tome? Kolika količina soli se stavlja?
- Je li poznat postupak prešanja šunke? Kako se to radi? Koliko dugo traje?
- Postoji li sušenje mesa? Tko vodi brigu o tome? Koja vrsta mesa se suši? Gdje se obavlja sušenje? Koja vrsta drveta se upotrebljava? Koliko dugo je potrebno sušiti?
- Koji su mesni proizvodi (kobasice, hladetina, čvarci, slanina; ostali mogući proizvodi)? Za koje prilike su se ti proizvodi jeli/koristili?

#### Žitarice i kruh

- Koje se sve žitarice siju odnosno sade? (ječam, pšenica, zob i dr.)
- Koje su vrste za koga? Što je za ljude, što za životinje?
- Kako se zrnje mljelo? Gdje se nosilo mljeti? Postoji li ujam? Kako se plaćalo?
- Peče li se kruh svaki dan? Kako (u roli, peki)? Od kad u roli?
- Kako peke izgledaju? Gdje su se nabavljale? Tko ih je izrađivao?
- Koliko je potrebno brašna za izradu kruha?
- Prave li se kakva peciva? Kakvoga izgleda?
- Kako se pravio i dobivao kvas za kruh?
- Gdje se pravio i tko je pravio kruh?

#### Povrće i voće

- Što se sve od povrća sadi, sije?
- Postoje li variva/čušpajzi u prehrani? Kako se pripremaju?
- (krumpir, zelje, grah, blitva, kopriva, gljive)
- Koje voćke se sade? Ima li voća? Što se pravi od voća i gdje se voće koristi?
- Priprema li se zimnica? Pravi li se kiseli kupus? U kakvim posudama? Ribaju li se sve glavice? Postoje li dodatci koji se stavljaju u posudu za kiseljenje? Prave li se pekmezi? Za što služe (za kolače, za mazanje na kruh)?
- Koriste li se u prehrani bobice ili kakvo drugo samoniklo bilje? Tko to skuplja?

#### Piće

- Što se pilo? U kojim prilikama? U čemu su se prenosila pića?
- Tko smije piti? Kako se gledalo na žene, ako piju?
- Što se od alkohola pilo i u kojim prilikama?
- Postojanje sokova, malinovca, šerbeta i drugoga?
- Gdje se kupovala kava? Kako se mljela? Kad se pila (doručak)?
- Kad su se koristili čajevi? Od kojih biljaka? Za koje potrebe (bolest, probava i dr.)

## Jela

- Postoje li specifična jela za godišnja doba (ljetu, zimu)?
- Recepti nekih od takvih (specifičnih) jela?
- Kolači u prehrani? Za koje prilike?

*Literatura*

- Jasna ANDRIĆ i suradnici, Domaći sir i njegove raznolikosti u Hrvatskoj, u: Željko OBAD, ur., *Sir: tradicija i običaji*, Pučko otvoreno učilište Zagreb, Zagreb, 2003, 15-52.
- Višeslav ARALICA, Gospodarstvo primorskih Bunjevaca, *Senjski zbornik*, 27, Senj, 2000, 227-234.
- Christian BROMBERGER – Pierre CENTLIVRES – Gerard COLLOMB, Između lokalnog i globalnog: figure identiteta, u: M. SEGALEN, ur., *Drugi i sličan. Pogledi na etnologiju suvremenih društava*, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb, 2002, 177-189.
- Jasna ČAPO ŽMEGAČ, Objektivni i subjektivni čimbenici identifikacije sa zajednicom, *Etnološka tribina*, 20, Zagreb, 1997, 69-81.
- Milana ČERNELIĆ, Dvije zadružne obitelji na području Krivoga Puta, *Senjski zbornik*, 27, Senj, 2000, 199-216.
- Milana ČERNELIĆ, Istraživanje tradicijske baštine, identiteta i etnogeneze primorskih Bunjevaca, *Senjski zbornik*, 30, Senj, 2003, 407-424.
- Marija FRISČIĆ, Teme iz materijalne i duhovne kulture primorskih Bunjevaca, *Senjski zbornik*, 27, Senj, 2000, 235-240.
- Jadranka GRBIĆ, *Identitet, jezik i razvoj – istraživanje o povezanosti etniciteta i jezika na primjeru hrvatske nacionalne manjine u Mađarskoj*, Zagreb, 1994.
- Jadranka GRBIĆ, Jezik i govor kao komponente pripadnosti zajednici (ogled o jeziku i identitetu), u: Ružica ČIČAK – CHAND i Josip KUMPES, ur., *Etničnost, nacija, identitet: Hrvatska i Europa*, Zagreb, 1998, 181-189.
- Jure GRČEVIĆ, *Kompolje, narodni život i običaji*, Kompolje, 2000.
- Mara HEĆIMOVIĆ-SESELJA, *Tradicijnski život i kultura ličkoga sela Ivčević Kosa*, Zagreb, 1985.
- Mile JAPUNČIĆ, *Lovinački kraj: vrijeme i ljudi*, Zagreb, 2000.
- Stephen MENNELI – Anne MURCOTT – Anneke H. Van OTTERLOO, *Prehrana i kultura; Sociologija hrane*, Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, Zagreb, 1998.
- Aleksandra MURAJ, Prehrana, u: *Etnografija, svagdan i blagdan hrvatskoga puka*, Zagreb, 1998, 101-108.
- Rikard PAVELIĆ, *Bunjevci*, Zagreb, 1973.
- Nevena ŠKRBIĆ ALEMPIJEVIĆ, Prilozi poznavanju primorsko-bunjevačkog identiteta, *Senjski zbornik*, 30, Senj, 2003, 425-444.

TRADITIONAL NUTRITION AS AN ADDITION TO THE KNOWLEDGE OF IDENTITY  
OF THE COASTAL BUNJEVCI

Summary

During field work in the Krivi Put region some data about traditional nutrition was collected. They represent specialities, 'markers' which are important to self-identification of the coastal group of Bunjevci. The data were collected in two periods: in the Podbile region and Alan in June 2003 and in the Krivi Put region, Mrzli Dol and Primorski Veljun in June 2004. Some economic methods which were related to nutritional habits of the rural population are described here. Selected and described dishes, like cheese 'škrpavac', cabbage, meat, halves or pork and delicacies are not only characteristic of the coastal Bunjevci. These are basic differences in comparison with other neighbouring groups, mostly those of the citizens of Senj. Valorisation of the nutrition of this group through the time section in the past and present show us a strong statement about the quality of food which in the past was not polluted by pesticides. The last part of this paper is dedicated to traditional nutrition in modern life and expression of hospitality amongst the coastal Bunjevci which especially was evident during our visits to interviewees.

Today's nutrition is trying to unify food and dishes of traditional cuisine. The reason for this is the increasing importance to the general orientation of tourism to healthy and local food. Systematic field research gives a great contribution to these ends. Collection of data, synthesis and publishing of this sorts of works are part of scientific work the same as this research about the coastal Bunjevci.

DIE TRADITIONELLE ERNÄHRUNG ALS BEITRAG ZUR KENNTNIS DER IDENTITÄT  
DER BUNJEVCI IM HINTERLAND VON SENJ

Zusammenfassung

Durch eine Terrainuntersuchung auf dem Gebiet von Krivi Put wurden sehr wichtige Daten gesammelt, die die Besonderheiten (Marker) in der Autoidentifikation der Bunjevci im Hinterland von Senj darstellen. Diese Daten wurden zweimal gesammelt: auf dem Gebiet von Podbilo und Alan im Juni 2003 und auf dem Gebiet von Krivi Put, Mrzli Dol und Primorski Veljun im Juni 2004. In diesem Artikel werden die Erwerbsweisen beschrieben, die die Ernährungsgewohnheiten beeinflussten. Die Valorisierung der einstigen und heutigen Ernährung bei den Angehörigen dieser Gruppe zeigt ihre negative Stellung zu Nahrungsmitteln, die einst mit Pestiziden verunreinigt wurden.

Der letzte Teil dieser Arbeit wird der traditionellen Ernährung in der zeitgenössischen Zeit gewidmet sowie der bei den Gesprächen erwiesenen Gastfreundlichkeit der Bunjevci.

Wegen des immer größeren Interesses an einer gesunden heimischen Ernährung versucht man heute Nahrungsmittel und Speisen der traditionellen Küche zu vereinigen. Solche Bemühungen unterstützen Terrainuntersuchungen, Sammeln und Synthetisierung des Materials sowie die Veröffentlichung der mit den wissenschaftlichen Projekten gebundenen Themen, also auch des Themas dieses Aufsatzes.