

Kultura prehrane u Podravini

U potrazi za autentičnim podravskim jelima

MARIJA MESARIĆ, NADA MATIJAŠKO

Kultura prehrane u Podravini predmet je interesa različitih stručnjaka, institucija, gospodarstva i industrije koji su se bavili istraživanjem njezinih obilježja, prehrambenih navika, lokalno-regionalnih specifičnosti i kulinarskih tradicija koji su utjecali na njezino oblikovanje. Hrana kao kultura dinamičan je proces, koji odlikuje prihvaćanje različitih utjecaja i promjena u načinu proizvodnje, pripreme i konzumacije. Od sedamdesetih godina 20. stoljeća sve je prisutnija kao dio kulturne baštine, simbol identiteta podravske regije na lokalnim kulturno-turističkim manifestacijama, društvenim mrežama, web stranicama, u lokalnim medijima. Kao dio turističke ponude u ugostiteljstvu i promocije regionalne kuhinje u industriji, predmet je interesa stručnjaka različitih struka, gurmana i gastronomista koji ju predstavljaju kao lokalno-regionalne specijalitete, podravsku kulinarsku baštinu.

Ključne riječi: hrana, kultura, identitet, baština, autentično, turizam/industrija

1. Uvod

Opipljivi doživljaj hrane - način proizvodnje, pripreme, prezentacije, doživljaj okusa i mirisa, „okusom nematerijalne baštine“ nazvao je Daniel Winfree Papuga.¹ Predstavljen je zajedno s materijalnom baštinom - predmetima za obradu, pripremu i konzumaciju hrane iz etno zbirke Hećimović, na izložbi Muzeja grada Koprivnice „Kultura prehrane i Podravina“ u Sunčanom selu u Jagnjedovcu, u svibnju 2013. Izložba je realizirana kroz interakciju s lokalnom zajednicom, u suradnji s etnolozima, inženjerima prehrambene biotehnologije,

gastronomima, ugostiteljima, gurmanima, Podravkinim promotorima kulinarstva, Udružom žena Hrvatska ruža iz Jagnjedovca, domaćinima i vlasnicima etno zbirke obitelji Hećimović i lokalnim medijima. To je svojevrsni nastavak istraživanja kulturne baštine koprivničkog kraja koju je započeo Muzej grada Koprivnice 2005. izložbenim ciklusom „Stara umijeća i znanja“, a tema posvećena prehrani predstavljena je na izložbi iz tog ciklusa pod nazivom „Slastice u Koprivnici“ u prosincu 2008. Predstavljanje teme o kulturi prehrane na izložbi „Kultura prehrane i Podravina“ potaknulo je daljnja promišljanja o njezinom položaju u svakodnevici, podravskoj kuhinji i jelima, načinu pripreme hrane i njezinom ukusu/okusu, mjestima gdje se priprema i konzumira unutar podravske regije. Podravska jela, nekoć dio svakodnevnog obiteljskog jelovnika, sve su prisutnija u ugostiteljskim objekti-

¹ PAPUGA, Winfree Daniel: *Okus nematerijalne baštine: tradicije u prehrani izvan i unutar muzeja* // Etnografska istraživanja 10, 2005. Dostupno na: http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=59396 (1. 8. 2013.).

ma, seoskim gospodarstvima kao lokalno-regionalni specijaliteti, dio turističke ponude i turistička atrakcija čiji je cilj predstaviti gostu autentičan doživljaj okusa i mirisa autohtone podravske kuhinje i to u prirodnom okruženju.

2. Poimanje hrane kao kulture

Kultura prehrane dio je ljudskog života u kojem hrana pripada onom djelu kulture koji čovjek sam stvara, koji gradi i kojim upravlja. Nadalje, važan je dio identiteta jedne zajednice, dio različitih kulturnih utjecaja i tradicija koji su kroz povijest utjecali na njegovo oblikovanje. Pri tome, hrana se oblikuje kao jedan od najaktivnijih načina izražavanja tog identiteta. Upravo na to upućuje i Massimo Montanari u djelu *Hrana kao kultura* kad promatra hranu kao segment ljudske kulture: „*Hrana je kultura dok se proizvodi, čak „izvodi“ jer čovjek ne koristi samo ono što pronalazi u prirodi“*, drugim riječima „*nastoji stvoriti i vlastitu hranu, koja mu je primjerena, pretpostavljajući čin proizvodnje činu lova“*. K tome pridodaje da uz to što se proizvodi, samim činom kulinarstva, prema načinu odabira i pripreme namirnica „*postaje kultura dok se priprema jer nakon što je pribavio sve potrebne namirnice čovjek ih transformira pomoću vatre i pažljivo razrađene tehnologije koja se očituje u kuharskim postupcima“*.² Ova-ko pripremljena hrana važan je element kulture stola, dio obroka ili običaja koja se konzumira u različitim ambijentima i prigodama. Zapravo, opisao je Montanari „*hrana je kultura jer se jede jer čovjek, iako može jesti štošta, ili baš zbog toga, zapravo ne jede sve, nego bira što će jesti, ovisno o kriterijima koji su povezani s ekonomskim i prehranbenim dimenzijama geste, odnosno simboličkim vrijednostima pripremljena jela“*.³ Tako i Nada Matijaško u katalogu izložbe *Slastice u Koprivnici* piše da kultura prehrane ovisi o nizu različitih prirodnih i društvenih uvjeta, kao npr. „*osobitostima geografskog položaja i kvaliteti tla, tehnologije proizvodnje i pradi hrane“*. Napominje da je u istraživanjima prehrane važno uzeti u obzir pripadnost „*kulturnom krugu“*, društvenom sloju, mobilnost

stanovništva i specifičnosti određenih povijesnih razdoblja (doba gladi, ratovi) „*kako bismo izbjegli uopćavanja, idealiziranja ili nekritičko prihvaćanje podataka“*.⁴

3. Etnografska obilježja, utjecaji, specifičnosti, prehrambene navike

Kultura prehrane u Podravini važan je element tradicijske kulture. Povrh toga, uz ostala etnografska obilježja, Podravina je razvila svoj vlastiti lokalno-regionalni identitet, pokazatelj bogatstva i raznovrsnosti kulturnih tradicija na malom geografskom prostoru. Osim jednostavnosti u uzgoju, odabiru i pripremi namirnica koje su bile proizvod podravske poljodjelstva, glavne grane seoskog gospodarstva, kulturu prehrane u Podravini odlikuje otvorenost u prihvaćanju i pripremi namirnica koje su dolazile iz susjednih područja, a plod su ranijih faza različitih praslavenskih i pretkršćanskih, slavenskih, balkanskih, orijentalnih i srednjoeuropskih kulinarskih tradicija.

Podravina je oduvijek poznata kao hrvatska regija u kojoj se ukusno i dobro jede. Prve podatke o kulturi prehrane u Podravini, navodi povjesničar dr. Rudolf Horvat 1896., kada daje sliku podravskih jela koja se blaguju u posebnim prigodama vezanim uz porod, pogreb i određene dane u godini, u vrijeme crkvenih blagdana.⁵

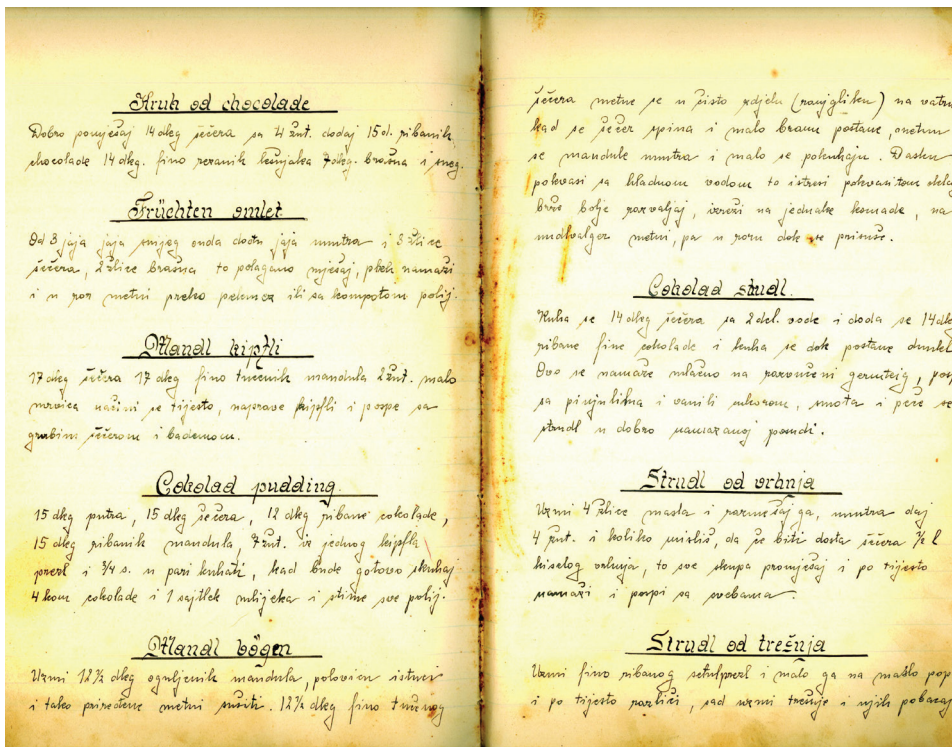
Kultura prehrane u Podravini bila je predmet istraživanja etnologa koji su od kraja 19. stoljeća počeli pomnije istraživati prehranu hrvatskih regija. Njihov interes bio je usmjeren proučavanju kulturnih pojava unutar kulturne cjeline pa je tako u tom nastojanju i prehrana našla svoje mjesto. Pojednostavljeno, proučavali su vrste namirnica, način njihove pripreme i blagovanja koji su bili dio seljačke tradicijske kulture. Uočili su i osobitosti u odabiru, pripremi i konzumaciji namirnica Podravine. Posebnost Podravine unutar središnje Hrvatske su proizvodi od kravljeg mli-

4 *Slastice u Koprivnici*. Koprivnica: Muzej grada Koprivnice (katalog izložbe), 2008., 21.

5 HORVAT, Rudolf: *Narodni život i običaji Južnih Slavena: Koprivnica (pretisak)*. // Podravski zbornik 1997 (urednik Hrvoje Petrić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 1997., 16.

2 MONTANARI, Massimo: *Hrana kao kultura*. Zagreb: Sandorf, 2011., 7.

3 Isto.



jeka i jela od tijesta. Ona su uvijek u prednosti kao i mesna jela, slatkododne ribe, raznovrsno svježe povrće, voće i žitarice /kaše/.

U katalogu izložbe *Podravski motivi Etnografija - Naiva* Josip i Mirjana Barlek detaljnije su opisali značajke podravske kuhinje: „*To su u prvom redu kaše - u prošlosti prosena, a danas održana ječmena i, osobito, hajdinska kaša (obavezna u krvavicama - tzv. čurkama i kašnjakima - posnoj savijači). Bučino (košičino) ulje koristi se kao začim za salate (od graha, krumpira i crne rotkve) i kod pripreme već spomenutih kašnjacka. Vrhnjem se začinjaju mnoga jela (slana i slatka), a značajni su i mali stožasti sirevi zvani prge koji se obično dime, a mogu biti začinjeni lukom, češnjakom i crvenom paprikom ili se samo posole. Od povrća se mnogo jedu repa i zelje (često kiseli) i grah; značajni su i štrukli od zelja, ali i od sira i od trešanja. U starini pekle su se jednostavne pogače od brašna, soli, malo vrhnja ili masti u koje bi se umijesila šaka oraha, čvaraka ili bučinih koštica. Danas se peku digani kolači s nadjevom od sira, maka ili oraha; u koprivničkom je kraju na blagdanskome stolu stajala gibanica devet vrsti (u kojoj se tri put smjenjuju nadjevi od oraha, jabuka i vrhnja)*“.⁶

6 BARLEK, Josip; BARLEK, Mirjana: *Podravski motivi Etnografija - Naiva*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb (katalog izložbe), 1988., 5.

Sl. 1. Recepti iz kuharice Ane Haberštok (vl. obitelj Haberštok).

Podravci su hranu pripremljenu u kuhinji, blagovali za stolom. Obroci su bili topli, kuhani i svježe pripremljeni (*friški*). Za doručak jela od žitarica, tjestenina ili juhe. Za ručak juhe, variva, *čušpajzi* od sezonskog povrća i grah s komadićem mesa koji je ostao od nedjeljnog ručka. Uz variva i u petak kada se postilo, prilog ručku bile su *zlevanke, ščipanci, buhtli, diganci* i *štrudli* nadjeveni različitim nadjevima od sira, tikve i maka, različitim sezonskim voćem, najčešće jabukama, trešnjama i šljivama. Za večeru ostaci od ručka, mliječni obrok ili kuhani topli obrok koji je bio jedna varijanta doručka. Od tjednih jelovnika, isticao se nedjeljni jelovnik, za ručak koji je bio kao mali blagdanski ručak. Obično se jela juha i meso, krumpir i salata, te kolač koje je bio nezaobilazni dio ručka. Poseban obrok bila je *težačka* hrana, koja se blagovala u polju za vrijeme teških fizičkih poslova. Bila je dobro začinjena, bogata masnoćama uz suhomesnate proizvode: primjerice tjestenina s *orehima* i makom uz pogaču s *orehima, špek, luk* i *kuruzni kruh*, ili salata od mladog graha začinjena dinstanim vrhnjem i svinjskom mašću, dobro *popaprena* i posoljena uz komadić *špeka* i kruha. Prije odlaska u polje, obično se jeo malo izdašniji doručak, primjerice pečena jaja sa *špek*om uz čašicu vina ili rakije.

4. Kultura prehrane u svakidašnjem okruženju

Kultura prehrane danas je dio naše kulinarske baštine. Čine ju podravska jela koja su sve rjeđe dio svakidašnjeg jelovnika, a uglavnom u posebnim obiteljskim prigodama te kao dio blagdanskog ozračja. Kako bi prikupili što više podataka o tome koja se podravska jela još uvijek pripremaju kao dio svakodnevnog jelovnika, Muzej grada Koprivnice je u travnju 2013. u suradnji s lokalnim medijima pokrenuo dijalog s lokalnom zajednicom. Namjera je bila animirati zajednicu, potaknuti interes za podravsku kulinarsku baštinu i prikupiti obiteljske tradicijske recepte koji su brižno čuvane male obiteljske tajne. Stoga je uputio poziv svima zainteresiranim da dođu na interaktivnu izložbu u Sunčano selo u Jagnjedovec, donesu dio recepte za ona jela koja smatraju autentičnim podravskim jelima, koja govore kakva je podravska kuhinja i koja bi ponudili nekom dragom gostu. Na poticaj i prijedlog emisije Radija Koprivnice „Podravski složenac“⁷ poziv za prikupljanje recepata nastavio se sve do početka rujna 2013. U tom razdoblju prikupljena su 22 recepta i dio stare tiskane kuharice. Sve prikupljene prijedloge predale su žene, a oni su postali dio dokumentacije Muzeja grada Koprivnice. Zahvaljujući njihovom odazivu i suradnji, prikupljeni su recepti za pripremu pogača, kaša, juha, pečenja, ribljih jela i kolača. Svi recepti predani su pod svojim lokalnim nazivima: starinska žilava pogača (Virje), *prosta* pogača i *osinje gnjezda* (Peteranec), *škrotana* kaša i *prosena* kaša (Novigrad Podravski), *medenjaki* bez meda, *prosena* kaša s *klukačima*, *hajdinska* kaša na juhi, *digani* kolač sa čokoladom, pogačice od vrganja, pogača sa kiselim vrhnjem, juha od graha (Kunovec Breg), *kuruzna zlevanka* sa svježim kravljim sirom (Subotica Podravska), *karamelke*, žuta i crna krema i krema od oraha za trokute i rolade koje se kuhaju na pari (Otrovanac), *pretepena* juha (Torčec), *kolinska kise-*

la juha, grahova juha, *salenjaci* (Apatovac) te dio stare tiskane kuharice s receptima za *pečenke* i riblja jela (Koprivnica).

Uz recepte, dio dokumentacije Muzeja grada Koprivnice su i prikupljeni podaci kako su ti recepti došli u obitelj kazivačica, iz kojeg su djela Podravine, tko ih je sve pripremao i pripremaju li se još uvijek u tim obiteljima. Te su podatke neke kazivačice napisale uz recepte, neke su ih pružile prilikom dostave, a za one koje nismo imali podatke kazivačice su naknadno kontaktirane te su sa zadovoljstvom dale odgovore na postavljena pitanja. Svi su prikupljeni recepti obiteljska baština. Pripremaju se još i danas, dio su svakodnevnog jelovnika njihovih obitelji, a pripremaju ih i u posebnim prigodama, za svoje goste (prijetelje) i blagdane. Jedna od kazivačica priprema ih za potrebe različitih Udruga i klubova. Naučile su ih pripremati od svojih mama i baka koje su ih isto pripremale u svojim obiteljima. Neke od recepata jedna od kazivačica naučila je pripremati od svojih susjeda, židovske obitelji, trgovaca koji su u Koprivnicu došli iz Otrovanca. Kazivačice žive u Koprivnici, a jedna od njih u Zagrebu. Osim u Koprivnici i Zagrebu gdje žive, prikupljeni recepti podravskih jela pripremali su se, a neka se još i danas pripremaju, u okolnim mjestima iz kojih potječu mame i bake kazivačica: Novigradu Podravskom, Virju, Torčecu, Peterancu, Kunovec Bregu, Subotici Podravskoj i Apatovcu.

Uz etnologue, prikupljanjem podataka o tradicijskim podravskim jelima bavili su se gastronomi, profesionalni kuhari i ugostitelji, inženjeri prehrambene biotehnologije, gurmani koji se kulinarstvom bave iz hobija te Udruge žena s područja Koprivnice i okolice. Razlozi njihova prikupljanja i predstavljanja su različiti, a vezani su uz promociju i ponudu podravske kuhinje kao kulturnog dobra, dijela kulinarske baštine i turističke ponude uz autentični doživljaj u prirodnom okruženju. Lokalno-regionalni specijaliteti⁸ koje predstavljaju, sve češće su prisutni na kultur-

7 Ta je emisija namijenjena domaćicama, ali i svim ostalim zaljubljenicima u kuhanje gdje se razmjenjuju recepti i iskustva u pripremi pojedinih specijaliteta. Podatci dostupni na: <http://www.radio-koprivnica.hr/?page=emisije> (5. 5. 2013.).

8 Kao specijalitete Podravine Mirjana Randić u katalogu izložbe *Svijet hrane u Hrvatskoj* navela je *kašnjake*, pečenu patku, salatu od graha i povrtnice, *štrukle* s tikvom i makom, trešnjama i jabukama, usp. RANDIĆ, Mirjana; RITTIG - BELJAK, Nives: *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb (katalog izložbe), 2006., 62.

nim i turističkim manifestacijama, kao umijeće kulinarstva i simbol identiteta podravske regije. Na prodajnoj izložbi kolača koja je dio kulturno-turističke manifestacije „Podravski motivi“, svake godine sudjeluju žene iz Udruge žena s područja Grada Koprivnice i okolice. Žene članice tih Udruga kolače pripremaju prema obiteljskim receptima svojih mama i baka, kao dio svog obiteljskog jelovnika, ali i za Udrugu putem koje ih prezentiraju. Na stolovima su, uz kolače, obično izložene i stare kuharice njihovih mama i baka po kojima se pripremaju izložena jela, specifična za mjesto iz kojih potječu. Neke od žena, primjerice iz Peteranca, poznate su po *mudlinima*, iz Koprivničkih Bregi po *bregofskoj piti*, jedinom podravskom jelu koje ima status zaštićenog nematerijalnog kulturnog dobra, iz Starigrada po kolačima s nadjevom od jabuka, iz Jagnjedovca po slanim i slatkim *štruklima*...

Hrvatski kuharski savez 2004. je pokrenuo projekt „Baština“ kako bi prikupio što više jela koja su dio hrvatske autohtone kuhinje. Nastavio je suradnju s Ministarstvom turizma, s namjerom da ugostiteljski objekti nude hrvatska autohtona jela kao dio svoje ponude i budu prepoznatljivi svojim gostima i turistima.⁹ Tom projektu priključili su se i ugostitelji spodručja Koprivničko-križevačke županije s popisom podravskih autohtonih jela. Recepte su prikupljali iz kuharica svojih mama i baka (za *mudline* iz Peteranca, za *pevca* z slatkom repom iz Koprivničkog Ivanca),¹⁰ a dio prijedloga bili su i neki recepti iz ponude Podravkinih ugostiteljskih objekata. Prema podacima iz Hrvatskog kuharskog saveza, kao autohtona jela s područja naše županije predložena su: *mudlini*, *lanetina s orehnjačom*, *kisela juha*, *picsek*

9 Podaci dostupni na: <http://kuhar.hr/vijesti/potpisan-pravilnik-za-standarde-hrvatske-autohtone-kuhinje/> (15. 4. 2013.).

10 Zahvaljujem Nikolini Lončar na podacima koje mi je dala. Ovdje bih dodala da je autohtono suviše obavezujući naziv za jelo koje je originalno i autentično. Današnjim kazivačima to su bliže oznake. NIKOČEVIĆ, Lidija; GAVRILOVIĆ, Ljiljana; HROVATIN, Mirela; JELINČIĆ, Daniela Angelina, KALE, Jadran; RATKOVIĆ, Dragana Lucija: *Kultura ili baština? Problem nematerijalnosti*. // Etnološka tribina 35, 2012. Dostupno na: http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=138058 (10. 9. 2013.).

z melom, *pevec z slatkom repom*, *debela juha ili bela juha*, *posni štrukli*, *mazanica*, *zelevnaki*, *frkice*, *kuruzna digana cicvara* ili *kuruznjača*.

Od druge polovice 20. stoljeća, podravska kuhinja prisutna je sve više u tiskanim medijima i internetu, preko receptata koje predstavljaju i objavljuju gurmani, kuhari i gastronomi. Jedan od njih je i Ivan Ferenčak, Podravec, gurman koji se čitav život bavi kuhanjem iz hobija. U kolumni u Glasu Podravine i Prigorja te blogu pod nazivom „A kaj da danas kuham?“, pisao je o kulinarstvu Podravine. Osim što spominje podravska jela, napisao je svoja sjećanja o kulturi prehrane u Podravini - namirnicama koje su se uzgajale, mliječnim i mesnim proizvodima, podravskim specijalitetima, opisu podravske svadbe i svatovskim jelima kao pravoj maloj podravskoj gozbi. Također je uočio i promjene u prehrambenim navikama Podravaca kod izbora svatovskog jelovnika. Za razliku od 1950-ih kada su dio svadbenog menija bili *hladnetina*, *kisela juha od pilećeg sitniša*, *diganci*, kokošja juha s domaćim rezancima koja je ostala pojam svatovske juhe, *kuhano meso z hrensom*, *pohanci* i *pečenja*, uglavnom od peradi i krmetine, *kuhane kobasice* z friško ribanim hrenom i *sarma*, uočio je da se 1990-ih uvode nova i moderna jela, poput *čevapa* od krmetine i hamburgera koji bi se pekli u kiosku, a gosti bi sami dolazili po porciju.¹¹

Podravska kuhinja u svakidašnjem okruženju dio je ponude Podravkinih ugostiteljskih objekata i dostupna je na Podravkinim web stranicama Coolinarika.com kao dio hrvatske regionalne kuhinje. Recepte za podravska jela prikupili su kuhari, promotori kulinarstva i stručnjaci iz Podravkinog Kulinarskog centra 1970-ih i 1980-ih. Uglavnom su to recepti iz Podravine, iz obiteljskih kuharica njihovih mama i baka. Prema podacima Sonje Gaži Prpić, suradnice iz Podravke, recepti za hlebinsku juhu, salatu od krastavaca s jogurtom i pogaču s orasima napravljeni su prema obiteljskim receptima njezine bake Ane Gaži iz Hlebina. Značajan doprinos očuvanju i promociji podravskog kulinarstva dala je i prehrambena industrija Podravka koja je u svojim knjigama, primjerice, *Hrvatska za stolom*, objavila recepte tradicionalnih i suvremenih

11 Podaci dostupni na: <http://www.coolinarika.com/clanak/a-kaj-da-danas-kuham-35/> (17. 4. 2013.).



Sl.2. Sukanje jagnjedovećkih palenjaka (snimio: M. Sušenj).

hrvatskih jela. Jedan od doprinosa Podravke je način pripreme tradicijskih i modernih jela uz upotrebu Podravkinih proizvoda. Upotrebom tih proizvoda, tradicijska jela koja su nositelj identiteta podravske regije, postaju nove, maštovite kreacije dobro prihvaćene unutar lokalne zajednice, a i šire, kao sastavni dio obiteljskih obroka.

5. U potrazi za autentičnim jelima

Sedamdesete godine 20. stoljeća bile su „zlatno doba kapitalizma“. Obilježava ih demokratizacija društava, a gospodarstva mnogih država iskazuju rast. Značajno raste i broj turista koji imaju i sve raznolikija očekivanja, interese i zahtjeve. Proces sve većeg interesa za tematiku prehrane, čini se da započinje i kao odgovor na početne procese globalizacije, odnosno, vezano je uz shvaćanje da je kultura prehrane važan dio identiteta neke zajednice. Otkako je 1970-ih američki sociolog D. MacCannell uveo pojam autentičnosti u studije o turističkoj motivaciji i doživljaju, započinje potraga za autentičnim jelima kao faktorom

koji bi mogao privući turiste u neko područje.¹²

Turističke manifestacije s tradicijom dužinom od 40 godina, kao što su u Koprivničko-križevačkoj županiji „Picokijada“ u Đurđevcu (održana 45 puta) i „Veliko spravišće“ u Križevcima (održano 46 puta), nastale su zbog čuvanja sjećanja na neki povijesni događaj ili legendu. Od početka 1980-ih počinju se organizirati naglašeno gastronomske manifestacije kojima je glavni cilj njegovati znanja o starim jelima i recepturama. Među najstarije takve manifestacije možemo ubrojiti „Kaj su jeli naši stari“ u Vrbovcu i „Kulenijadu“ u Požezi (održani po 33 puta). Posljednjih desetljeća tendencija je da veliki kulturni i sportski događaji, a pogotovo turističke manifestacije, bez obzira na to koja im je osnovna tematika, kao važan segment sve više uključuju gastronomsku ponudu svojega kraja. Potvrđuju to i dvije velike koprivničke turističke manifestacije, stariji „Podravski motivi“ koji se održavaju od 1995. i mlađi „Renesansni festival“ koji

¹² MacCANNELL, Dean: *Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings.* // *American Journal of Sociology* 79 (3), 1973., 589-603.

se održava od 2006. U njima uvijek značajnu ulogu imaju koprivnički i podravski ugostitelji, brojne udruge i društva i Podravka kao prehrambena industrija.

5.1. Interes za kulturu prehrane u prehrambenoj industriji Podravka

Muzej grada Koprivnice za svoju izložbu „Kultura prehrane i Podravina“, između ostalih, za partnera i suradnika pozvao je Podravku. Naime, aktivnosti Podravke u istraživanju, očuvanju i promociji kulture prehrane u Podravini, ali i u Hrvatskoj i zemljama bivše Jugoslavije, započete su osobito intenzivno već od početka 1970-ih u skladu sa svjetskim trendovima. Podravkin Marketing već je od početka 1960-ih djelovao inovativno i učinkovito (premda je kao posebna služba utemeljen 1968.), a to je još više došlo do izražaja tijekom 1970-ih nakon što je, počevši od 1967. pa nadalje, Podravka sklopila čitav niz licencnih ugovora o širokoj poslovno-tehničkoj suradnji s renomiranim svjetskim proizvođačima hrane. To je rezultiralo obrazovanjem i specijalizacijom kadrova, te se odrazilo na tehnološki razvoj, ali vrlo značajno i na marketinške pristupe.

Već od početka 1970-ih Podravka surađuje s Centrom za ekonomiku domaćinstva pri Narodnom sveučilištu grada Zagreba kod kreiranja recepata na bazi „industrijske hrane“ i izdavanja stručnih i propagandnih publikacija. Godine 1970. započinje izdavanje knjiga recepata kao sredstva specifične promocije proizvoda. U suradnji s licencnim partnerom izdana je knjiga „Kolači vaš ponos“ koja je stekla ogromnu popularnost i imala ukupnu nakladu od preko 900.000 primjeraka.¹³ Centar 1978. ulazi u sastav Podravke te postaje vodeće mjesto za istraživanje kulture prehrane (Centar za istraživanje i unapređenje prehrane, Kulinarski centar), mjesto snimanja najpopularnije i najdugovječnije TV emisije o kuhanju na ovim prostorima „Male tajne velikih majstora kuhinje“ (od 1974. do 2003.) i mjesto stvaranja brojnih knjižica recepata i knjiga koje u kuhinjama koriste sve generacije doma-



Sl.3. Hlebinska juha (snimio: B. Godek).

ćica. Svi znamo za knjige „100 Vegeta specijalita“ 1 i 2, „Male tajne velikih majstora kuhinje“ 1 i 2, „Hrvatska jela na suvremeni način“, „Slastice u Hrvata“, „Hrvatska za stolom“... Svoju ulogu kreiranja recepata i knjiga te istraživanja i prezentacije hrvatske i internacionalne kuhinje Centar obavlja i danas. U skladu s novim tehnologijama u medijima, Podravka od 2003. kao kanal komunikacije s potrošačima i uvažavanja njihovog mišljenja ima i web stranicu Coolinarika.com. Kvalitetni recepti, privlačne fotografije hrane i prijateljska i inspirativna atmosfera privukli su preko 100.000 registriranih korisnika.

Podravka je 1972. otvorila Pivnicu Kraluš, a 1976. Rekreacijski centar s objektima Podravska klet i Štagelj. Sva tri ugostiteljska objekta postala su poznata po ponudi podravske i hrvatske kulinarske baštine. Otkako se prije 18 godina počeo izdavati vodič „100 vodećih hrvatskih restorana“, Pivnica Kraluš našla se u tom elitnom društvu 12 puta, a Podravska klet 16 puta. 1990-ih je uočena i potreba za još boljom komunikacijom s gastro i retail kupcima, za još kvalitetnijom pre-

¹³ MILOŠIĆ, Krsto: *Razvoj marketinga u Podravki s posebnim osvrtom na ekonomsku propagandu (3).* // Podravka, znanstveno-stručni časopis 6, 1986., 73-76.

zentacijom Podravke na sajmovima u zemlji i inozemstvu te je oformljen poseban tim Promotora kulinarstva koji također promiče podravsku i hrvatsku gastronomiju. Navedenim različitim aktivnostima Podravka sudjeluje u specifičnom kulinarskom obrazovanju poput svjetskih kompanija kao što su Nestlé i Knorr.

Kao izraz vlastitog interesa za kulturu prehrane i, istovremeno, odgovor na u svijetu uočen fenomen povećanog interesa za kulturu prehrane, rodila se 1970-ih ideja o muzeju u kojem bi se istraživala, čuvala, prezentirala i interpretirala građa o kulturi prehrane i industrijskoj baštini pa je 1982. otvoren i Muzej prehrane.

5.2. Mogućnosti zaštite autentičnih jela

Muzej prehrane kao dio svoje redovne djelatnosti ima zadatak prikupljati podatke o različitim temama iz područja kulture prehrane. Baza podataka o proizvodnji hrane i prehranbenim navikama stanovništva prikupljeni su na temelju etnoloških istraživanja i metodom intervjuja brojnih kazivača u mjestima: Koprivnički Ivanec, Kunovec, Veliki Otok, Đelekovec, Reka, Cvetkovec, Peteranec, Koprivnički Bregi, Štaglinec, Vlajslav, Novigrad Podravski, Virje, Gornja Velika, Hlebine, Komatnica, Sirova Katalena, Kloštar Podravski, Kalinovec, Podravske Sesvete i Koprivnica. Prikupljeni su podaci o pečenju kruha, tjestenini, kolačima, kašama, juhama, mliječnim i mesnim prerađevinama, proizvodnji ulja i octa, o obrocima, svakodnevnoj i blagdanskoj hrani, o sjetvi, žetvi, vršidbi, vinogradarstvu, pčelarstvu, lovu i sabiranju, seoskom graditeljstvu, krušnim pećima i opremi kuhinje. Kako je prehrana neodjeljivi dio života, sakupljeni su zapisi o društvenom i duhovnom životu Podravaca, o običajima i narodnom stvaralaštvu.

Budući da je količina sakupljene građe velika, ona ovdje neće biti navedena u potpunosti, nego će biti izdvojena ona jela koja možemo smatrati autentičnima. Prije toga valja se još osvrnuti na pojmove autentično, tradicionalno i autohtono, te dati pregled jela iz Podravine koja su za sada u Hrvatskoj na nekoj od lista zaštite. Autohtono znači samoniklo u nekoj kulturi. Autohtona mogu biti pojedinač-

na dobra nekog naroda, zemlje ili kraja. Lako možemo prepoznati sve ono što u narodnoj, seljačkoj kulturi nije tvorničko, građansko, uneseno iz visokog sloja, međutim, ne možemo odmah sve preostalo nazivati autohtono jer je možda nekad davno preuzeto iz drugih kultura ili iz visokog sloja, i s vremenom se uvriježilo. Da bi se nešto nazvalo autohtono, potrebno je znanstveno istraživanje koje će potvrditi takvu pretpostavku. U međuvremenu, dok god nema znanstvenog dokaza, radije sve to što je uvriježeno, što se već dugo prenosi kao djedovska baština, zovemo tradicijsko. Svaki putakada se autohtonost može dokazati za neko kulturno dobro to je dobitak za neku kulturu. Međutim, istražujući kulturu prehrane, postavlja se pitanje da li jela, zbog podložnosti utjecajima i stalnoj mijeni, uopće mogu biti predmet takvog dokazivanja. Mađarska etnologinja Eszter Kisbán tvrdi da u mađarskoj kuhinji ništa nije autohtono, pa ni mađarski gulaš.¹⁴ Iznalaženje autentičnih jela potakli su turistički djelatnici. I ne samo oni. Budući da je naše gospodarstvo snažno orijentirano na turizam, za predstavljanje autentičnih jela postali su zainteresirani mnogi: od turističkih djelatnika, ugostitelja, obrazovnih i kulturnih institucija, gospodarskog sektora, do različitih udruga, društava i najšire javnosti. Pri tome se pojam autentičnog jela češće zapravo poklapa s pojmom tradicijskog jela, a rjeđe znači autohtona i tradicijska jela zajedno.

Kada se prepozna da je neko jelo, kao kulturno dobro, specifično za neko mjesto ili kraj, može se poduzeti postupak njegove zaštite. Pri Ministarstvu kulture postoji Lista zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara i od ukupno 129 kulturnih dobara, na listi je 14 jela. Podravinu predstavlja za sada samo „Priprema slastice bregofska pita, Koprivnički Bregi“.¹⁵

Ministarstvo poljoprivrede obavlja registraciju poljoprivrednih i prehranbenih proizvoda za poljoprivredne proizvođače tako da

14 KISBAN, Eszter: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás (Goulash: a popular food item that became a national symbol)*. Budapest: A Magyar Tudományos Akadémia, 1989.

15 Podaci dostupni na: <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3650> (9. 9. 2013.).

proizvod može dobiti zaštićenu oznaku izvornosti, zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla ili oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta.¹⁶ Pri Ministarstvu poljoprivrede tako je za sada zaštićeno samo jedno jelo: poljički soparnik. Ulaskom Hrvatske u Europsku uniju ovaj proces postaje složen i dugotrajan.

Za poduzeća, tvrtke, obrte, vinarije, pršutane i druge gospodarske subjekte vode se pri Hrvatskoj gospodarskoj komori dvije liste hrvatskih proizvoda, jedna za proizvode s oznakom Izvorno hrvatsko i druga za proizvode s oznakom Hrvatska kvaliteta. Na listi Izvorno hrvatsko, između 125 proizvoda, nalaze se Podravkini proizvodi Vegeta, Pekmez od šljiva, Podravkin goveđi gulaš i Čajna kobasica. Na ovoj listi nalaze se i nama zanimljivi tradicijski proizvodi poput Paprenjaka, Vараždinskog kiselog zelja i repe, Imotske torte, Skradinske torte, Rafiola, Baškota ... i to su proizvodi točno određenog registriranog proizvođača.¹⁷

U svibnju 2011. Ministarstvo turizma donijelo je Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda - hrvatska autohtona kuhinja čiji je sastavni dio Popis jela gastronomske baštine i on sadrži oko 500 jela.¹⁸ Popis jela utvrđuje ministar nadležan za ugostiteljstvo na prijedlog komisije u kojoj su predstavnici Hrvatske obrtničke komore, Hrvatske gospodarske komore i Hrvatskog kuharskog saveza. Ako restoran, gostionica, kavana, krčma, konoba, klet ili hotel u svom jelovniku imaju najmanje 70% jela s Popisa, ugostitelj može zatražiti i dobiti rješenje o Posebnom standardu svog objekta i to istaknuti na ugostiteljskom objektu pločom na kojoj na hrvatskom i engleskom jeziku piše „Hrvatska autohtona kuhinja“. Takav poseban standard restoranu daje dodatnu vrijednost, gostima daje dodatnu garanciju kvalitete, doprinosi očuvanju gastronomske

baštine i unapređuje hrvatski turizam. Do sada je relativno malo ugostiteljskih objekata dobilo standard. To je šteta, jer, iako bi se moglo reći da sam naziv za standard nije naj-sretnije odabran, donošenjem Pravilnika stvoren je temelj kojim bogata gastronomska baština (koju predstavljamo na stotine načina u tisućama mjesta), po prvi puta jednom širokom akcijom dobiva priliku da zaživi upravo tamo gdje najviše treba - u ugostiteljstvu. Vrlo je dobro što Povjerenstvo koje predlaže Popis jela ima članove iz svih zainteresiranih i kompetentnih struka, jedino bi možda dobro došla još i spona s Ministarstvom kulture, odnosno veza s Listom zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara. Postoje i kritičari ovog projekta Ministarstva turizma. Zamjera se nedosljednost u kreiranju Popisa pa se tako na njemu može naći na primjer biftek, sarma i habsburška juha, ali ne i janjetina s ražnja, odojak s ražnja, niti bilo što pečeno na vatri uz pomoć štapa; nalazi se bakalar (riba sjevernih mora) na brudet, ali ni jedna druga vrsta jadranske sušene ribe.¹⁹ „Brendiranje“ autohtonosti nacionalnih jela ionako je dozlaboga nezgodan posao - jer, ekskluzivnost nacionalnih kuhinja mogla bi postojati samo kod sredina koje su hermetički zatvorene od svih utjecaja. ... Ključni problem i popisa i cijelog projekta „Hrvatska autohtona kuhinja“ sadržan je zapravo u njegovom imenu. Naime, hrvatska kuhinja ne postoji! Vrijednost tradicijske kuhinje nije u njezinoj uniformiranosti i u nacionalni dres nasilno obučenoj „ekskluzivnosti“, već u zapanjujućem šarenilu regionalnih osobitosti i baš zato je „hrvatska kuhinja“ bedastoća, a „regionalna kuhinja“ - istarska, dalmatinska, „vlaška“, zagorska, međimurska, lička, baranjska, slavonska - još uvijek lijepa stvarnost.“²⁰ Međutim, projekt je i zamišljen tako da se Popis kontinuirano nadopunjuje. Najveća vrijednost projekta jest u tome što, iako standard zove „autohtonom kuhinjom“, zapravo ne robuje autohto-

16 Zakon o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. // Narodne novine 80/13, 28. 6. 2013.

17 Podaci dostupni na: <http://www2.hgk.hr/znakovi/kvaliteta/kvaliteta.asp> (23. 7. 2013.) i <http://www2.hgk.hr/znakovi/izvorno/izvorno.asp> (23. 7. 2013.).

18 Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda - hrvatska autohtona kuhinja. // Narodne novine 60/11, 1. 6. 2011.

19 VUKSAN, Mario: *Gastronomski zakonik: Pažnja, Pravilnik ostao bez ražnja!* Dostupno na: www.slobodnadalmacija.hr/Zadar/tabid/73/articleType/ArticleView/articleId/143800/Default.aspx (24. 7. 2013.).

20 GALL, Zlatko: *Čudni kriteriji: Hrvatska autohtona kuhinja odrekla se janjetine s ražnja!* Dostupno na: www.slobodnadalmacija.hr/Mozaik/tabid/80/articleType/ArticleView/articleId/149674/Default.aspx (24. 7. 2013.).

nim jelima nego vrlo široko nastoji uključiti sva ona tradicijska ili autentična jela po našim regijama, pa onda, naravno, time i u Hrvatskoj. Zbog toga što se pokazalo da postoje manjkavosti u Popisu jela gastronomske baštine ne znači da treba odbaciti cijeli Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda. Ako se baš hoće, može se preimenovati i naziv samog standarda, ali od ideje i provedbe snažnijeg uključivanja hrvatske gastronomske baštine, kao dijela kulturne baštine, u našu ugostiteljsku ponudu ne bi trebalo odustati.

I podravski kuhari, ugostitelji, gastronomi, dali su svoje prijedloge za Popis, a recepti nekih predloženih jela već su ranije objavljene u knjizi *Hrvatska kulinarska baština*, u izdanju Hrvatskog kuharskog saveza (Varaždin, 2008.). Tamo je Koprivničko-križevačka županija predstavljena je s četiri jela: *mudlini*, *peveczslatkom repom*, *mazanica* i *posništrukli* koje je pripremila koprivnička nagrađivana kuharica Nikolina Lončar.

5.3. Podravska autentična jela²¹

KRUH, PECIVO, POGAČE. Do Drugog svjetskog rata podravski svakidašnji kruh bio je *smesni* kruh od mješavine kukuruznog i pšeničnog, ili kukuruznog, pšeničnog i raženog brašna, pečen u krušnim pecima. Relativno često pekao se *hrženi* kruh koji je bio na cijeni, a za blagdane to je redovito kruh od bijelog pšeničnog brašna s nazivima *cipov*; *pajtlani kruh*. Kao podravska osobitost izdvaja se *zbornjak* koji se za Uskrs u selima župe Koprivnički Ivanec pekao od pšeničnog brašna, mljeka, mladinske masti, jaja i kvasa. Po gornjoj površini ukrašen je *tičicama*, ružicama, zavojnicama od tijesta. Nosio se u crkvu na posvećenje i jeo za uskršni *fruštuk*. Prema sastojcima sličniji je kolaču, ali nitko za nj ne kaže da je kolač. Ne kažu niti da je kruh, već: „*To je zbornjak*.“ Peciva su uglavnom dio uskršnjeg blagovanja i uvijek su od pšeničnog brašna. To su najčešće pletenice: duguljaste (štruce) i prstenaste; manjih dimenzija (za djecu) i one veće, obredne. Prstenaste se zovu *vrtanj* ili *kovrtanj*.

²¹ Istraživanja podravkinog Muzeja prehrane provode se od 1989. do danas. Ovdje iznesena građa većim dijelom odnosi se na prehrambene navike stanovništva u prvoj polovici 20. stoljeća.

U Koprivničkom Ivancu osobito uskršnje pecivo je *vrtanj* u obliku krnje osmice. Od peciva za djecu treba spomenuti još *tičice* (za Uskrs) i *krampuse* (pekli su ih pekari za Nikolinje). Od tijesta za kruh običavale su domaćice odrezati komad veličine dlana, rastanjiti ga prstima i staviti da se peče na masti. To se zvalo *lepinja* ili *paljug*, *paluf*, *paluv*. Drugdje takvu lepinju ispeku u pećnici, natrgaju u tavu pa preliju mašću i vrhnjem.²² *Mlinci* pečeni na ploči štednjaka nekoć nisu bili samo prilog mladinskoj pečenci već i samostalno jelo. Natrgali bi ih u zdjelu, pomastili i jeli uz razne salate, ili s pekmezom. Podravina je poznata po raznovrsnim *pogačama*. Može biti: *žilava* (*trepana*, *trepa*) zamiješana samo s vodom, *posna* (s mlijekom), *prhka* (s putrom), *obična* (s masti). Nadalje, može biti *gola* ili *filana* (posipana stučenim orasima, makom ili suhim tikvinim košticama pa preklapana više puta), a može biti i *digana* (s kvassom). *Lucinjska pogača* peče se za Sv. Luciju i dijeli (lomi) svim ukućanima i svoj krupnoj stoci (za stoku se ispeče kukuruzna, a za ljude pšenična). U Podravskim Sesvetama posnu pogaču za Badnjak zovu *prošnjara* (od kukuruznog i bijelog brašna, soli, tučenih tikvinih koštica i vode). Naziv *pogača* ponekad se odnosi na *digani* kolač s nadjevom koji se nosi porodilji, zavinut je poput puža i pečen u okruglom visokom kalupu.

JUHE. Neke su podravske juhe već postale dio gastronomske ponude, čak i industrijske proizvodnje. Mnoge se, međutim, polako zaboravljaju zbog promijenjenih životnih uvjeta i okusnih zahtjeva konzumenata. Pa ipak, bilo bi korisno detaljno proučiti recepture, praktično ih isprobati i prilagoditi današnjim zahtjevima te ponuditi, ako ne u restoranima, a ono barem prigodom turističkih manifestacija. Na primjer, *bela* ili *pritepena* juha, zovu je i *kisela* juha, tipična je podravska svakidašnja juha sa svinjskom ili mladinskom masti, češnjakom, lovorovim listom i obveznim mlijekom u kojem se razmuti malo brašna te vrhnjem. Po želji se zakiseli jabučnim octom. Može se kuhati u vodi od kuhanja suhog mesa, ili s narezanom friškom ili suhom kobasicom, uz dodatak 2-3 krumpira. „*Za kosce se obično pekel*

²² LOVRENČEVIĆ, Zvonko: *Bilogorci kod jela*. Zavod za istraživanje folkloru Zagreb, sign.1207, 1986., 25.



Sl.4. Šaran u kuruznom brašnu (snimio: B. Godek).

picek. Picek se prethodno skuhal, a u tu juhu se onda dodene brašno i dosta vrhnja. To je bila bogata, krepka juha, za kosce je trebala jaka hrana.“ Bela juha je i juha u kojoj su se kuhali štrukli sa sirom, također uz dodatak vrhnja. Kuhala se i juha od sirutke od slatkog sira, „malo reskog mleka se još doda, prekuha, i jede s kruhom“. Kisela juha označava i juhu od pileće sitnine, začinjenu s malo octa. „Prežgana juha može biti slatka, s jajcem, ili kisela, reska, s češnjakom i octom.“ Grahova juha također se začinjala brašnom razmućenim u mlijeku i s vrhnjem. Kuhale su se: juha sa suhim mesom i hajdinskom ili prošenom kašom, hajdinska juha sa suhim gljivama, vrganjova juha, krumpirova juha, paradajz juha, govedska juha (nekoć se nije zakuhavalala tjesteninom nego se jela s posušenim kockicama kruha), kokošja juha s rezancima (za svatove), s krpicama, žličnjacima, kašicom. Za kolinje kuha se crna juha od iznutrica, dobro razmućene krvi, začina i malo octa. Tekućina preostala nakon kuhanja domaćeg košćičnog ulja, takozvana žufa, iskorištavala se kao baza za kuhanje juhe, kisele repe, zlevanke. Tjestenine za juhu su: tanki rezanci, žličnjaki, trganci, krpice, kašica ribana na ribežu, ili tijesto koje se „pušća kroz cedilo u juhu“. Dosta često je zabilježeno da se juha prelijeva preko kruha, kruha osušenog u pećnici, kruha prepečenog na ploči štednjaka ili preko natrganih mlinci.

JELA OD TIJESTA. Jela od tijesta vrlo su karakteristična za podravsku kuhinju. *Makoći* ili *makvići* mogu biti kuhani ili pečeni. Za pečene se zamijesi tijesto kao za kruh, od toga se ispeku pogače u krušnoj peći, natrgaju u ovcu zdjelu na kockice i poliju *kropom* u koji se zakuha mljeveni mak i šećer. Neke žene su, umjesto da peku pogače, od tijesta oblikovale kuglice koje bi poslagale jednu do druge u protvan pa pečene također prelile vodom s makom, šećerom i medom. Kuhani *makvići* su zapravo valjkasta tjestenina dužine 5-6 cm, posipana makom i šećerom. *Makoći* su se običavali jesti ujutro na Veliku subotu i za Badnjak. Ostale tjestenine koje se kuhaju su *šćipanci*, široki rezanci (s masti ili na mlijeku), *knegle* sa šljivama ili sa sirom, u Peterancu osobito poznati *muđlini*. Za djecu se na mlijeku na gusto kuha ribana tjestenina *kašica*.

KAŠE I KAŠASTA JELA. Do sredine 20. stoljeća, dio svakodnevnog jelovnika bile su kaše kao samostalno jelo: prosenka kaša, hajdinska kaša, ječmena kaša i kukuruzna (od kukuruza šrotanog u mlinu). Većinom se jedu na pečenom luku, sa špeknom, gljivama, a prose na se kuhala i na mlijeku. Kaše su važan dodatak drugim jelima: juhama, grahu (ričet), nadjevima za mladinske pečenke, nadjevima za

štrukle, *belim i crnim čurkama*, jelo koje se zove *žufo-kaša* (od stučenih bučinih koštica - *žufo* i prosene kaše ili *bera* - suvrstice prosa). *Žganci* su jelo koje se i u Podravini oduvijek rado i često jelo. Najčešće su kukuruzni, zatim *beli* ili *pajtani* (od pšeničnog brašna), *smesni* (od kukuruznog i pšeničnog brašna), s krumpirom. Jedu se s pečenim špek, čvarcima, lukom, mlijekom, vrhnjem, masti, s kuhanim kiselim zeljem. Za djecu se kuhao pšenični *gris* na mlijeku. *Zaspanec* je naziv za rjeđe, mekše *žgance* od pšeničnog brašna, začinjene maslom. Ako se *zaspanec* kuha djeci, kuha se na mlijeku. Od kukuruznog brašna, mlijeka i jaja pekla se na masti *kajgana*, a od pšeničnog brašna i jaja *cvrče*; *šmar*, *šmarla*.

JELA OD MESA. Mesna jela pripremla su se ovisno o onome što se uzgajalo kod kuće. Najviše se pripremalo friško meso peradi. Svinjsko meso bilo je friško samo za kolinja, svatova, a inače se koristilo sušeno ili iz *lodrice* (*zalijano* u masti). Tko je imao puno *pajceka*, za blagdane je pekao odojka. Govedina je bila rijetko na jelovniku, kupovala se kod susjeda. Nedjeljom, blagdanom i za svadbenih svečanosti na stolu je, dakle, moglo biti: kuhana kokoš, *pevec* ili *raca z slatkim repom*, pečeni *picsek*, *raca*, guska ili pura (s nadjevom od kruha, jetrica i hajdinske kaše), pečeni *odojek*, *krmenadl* pečeni u tepsiji, kuhana govedina, *faširanci*, pohano meso. Uz kuhano meso obavezno se priprema neka vrsta *sosa*, najčešće od hrena (*torman*, *forman*), ali i od kopra i paradajza. Najčešće salate su: *matovilec*, *endivija*, *vugorki* (krastavci), cikla, *grah na šalatu*, *krumpir na šalatu*, *kiselo zelje na šalatu* (s *koščićnim uljem*). Dok je trebalo radnike dobro nahraniti kuhao se i gulaš, paprikaš, *perketa*. Osim svinjskog mesa (šunka, plečka, buncek, rebra, špek), na dimu se sušila guska i govedina. Proizvodi podravskog kolinja imaju specifične recepture zbog kojih su također autentični. Nešto su nam poznatiji: *ladnetina*, *kobasice*, *čvarki*, *prezvušt*, *meso z lodrice*, *crne čurke* (krvavice), dok okus *belih čurki* koje se prave od prosene kaše ili kukuruzne kaše (šrota), češnjaka, želuca i koža ili okus *kosane masti* nemamo prilike često upoznati. Za *kosanu mast* najprije se friški špek skuha u kotlu, ohladi, nareže na šnite i *samelje*, *posoli* i *natišće v kiblu*, *odatle* se prema potrebi vadi i peče. Jela pripremlje-

na s kosanom masti bila su poslastica. Karakteristična su i jela na sam dan kolinja. Danas je uobičajeno *kolinjsko zelje s frišketinom*. Čim se meso raspolovi, traži se od mesara *frišketine*, vratina i krmenadl, pa se u velikom loncu kuha s kiselim zeljem. „A nekad se kolinje nije moglo obaviti bez kolinjske ili čurkene kaše. To se jelo pripremlja istovremeno kad i čurke: glava, srce, pluća, bubrezi, jezici i kože skuha se u kotlu (to je kotleno meso), izvade, ohlade, dio se nareže za kolinjsku kašu, a ostalo *samelje* za čurke. *Oporek*, *mast kaj se po drobu obere*, *otopi se*, *ocvirki od oporka koriste se za kolinjsku kašu*, a sama mast za čurke. *Prosena ili kukuruzna kaša (šrot) skuha se u juhi od kotlenog mesa*. *Odvoji se količina za kolinjsku kašu*. (*Ostatak se koristi za bele čurke i za crne čurke - krvavice*). *Kaša se razdeli u pet šest zdela (jer se nosilo susjedima, kumovima, rođacima)*, *posipa rezanim kotlenim mesom i prelije mašćom s popečenim lukom, paprom, brašnom i crvenom paprikom, zapravo zafrigom*.“²³

DIVLJAČ, RIBE I ŠUMSKI PLODOVI.

Lov, ribolov i sabiranje šumskih plodova imaju važnu ulogu u tradicijskoj prehrani, no, to se pribavljanje hrane razlikovalo od domaćinstva do domaćinstva. Ipak, poznavali su jela od divljači, dravskih riba, znali kako pripremiti riječne (potočne) rakove, pužve (vinogradnjak) i žabe. Od šumskih plodova na jelovnik Podravaca najviše utjecaja imalo je obilje različitih jestivih gljiva (*vrganja*, *lisički*, *klukača* ili *migača*, *pečurki*, *mlečika*, *grmovaćki*, *golubara*, *hrzenjaka*, *sunčanica*), zatim sabiranje *kostanja* i šumskih lješnjaka te *drenka*, šipka, trnina. Za salatu se brao *regač* i poljski *matovilac*, a koprive i vrhove mladog *hmelja* pripremali su kao špinat. Cvijet bazge i bagrema se pohao.

JELA OD POVRĆA. Najčešće je na jelovniku bilo neko varivo, ponekad uz dodatak suhog mesa: *grah zeljem*, *grah z repom*, *pritepeni grah*, *kiselo zelje*, *slatko zelje*, *kisela repa*, *slatka repa*, varivo od tikve, kelja, poriluka, krastavca, *kisela repa sa žufom* (tekućinom koja ostane nakon kuhanja bučinog ulja). „*Obed se puno puta sastojao samo od kakve juhe ili variva i zle vanke, mazanice, bufti ili pogače*. *Jako fini obed je bil i kromper na obelinju*. *Kromper fraterec je stara vrsta jako dobrog krumpira, izvana crvenog, a iznutra belog, a mekanog kaj si ga kak putra*

23 Kazivači: Petar Petriček, rod. 1935. u Virju i Barica Tkalčec, rod. 1924. u Koprivničkom Ivancu.

mogel rezati. *Kromper se dobro opral, po sredini zarezal da se posoli i pekel v rolju bez tiganja. K tome se narezal tanjur luka, nasolil i pooljil z crnim oljem.*²⁴ Zabilježeni su neki osobiti načini kiseljenja repe. Jedan način je kiseljenje cijele repe u tropu. „*Repa se opere i obeli. S poda kace dene se pedenj tropa, po njemu se poslože cele repe, posoljene, pa red tropa, red repe i tako do vrha kace. Završi se s redom tropa. Na to se dene terh, najbolje kamen, a neke su kace imale šaraf za stiskanje. Ako je toplo vreme, prije se kiselili, kak i zelje. Tek kad se ide kuhati, repa se riba, a trop se hiti. Repa se kuha s glavinom, rebrima, kobasama.*“ Drugi način je kiseljenje naribane repe. „*Ako se hoće brzo nakiseliti repu, može se naribati na primjer v kanticu za mleko, nasoliti, natiskati i na nju staviti hrljicu - komad zamešenog testa s kvasom, prethodno namočen u vodi. Kanticu z repom treba deti blizu špareta i već za par dana repa je dobra za kuhanje.*“²⁵

KOLAČI. *Zlevanka* ili *cicvara* može biti *tenka* ili *digana*; *kuruzna* ili *bela*. Ako je *digana*, obično se jedan dio izlije u protvan, zatim posipa *orehima* ili pokapa pekmezom, pa se izlije drugi dio tijesta. Obavezno se preljuje vrhnjem. Za kolače od tankog vučenog tijesta (bez kvasa) kao što su *mazanica* i *štrukle* postoji naziv *opresni kolači*. *Mazanica* je starinska podravska savijača čiji se listovi tijesta poliju samo s masti i razmućenim vrhnjem i jajima i saviju. Može se *deti* malo pekmeza. *Štrukle*, *štruklji* filaju se sirom, naribanim jabukama, naribanim tikvama (i makom), višnjama, trešnjama, zeljem. Nekada su domaćice običavale *štruklje* narezati na komade još prije pečenja pa u protvan slagati jedan do drugoga, a danas se uglavnom slažu uzdužno, nenarezani. Poznat je i naziv *gibanica*. Posebnost Podravine su štrukli s hajdinskom ili prosenom kašom i bučinim uljem, a zovu ih *kašnjaki* ili *posni štrukli* jer se često peku za adventa i korizme. *Štrukli sirom* su se i kuhali. Režu se rubom tanjurića da se krajevi zatvore i zakuhavaju u *krop*. Kad ih voda izbaci na površinu, vade se i stave na mast u tepsiju, zaliju vrhnjem i zapeku u rolu. Od osam listova tankog tijesta, naizmjenice filanih jabukama, orasima i *cvebama* i preliveanih s masti (ili rastopljenim putrom), vrhnjem i jajima, peče

se u Koprivničkim Bregima poznata *bregofska pita*. *Digani kolači* (makovnjače, orehnjače, s cvebama, s rožičkima, s pekmezom, sirom, čokoladom) obično su u obliku štruce. Do sredine 20. stoljeća pekli su ih i u okruglim visokim kalupima. Cijenjeni kolač, obavezan na svatovima bila su *osinja gnjezda* ili *frkice*. *Bregovski vrtanji* od mekanog tijesta s puno jaja i dosta vrhnja koje se na visokoj temperaturi uzdigne te ukrasi tučenim bjelanjkom i šećerom, redovito su se pekli za *Belu* ili *matkanu nedelu*, tjedan dana po Uskrsu. Podravski kolači su i: *prkači/prkačeci* od prhkog tijesta, rezani modlicama raznih oblika, slično i *paprenjaci*, zatim *sala-garci* ili *licitarski kolači* (s dodatkom salakalije, licitarske germe, odnosno amonijak bikarbonata), *domaći keksi*, *medenjaki*, *crno-beli licitari*, *putrenjaki*, *salenjaki*, *kiflinci* s pekmezom, *kuglof*, *buhte/buhtli*, *kraflti*, *fanjki/perice/cufanke*, *koriči*. Za *koriče* tijesto se zamijesi kao za rezance, s dodatkom sode bikarbone i vrhnja. Tijesto se razvalja, reže na kvadratiće, po sredini prereže na 2-3 mjesta i peče na masti.

MLIJEČNI PROIZVODI. Autentični podravski mliječni proizvodi su od kravljeg mlijeka: *kiselo mleko* iz čupova, *vrhnje*, *svježi (friški) sir*, *putar* tučen u tujnici, mutilnici, *stepki*, *maslo* (prepečeni putar koji se može duže čuvati), *prge* (sir začinjjen sa soli i crvenom paprikom, po želji i češnjakom, oblikovan u omanje stošce i sušen na zraku ili na dimu), *sir nabitek* (od izdrobljenih *prga* polivenih vrhnjem i nabijenih batom u lodricu). Na cijeni je bio *slatki sir* od neobranog mlijeka u koji se stavljalo sirilo, kupovno ili domaće (*zalev*). *Zalev* se pravio od želuca svježe zaklanog svinjčeta. Želudac se opere i oguli. Kožica se ostavi stajati u rasolu, zatim se posuši na dimu i stavi u flašicu (staklenku) s domaćim octom. Za sirenje se uzima 1 žlica *zaleva* na tri litre mlijeka, to stoji na toplom mjestu, miješa se u zdjeli dok „*se ne stane skupa*“. (Za sirilo se uzima tekućina, a kožica ostaje u flašici.) Slatki sir oblikuje se u cje-dilki, dobije ukrasne izbočine od rupica cje-dilke pa su ga zvali i *sir s cicekima*. Može se i sušiti.

6. Zaključna razmatranja

Hrana je dio svakodnevnog ljudskog života, a promjene u kulturi prehrane kroz povijest su se oblikovale pod utjecajem raznih čim-

24 Kazivačica: Barica Kelek, rod. 1921. u Hlebinama

25 Isto.

benika. Zbog specifičnosti u načinu pripreme, proizvodnji namirnica i načinu konzumacije, njezine autentičnosti u doživljaju „okusa nematerijalne baštine“, tradicijska prehrana danas predmet je interesa raznih struka koje se bave njezinom zaštitom i očuvanjem, pripremom i ponudom kao kulturnim dobrom, zaštićenom kulturnom baštinom, autohtonim jelima. Već 1970-ih etnolozi Dunja Rihtman-Auguštin u radu „Etnologija i turizam“ i Andrija Stojanović u radu „Narodna jela u turističkoj primjeni“ ukazali su na mogućnost međusobnih utjecaja između turizma i etnologije, a danas možemo govoriti i o utjecaju industrije na kulturu prehrane u Podravini. Mogućnost suradnje stručnjaka različitih struka na istraživanju, načinima zaštite, očuvanja i prezentaciji jela uz pomoć suvremenih tehnologija i medija, pridonosi cjelovitom proučavanju fenomena sveopće zainteresiranosti za hranu i važan je doprinos proučavanju etnologije kulinarstva. U nastojanju očuvanja podravske kulinarske baštine dobro je konzultirati i druge vrijedne primjere očuvanja i zaštite baštine, kao što su: projekt „Muzej u loncu“ Gradskog muzeja Požega, internetski časopis www.oblizeki.com Božice Brkan ili enciklopedijski rad Zlatana Nadvornika, stručnjaka iz područja hotelijerstva i gastronomije, autora više objavljenih knjiga. Upravo nam je on na izložbi skrenuo pozornost na *kotlovinu*, na jela spremljena uz pomoć pečenjarskog šešira, tako karakteristična za Podravinu. Postoji veliko bogatstvo podravskih autentičnih jela, a zainteresiranost za njihovo očuvanje već je u praksi potvrđena od strane lokalne zajednice, nekih gospodarskih subjekata i pojedinaca. No, za značajniju ponudu autentičnih podravskih jela u ugostiteljstvu i turizmu, kao i za postupke njihove zaštite u poljoprivredi, obrtništvu, industriji ili zaštite kao kulturnog dobra, ima još puno otvorenih mogućnosti.²⁶

Summary

Food culture in Podravina

Food culture in Podravina is a subject of

²⁶ Zahvaljujemo dr. sc. Nives Rittig - Beljak, znanstvenoj savjetnici Instituta za etnologiju i folkloristiku u Zagrebu, na čitanju teksta i korisnim primjedbama i sugestijama.

interest for different experts, institutions, economies and industries that were engaged in the research of its characteristics, eating habits, local and regional specifics which influenced its formation. Food as a culture is a dynamic process, which is characterized by the adoption of different effects and changes in the way of production, preparation and consumption. Since the seventies it is becoming more present as a part of the cultural heritage, as a symbol of our local identity in local cultural and touristic manifestations, on social networks, web pages, in local media, as the part of the tourist offer in catering and promotion of regional cuisine in industry, as the object of interest for experts in different professions, gourmants and gastronomes who present it as local and regional specialties, and as the part of culinary heritage in Podravina.

Literatura

- BARLEK, Josip; BARLEK, Mirjana: *Podravski motivi Etnografija - Naiva*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb (katalog izložbe), 1988.
- GALL, Zlatko: *Čudni kriteriji: Hrvatska autohtona kuhinja odrekla se janjetine s ražnja!*? Dostupno na: www.slobodnadalmacija.hr/Mozaik/tabid/80/articleType/ArticleView/articleId/149674/Default.aspx (24. 7. 2013.).
- HORVAT, Rudolf: *Narodni život i običaji Južnih Slavena: Koprivnica (pretisak)*. // Podravski zbornik 1997 (urednik Hrvoje Petrić, Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 1997., 11-26.
- *Hrvatska kulinarska baština, knjiga prva*. Hrvatski kuharski savez, Varaždin 2008.
- KISBAN, Eszter: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás (Goulash: a popular food item that became a national symbol)*. Budapest: A Magyar Tudományos Akadémia, 1989.
- LOVRENČEVIĆ, Zvonko: *Bilogorci kod jela*. Zavod za istraživanje folkloru Zagreb, sign.1207/1986.
- MacCANNELL, Dean: *Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings*. // American Journal of Sociology 79 (3), 1973., 589-603.
- MILOŠIĆ, Krsto: *Razvoj marketinga u Podravki s posebnim osvrtom na ekonomsku propagandu (3)*. // Podravka, znanstveno-stručni časopis 6, 1986., 73-76.
- MONTANARI, Massimo: *Hrana kao kultura*. Zagreb: Sandorf, 2011.
- NIKOČEVIĆ, Lidija; GAVRILOVIĆ, Ljiljana; HRO-

- VATIN, Mirela; JELINČIĆ, Daniela Angelina, KALE, Jadran; RATKOVIĆ, Dragana Lucija: *Kultura ili baština? Problem nematerijalnosti*. // Etnološka tribina 35, 2012. Dostupno na: http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=138058 (10. 9. 2013.).
- PAPUGA, Winfree Daniel: *Okus nematerijalne baštine: tradicije u prehrani izvan i unutar muzeja* // Etnografska istraživanja 10, 2005. Dostupno na: http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=59396 (1. 8. 2013.).
 - RANDIĆ, Mirjana; RITTIG - BELJAK, Nives: *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej Zagreb (katalog izložbe), 2006.
 - RIHTMAN-AUGUŠTIN Dunja: *Etnologija i turizam*. // Radovi plenarnog sastanka Ogranka za SR Hrvatsku Etnološkog društva Jugoslavije (urednik Andrija Stojanović), Zagreb: Etnološko Društvo Jugoslavije - Ogranak za SR Hrvatsku, 1970., 43-53.
 - *Slastice u Koprivnici*. Koprivnica: Muzej grada Koprivnice (katalog izložbe), 2008.
 - STOJANOVIĆ, Andrija: *Narodnajela u turističkoj primjeni*. // Radovi plenarnog sastanka Ogranka za SR Hrvatsku Etnološkog društva Jugoslavije (urednik Andrija Stojanović), Zagreb: Etnološko Društvo Jugoslavije - Ogranak za SR Hrvatsku, 1970., 54-58.
 - VUKSAN, Mario: *Gastronomski zakonik: Pažnja, Pravilnik ostao bez raznja!* Dostupno na: www.slobodnadalmacija.hr/Zadar/tabid/73/articleType/ArticleView/articleId/143800/Default.aspx (24. 7. 2013.).
 - <http://www2.hgk.hr/znakovi/kvaliteta/kvaliteta.asp> (23. 7. 2013.).
 - <http://www2.hgk.hr/znakovi/izvorno/izvorno.asp> (23. 7. 2013.).
 - <http://www.radio-koprivnica.hr/?page=emisije> (5.5. 2013.).

Kazivači

- PETRIČEC, Petar (1935.), Virje.
- TKALČEC, Barica (1924.), Koprivnički Ivanec.
- KELEK, Barica (1921.), Hlebine.

Izvori

- *Zakon o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda*. // Narodne novine 80/13, 28. 6. 2013.
- *Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda - hrvatska autohtona kuhinja*. // Narodne novine 60/11, 1. 6. 2011.

Internet

- <http://kuhar.hr/vijesti/potpisan-pravilnik-za-standard-hrvatske-autohtone-kuhinje/> (15. 4. 2013.).
- <http://www.coolinarika.com/clanak/a-kaj-da-danas-kuham-35/> (17. 4. 2013.).
- <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3650> (9. 9. 2013.).