

PODRAVSKI ETNOGRAFSKI POJMOVNIK JELA

I. UVODNE NAPOMENE

Podravina (Podravlje, Dravska dolina) manji je segment (isječak) velike Panonske ravnice, europske žitnice, za kojom su i stari narodi (Kelti, Huni, Avari, Rimljani, Mongoli, Tataři...) rado posizali, pa su i centri njihovih državnih tvorevina (kaganata, carstava, "hringova") upravo negdje u srcu Panonske nizine (oko današnjega Debrecina). Ni do dana današnjega nije utvrđeno gdje se nalazi grob legendarnoga hunskega "Tatice" (zvanoga Atila ili Bič Božji), pak je to izvanredno privlačna tema za mnoge pasionirane ljubitelje povijesti, arheologe, hunologe, ali i pjesnike, koji nastoje - makar i pjesničkom imaginacijom, kreativnom fikcijom - odrediti mjesto ukopa, grobnicu strašnoga Atile Pasoglavca. Nije zgoroga spomenuti, da legenda, dakle mit, o Pesoglavcima (spodobama, koje imaju ljudski lik, a pseću glavu) funkcionira i na podravski prostorima, a moja baka Cecilija Posavec rođena Lenhard često mi je govorila, da će me zgrabiti i odvući sobom "Pesoglavci, ako ne bom dober i poslušan".

Panoniju, prostrani ravničarski bazen, karakterizira nekoliko velikih rijeka kao što su Dunav (starovjeki Danubius), kojega često spominju hrvatskokajkavske narodne popijevke i to u refrainu, pripjevu ("Dunaj, Dunaj, Dunajve, tiha vodo (h)ladna!"), potom Drava, Sava, Tisa, Mura, Zala. Koliko pak te rijeke daju osnovni ton i pečat ljudskom obitavanju u porječjima (Podunavlje, Podravlje, Posavlje, Pomurje, Pokuplje) najbolje i najrječitije govori činjenica što pjesnik (vates, profet, poet, plemenski vrač) često posize za sadržajima (temama, sujetima), u kojima rijeka (prepreka, ljepotica, čudovište, kazalište, mirakulum i orakulum, hraniteljica i braniteljica) zauzima kardinalno mjesto. Rijeka (Dunav, Dunaj, Sava, Mura, Drava, Kupa) postaje junakom, herosom poetskoga "događanja", ako u poeziji naime ima nekog "zbivanja", osim ako ne uzmemo da su čuđenje, divljenje, zanos, ekstaza ljepotom, očaranost snagom i veličanstvenošću neukrotive i čudljive Drave "velika događanja duše". Rijeka (Drava) dakle postaje tako poredmetom pjesničkog očuđivanja, impulsom poetske čarolije riječima u himni, psalmu, odi, ditirambu...

Na našu pak veliku žalost ustanoviti nam je da Drava nije tako ni toliko opjevana, koliko bi ona to svojom grandioznošću, impozantnošću, pojavnošću zasluživala. Ima svega nekoliko narodnih (pučkih) popijevaka, koje ju poetski prozivaju, u kojima je ona epicentar, središte poetskih fermentacija i oscilacija ("Raca plava po Dravi, po Dravi", "Čona dej, čona dej!", "Preko Drave grmljavica"), a slično je i s tlom, podravskim ravnica, sjenokošama, košaricama vrba, krčevinama, dubokim hrasticima. Na prste jedne ruke moguće je nabrojiti pjesme, koje se bave fascinantnim podravskim brazdama, pšenicama koje se poput dječje zipke ljuljaju na laganom povjetarcu,

plodnošću i izdašnošću podravske muljeve, dravskih nanosa (naplavina, mlađevina), hranjivim hladovinama u dubokim hrasticima podravskim ("Lepe ti je bele Virje", "Lepe so ti široke Širine", "Kosci kose livadu zelenu", "Beljevina, zemlja, zemlja fina"...).

Ni u umjetničkoj poeziji ni Drava ni zemlja podravska, ljepotica nad ljepoticama, nisu prošle ništa bolje. Naši podravski prozni pisci zaziru od tema, koje bi bile pupčano vezane za život ribara, "šodraša", težaka s dravskih "perotnica i verkova"; koje bi se malo jače i temeljitije pozabavile egzistencijama "splavara" (Feletarovih "fljojsara"), zlatara, lovaca klada i kolomaza, mlinara i ubogara, "bajtara", "keljavaca" i mukotrpnika, "nemoruta" (slaboumnika) i "flundri", bogaca bistričkih, izopćenika, oponašatelja života i imitatora životne radosti, renegata i vrtiguza, mentalnih betežnika, sociološkog i političkog šljama svake moguće vrste, podrijetla i profila.

Dravski i podravski krajobraz, trstinjaci i kupinjaci, mlake i "mrtvice" s lopočima i lokvanjima, grezovi i pitoreskni vrbaci, pješčare, "utvajde" i žabokrečine, potleušice i stračare slupane od daski, ili spletene od pruča i olijepljene ("ocupane") ilovačom, a pokrivene trstikom, šašem, slamom ("škofom"), daskama ili "šindrom", svekolike pustare, suhoparne dine i kiselkasti polderi, naplavine i mlađevine s regimentama lovokradica, drvokradica i ribokradica, bogohulnika, majkobožara i krivokletnika, kostobolnika, sušičavaca i "zimičara"; sve moguće poplave, podvodne "berekke", "piščavine" i sjenokoše, "kališća" obrasla u trstiku, rogoz, šaš i tamnozeleno buklee mahovine, sve te blatnjave, zamagljene mitske vedute i vizure, koje prijete kataklizmičkim, apokaliptičnim događanjima u porciji "od deset mogućih zala", smakom svijeta, općim pomorom i zatorom - oslikali su sve to naši samouki meštri, alkemičari kista i boje, virtuozni nijanse, s osobito istančanim sluhom za sve ono pećinarsko, musterijansko i kromanjonsko, rustikalno, neandertalsko i prapostojbinsko; s osobito izoštranim sluhom za ono nešto, za što ne možeš precizno utvrditi, je li to početak, osvit, ili kraj čovječanstva, sumrak svih mogućih civilizacija i kultura.

U artifičijelnom (artističkom) fazoniranju takve Podravine, Arkadije, Hrvatskog Eldorada, pomalo pastoralnog i idiličnog regiona, za koji doista ne znaš je li stvarno postoji, ili je samo privid, umjetnički isfabricirana fikcija, poetska fantazmagorična imaginacija, dio zaumnoga, transcendentalnoga, što niti možeš okom vidjeti, niti uhom čuti, a niti njuhom, taktilno i olfaktivno elaborirati - naši su naivni slikari postigli zavidan virtuoizitet, bravuroznost u tehnici, divlju i pomalo sirovu (surovu) ekspresivnost. Podravina, splendida terra Croatorum, Obećana zemlja smiješka i svakojakih obilja, Schlaraffenland, u kojoj je potrebno samo otvoriti usta, a sami će pečeni fazani i patke s raznja padati s neba, plodonosni Eldorado - ta i takva Podravina, eto, oslikana je izričito toplim, poetski natopljenim i razigranim bojama; flora i fauna je ili stvarna (zagrabljena u objektivnom realitetu), ili pak fundamentalno izmaštana, koncipirana elementarijem i rekvizitarijem mitskoga (pa i mistifikatorskoga, mističnoga), ili pak vuče voje podrijetlo iz svijeta bajki, starodrevnih legendi (mitova). Likovi (figure, protagonisti) su ili stvarne spodobе iz svakodnevlja, težaci i orači s polja, kojima je lica sfurila nesnosna ljetna žega, spržio i u koru kožu im pretočio žestoki mraz, britki vjetrovi s mađarskih pusta; "rotingaši" ("furmani") i utovarivači klada nabrekli i poduhli od napora, bijesa i zlomske kletve (kojom proklinju vlastitoga oca i mater, što su ih - nepromišljeno - na svijet donijeli, da budu tuđi sluge i mučenici željni korice kruha i pravoga ljudskoga zalogaja); ciglari na poljskim ciglanama, koje su nebrojeno puta zapljusnule ljetne oluje s grmljavinama i zagasitoljubivim gromovljem; "šodraši" i "pješčari" na pješćarama i "šodranama", bokci i prosjaci, "cukorlinarke" i obligatne "švercerice" s teškim košarama od guljene vrbove šibe (bez kojih je život na podravskim kvadrantima gotovo nezamisliv), ili pak osobe, nebulozne spodobе, koje nisu znane iz realiteta, a kojima su sotona (podravski rečeno "Nečistak") i Drakula bliski rod, kov i soj ("vile i vilenjaki") koji održavaju svoja vijećanja i ročišta, "spravišća" (skupštine, sabore) na hrastovima bez

vršja, koji konjima zapliću grive u pletenice ("fute") i rade na desetke drugih nepodopština; čudovišta, zmajevi ("pozoji"), rusalke sa zelenom kosom i praznim staklenastim očima, "divlje dekle", "zobokuze", "hene" i "hute", "divlji svečkuri", "glodani" i greben-babe, "mrakulje" i sičani, "alaji" i "bajuki", "vedi" i "zvedi", "peklovčani", "coprnice" i "coprnjaki" koji su u dosluhu sa samim Nečastivim, "sođenice" i "vilenice", "bele Cuze bezglave", "vrageki" ("vražički"), "krampusi" i još na desetke takvih neprikladnih stvorenja, krvožednika i vampira, koja "niše neje na svoje joči videl", ali se za njih "tačno zna, da so na kvarteru" po starim štagljevim, napuštenim bunarima, mračnim tavanima i podrumima, po kaljužama i glibovima uz Dravu, ili pak u dubokim šumama, kamo nije preporučljivo odlaziti).

Tako je, eto, Drava kao monumentalna prirodna pojava, kao fascinantna kazališna predstava, cirkus, čudovište koje pogdjekad prijeti pomorom i kataklizmom, hraniteljica i braniteljica, majkastvoriteljica, veliki podravski vodovod, kupaonica i praonica za ljude, stoku i rubeninu - doživjela svoju punu afirmaciju i satisfikciju samo u slikarstvu. Ravnica, mekote pod pšenicom, ječmom i kukuruzima, vrbaci, naplavine, aluvijalno-diluvijalni sedimenti, "prališča" i "kališča", "berek" i "ljubičaste brazde pune "černožjoma", pirike, gaveza, loboda i jarmena, "mrtvice" i sprudovi pod mahovinom i debelim gunjevima divlje, konjske kamilice, vrištine i slatine, Drava, jureča riječna matica, pustare i borici, "meljini" i "zapinjanje mlinjarov na Mikulinje", izvlačenje mlinova na sigurnija, zaštićenija i mirnija mjesta ("zlačenje meljinov v zatunjo na zvonje i čovečje roke"), "prošćenja" i veliki podravski "marveni i svinjski pijaci" - sve to, eto, čeka svoje prozne pisce, pomne kroničare i analitičare, marljive narodopisce i ljetopisce, svoje pjesnike, plemenske vračeve, koji će biranim i uzvišenim poetskim ekspozeom, kondenziranim i komprimiranim leksičkim brizantima izreći, poetski uzveličati sva ona božanstvena svitanja i sumrake nad podravskim ravnica, krčevinama i suhoparnim pješćarama; opjevati i ovjekovječiti sve one kmice, dvoumice, strahovanja i želatinozne magle, sva ona kališta, ribnjake, bajere i mlake pune svraba, šuge i konjske smrti; sve one bogovetne hranjive hladovine iz dubokih podravske sume.

Vinogradi, toliko spominjane podravske "gorice", trsje i "kleti", "kostonji" i "postati", "međaš Benkina s pijarom vina", trpki podravski hedonizam, anakreontski ugođaji, idilična pastoralno-operetna nokturnalna raspoloženja, brajdaši i čokoti imbrine, škerleta i meškata; gizdave onomatopeje crn-bela, "krampampulje" i "pikulje", uzavreli pjenušavi mošt i starodrevni bermet, "prešpani" i "gantarci", kiselkasti zapan birse i zreloga vina, Bilogorsko pobrežje i njegov krajobraz - sve te psihicke portabel-senzacije maloga čovjeka, zatočenika grunta i trsja, sve te ekstaze zrelih vinogradima u suncu, klopocima i drvenim klijetima, sve je to tražilo (i našlo) svojega velikog zagovornika, apologeta, pjesnika Frana Galovića.

Pjesnik Fran Galović, međaš Francina iz Peteranca, stopostotni pacifist i humanist par-excellence, zaljubljenik u život i njegova uzdarja, uspio je prije nego što je mobiliziran u svojstvu austro-ugarskog časnika i podanika Monarhije pak poslan u sigurnu smrt - u svojem nevelikom c a n c o n i e r u , pjesmarici "Z mojih bregov", jezikom svojega rodnog mjesta, starohrvatskom (korijenitom) kajkavštinom (kojom su se - uostalom znatno prije njega - služili Antun Vramec, Tituš Brezovački, Blaž Škrinjaric, Pergošić, Baltazar Milovec, Matija Magdalenic, Ignac Kristijanović, nadasve Ivan Belostenec i drugi) - sagraditi djelo trajne, nezaobilazne vrijednosti, fascinantnih književnih svojstava i visoke (dometne) estetike.

Kad smo već kod kajkavskoga, on je sve do 1850. godine funkcionirao kao jezic na kojemu se razvijala književnost, dok nije usmrćen bečkom političkom eutanazijom (poznati bečki dogovor, na kojem su nazočni Mažuranić, Demeter, Sakcinski i još poneki od hrvatske strane, Vuk Stefanović Karadžić i Đuro Daničić od Srba, Miklošić od strane Slovenaca) uz (prešutni) pristanak hrvatskih

ukopnika, za koje se može reći, da su - možda - mislili dobro (pošteno), plemenito, bez zlih misli, djetinjasto (zaigrano) i zanesenjački (bez rezervnog bodeža u rukavu), ali ne i dalekosežno (vizionarski, profetski), nego utilitarističko-prakticistički, na kratke staze. Usmrcivanjem kajkavskoga (čakavskoga) jezika (dijalekta) i instalacijom štokavskoga stvorene su, doduše, veće mogućnosti za pružanje otpora Beču i Pešti, ali je tim činom istovremeno započeo proces približavanja, asimilacije (u to je vrijeme već opstojalo zloglasno "Načertanije" Ilije Garašanina datirano s 1844.). Bio je to dakle dvosjekli mač, omča, koja je 1918. poslužila da Hrvatska - raspadom Austrougarske - izađe iz jednoga jarma, a istovremeno uđe u drugi - Kraljevinu Srba, Hrvata i Slovenaca. Tako su hrvatske zemlje postale laki plijen beogradske karadorđevićsko-rojalističke kamarile.

Na mjesnom (kajkavskom) govoru podravskoga naselja Peteranca Galović je uspio podići veličanstveni poetski monument, izgraditi vlastiti prepoznatljivi sustav (kodeks, katalog) simbola, metafora, epiteta, ritmičkih paradigmi, briljantnih asonanci i aliteracija, različitih poetskih mirodija i aromata, leksemskih i stilemskih inovacija, svježih zahvata i u književnom smislu fascinantnih patenata i izuma. Njegova, galovićevska poetika korespondira i funkcionira na brežuljkastima (montanskim) kvadrantima (dakle ne u ravnici), po bilogorskim bregima (Širovice) u okolici Starigrada, rasprostire se i ona i odjekuje, orgulja i orkestrira po padinama, vododerinama i vjetrobrišinama, podoljima i paralelogramima pod trsjem, breskvama i kostanjima, starodrevnim (drvenim) "kletima" pokrivenim "šopom" ili "biberom".

Galović je, eto, suvereno i gospodstveno (iako ne i barokno suviše kičeno, napirlitano) ovladao jednim ("goričarskim") segmentom podravskoga modusa vivendi (et sentiendi) i duboko se zavukao pod kožu hrvatskom "goričaru", veseljaku, težaku, patniku i očajniku, koji uz punu kanticu, pijarec ("srabljivec") mutnoga mošta (ili vina) uspijeva (djelomično) zaboraviti i na svoje mnogobrojne obaveze, brige, i na svoj umor, kostobolju, životne promašaje, neuzvrćena dobročinstva i neuslišane ljubavi, nagomilane dugove i nenaplaćene čekove.

Izrazito snažnim i bujnim (ekspresivnim) namazima galovićevske palete pjesnik je uspio naslikati s obje strane kože (vanjske i unutarnje) galeriju izbezumljenih figura očajnika (koji se užasavaju pri samoj pomisli na smrt i prolaznost života), bespomoćnika i ubogara, privrženih poklonika kapljice vinske; prokletnika i sigurnih kandidata smrti, zatočenika vlastitih zabluda, marginalaca i okrutnika; nepopravljivih (i neponovljivih) dobričina, promašenih egzistencija i izopćenika iz uobičajenih ljudskih zajednica (družbi).

Podravski (brežuljkasti) krajobraz, bregi (koji "so se zlatom pozlatili"), ponešto idealizirani život (provod) međaških ("goričarskih") družina, starodrevni nostalgični vonj pletera, vina, dimljene slanine, gline, gorskoga sijena, "goričkoga krompera", pečenih kestena i "krampampulje", kobasica priređenih na pomalo prastari (pećinarski) način, noćni ugođaji s kapanjem mošta i jaukanjem ("skećanjem") tijeska ("prešpana"), slutnja (skore) smrti, osjećaj (spoznaja) da je život kratak, a jedino bol vječna, žilava i neuništiva, oživotvorenja (personifikacije) prirodnih pojava ("Jesenski veter"), dočaravanje krajolika živim i zadihanim metaforama; minuciozne lirske deskripcije karakterističnih detalja radi postizavanja vinogradarskog kolorita i millieua, ugođaji (atmosfera) s tišinom koju narušava tek zrikanje maloga, gotovo nezamjetnoga "crn-bela" - samo su neke od (bitnih) odrednica Galovićevih tekstura.

U svojoj nevelikoj (ali veličanstvenoj, voluminoznoj) pjesmarici "Z mojih bregov" (koja je ostala nedovršena) Galović je - prije nego što je otišao na ratište, s kojega se nikada nije vratio - izrekao svu svoju ljubav i prema ocu, i prema svojoj domaji, zemlji Hrvatskoj, očevoj klijeti, međašima, Podravini, "goricama" i "klopocima", bregima, lišću, pticama i travkama. stoga ovaj psaltir, himnodij zemlji Hrvatskoj i podravskoj, bregima i vinu zahtijeva jedno pomno i fundamentalno iščitavanje,

rezolutan i precizan (rašclambeni) pristup, a ovih nekoliko natuknica, sažetaka neka nam posluži kao jedan (površni) preliminarij.



Ruku na srce, ni podravska etnografija, narodopis, nije na nekoj zavidnoj razini. Lutali su i tumarali podravskim naseljima različiti zapisivači, melografi, folkloristi, etnomuzikolozi, romantičarski zanosno i zdušno bilježili pjesme, plesove i svadbene običaje, opise nošnji, poculica i "čizmi kordovanskih" (koje su, valjda, podrijetlom iz Kordobe), "merinjaka" i "tibetica", ali gdje su tu sustavni pristupi općenito životu na ovim kvadrantima?!

Starinske narodne tehnologije ("kuhanje sopuna", "šterke", dobivanje "jelja od košćic", "spravljanje sira tunjičnjaka (Virje) ili čebričnaka (Đurđevac)", "fčinjanje kože na domaći način", pripremanje "krampampulje", "pikulje" ("pikuljice"), "bermeta", podravskog višnjevca (domaćeg šerija od višanja), spremanje "šalše" na podravski način (salinacijom u staklenkama), priređivanje domaćih boja ("farbe") od različitoga lišća, korijenja ili cvjetnih latica pa i oguljene kore, što se sve skupa koristi pretežno u bojenju "pisanic za Vuzem".

Podravska narodna kuhinja slovi kao vrlo uspješna, a Podravke kao dobre i spretne kuharice ("sokačice"). Recepture starinskih podravskih jela ("kvasnica", "oprešnaki", "tormanov sos z mladinskom mesom", "zalejano meso", "gorična pogača z orehi", "gorički kromper", "guljaš z vinom", "pogačice z ocvirki", "trganci z vrhnjem", "kromperovi šnici(ni)", "kokružnjače (zlevanke)", "grah trešnjevac z vrhnjem", "kašnjaki", različiti "trenci i gresi" kao poznata starinska podravska baby-papa i dr. - sve to, eto, zahtijeva hitnost u pribiranju, tretmanu i obznanjivanju.

Katalogizacija alatki (naprava, uređaja) kojima su se služili naši djedovi i bake, posuđa ("mertuča") koja su rabili; usustavljanje vezova, razbarija i ornamenata, murala na podravskim stajama, "štekica", "žabica" i "šlengeraja", "caklina" i prebranina, kojima su ukrašavali svoje oprave, pročelja na kućama; rezbarene daščice na verandama, "forgankima" i "hambarima"; "štagljeve" ("škednje") i kukuružnjake ("koše", "virjane") - sve su to poslovi koji nam predstoje, jer će inače zub vremena sve odnijeti netragom.

Istini za volju, priznati nam je da su mnogi ljudi uložili dosta poštenog ljudskog napora, znoja i vremena da uobliče (ili upotpune) kulturološku sliku (panoramu) Podravine, da prikupe i kodificiraju njezina bogatstva samonikle kulture. Nije mjesto ni za rangiranja, ni za glorifikacije, ali niti za lagodu i opuštanje (pogotovu pak ne za dobro nam znane proskripcije, šikanu i prešućivanja), ali je i red i mjesto da spomenemo, makar i površno, njene djelatnike, književne težake, melografe, narodopisce, koreografe, esejiste, popularizatore. Budući da je u našem napisu kardinalni (centralni) predmet bavljenja etnografija (etnomuzikologija), to u našem nabranjanju (spominjanju) dajemo unekoliko prednost osobama, koje su se bavile takvim i srodnim poslovima. To su: Blaž Mađer, Stjepan Horvatić i Đuro Rašan (Novigrad Podravski), Ivan Mihoković (Miholjanci), Pero Lukanec (Drenovica Podravska), Ivan Beruta (Sigetec), Ivan Večenaj (Gola), Dario Balog (Gotalovo), Zlatko Špoljar, Ferdo Rusan, Franjo Židovec, Đuka Tomerlin-Picok i Smiljka Janaček-Kučinić (Đurđevac), Željko Kovačić (Podravske Sesvete), Pavao Ban i Vesna Bedeković (Pitomača), dr. Ivan Golub, Petar Grgec (Kalinovac), Josip Jalžabetić, Mato Leščan i mnogi drugi.

U profesionalnom bavljenju narodopisom, etnomuzikologijom, koreografijom (koreologijom) pojedini su Podravci (ili pak osobe, koje su iz drugih krajeva ali su se bavile Podravinom) postigli u svom poslu upravo svjetsku reputaciju. Među takvima su: Franjo Ksaver Kuhač, dr. Franjo Fancev, dr. Vinko Žganec, dr. Leander Brozović, Zvonko Lovrenčević, dr. Ivan Ivančan (jedan od najvećih živućih podravskih, hrvatskih etnomuzikologa i koreologa svjetskoga renomea), dr. Dragutin Feletar, Josip Turković, Venija Bobnjarić-Vučković, Nada Matijaško i drugi.

Kazivači su poglavlje za sebe. Bez valjanih kazivača i kazivačica, pjevačica i pjevača, mudrih i staloženih pojedinaca, svirača i pasioniranih ljubitelja pučke umjetnosti nema ni sakupljačkoga rada, zapisivanja, koreografiranja. Na prostranim podravskim ravninama, po naplavinama i mlađevinama, pješćarama i "šodranama", po zaselcima i "bajtama" uz dravske "sipove i bentove", po usjekama i sprudovima, suhoparnim "utvajdama", vrištinama i slatinama, po "čretovima", glibovima i lugarnicama dolaze uvijek na svijet neizbrojivi ešaloni umnih i darovitih pojedinaca, samoniklih plesača i započimalja kola, rezbara i vezilja, našivalja i čipkarica, pripovjedača narodnih legendi, mitova o "pozojima", "Pesoglavcima", "vedima" i "zvedima", "vragima" i "vražicama".

Talentirani pučki govornici (oratori, zdravičari, gratulanti) zdravnica za svadbenim stolom (gdjekad u ulozu arbitera eleganciarum, "starešine domačega"), na krstikama, za vrijeme "fermanja djeteta" (primanja sakramenta potvrde), na proslavama "godovnjaka", crkvenoga goda ili kakve god druge obljetnice (jubileja vatrogasaca, ribarskih, lovačkih ili sportskih društava), "cimbuljaši" i (nekad) "gajdaši" ("dudaši"), oko kojih se jatila mladárija željna plesa i zabave, seoski vragolani ("šalikači"), "zaguljanti koji znado huncmutarije speljavati i miguljice zrezavati"; tkalje, prelje, gunjarice, čipkarice, čizmari i rezbari, "draksari", dobre "popevalje", "započimalje" i "plesalje"; istaknutiji i videniji pojedinci u selima, koji imaju smisla za organizaciju i poticanje kulturološkoga djelovanja - jedini su duhovni potencijal svih tih Komatnica, Ločica, Hlebina i Bakovčica, svih tih naših vajnih Molvica, Okrugljača, Otrovanaca i Draganaca, Kuzminaca i Gabajevih Greda, gdje se brzo smrkava, a knice su guste kao tijesto i žilave kao guma, dok zora teško i mučno se rađa.

Okupljanja po selima bez strogog komesarsko-polijskog dopuštenja nisu bila moguća, "prešćenje" (pa i zborna pjevanje crkvenih zborova, ili pak kakve još druge pobožnosti kao što su posvete polja i sl.) stiješnjene su bile na limitirane prostore crkvenoga dvornog mjesta ("cintora"), djelovanja unutar ograna "Seljačke sloge" postepeno su (uskatama financijske potpore i pritajenim političkim presingom) zamrla, da bi sasvim iščezla, a pojedini radićevci su osuječivani (ili su - pomalo čudnim zahvatima, administrativnim intervencijama) nestajali s ljudske pozornice. Smotre pučkoga stvaralaštva također su se gasile i to onakvim tempom, kako su se vlastodršci utvrđivali na vlasti.

Ali - nije to sve! Podravsko i općenito hrvatsko selo torpedirali su i raketirali sa svih mogućih strana. Izgladnjeli i uglavnom mahniti brđani sišli su u plodnu (podravsku) dolinu da je opelješe, opustoše, opljačkaju i osiromaše do krajnjih mogućih granica, da od nje naprave poligon suza, mržnje, straha i patnje.

Vrijednog, marljivog i radišnog podravskog seljaka, gruntaša i mužlopatu, okorjelog individualista, radićevca i haesesovca, trumajstora, tvrdoglavca, žitogojca i marvogojca, štedišu i raspikuću istovremeno - pokušalo se na sve mile i nemile načine natjerati u seljačku radnu zadrugu, napraviti od njega poslušnika, podanika i državnog pokornika, mentalnu bijedu i političkog ubogara, koji će živjeti od danas do sutra. Tko se ono sjeća otkupa, viškova, trudodana, bonova, "trebovanja" za šećer i cipele, R-karti, točkica, visokih poreza, pometanja tavana, izvlačenja stoke i svinja iz staja i svinjaca, povjerenika za vrijeme "mlatidbe" pšenice?! Tko se ono sjeća kožuhara, koji su u dugim kožnim kaputima i revolverom za pojasom kružili po "zborovima birača" i čekali neoprezne ptičice "da se izjasne" protiv mudre politike?! Tko se ono može prisjetiti temeljitih haranja dubokih stoljetnih podravske šuma, prisilnoga rada, "šahta"?!

Idilična, pastoralna slika podravskoga sela (makar bila i prividna i lažna) sa tučenjem trlica i stupa, namakanjem i sušenjem lana i konoplje, prelcima i čehalcima, sušenjem ("tepkih") krušaka, sirnicama i ćupovima po plotovima, operetna vizura Podravine s djevojačkim kolima, kućama pokrivenim "šopom", seoskim svinjarima, "čordašima" i "čikošima", "meljinima na Dravi, žirovinama

i "hajdinarkama", "rogozarima" i "zlatarima" - takva, eto, pomalo slatkasta, nostalgično-romantičarska slika podravske zemlje Fantazmagorije, izmaštane Arkadije srušila se u nekoliko poratnih godina kao loše složena drva. Iako je žiteljstvo pružilo žilavi otpor nasrtljivim novovjekim konkvistadorima duha i tijela, ruralna jezgra se raspala, a stanovništvo se dalo u panični stampedo. Jedni su se rezignirano pomirili sa sudbinom uvukavši se u ljušturu pasivnoga oportunitizma, drugi su rasprodali imanja i otišli u grad (Bjelovar, Koprivnica, Varaždin, Zagreb) u namjeri da se zaposle (kao priučena radna snaga) u tvornicama, dok su treći emigrirali (bilo s putovnicom ili bez nje) u zapadne zemlje, Kanadu, Ameriku, da se sklone pred represalijama, nesmiljenim terorom kao i da potraže svoju osobnu sreću pod tuđim nebom i tuđim zvijezdama.

Podravski seljak, suvereni gospodar svojega na svome, prijatelj svojih svjetlucavih masnih brazdi i mekota, vinograda i brajdi, konja belgijanaca i badenki zadobio je mrsku etiketu "kulaka" (s kojega treba oguliti dvadeset i devet koža), neprijatelja naroda i države, individualnog poljoprivrednika (proizvođača), okorjelog neprijatelja progresa (i - dakako - socijalizma), pak onda - sukladno tome - i njegova ruralna kultura, pučka (materijalna i duhovna) baština, sve te njegove rezbarije, vezeni stoljnjaci, "naredi", "vagače", stupe za tučenje koštica, svi njegovi "naklanjači", "čardaši" i "moldovani", "vuzmena kola" i "matkanja z pisanicama", unošenja slame (i alatki) u kuću za Badnjak, svi ti njegovi "betlemari" i "zvezdari" ostaci su trule, mračne i sramne prošlosti, a to je već ono, s čime treba nemilosrdno obračunati, što pod hitno treba zatrti i iskorijeniti.

U tom dugogodišnjem revnosnom zatiranju i uništavanju podravskih i općenito hrvatskih kulturoloških vrijednosti, produkata pučke (samonikle) umjetnosti i kulture (a ovdje prvenstveno govorimo o kulturi i kulturološkim vrijednostima Hrvata kajkavaca) samo se djelomično uspjelo. Jer, eto, uvijek je bilo romantičarskih zanesenjaka, samozvanih muzealaca (dobrotvora), koji su - o svom trošku i riziku - bilježili, sakupljali, njegovali, čuvali, popularizirali, a sve ovo pak u namjeri da Podravina, Eldorado, žitnica, ljepotica nad ljepoticama, ne bude samo mjesto, gdje se može nabaviti dobrih pisanih slanina, dobre šunke, najesti se - po mogućnosti gratis, bagatelno - do sita i "naroljati" do izbezumljenosti, prostor gdje se može pronaći isključivo mogućnost tjelesnih senzacija, egzibicija i užitaka!

U Zagrebu, dana 12. lipnja 1993.

II. PODRAVSKI HRVATSKOKAJKAVSKI ABECEDARIJ - JELA

Juha, juhe, juhe (Virje, Medvedička, Drenovica, u Đurđevcu je **juva**) - (f.)

juha, jelo u tekućem stanju. Umanjenica ove imenice je "jušica", a pridjev "jušnjat". Pored naziva "juha" u Virju se nekada upotrebljavao naziv "žufa" (od njem. die Suppe), ali samo u slučajeve kad se kuhala masa istučenih bundevskih koštica u stupi. Najpoznatija podravska juha je takozvana "mladinska" (napravljena od kokoši, patke, guske). Podravska kokošja juha priprema se ovako: uzima se lonac prema veličini kokoši (cca 5-6 litara). U njega se ulije voda i stavi malo soli. Na kuhanje stavlja se cijela kokoš. Prije nego što se uroni u vodu, u njenu nutrinu stavlja se također jedna žlica soli. Rijetko bi se gdje dogodilo da na kuhanje stavljaju cijelu kokoš, a da joj prethodno ne obrežu noge ("čambe"), krila ("peruške"), vrat, a izvade se i jetra te želudac ("želodec") i ekstra se kuhaju. Zajedno s kokoši može se dakle staviti i sva odrezana sitnina ("drobnina"). Da bi juha bila ukusnija, u nju se stavlja očišćeno i narezano korijenje mrkve ("mrkveca"), persina ("petrožil"), čehuljica češnjaka, manja glavica luka, koja se prethodno malo zapeče na tabli štednjaka. Hoće li se u juhu dodati još i celer, koraba, korijen "pasternjaka" i karfiola (cvjetača, podravski naziv "kilavo zelje") ovisi o ukusu onih, za koje se juha priprema. U starija vremena Podravke su različito korijenje

(uključujući i komad celerova korijena) vezale pređom u "pušlek", a sada se sve to stavlja rastresito. Ako se u juhu stavlja "petrožilovo listje" (a ne korijen), veže se koncem i u juhu se stavlja pri kraju kuhanja. Približno pola sata prije nego što je kokoš kuhana, u juhu se stavlja krumpir (u novije vrijeme cijeli ranije narezan na kriške po dužini), a stavlja se i list kupusa ili ispuhana ljuska od jajeta, da se juha izbistri. Kad je kokoš kuhana, vadi se, soli i stavlja na ovalni tanjur, a kad se ohladi, reže se na prikladne komade i spremna je za servis. Od kuhanih jetara, želuca, nakosanoga persina, luka, malo češnjaka (a može se dodati i malo fino nakosane suhe slanine) pravi se poznati podravski "NADEV". Sav materijal koji ide u nadjev, potrebno je fino nasjeckati (kosati) na dasci. Masi se dodaju potrebni začini po vlastitom osjećaju (papar, sol, zdrobljeno lovorovo lišće, u novije vrijeme "vegeta"), ulupa se jaje, stavljaju mrvice (ili brašno), dobro se umijesi, a da bi nadjev bio što mekši, u masu se stavlja i žlica hladne masti. Kad je nadjev umiješen, može se zamotati u čistu bijelu krp (gustu gazu), svezati (ili zašiti), zaroniti u juhu da se iskuha.

Smjesa pripremljena za nadjev može se iskuhati i kao "spušćanci" ("žličnjaki"). U tom slučaju u juhu se ne stavlja ni rezanci ni kašica, ali se u pripremljenu masu za nadjev stavlja malo tučenog vrhnja, potom se masa grabila žlicom i spuštala u juhu. Kad se juha zasipa rezancima ili kašicom, radi se to pred kraj kuhanja, a kad prekupi, stavlja se na stol. Ne zasipa se cijela količina juhe, jer ni kašica ni rezanci nisu dobri kad su postajali, a osim toga - juha se zamuti. Rezanci (i kašica) slijepu se i postaju gnjecavi pa više nemaju okus svježine. Podravska "mladinska" juha može se zasipati narezanim žemičkama (prethodno pečenim na masti), ali u nju mogu i krpice, ili "knedli" ("keglini", "mudlini"). "Knedli" ("keglini", "mudlini") prave se ovako: u manju posudu stavlja se malo brašna ili "gresa" (od njem. der Griess), jedno jaje (koje se prethodno istuče da bude rahlije), zatim začini (papar, sol, malo persinova lišća, "vegeta"), malo masti ili ulja, dobro se promiješa, doda vode i zatim se masa grabi žlicom i pušta u vrelu juhu. Ako želimo da nam se masa za "keglina" ne uhvati po žličici kojom grabimo, umočimo je prije toga u hladnu vodu (i zatim tu radnju nekoliko puta ponavljamo, dok ne završimo sa spuštanjem umiješene mase).

Kokružnjača, kokružnjače, kokružnjače (Virje, Drenovica, Crnec, Medvedička, Trepče) - (f.) podravski narodni lijevani kolač. Pojam "kokružnjača" poznat je na cijelom kajkavskom prostoru, ali se ponekad drugačije zove: "kukurozovnica" (Bojana u Moslavini), "zlevanka" (Đurđevac, Kalinovac, Severovci), "bazlamača" i "balzamača" (Posavski Bregi), "zlevka" i "zlievka" (Hrvatsko zagorje), "ljevuša" (Petrinja). "Kokružnjača" se najčešće pravi od kukuruznog brašna ("kokruzna melja"), no može se praviti i od bijelog, pa se onda u Virju naziva "pajtlana kokružnjača". Čini se, da je virovska (i "kondaarska") "pajtlana kokružnjača" ipak "najftečneša", ako se sprema od "crne melje" ("treča, krušna melja"). Postupak za pravljenje "kokružnjače" ("zlevanke") vrlo je jednostavan. U prikladnu posudu ("lonac" od 1,2 litre) ulije se mlijeko (slatko ili kiselo), koje se posoli po osjećaju ("jeden ščepac"), a može se staviti i malo šećera ("cukor", od njem. der Zucker=slador, šećer).

U tako priređeno mlijeko razbije se jedno (dva ili tri) jaje, sve se dobro promiješa, da se jaja ("jajca") razrade. Sada se u posudu ("mertuk") nasipava brašno ("kokruzna melja"), koja se prethodno dobro prosije na fino sito. Kad se usipava brašno, kuhačom se neprestano miješa, da se ne bi stvarale grudice ("da se ne zgrudva"). Po želji i ukusu, kukuruznom brašnu može se dodati određena količina "pajtlane melje" (do 20%). Kad se sve dobro promiješa, smjesi se može dodati manja količina ulja (1 do 2 žlice "jolja" ili "mladinske masti"). Sada je na redu priprema "tiganje". Za podravsku "kokružnjačo" rabi se velika limena ("plehena ili pocinčana") "tiganja", no može i "zemljena". "Tiganja" ("protvan") prethodno se premaže hladnom masti ("stanjena", "zdena mašča"), a zatim se pripremljena smjesa (koja ne smije biti suviše gusta) pažljivo ulije.

Da bi "kokružnjača" bila prhkija i rahlija, u nju se mogu staviti sitno narezane kockice maslaca ("putra", od njem die Butter=maslac), ili - u novije vrijeme - margarina. Tkivo "kokružnjače" tako postaje spužvasto. Prije nego što "kokružnjača" ide na pečenje, žlicom se prelije toplom mašću, uljem i mladim vrhnjem. U nju se - po želji - mogu staviti mrvice mladog kravljeg sira, naribane jabuke, trešnje (iz kojih se prethodno odstrane koštice), višnje, a može se žličicom "načvrkati" i pekmeza (marmelade). Poželjna debljina "kokružnjače" je 1-1,5 cm. Ako se u nju stavi više korisnih i hranjivih sastojaka (vrhnje, maslac, margarin, jaja), bit će rahlija i - dakako - ukusnija ("ftečneša"). Peče se u pećnici ("rolju"), koja se prethodno zagrije. U starija vremena i "kokružnjača" i "pajtlana kokružnjača" ("zlevanka") pekla se u zemljanoj "tiganji" pačetvorinastog oblička, a najukusnija je ipak bila, kad se pekla u krušnoj peći.

Kad se "kokružnjača" ispeče, pričekava se nekoliko trenutaka da se ohladi, a zatim se oštrim nožem reže na četvrtine, šestine, osmine ili desetine, pospe šećerom u prahu ("štaub") i služi za večeru ("večerja") ili doručak ("frostukelji"). "Kokružnjača" ("zlevanka") veliko je veselje podravskoj djeci, naročito pak onda, ako se po njoj uhvati rumena korica, koja gizdavo (i pomalo poetično) hrska pod zubima. Stoga i nije tako rijetko, da se djeca otimaju za "skrajce" (komade u uglovima), jer tu ima više korice (zapečenih dijelova na stijenama "tignje").

Pored tanke "kokružnjače" ("zlevanke") u Podravini se pravi i "digana kokružnjača". Razlika između obične (tanke) i dizane nije velika, ali je ipak ima. Sastojci za jednu i drugu su približno isti, ali u dizanu ide kvasac ("germa") i nadjev ("filj"), a osim toga - smjesa za "digano kokružnjačo" je unekoliko gušća, tvrđa i žitkija. Kad se dizana "kokružnjača" zamiješa s kvascem, treba čekati, da se dignu. Kad se smjesa dignu (na toplom mjestu stoji "okre pol vure"), "kokružnjača" se finalizira. U "tiganju" (kojoj se dno i stijenke premažu hladnom masti) nalije se otprilike polovina pripremljene mase, a zatim se polaže nadjev ("filj"). Podravska dizana "kokružnjača" ("zlevanka") najčešće se puni makon ili orasima, no gdjekad ribanim jabukama, sirom (koji se umiješa s jajima i šećerom te aromatima kao što su vanilin šećer i naribana limunova korica), grožđicama ("cvebom"), "rožičkom" ili pekmezom.

Mak (orasi) priprema se ovako: primjerena količina maka (oraha) istuče se u "možđaru" (drvena stupa), a potom se dodaju aromati - vanilin šećer, naribana korica limuna, mljeveni šećer ("štaub", od njem. der Staub=prašina, prah). Ako se mak (orasi) prethodno pofuri vrelim mlijekom, može se u smjesu dodati jedno jaje, manja količina pekmeza te nekoliko kapi ruma. Kad je nadjev prigotovljen, sipa se (ili razmazuje) na donji sloj "kokružnjače", prelije se toplom masti ("joljem") i vrhnjem, a zatim se preko nadjeva prelije druga polovica mase za "digano zlevanko (kokružnjačo)". Sada se opet "zlevanka" prelije slatkim vrhnjem i toplom svinjskom masti (ili "z mladinskom mašćom"), malo se odmori ("počine") i stavlja na pečenje u podgrijanu pećnicu ("rolj", od njem. die Röhre=pećnica, cijev). U starija vremena, vrijedne su i marljive Podravke same pravile grožđice ("cvebe", "rozine", od njem die Rosine=sušeno grožđe) i to tako da su sušile slađe sorte grožđa u krušnoj peći, ili u pećnicama ("rolju"). Kad je bilo takvih na domaći način spravljenih grožđica, mogle su se one ugraditi i "vu digano ili tenko kokružnjačo".

Napomenuti nam je da je podravska "kokružnjača" ("zlevanka") vrlo izdašna hrana, ne zahtijeva velike izdatke, a u sebi sadrži sve značajke starinske, starohrvatske kulinarske atrakcije. Najvažnije pak od svega je to što je djeca neizmjereno vole i za njih je to prava poslastica ("oblizek", "finota"). Vjerujemo da bi kao specijalitet ("oblizek") naše domaće kuhinje mogla naći svoje mjesto u turističkoj ponudi naših ugostiteljskih punktova, pa bismo tako "svome nebu i tlu, na kojemu obitavamo, bili nalik" i po svojim "prgama", "ladletinama", "goričnim pogačama", "bermetima" i "krampampuljama", "sosima z tormanama", kao i po najnašije našim pjesmama, plesovima, nošnjama.

Kongluf, konglufa, konglufi (Virje, Đurđevac, Medvedička, Severovci) - (m.)

naročiti božićni kolač zvani "kugloⁿⁱ" (od njem der Kugelhupf=nabujak). tim kolačom ukrašava se božićni stol i podravski (virovski) Božić nezamisliv je bez takvoga kolača. Peče se na sam Badnjak (ili jedan dan prije Badnjaka). Izrađuje se u tipiziranoj glinenoj posudi (koja ima rebraste stijenke, okrugla je, u sredini ima vretenastu izbočinu, zapremnine je oko 1 kg, ima finu caklinu, a zove se "konglufenka"). Podravske domaćice nabavljale su je (zajedno s ostalim glinenim posuđem) od pečara i lončara Zagoraca, koji su nekada kružili podravskim selima i prodavali svoje proizvode ("maslenjake", "putre", "čupe", "srabljivce", "kantice", "tiganje", "joctenjake", za pravljenje domaćeg vinskog "jocta") za pšenicu ili kukuruz. Te proizvode prodavali su rjeđe za novac, jer "gotovčine" nije bilo, nego za žitarice i to prema slobodnoj pogodbi (koja je uslijedila na licu mjesta, gdje bi lončar stao sa svojim kolima). Posudu je trebalo nasipavati žitom (pšenicom, kukuruzom, grahom) i to ovako: "jenput nasipati", "dva pot nasipati". Gazdarica bi donijela žito i nasipavala posudu dva, tri puta. Žito bi lončar spremio, a domaćica bi svoje posuđe odnosila kući, Tako su se - eto!- nabavljale i posude zvane "konglufenke". Da bi se pripremio "božićni konglufⁿⁱ", uzima se bijelo brašno i to najbolje vrste, kakvo inače služi i za izradu "gibanica" (u Podravini zvane "kvasnice", a u Severovcima "diganke"). Količina: od 70-100 dag (što je ovisno o veličini "konglufenke"). Brašno se dobro prosije na fino sito u posudu prikladnu za miješanje (zdjela, krušna "drevena struganka").

U masu brašna, koje se rukom malo raščeprka, stavlja se najprvo malo soli ("ščepec", 1 žlica), zatim finoga ulja (0,5-1 dcl), ili masti (guščje ili svinjske), "germa" (koja se priprema tako da se sat prije miješenja stavi na toplo u otopini kiseloga ili slatkoga mlijeka i žlica šećera, da se pospješi vrenje kvasca). Kad se ide mijesiti, otopina s kvascem ulije se u brašno, razbije se jedno jaje i zatim se mijesi mlakim mlijekom (slatkim ili kiselim). Ulijeva se po osjećaju i mijesi tako dugo, dok se na tijestu ne pojave mjehurići i dok se cijela masa ne odlijepi i od prstiju i od posude, u kojoj se mijesi. Umiješeno tijesto ostavi se u zdjeli, prekrije čistom pamučnom krpom i odloži da se odmori ("počine") pola sata (ako je na toplom), a ako je na hladnom, onda i duže od "pol vure". Za to vrijeme, dok se tijesto odmara, pripremaju se različiti nadjevi ("filji").

Za punjenje "konglufa" upotrebljavali su se u Podravini: orasi, groždice ("cvebe"), mak, "rožiček", pekmez (jedno od toga što smo spomenuli). Očišćeni orasi tuku se u "moždaru" (sjekirom), a mogu se samljeti i na mlinac. Isti je postupak i s makom. Orasi se, kad su istučeni, preliju ("popare") vrelim mlijekom i u smjesu se doda malo slatkoga vrhnja, jedno jaje, vanilin-šećera, cimeta, limunove (naribane) korice i nekoliko kapi ruma. Tako je nadjev ("filj") gotov za uporabu. Kad se tijesto odmori, priprema se za razvaljavanje ("rastezanje"). To se radi drvenim valjkom (u Virju je to "cepec", u Đurđevcu "sukač" ili "mlinčenjak"). Zatim se prilazi razmazivanju nadjeva po "mlincu". Razmazivanje se radi žlicom i to tako da se premažu dvije trećine površine razvaljanog "mlinca", potom se "mlinac" rukom uvalja ("namota", "narolja"), prelije se mašću i premaže jajetom da dobije finu caklinu. Sve to radi se priručnim priborom napravljenim od guščjega ili puranova pera (tri-četiri perca svezana koncem u metlicu). "Konglufenka" se podmaže hladnom mašću, a umotani "mlinac" savije se u krug u obliku puževe kućice i stavi u posudu, malo se odmara (otprilike pola sata), a peče se na laganoj vatri. Nekada davno, kad su još dobro funkcionirale podravske krušne peći, "konglufi" su se - s ostalim kolačima - pekli u krušnoj peći.

"Konglufu" je, uz zasijanu pšenicu i posudu sa različitim sjemenjem, sitnim novcima i svijećom, mjesto na božićnom stolu. On je ponos i dika svake prave domaćice. Na stolu, na istaknutom mjestu, stoji on za vrijeme cijelih božićnih blagdana (Badnjak, Božić, Štefanje), a čuva se do blagdana Sv. triju kraljeva. Polovica "konglufa" može se pojesti na Novu godinu (i to u osvit zore, "zorčaka i nateščaka"), a druga polovica čeka do Bogojavljenja (6. siječnja).

Paprikaš, paprikaša, paprikaši (Virje, Medvedička, Đurđevac) - (m.)

paprikaš, vrsta podravskog narodnog jela, koji se tako zove po tome što se priprema sa dosta mljevene paprike (slatke i malo ljute). U Podravini se pravi najvećma od pile tine (pišetina¹). Da bi se napravio dobar podravski pileći paprikaš, potrebno je "mlado pišće" ("pohanec" od 1-1,5 kg težine). Pile se zakolje, očisti i nareže na sitne komadiće, dobro se opere, ocijedi i nasoli. Sprema se u "rajngli" zapremnine 3-4 litre (koja ima široko dno i niske stijenke). U posudu se stavlja masti (ili ulja), zatim na sitno narezana glavica luka, naribana ili narezana mrkva, lišća od persina ("petrožil"), zelene (mlade) paprike, svježeg paradajza, a po želji još i drugog povrća, koje jelu može dati bolju aromu te zatim i prepriječeno meso. Tako pripremljeni materijal u posudi se "dinsta" (pirja) na laganoj vatri oko pola sata, tako da meso i povrće puste sokove, koji se međusobno prožmu i stoje. Za to vrijeme je ionako mlado pileće meso postalo sasvim mekano pa se masi dodaje bijelog brašna, sve se dobro promiješa i razrijedi vodom. Sada se dobro promiješa dva decilitra vrhnja i to tako jako kao da je miksano na mikseru, da bi se bolje razmiješalo, stavlja se manja količina vode u nj, dodaje se (po osjećaju) mljevene crvene paprike (slatke (a po želji i ljute), tako pripremljena smjesa izlije se u posudu, dobro pokrije "pokrivačom" i pričekava da prevrije. Već prema ukusu i zahtjevima ukućana u vrhnje se može dodati i soka od paradajza, sitno mljevenog papra, diskretne količine češnjaka pa i fino narezane feferonke, a dolazi u obzir i sasvim mala količina "tormana" (hrena).

Pogačica, pogačice, pogačice (Virje, Drenovica, Medvedička) - (f.)

pogačica, kolačić od najjednostavnijeg tijesta. "Pogačice" ("kelešice", u Đurđevcu "ribice") u nekim podravskim mjestima nazivaju se "bržoljice" (jer se brzo sprema i ispeku). Za pripremanje takvoga kolača uzima se "druga" ("cvajer") ili "treća melja" ("drajer") ili "melja na floh" (pšenica samljevena na običnom mlinu, a ne "na pajtlinu"). Brašno za kolače mjeri se starinskom mjerom "od joka", koja se zove "pregršča" (količina dostatna za "jeden mlinec", zahvat lijevkasto sklopljenim dlanovima ruku). Uzima se po prilici 1 kg brašna, koje se posoli i rukama promiješa da se sol ravnomjerno rasporedi. U brašno se potom stavljaju čvarci ("ocvirki"), koji se prethodno moraju nakosati na dasci koja služi za rezanje rezanaca. Sada se masa ponovo promiješa rukom i prelije mlijekom. Ako nema mlijeka, prelije se mlakom vodom. Sada se brašno mijesi i to tako dugo dok se na tijestu ne pojave mjehurići. Tijesto za "pogačice z ocvirki" može se i preklapati. Kad se tijesto razvuče "cepcom" na dasci, ili bijeloj lanenoj krpi, površina se premaže mašću ili uljem i preklopi. Sada se opet rasuče "cepcom", ponovo premaže "z joljem ili z mašćom", preklopi i ponovo valja "cepcom" ("sukačom" ili "mlinčenjakom"). Tako se dobije lisnato tijesto. Kad su pogačice definitivno umiješane, razvaljaju se i narežu na pačetvorine (paralelograme), ili se izrežu "okroglijom formicom", ali i običnom čašom oštrog ruba ("kupičnaki"). U Đurđevcu se takozvani kolači "kupičnaki" mijese i kvascem ("germom"). Ako se pogačice mijese bez "germe", Đurđevčani ih nazivaju "ribice". Gornja površina pogačica katkada se ukrasi viljuškom ("z vilicami"), a da se kolači ne bi zalijepili za "tiganju" i pregorjeli, dno se "tiganje" premaže hladnom masti, prelije uljem, ili posipa brašnom. Iste ili slične pogačice rade se i od kukuruznoga brašna. Uzima se prosijano kukuruzno brašno i stavi u prikladnu posudu za miješanje. Brašno se posoli, rukom promiješa i prelije vrelim mlijekom. Sada u masu idu nasječeni (nakosani) čvarci ("ocvirki"), ili se pripremi maslac ("puter"), jer se takve pogačice mogu napraviti i s maslacem umjesto s čvarcima. Kad se pogačice rade s čvarcima, dobro ih se mora nakosati, pomiješati s brašnom, a zatim se čitava masa popari vrelim mlijekom. Može se postupiti i tako da se zagrije masa masti i čvaraka, a zatim se u tako zagrijanu masu stavlja kukuruzno brašno, dobro promiješa i po potrebi prelije vrelim mlijekom. Od umiješane mase prave se kuglice, loptice, "prge" i peku u pećnici. Ako se pogačice prave s maslacem, onda u njih ide nadjev ("filj"), a to su

najčešće orasi (stučeni u "moždaru", popareni vrelim mlijekom, začinski uređeni prikladnim aromata kao što su vanilin-sećer, cimet, rum, citrona). Na ruke se razvuče umiješana masa brašna i maslaca, stavi se nadjev, zatim se mlinac zamota ("zarolja") pa polaže u "tiganjo" (tepsija).

Šnicel, šnicla, šnicli (Medvedička, Đurđevac, Virje, Drenovica) - (m.)

Odrezak. Pored oblika "šnicl" i "šnicel" na podravskim je prostorima u uporabi i oblik "šniclin" ("šniclina", "šniclini"), jer Podravci vrlo rado i često prave imenice s nastavkom "-lin" ("kriglin", "cigaretlin", "cokotlin", "štemajzlin", "runtajzlin", "brenajzlin", "kantajzlin"), a ovaj dočetak gdjekad vuče svoje podrijetlo iz njemačkoga "-lein", koji služi za tvorbu deminutiva (njem. der Krug=vrč, das Krüglein=vrčić, der Schnitz=odrezak, das Schnitzlein=mali odrezak), no i njemačko "das Eisen" (željezo) postaje u Virju "ajzlin" (das Brenneisen=kovrčalo, u Virju "brenajzlin", u Đurđevcu "brenšlin"; das Rundeisen=okruglo željezo, šipka, u Virju "runtajzlin").

"Šnicl(in) je vrlo omiljelo jelo u Podravini, a priprema se na više načina. Ovakav način spremanja mesa poznat je i pod nazivom "fašerano meso" i "fašerani šnicl(in)". Naziv mu, dakle, dolazi od njemačkoga der Schnitz=komadić, odrezak, režanj, kriška, das Schnitzel=odrezak, tanko odrezani komadić mesa, schnitzeln=rezati, rezuckati, sjeckati.

Priprema se ovako: u prikladnu posudu (zdjelu) stavlja se određena količina kruha. U tu svrhu koristi se osušeni kruh, koji se prije upotrebe umoči u vodu, a kad se razmoči, vadi se, rukama žmiče i - tako izmikan - stavlja u pripremljenu posudu. Iza toga u zdjelu se stavlja određena količina "fašeranega mesa" (narezanoga na "flajšmašino", od njem. die Fleischmaschine=stroj za rezanje mesa). Masi se dodaje fino nakockanoga crvenog luka, sasvim mala količina češnjaka (po želji i ukusu), fino narezanoga peršinova lišća, naribane mrkve, isto tako fino narezane svježe paprike, među prstima zdrobljenog lovorova lišća, manja količina gljiva ("varganji", "šampinjoni"), soli, papa po želji, crvene paprike (mljevene), a razbije se 1, 2 (ili više) jaja, što ovisi o količini mase, koja se priprema. Svemu tome dodaje se (po osjećaju) žlica (dvije) jestivoga ulja (ili masti), te mrvice ("prezel") i to onoliko koliko je potrebno da bi se smjesa zgusnula.

Omjer u kojemu se stavlja "fašerano meso" i moćeni kruh, određuje se po želji, kao i prema kućnom proračunu, a može ići od 20 (25, 30, 35, 40, 50 ili više postotaka) prema 80, 75, 50 ili manje postotaka drugih sastojaka.

Kad se svi sastojci prirede, prilazi se finalizaciji (miješanju). To se radi polako, temeljito i strpljivo, dok se svi sastojci ne razrade i prožmu i dok cijela količina (smjesa) ne postane kompaktno (zgusnuto) tijesto pogodno za oblikovanje. "Fašerani šniclini" oblikuju se i peku na nekoliko načina. Najjednostavniji je taj da se "šniclin" rukama (među dlanovima) najprije oblikuje u kuglicu, koja se cupkanjem stanji ("rascoplje se") na debljinu do "jednog cola" (2-2,5 cm), polaže na uzavrelo ulje (mast) i peče na tavnici ("ponjevca"). Druga je mogućnost da se tijesto formira u obliku kolačića (dužine 6-7 cm, širine 5-6, a debljine 3-4 cm). takvi se "kolačići" ("šniclini") poredaju u tepsiju ("tiganja", "protvan", od njem. die Brotwanne), koja se prethodno podmaže hladnom masti ("stanjena, zdena mašća") i stavlja u pečenje u pećnicu ("rolj"). Peku se na laganoj vatri i uz stalan nadzor da ne prigore.

Umjesto sušenog pa moćenog kruha kod pravljenja "šniclinov" može se rabiti svježi krumpir, koji se prethodno fino opere i posuši kuhinjskom krpom, potom oguli ("obelji") i nariba na trenicu ("ribež"). Da krumpir ne bi pocrnio, riba se u vodu, a zatim vadi i rukama žmiče ("ožmekne se") i miješa s ostalim sastojcima u omjeru po želji i ukusu, potom mijesi u "kolačiće" ("šnicline"), stavlja u tepsiju i peče u pećnici. Da bi se postigao izuzetan pikantan okus, u "šnicline" s ribanim krumpirom / "kromperovi šnicli(ni)"/ doda se malo fino nakosanog svinjskog mesa sušenog u dimu ("boncek",

"šunka"), a ponekad i dimljene slanine nakockane na male ("drobne") kockice. Valja napomenuti da se ribani krumpir može miješati i moćenim kruhom, ali nije obavezno. I "kromperovi šniclini" mogu se peći na tavi ("ponjevca"), ali se oblikuju tako, da budu veći, ali jako tanki (1-2 cm).

U svečanijim prigodama (kao što su podravski "svati", "prvići", "krstitke", proslava "godovnjaka" viđenijeg člana obitelji, proslava "aldomaša" kad se obave veći i značajniji poslovi - dovršenje kuće ("hiža"), klijeti ("gorička klet"), "ferma" (primanje sakramenta potvrde), ispraćaj sina ("v soldačijo") u Podravini (Virje, Severovci, Đurđevac) pripremalo se takozvano "fašerano meso" u obliku kolača. Masa se pripremala i za "fašerane šnicle", ali je omjer mesa u odnosu na kruh znatno veći (50 do 70%), a osim toga - "fašerano meso" oblikovalo se kao kolač ("kvasnica"), tj. pravile su se dvije debele role na jedan lim ("pleh", "tiganja"), a dužina im bijaše kao što je dužina "tiganje". Da bi "fašerano meso" bilo ukusnije i, dakako, pikantnije, u nj su se ugrađivala cijela kuhana jaja. Jaja bi se prethodno skuhala, očistila od ljuske ("lupine") i potom stavljala u tijesto za "fašerano meso". Količina jaja nije strogo određena. "Fašerano meso" reže se, kad je pečeno, na tanke kriške ("šnjite" debljine 1-1,5 cm), polaže na ovalni tanjur i aranžira zelenjem pa to pruža izvanredan esetski doživljaj za oko i tako znatno pospješuje apetit.

"Fašerani šnicli(ni)" služe se uz varivo ("grah na čušpajz", "poriluk z kromperom na čušpajz", od njem. die Zuspseise=varivo, povrće, prilog), ili samo uz zelenu salatu ("šalata"), ili "z grahom (kromperom) na šalato".

Štrukelj, štruklja, štruklji (Virje, Medvediška, Drenovica, u Đurđevcu je "štrukel") - (m.)

vrsta kolača zvanih "savijača". Pored naziva "strukelj" u Virju koristi se i naziv "strudlin", što najvjerojatnije dolazi od njemačkoga der Strudel (savijača, gužvara). Radi se od "mlinaca" i punjenja, koje ovdje nazivaju "filj" (od njem. füllen, ausfüllen=ispuniti), ili "posip" (od glagola "posipati"). Da bismo se lakše orijentali, potrebno je najprije objasniti pojam "mlinec". Mlinec je količinska mjera tijesta, kojom se manipulira kod pečenja kolača, a nastaje kad se umijesi po prilici 1/4 kg brašna. Domaćice (u Podravini uobičajeni naziv "gazdarice" ili "sokačice") imaju običaj količinu brašna mjeriti ovako: 1 "tiganja" (1 "pleh", 1 "tiganj", u Koprivnici 1 "protvan"- od njem. die Brotwanne=posuda za pečenje kruha) prima 2 "mlinca", a od 1 kg brašna izlaze 4 "mlinca". Ne običajava se vagati, nego se mjeri "po osjećaju", pomoću pregršti ("pregršča"). Za proste kolače ("mazanica" i "struklji") rade se "mlinci" na ovaj način: uhvate se "dve pregršče melje", koja se mora dobro odsijati na gusto sito na "pamučno stolnicu" (stolnjak). Mijesi se u nešto većoj posudi ("drvena strugančica", "zdela"). Brašno ("prva melja", koja se koristi za pečenje "strukljev", "mazanic", "fankov" - od njem. der Pfannkuchen- i "buftov" - od njem. die Buchtel- i "kvasnic") najprije se posoli i promiješa rukom. "Za staroga Boga" naše su gazdarice bile "jako šparne" pa se nije mijesilo toplim mlijekom, nego "z toplom sirotkom", ili "z vodom" ("kropom"). U današnje vrijeme mlijeko se razrijedi vodom. Da se tijesto ne bi trgalo kod razvlačenja, stavljala se u nj "mladinska mast", "jajce", a može se dodati i malo finoga ulja. Voda (ili koja druga tekućina kojom se mijesi) dodaje se prema potrebi kao i prema osjećaju za razumnu mjeru. "Testo" se mijesi tako dugo dok ne postane rastezljivo "kak gumija", dok se na njemu ne pojave "mehurici", kao i dok se ono samo ne očisti s ruku i posude u kojoj se mijesi. Kad je miješenje završeno, nožem se tijesto razreže, naprave se "mlinci", posipaju brašnom, malo premijese, prekriju lanenom krpom da se po njima ne hvata korica, tj. da se ne suše i odlažu na "počinak". "Počivanje" (odmaranje) tijesta traje oko 1 sat, a da bi tijesto što prije dozrelo i da bi se što prije odmorilo ("počinolo"), stavlja se na toplije mjesto. Za to vrijeme, dok se tijesto odmara, pripremaju se nadjevi ("filji"). Podravski "struklji" pune se sirom, jabukama, makom, orasima, "z češnjami", "višnjami", rjeđe "z valjankom", sa zeljem, ali i sa zaprskom ("zafrigom"), "rožičkom", kašom ("kašnjaki

od prosene ili hajdinske kaše"), dok za podravske "štruklje" punjene krumpirom, ili repom nismo imali prilike čuti. Sir za "štruklje za sirom" priprema se na slijedeći način: svježi, natopljeni i ocijeđeni sir čvrstvo se žlicom "zaseče" i promiješa. Količinski, na dva "mlinca" ide pola kilograma mladoga sira. Dok se sir "zaseče" i dobro promiješa, istuče se jaje (na dva mlinca idu 2 do 3 jaja), ili se pak jaja samo slupaju izravno u sir. Sada se ta masa dobro promiješa žlicom. U sir se stavlja malo vrhnja ili mlijeka, običnog ili aromatiziranog šećera (vanilin-šećer), nariba se limunova korica, a može se kapnuti i malo ruma. Ako želimo dobiti slane "štruklje", tada se u sir ne stavlja šećer, ili ako se stavlja, onda je to u malim količinama. Kad se nadjev dobro pripremi, prilazi se finalizaciji. Mlinci se (jedan po jedan) razvlače rukom, zatim se preliju vrelom masti, pripremljeni sir razbacava se po mlincu, potom se "mlinac" pomoću stolnjaka zamota ("uvije") i stavlja u "tiganju". Tepsija se isto tako prethodno podmaže hladnom (ali i toplom) mašću ili uljem. Kad se usukani "mlinci" stave u "tiganju", opet se preliju toplom mašću u vrhnjem. "Štruklji" su gotovi za pečenje. "Štrudlin" ("štruklji") se peče na srednje jakoj vatri oko pola sata.

Trganec, trganca, trganci (Virje, Medvedička, Drenovica) - (m.)

vrsta narodnog jela, koje se u starija vremena često pripremalo u Podravini. Danas se "trgancima" gotovo zameo svaki trag, a ovom zatiranju uzroke valja tražiti u nabavljanju takozvane industrijski proizvedene tjestenine (makaroni, fidelini, pužići, rezanci), kao i u nedostatku vremena da se domaćica više bavi kuhinjom. Naziv za ovo nadasve jednostavno jelo (koje se pripremalo većinom za večeru) valja tražiti u glagolu "trgati", "natrgati", jer neki moji etnografski zapisi upućuju na zaključak da se nekada tijesto za "trgance" doista trgalo, a ne rezalo kao danas. Postupak za dobivanje "trgancov" je slijedeći: uzima se najčešće "prva melja", glatko, ali i oštro, a mjeri se narodski - "pregršćom" (pregršt, rukohvat objema rukama, količina na koju ide jedno jaje). U ovo tijesto ide malo više vode i brašna, nego li u obični - "r e z a n e c". Pripremljena masa mijesi se kao i "rezanec", a da "trganci" ne bi bili bljutavi, u brašno se stavlja soli po vlastitom ukusu i osjećaju. Kad je tijesto pripremljeno, razvalja se malo deblje nego za rezance, a zatim se reže na remence širine mezimca. Zatim se pripremi voda, koja se soli, a kad zakipi, u nju se spuštaju "trganci". Kad su kuhani, stavlja se u "cedilnico", "paserko", "durhšlag" da se ocijede, a potom se isperu hladnom vodom da ne budu balavi. "Trganci" se mogu prirediti na najrazličitije načine: s pečenim lukom, sokom od rajčica, vrhnjem, orasima, pečenom slaninom, čvarcima, ili kako drukčije. Na dvije žlice masti nareže se glavica luka srednje veličine i čeka se da luk porumeni. Kad je luk porumenio, "trganci" se mogu prelijati i poslužiti. Ako se prave s vrhnjem, stavlja se žlica nerastopljene masti, malo luka, a kad luk porumeni, doda se decilitar vrhnja, čeka se da sve zavrije i zatim se tim prelijevom preliju "trganci". U starija vremena, "trganci" su se spremali tučenim orasima, makom, "z rožičkom", kakaom. Danas će se "trganci" vrlo rijetko naći na podravskom stolu, a ako se i nađu, nikada kao samostalno jelo, već kao prilog piletini ili kojoj drugoj kulinarskoj smicalici.

Zafrig, zafriga, zafrigi (Virje, Medvedička) - (m.)

zaprška, koji se u Podravini koristi kod pripremanja mnogih vrsta jela, a u starija vremena zaprška ("zafrig") stavljala se i kao nadjev u kolače. Za pojam "zaprška" u Podravini se koristi i izraz "ajnpren" (a to je nastalo od njem. die Einbrenn/e/ - zaprška, zafrig), a u Đurđevcu se kaže "poval". Najčešće (i ujedno jako omiljeno jelo) koje se sprema u Podravini sa zaprškom je "prežgana juha" (ali samo za doručak, "froštukelj", od njem. Frühstück=doručak). Od pribora potreban je lonac, ili "rajnica" (od njem. das Reindel=tavica, plitica) od 2 litre, 1 žlica neotopljene ("stanjene, "zdene") masti i 2 žlice "melje" (od njem. das Mehl=brašno). Za pripremanje "prežgane juhe" koristila je najvećma tzv.

"pajtlana" bijela, ili "cvajer" (od njem. zwei=dva, dakle druga "melja"). Mast se stavi u tavicu, "rajnglu" ili pliticu ("ponjevca"), a kad se rastopi, stavlja se brašno i peče. Kad se zaprška peče, potrebno ju je stalno miješati da ne prigrori ("da se ne osmodi"). Kad zaprška porumeni, stavlja se na nju malo soka od rajčica, malo slatke mljevene paprike, a zatim se zalije toplom (ili hladnom) vodom. Da bi "prežgana juha" bila što ukusnija, u nju se stavlja začinsko povrće (svezano koncem "petrožilovo listje", može i mrkva, malo češnjaka i glavica luka, koja se prethodno malo zapeče na tabli). Kad juha zakipi, u nju se stavljaju jaja (cijela ili prethodno istučena na tanjuru). U "prežganu juhu" katkad se stavlja "kašica" ili "knedli". Da bi "prežgana juha" (koju u nekim mjestima podravskim nazivaju "ajnprenjuha", od njem. die Einbrennsuppe) zadobila pikantnu aromu, u nju se pred kraj kuhanja stavlja i nešto kumina (sjemenke, ili pak svježi cvat ubran u vrtu).

III. RIJEČ ZAHVALE KAZIVAČIMA

U izradi "Podravskeg etnografskog pojmovnika" (abecedarija) koristio sam uglavnom vlastite zapise (magnetofonom ili ručno) te dokumentarne crteže starih zdanja ("hiže", "kleti"; kukuružnjaci, "meljini"), alatki, naprava, dijelova nošnje. Različita bilježenja sam na tlu Podravine obavljao u tijeku dugog niza godina. - Da bih mogao praviti zapise, bili su mi potrebni mnogi kazivači (pjevači), koji se služe živim narodnim jezikom i vješti su pripovijedanju, a pored svega toga dobro poznaju naše starine ("preše", stupe, "pluge ogrinjače, orače i paražače", "rasohe", "zobače", "kljuke" i "pokljuke"...). Velika većina kazivača odlikuje se oštromnim zapažanjem i izvrsnom memorijom.

Istini za volju treba navesti, da u svojim traganjima nisam podjednako (proporcionalno) posjećivao sva podravska naselja. Neka sam posjetio samo jedanput (Gola, Ždala, Hlebine, Sigetec, Glogovec, Koprivnički Bregi, Koprivnički Ivanec, Kuzminec), neka pak u nekoliko navrata (Peteranec, Podravske Sesvete, Ferdinandovac, Šemovci, Pitomača, Kalinovac), dok sam u nekima (koja su bliže različitim prometlima, ili pak do njih mogu doći biciklom) obavljao sveobuhvatnija i temeljitija notiranja. U takva naselja spadaju Severovci, Medvedička, Molve, Đurđevac, Virje, Drenovica Podravska, Crnec...

A evo i naših kazivača (pripovjedača, pjevača): Josip Jurjević (Peteranec), Ivan Večenaj (slikar, Gola); Ivan Picer, Franjo Blažutinec (1909.), Stjepan Srpak (1929.) i Marija Srpak rođena Šveговиć (1910.) iz Sigeteca; Bara Jagar (Novigrad Podravski), Katica Šimunić rođena Peroš (25. IV. 1910., Novigrad Podravski); Marija Žagi rođena Rumek (rođena 1931. u Repašu, živi u Novigradu Podravskom), Elizabeta ("Jalža") Dolenc rođena Posavec (1914. u Severovcima, živi u Medvedički), Sofija Barkić rođena Berta (rođena 1906. u Đurđevcu, živjela u Severovcima, sada pokojna), Marta Berta-Lesić rođena Turbelija (rođena 1896. u Pavljancima, živjela u Severovcima, sada pokojna), Marija Zobundija rođena Zobundija (rođena 1918. u Severovcima), Ignac Sedmak zvan "Nacina" (1920. u Severovcima), Marica Hasan rođena Gašparić (Đurđevac, 1939.), Đuka Tomerlin-Picok (Đurđevac, 1926.), Cila Hajduković rođena Štefeković (1930., iz Đurđevca), Katica Ilinčić rođena Šantek (1934. u Suhoj Kataleni), Julka Jakšić rođena Šantek (1935. u Suhoj Kataleni), Kata Kopas rođena Vlahović (1914. u Šemovcima), Marta Kopas rođena Vlahović (1911. iz Šemovaca), Zlata Kopas (1937. iz Šemovaca), Vlado Kopas (1931., Šemovci), Ivan Kunić (1908., Šemovci), Martin Rumek (1902., Gornja Šuma, sada pokojni), Dorica Galunić rođena Rumek (rođena 6. II. 1941. u Gornjoj Šumi, živjela u Novigradu Podravskom, poginula u saobraćajnoj nesreći), Ivan Žagi (rođen 29. I. 1929. u Repašu, živi u Novigradu Podravskom), Keka Čupen rođena Filjak (rođena 1913. u Pitomači), Ana Pecimotika rođena Filjak (sada pokojna, rodom iz Pitomače), Vesna Bedeković (Pitomača), Bara Vinković rođena Podravec (rođena 1898. u Bukevlju, živjela u Medvedički, sada

pokojna), Ivan Mađerek (Drenovica-Crnc), Jelica Vitković rođena Bušić (1907.-1990., Bukevlje), Ivan Remetović (rođen 1928. u Drenovici Podravskoj, živi u Crncu), Marija Remetović rođena Vitković (1932. iz Bukevlja, živi u Crncu), Magica Cepetić rođena Vitković (1927., rođena u Bukevlju, živi u Crncu), Stjepan Vitković (1905.-1981., iz Bukevlja), Martin Cik zvani Krčmar (1929.-1992., Virje), Pero Petrićec zvani Matan (1935., Virje), Franjo Viktor Šignjar (1886.-1966., Virje), Pero Lukanec (1897., Drenovica Podravska, zaselak Drnjić, sada pokojni), Slavica Babec rođena Gaščić (1937. iz Drenovice, živi u Crncu), Terezija Šklebar rođena Živko (1909. iz Virja), Stjepan Plemenčić (1910. u Virju, sada pokojni), Mara Špoljar rođena Šipušić (rođena u Virju 1904., sada pokojna), katica Tkalčec rođena Dolenc (1933. u Drenovici Podravskoj), Josip Tkalčec (rođen u Crncu 1928., sada pokojni), Marija Štrkalj rođena Vinković (1931., živi u Medvedički), Ivan Hrženjak zvani "Matoš" (rođen u Virju 1948.), Marija Hrženjak rođena Molnar (rođena 1925. u Virju), Mijo Hrženjak zvani "Matoš" (1911. iz Virja), Željko Kovačić (rođen 1937. u Ferdinandovcu, sada živi u Podravskim Sesvetama), Zora Palačić rođena Kolar (rođena 1920. u Podravskim Sesvetama), Roza Bazijanec rođena Ivša (rođena 1900. u Kalinovcu, sada pokojna), Mato Fučkar (rođen u Kalinovcu 21. rujna 1904.), Stjepan Žibreg (Ferdinandovac) i drugi. Ispričavam se svima onima, koje sam - eventualno - izostavio, jer to sam učinio greškom, a ne u zloj namjeri.

U ovoj zgodbi, eto, svim kazivačima i kazivačicama, preljama, tkaljama, rezbarima drvodjeljama i ribarima, gunjaricama i pletiljama najljepše i najsrdačnije zahvaljujem na pomoći, suradnji, davanju podataka, pjevanju i kazivanju. Zahvaljujući njima i njihovoj velikoj ljubavi prema priči, legendi, pjesmi, nošnji, vezu, "špicama", starinskim podravskim narodnim jelima, podravska i općenito hrvatska kultura istražava, tvori nemjerljivi i neobuhvatni korpus genetskoga pamćenja svih mudrosti, potencijala, tvorevina, graditeljskih sedimenata i stvaralačkih zanosa jednoga naroda.