

Thesaurus podravskih kajkavskih govora

UMJESTO PROLEGOMENE

I.

Na podravskim kvadrantima (računajući područje koje obuhvaćaju tri općine — Ludbreg, Koprivnica i Đurđevac) u svakodnevnoj je uporabi mnoštvo pojmova koji nisu ni znanstveno dovoljno tretirani ni dovoljno poznati na širim prostorima.

Ti pojmovi zasijecaju u različite segmente (sfere) ljudskoga opstanka i djelovanja, tiču se organizacije naselja i odnosa među ljudima, obrade, zemlje, narodnih tehnologija za preradu žitarica, gline, kože, grožđa, različitih vrsta voća i povrća, drveta te potom dobivanja različitih fabrikata ili polufabrikata na starinski, narodski način ("bermet", "joc vu joc-tenjaku", "krampampulja", "šterka od krompera ili melje", "crno jolje z koščic", "kvas", narodni liker i kompoti, ukuhavanje zimnice ("zimnina"), izrada pređe, platna i nošnji ("oprava"), "fčinjanje kože", "nametanje kupic, rogov i piljavke", narodska farmakologija i veterina ("vračta", "talovo", "medicini", "čaji", mješavine za masažu), praznovjeric ("šatrije", "coprije", "fčimbe", "vuroki"), narodske dječje igre komorne i poljske ("verižanje", "šikanje", "baltuganje", "semeraj", "šajkanje", "bacanje", "neka puca masna štruca", "pri meni je zlatna činga", "zdravo, care gospodare", "nori Janko bez penez", "meljinčanje", "kozica", "julčanje", "stara škatula", "po kuliko lešnjačeca", kartanje "na pajceka", "na šekreta" ili "na sedmico", "na jogenj", "zdenec", "vekslin", "meseći...") itd.

Široka je lepeza pojmova iz kulture stanovanja (od zemunice, "pletera" i "ritka" do "zidanice" i "čerepa"), oblačenja (od niti, "pređe" i "predena" do "desetke", "stolnjaka" i "cviličnoga vreća") te kulture prehrane (od žitnoga zrna do "melje", "pogače" i "kvasnice") ...

Narodni običaji, ceremonije i ritusi ("matkanje", "kresi", "aldomaš", "likovo", "molitve za kišu", "prešencije bestričanov", odlazak "na zdenec", "pogačarke", "kumovina", "cimeri", "po cvrtiju", "ladarice" žilavo se održavaju (u cijelosti ili samo parcijalno), pokazujući ipak tendenciju zatiranja, simplifikacije pa i iščeznuća.

Pojedine alatke ("halat", "alat"), uređaji ("stroji", "sloga") i naprave ("rasohe", "biljege", "motil-

nica", "geplin", "vrcalka", "sečkara", "šrotalka"), rezbarije i vezovi ("rišelje", "šlingeraj", "toledo", "pečuški (podeni) vez", "našitek", "prebor na bote i na klačnike", "podravske hekljane špice" "štrikeraj"), pojedini tehnološki procesi (kuhanje pekmeza, dobivanje rakije na starinski način, dobivanje čokoladne želatinozne mase od šećerne repe, kuhanje piva "od melika", "izrada jocta", "jolja", "domaći likeri "od ekstrata", sušenje voća, ukuhavanje zimnice, dobivanje različitih boja od orahove ili lukove ljuške, peršinova lišća) izlaze polako iz uporabe, drveno, željezno ("guseno") i "terakoteno" ("zemljeno") posuđe ("mertuče", "brenke" i "lagvi", "srabljivke", "koršovi", "barili", "joc tenke", "putre", "čobani" (od stsl. č'van' — mjerica, posuda), "demižonka", "sirnica", "paserka") zamijenile su posude od plastike, stakla ili porcelana.

Novi način gradnje ljudskih nastambi ("hiža", "štigelj", "kotec", "sokačnica" (od stsl. sokačii — kuhar, u Podravini znači ljetnu kuhinju u dvorištu), "parma", "kokošiljnjak", "kurnjak" (od stsl. kur' — kokot, pijevac), "hambar") te drugi građevni materijal kojim se gradi — stubokom su izmijenili i građevinarsku terminologiju. Izostale su i pojedine djelatnosti i zanimanja ("ciglar", "ciglena", "bajer", "čeperana", "kalup", "kaluperanje", "šampador", "karolist", "pičul" (od tal. piccolo — mali), "banke- ta", "štukatura", "atulja" ("hatulja"), "sims" (i "ksims" — od njem. das Gesims, das Sims, pervaz, vijenac, atula, izbočena pruga na fasadi), "trnjek", "posterholc", "ritek", "škof", "škofar", "cimerman" (od njem. der Zimmermann — građevinar, drvodjelja), "šljisar").

Sakupljajući različitu građu tridesetak godina (između ostaloga i jezično blago kajkavskoga regiona) sastavio sam pozamašni rječnik iz kojega sam — evo! — izdvojio neke pojmove, koji imaju pomalo folklorni prizvuk i naboj, ili su čista etnografija (sociologija) podravskog sela. U mojem "Thesaurusu hrvatskog kajkavskog jezika" (koji sadrži i leksički fundus drugih kajkavskih regiona, a ne samo Podravine) riječi imaju kraća tumačenja. Za "Podravski zbornik" eksplikacije sam ponešto proširio, dao im iscrpnije reference, kako bi se ovdje neki pojmovi definitivno raščistili i trajno ustoličili kao zavještana baština Hrvata kajkavaca, podravskih težaka, kosaca, ribara, foringaša i nadničara, sinova zemlje, vjetra i jetkih mrazeva.

Mijenja se način prehrane ("košta", "košte-ranje", "jelo", "jeliš", "rana"). Izlaze iz uporabe starinski nazivi za obroke ("froštukelj" i "froštukljati" — u većini naselja u značenju "doručak", od njem. das Frühstück, frühstücken), "ruček" i "mali ruček", te "ručkovati" (Severovci, Kalinovac, u značenju "doručak", "doručkovati"), "obed", "obedoviti", "jožina" i "južina" te "južinovati" — značenje "užina" (od njem. die Jause), "večerja" ("večerjati"). Kruh se kupuje u trgovini. Gube se starinska jela ("bela juha i juva", "trenc", "trganci", "gres", "makviči", "kokružnjača pajtlana i kokružna" (Virje), "zlevanka" (Đurđevac, Kalinovac, Severovci), "goričarska pogača za oreji", "kvasnica", "digani kolač", "štruklji", "kašnjaki", "kiflini", "prkači", "mazanica").

U Podravini nosile su se duge suknje ("faldane v pet pol"), "frtuni" (pregače, od njem. das Vortuch), "šamije" i "poculice" (simbolizira konzumirani brak i djevojku koja je postala "mlada sneha"), "vonjenjaki" (vuneni rubac preko leđa), "baveli", "čuhe", "merinjaki", "tibetice", "čižme kordovanske", "firtle na škrip", "čižme z nagržljanemi saricama" (u Ferdinandovcu zvane "oficerske"). Nošnja suvremenih seljanki sve je više slična gradskoj i po izgledu i po nazivlju ("oštrigle so se, dele trajno i oblekle se v gospocko").

Izostaju i stare mjere ("col", "pedenj", "predeno", "drug" (Kalinovac), "drog" (Virje, dva dužna metra), "zasipača" (od 12 do 12,5 kg), "vagan" (48 kg ili "jedno vreće"), "keblič" (isto što i "vagan"), "rašek" (dužina "sedem pednjov"), "močilnica" (u Kalinovcu 20 "parov ručić"), "pušel" (od njem. das Büschel — pramen, svežanj, rukovet, nosi 30 "zavojki" ili 50 "ručić"), "pasma" (3x20 niti, što iznosi 60), "desetka" (iznosi 4 "predena", "cipeliš", "funt", "vedra", "pregršča", "klafter", "cent" ...).

Neka ovih nekoliko sažetaka i eksplikacija etnografskih (i folklornih) pojmova bude skroman prilog bogatom (ali nedovoljno istraženom) leksičkom fondusu Dravske doline i neka posluži kao m e m e n t o na pusta stara vremena "pošljica, kaštiga i zatorne kmiće", kad se još proštenjima "gverc pod šatrama pil", "hajdina omiljala v meljinu i v stopi tokla" i kad su se žutozeleni gradonosni oblaci zvonjavom sa zvonika seoskih crkava i kapelica rasjerivali da solika i tuča usjeve u poljima ne uništi i domove gromovi potmulom tunjavom i "jognjom žvepljenim" ne sažgu i ne zatru!

Zagreb, 12. lipnja 1990.

II.

LEKSIČKO BLAGO PODRAVINE

Bacek, backa, backi (Đurđevac, P. Sesvete, Severovci) — (m.) figurica koja služi u dječjoj igri zvanog "bakanje" (bacanje figurica zvanih "bacek).

Drvenih figurica ("backov") ima ukupno 32, one imaju svoje nazive i bodovnu (numeričku) vrijednost. Izrađivale su se od drveta zvanog "popova mo-

da" koje raste po živicama ("sečama") i lako se obrađuje. Figurice su — u prosjeku — dugačke od 2-5 cm, široke 0,5-1,5 cm i debljine od 0,2-1 cm. Fino su rezbarene tako da imaju (pored brojčane) i estetsku vrijednost. Zovu se ovako: "Sonce" (1 komad, nosi 21 bod), "Mesec" (1 komad, vrijedi 16 poena), "boben" (1 komad, vrijedi 12), "zvezda repača" (1 komad, vrijedi 8), "petak(i)" — četiri komada (vrijednost 5), "četrtaki" (4, 4), "trejtaki" (4, 3), "drugaki" (4 kom, vrijednost 2), "baba" (1 kom, nosi 3), "ded" (1, nosi 2), "deska" (10 komada, nosi samo 1 bod). Sveukupni broj bodova za 32 figurice iznosi 128. Na početku igre igrači ("backaši") se dogovore tko će biti "par", a tko — "nepar". U igri sudjeluju 2 igrača (najmanje) do 32 (najviše). Svi igrači mogu se izjasniti da budu "par" ili "nepar". "Bakanje" započinje najstariji igrač, a završava najmlađi. Igra započinje onim trenom kad igrač stavi "backe" (figurice) na dlan i trzajem ih izbaci u zrak, dočeka okrenutom šakom (dlanom prema dolje) i ponovo ih trzajem baca u zrak te potom "lovi" dlanom". Figurice se mogu (ali ne moraju) prije početke igre promiješati ("vu zaprete pregršće"). Dobar "backaš" mora paziti kako izbacuje "backe" da ne "cikne" (propadne) u igri. Ako se "backaš" odlučio da bude "par", broj ulovljenih figurica mora biti "na par". Kad igrač izbaci i ulovi figurice, jednu (koja najviše nosi) odloži na stranu, da bi je — na kraju — pribrojio ostalima. Njegov je interes odložiti najjaču figuru i to zato što mu nosi najviše poena, a osim toga — njome se protivnik ne može služiti. Kad igrač "cikne" (uhvati figure "na par" iako je "nepar" i obrnuto, ili ako ne ulovi ništa) čeka drugi krug. Igra se tako dugo po pravilu "par-nepar" dok ne ostanu samo na jednoj figuri. Tada svaki "backaš" baca figuricu po tri puta, a tada je njezina nominalna vrijednost — dvostruka. Kad igra završi, zbrajaju se bodovi i pobjednik je onaj koji ima više bodova. Razlika u poenima (minus) se kažnjava "drapanjem" (grebenjem) dlanova ruke, a greblo se sve dotle dok ne bi potekla krv ("drapine z lojtrom")

Basač, basača, basači (Molve, Drenovica, Sekulina, veliki broj podravske naselja) — (m.) košara za hvatanje riba (izvedeno vjerojatno od kajkavskog glagola b a s a t i, n a b a s a t i — tumarati, lutati bez cilja, naletjeti). Košara ("korpa" — od njem. der Korb) "basač" ispletena je od vrbove šibe, pri dnu je šira, gore uža i nema dno. Gacajući po vodi, ribar bi najprije vodu dobro zamutio (ribe su tada dizale glave prema površini tražeći zrak pa ih je bilo lakše loviti), a zatim bi bacao "basača" u vodu te potom golom rukom pretražio po cijeloj košari da vidi ima li kakve lovine. Znalo se dogoditi da se u "basaču" nađe zmija ("kača"), kornjača ("želva"), žaba pa i pokoji "bizanec" (ondatra, bizamski štakor). Pored "basača" ("idemo basat ribe") u Podravini se lovila riba i na druge načine: udicom ("na vodič"), vršama ("vrške"), "križakom" (mrežica dimenzija 1x1 m obješena na četiri vrpce i prut ("vodičnjak")); lovi se tako da se "križak" spusti u vodu, ribar se malo pritajni, a potom naglo trgne, "lov na ryster" (raster, mrežica) kojom se pregrađuju potoci (najčešće na sutocima).

Cimer, cimera, cimeri (Virje) — (m.) 1. "cimer", ukras, oznaka, dika, ponos, perjanica ("cvijet") na kukuruzu; 2. radni znak ("cehovski") na tabli neke radionice (mesnice, brijačnice, remenarnice). Na "cimeru" je već po znaku vidljivo kakva je to radionica (na kovačnici obično se na "cimeru" nalazi bat, čavao i potkova, na mesnici prase, kobasice, različite salame); 3. "cimeri" su dio svadbenog ceremonijala u Virju koji se u drugim nekim podravskim mjestima naziva "venci". Održavali su se u subotu kod mladenke. Na "cimere" dolazi glazba, "zastavnik", "podsnehalja", "mladoženja" i "starešina". Djevojčina majka dočekivala ih je držeći tanjur (u starije vrijeme "pleheni tanjer", u novije porcelanski i lojanicu ("dupljer") koji je pred njima upalila ("vužgala"). Mladoženja treba dati dar (obično je išla najveća novčanica u državi, ali samo jedna). Mlada i mladoženja stanu jedno naspram drugome. Djevojka ("dekla") ima bijeli ("našlingani") rupčić ("ropčec"). a mladoženja kamizol ("lajbec") ili kapu s rupicama za gumbе ("luknjice"). Mlada tri puta provlači ("prepeljuje") maramicu kroz "luknjicu" i gleda da svaki put mladoženji obriše nos ako stigne, a on je nastoji u tome osjetiti. Ako mu je uspjela obrisati nos, vjerovalo se da će biti gazda u kući ona, a ne on. Ako nije bilo matere žive, na "cimere" je išla krsna kuma, tetka ("teca"), "čeča" (starija sestra) ili netko drugi od bliže rodbine (tko se brinuo o djevojci i tko ju je na noge postavio). Na "cimerima" dobivali su ružmarin ("ružmaren"), a druge večeći mladenka je dijelila "svatovsku ružicu". "Svatovska ružica" je cvjetić od voska ili mirte, ružmarinska kitica i mala bijela vrpčica ("pantlin"). Dobivaju je svi svatovi (mlada, mladoženja, "dever", "starešina", obadvije "podsnehalje", sve "klinčerice" i "klineri", a svirači dobiju samo ružmarin, rupčić i novac na gudalo ("cicaljin"). Na limeni tanjur stavljali su se prstenovi ("prstenci"), koje je mati poškopila (blagosloвила) šimširovom ("brušpanovom") grančicom iz čaše u kojoj je sveta voda. Dok majka škropi prstenje, mladoženja stavlja prsten mladenki, a ona njemu. Na "cimerima" igra važnu ulogu djevojka koju u Virju zovu "cimerica" (to je djevojka koju je mladenka odredila, a obično je ta čast dopala njezinu najbolju prijateljicu ("pajdašicu") ili kakvu rodbinu. "Cimerica" za vrijeme dok traje ceremonija zvana "cimeri" stoji na vratima ("na poceku" i dijeli "ružmarine z svilnemi pantlini", svakome uzvaniku ("vuzovniku") prišiva na kaput. "Cimeri" traju obično do ponoći, a onda se svi razilaze.

čon, čona, čoni (Virje, Drenovica, Molve, Đurđevac, većina podravskih pridravskih naselja) — (m.) čamac koji služi za prijelaz preko Drave, odlazak u ribolov kao i za obavljanje drugih poslova na rijeci ("lov klada", utvrđivanje dravskih "vrkova", "vađenje peska i prođa"). Kod izrade podravskoga čamca ("čona") uzima se daska ("deska") debljine 2,5 cm, za "kompe" i "navodnice" 8 cm, a za skele ("brodove") debljine 5 cm (uglavnom hrastovina). Čamci ("čoni") mogli su se izrađivati od vrbovine, a Međimurci (koji su se spuštali Dravom nizvodno baveći se ispiranjem zlata) imadahu jelove čamce.

Čamac ima "hegije" (rebra), na "hegije" ide pod, sa strane su ličnice (u nagibu od 25%). Kd je čamac gotov, uzima se mahovina ("mehenj") ili domaća kudjelja i nasilno se utiskuje u proreze ("rajse"), pričvrsti sponkama od lima ("klanfice", od njem. die Klampfe) da čamac ne bi propuštao vodu. Zatim se sve premaže karbolom ili kojim drugim zaštitnim sredstvom. Mali čamci nemaju "kormana" (kormilo), ali imaju sjedalice i vesla. Ribarski čamci dugački su 4-5 m, veći 6-7, širina poda je do 80 cm, dubina do 60 (veći) i 40-50 (manji). Kad se preko Drave transportiralo drvo ("vrbik", "jalšik", rjeđe "rastik", "topolik"), suharje, sijeno pa i zaprežna kola, tada su se po dva čamca spregla (povezala). Veći čamci na kojima je stajao dravski "meljin" ("navodnica") izrađivali su se bez savijanja, a "komp" (glavni čamac na kojemu stoji mlin) širok je 4 m, dubok metar, a dužina mu je ovisila o dužini (veličini) vodenične kućice ("šatora"). "Navodnica" (na kojoj stoji pogonski kotač) bila je dolje široka 1 m, duboka metar, a dužine 10-12 m. Za prijelaz preko Drave kao i za prijevoz većih tereta (zaprežna kola s teretima drveta, sijena, plodina s prekodravskih polja) Podravci su koristili skelu (koju u svim podravskim mjestima nazivaju "brod", što je vidljivo i po nazivima za lokalitete Molvarski Brod, Brodič, "brodišće", "pri brodu"). Razvojni put sredstava za prijelaz preko Drave teкао je od običnog dubenog stabla (dubeni monoksil) preko "broda na pošikač", "broda na lance karikaše" do suvremenog "broda na jarem" ("vitlo" ili "šuplja"). Do 1921. godine spominje se u predjelu Bukevlje "brod na pošikač" (prevozio samo zaprežna kola). Bio je dugačak 12, širok 4 metra, a na krajevima nešto uži. bio je građen od hrastovine, čvrstih dasaka pričvršćenih na "hegije" ("rebra", "kostur"). Na prednjem kraju ("gobec") "brod" je imao dva "hevedra" (gređice), a na ulaz u nj stavljao se most. Na zadnjem dijelu ("zaritek") bio je "korman" (okroglo drvo), a sam "pošikač" bio je od "vrbeča" (muška vrba) i na kraju savinut poput saonica. "Brod na lance karikaše" funkcionirao je ovako: na sredini drave stajao je stup, a za stup (deblji) bio je vezan lanac ("karikaš") koji su držala četiri "čona". Dužina lanca bila je kakovih 200 m, a da bi sve to bilo pomično, lanac bijaše pričvršćen na gredu "med škarjama" (da se može okretati). U novije vrijeme pojavio se "brod na jarem". Preko rijeke razapeto je čelično pleteno uže ("sajla", od njem das Seil), na "sajli" je željezni kotač ("čiga") koji je za "brod isto tako pričvršćen čeličnim užetom. Brod se pokreće pomoću "kormana" (kormila). Kormilo se okrene tako da vodena matica udara u poširu dasku na kormilu, a kotač na užetu putuje zajedno s njim. Ljeti, za malog vodostaja, "brod" ne može voziti ("bi se nasukal"), ali je Dravu na pojedinim mjestima moguće pregaziti pa i preplivati. U pridravskim mjestima uvijek se nađe kuražnih ljudi koji Dravu mogu uvijek preplivati (i kad je visoki i kad je niski vodostaj) i to po nekoliko puta na dan. Za preplivavanje Drave, manji uzrast dječaka ("dečeci", "dečešinci") koristili su kao pomoćno sredstvo "tikve" koje su (nekoliko njih) vezali vrpcom oko pasa. Zimi "brod" nije prevozio ni putnike ni terete, nego

su ga uvlačili u mirne zaljeve ("zatonje" — zatone). Zato su Podravci zimi (kad bi se Drava smrzla) pravili preko rijeke "ledeni most" (polagala se kukuruzovina, snoplje trstike, šaš i granje te se zalijevalo vodom da očvrstne), te se tako moglo tamo i ovamo pješice, kolima ili na saonicama. Hrabriji su preko Drave prelazili i na povećim santama leda ("šajke", "šajkanje" — omiljela igra podravske dječake).

diplič, dipliča, dipliči (Virje, Drenovica) — "diplič" (m.), jedna od narodnih igara koje se prakticiraju na većim skupovima (radni skupovi, krstitke, čehalci, "prviči"). "Dekle" i "dečki" naprave krug ("dondara"). "Dekle" stoje ispred muških, a u sredini kola stoji "diplič", koji ima ručnik ("obrisač") svezan u uzao. On priđe nekoj djevojci, bilo kojoj, i pita: — Je l' ti ljubiš svojega dipliča? Ako djevojka ljubi svojega "dipliča", poljubi ga, ako ga pak ne ljubi, bježi k drugom momku, a za to vrijeme je "diplič" tuče ručnikom. Kad djevojka stigne do svoga "dipliča" (do momka koji joj je po volji), poljubi ga, a djevojka koja je bila pred njim, mora bježati dalje i tražiti za sebe svojega "dipliča". Kad pristigne do "dipliča" kojega ljubi, poljubi ga. Kad se "diplič" u sredini dobro natuče djevojaka, vikne "vekslin" (od njem. der Wechsel — izmjena). Momci i djevojke zamijene mjesta (djevojke stanu iza momaka, a momci naprijed) i opet uslijedi pitanje: — Je l' ti ljubiš svoje deklco? Ako je ljubi, onda je i poljubi! Ako mu pak nije po volji, pobjegne k drugoj, a za to vrijeme ga onaj u sredini ("diplič") tuče ručnikom. Osnovno je pravilo igre da nikad ne smiju biti dva momka ("dečka") kod jedne djevojke ("dekle") niti dvije djevojke kod jednog momka, jer jednoga (ili jednu) uvijek ima pravo tući.

dupljanje, dupljanja, dupljanja (Virje) — (n.) vrsta podravskog narodnog veza koji se u nekim drugim krajevima (Moslavina, Gomji Draganac) naziva "šupljanje". Naziv "dupljanje" najvjerojatnije se izvodi od njem. "doppelt" (dvostruk), jer se niti toga veza podvostručuju (uvrće se do pet niti). Takav vez radi se na tkalačkom stanu ("naredu"). Do veza obično se tkalo osnovom (kupovni "končec") i potkom ("votek" pod pamuka). Prikupilo se zatim pet po pet niti iz osnove, a onda se "umotalo". Nakon pet (izostavljenih) niti iz potke ("votek") stavlja se deblji usukani konac, koji se usukivao na kolovratu. Figure su se "izrađivale" ručno, a zatim se nakon svakih pet niti — pregazi, da se tkivo učvrsti. Tako su se najčešće ukrašavali zastori ("feringe", od njem. der Vorhang) te krevetni pokrivači, stolnjaci i drugo.

harenda, harende, harende (Virje, Virovski konaci) — (f.) zakup, arenda, arendiranje, davanje zemljišta u zakup, davanje zemljišta "na vnanje". Osoba koja uzima zemlju "s harende", daje vlasniku odštetu u novcu (ili naravi — živežu, drvima, uslugom oranja, dobavom tereta, ili "u težakima". Visina odštete ("harende") se dogovara i drugačija je od slučaja do slučaja (tri kvintala žita po rali, hvat drva i sl.). Dogovor može biti i takav da zakupnik plaća i porez umjesto vlasnika.

"Kej na leski zelenoj?" (Virje, Severovci, Medvedička, Đurđevac) — naziv za podravsku narodnu igru s pjevanjem (kolo). Igra se na otvorenom prostoru ("križanja", šumske čistine, "gmajne", površine zvane "općinsko" ili "imovinsko") i to tako da se na jednoj strani rasporede djevojke, a na drugoj (na udaljenosti od 10 metara) momci ("dečki"). "Dečki" (pjevanjem) pozivaju djevojke. Na pitanje: — Kej na leski zelenoj? — dolazi odgovor (otpjevanje):

Kej na leski zelenoj?
Kej vam se je dopalo?
Baš lijepi(h) djevojak(a)!
Zovite je imenom!
'Odi, lepa Mara, k nam!

Kej na leski zelenoj?
Kej vam se je dopalo?
Baš lijepi momak mlad!
'Odi, lepi Ivo, k nam!

Prilikom pozivanja i raspoznavanja djevojke se "preseljavaju" među momke, a kad se završi pomicanje, onda opet djevojke prve pozivaju "dečke". Završava se kad je svima dosta.

Ketuš, ketuša, ketuši (Virje, Đurđ., Drenovica, Medvedička, ostala podravska naselja) — (m.) vrsta kompaniranja (udruživanja) kod izgradnje mlina ("meljina") na Dravi ili na potocima (Zdelja, Hotova, Sečica, Komarnica), a dolazi od mađ. riječi kettő (dva). To je dakle udvajanje, dvojtvo radi lakšeg snošenja tereta (troškova) gradnje. Čitav mlin imao je vrijednost "4 zasipača" od 12 do 12,5 kg, 4 "zasipače" nose dakle 48 do 50 kg, ili 1 "vreće"). Prema udjelu u građi ("drevo", "deske"), radnoj snazi ili novcu udružitelji su imali i svoja "prava". Ako je udružitelj dao 1/4 vrijednosti "meljina", onda je njegovo "pravo" ("del", "tal") 1/4 čitave vrednosti ("1 zasipača"). Prema udjelu i "pravu" udružitelji su i mlinarili ("mleli", "dežurali") u mlinu, ili su imali zajedničkog mlinara (kojega su plaćali u naravi ili gotovinom). Kad su mljeli sami "ketuši", smjene su dogovarali prema prilikama (na dane, tjedne, mjesec ili čak na sate). Vrijednost jednog dravskog mlina na vodeni pogon odgovarao je prinosu živeža na 2 jutra ("dve rali") podravske zemlje. Svaki mlin imao je svojega dobavljača živeža ("pomeljač" u Virju, "pomelajec" u Goli i Severovcima). "Pomeljač" je imao kola ("foringa", "vozno"), konje i zvonc ("zvonec") koje je objesio konjima na amove ("hame"). Kad je prolazio selom, ljudi su čuli zvonce pa su iznosili vreće s kukuruzom na kola (da sami ne moraju ići u mlin). On je za svoju uslugu ("foringu") uzimao neku naplatu u naravi (1-2 kg po vreći), a "meljava" se posebno naplaćivala također u naravi ("vujem", "ušur", od lat. usura — kamati, dobitak). Taj "ušur" iznosio je najvećma 8 (do 10%). Uz mlin i "ketušiju" vezan je i pojam "meljava za zimino" (zimnica, zaliha). Budući da mlinovi (zbog opasnosti od leda) nisu mljeli preko zime, uvlačili su ih u zatone ("zatonje") pa se u kasnu jesen pojačano mljela zimnica ("zimina, zalihe). U povlačenju mlina u "zatonjo" sudjelovalo je gotovo cijelo selo (od 50 do 100 ljudi).

kmrkanec, kmrkanca, kmrkanci (Medvedička) — (m.) vrsta narodne igre, a ime mu je (po svoj prilici) izvedeno od glagola "kmrkati" i "kmrknoti" (javljati se neartikuliranim glasom). Prakticira se na većim skupovima (zabave, plesovi, svadbe, berba grožđa, kopači kukuruza, "čehalci"). Svi suigrači stoje u kolu, a jedan od igrača ima zavezane oči i u rukama drži stari kišobran ("hambrelu"). On se vrti u krugu i "kvači" kišobranom, nastojeći da nekoga uhvati za vrat. Kad nekoga najzad uhvati, kaže mu "m-h", a ovaj mu — po pravilima igre — mora odgovoriti. Suigrači nastoje promijeniti glas tako da govore "debelo" ili pak "na tanko" (piskutavo), tako da ih ovaj ne može prepoznati. Igrač s kišobranom mora odgonetnuti tko je to "kmrknol". Ne pogodi li tko se javio "kmrkanjem", tako dugo ostaje u kolu i hvata kišobranom dok najzad ne odgonetne koga je dohvatio.

kruh, kruha, kruhi (Virje, u Đurđevcu "kruv") — (n.) kruh, hljeb, jedna od najvažnijih viktualija Podravine, deminutiv "kruhek" ("kruvek"), "lebek", "toplak", "toplačec" (topli kruh). Pored uobičajenoga "kruha" (atribut "krušni") u Podravini se upotrebljavalo još nekoliko pojmova koji ili znače isto što i "kruh" (ili se rade od istoga tijesta) kao: palka (pogača od kukuruznog ili bijelog brašna), "pepeljuška" (pogača koja se pekla ispod žara i pepela), "palugač" (sličan je "pepeljuški"), "pogačice od kukuruzne melje z ocvirki", "milibrot" (bijeli kruh miješen mlijekom, a radio se samo o većim "svetkima" — "Božič", "Novo leto", "Vuzem", izvedeno od njem. das Milchbrot), "macarfanj" (kruh svetoga Marka, od lat. Marci panis). U većini podravskih domaćinstava kruh se pripremao od kukuruznog brašna ("kokruzna melja"), a cijeli proces tekao je ovako: odsijala se "melja" za pet-šest "kruhova" (što je ovisilo o veličini krušne peći). Odsijano obrašno stavilo se u "krušno korito" (ili "struganjo") i pofurilo vrućom vodom ("kropom"). Kuhačom se na grubo izmiješalo, a kad se masa ohladila, stavljao se "kvas" (koji se izrađivao od domaćega tijesta, nekoliko se komadića odlomilo ispod znaka "križa" na kruh i stavilo se "sušiti" i tome se govorilo "hrlice" ili "prgice"). "Kvas" ("hrlice") pripremalo su se večer prije, dosulo se malo brašna, dolijalo malo tople vode, a kad se išlo mijesiti, ta se smjesa nasula u pofurenu ("poparenu") "melju". U kruh se moglo staviti malo octa (vinski ili jabučni), a to zato da se kruh "ne vužge" (upali), "melja" se nije solila, ali se moglo tko je htio. Umiješani kruh tri puta se pretresao ("premetal") u koritu, potom "preceptal", stavio se križ (da kruh bude blagoslovljen) i pokrio se krpom (od konoplje ili lana). Kruh se trebao odmoriti "jedno vuro", ponovo se premijestio, grabio se limenim tanjурom i stavljao u "posipanu krušnu struganku". U "struganki" se je oblikovao postupkom koji se zove "grohanje" ("pulkanje"); a zatim se preklonio na drvenu "krušnu lopatu" i tada je kruh bio gotov za pečenje. Krušna peć pripremala se ovako: kad se dobro razgorjelo, cigla u peći bila je crvena ("razbeljena"). Drva su mogla biti jasenova ili hrastova. Cjepanice su se rezale na dužinu 50 cm. Kad se peć dobro razgorjela, "ogreblicom se žerjafka

povlekla do vustja" (usta, vrata na peći). Znak da je peć dobro pripremljena bio je taj ako su "frcale iskre" po cigli kad se po njoj strugalo. Ako je "ogreblica" bila drvena, morala se neprestano umakati u vodu da ne izgori. Kad je sve to bilo pripremljeno, krušnom lopatom kruh se stavljao u peć. Na kruh su se stavljali latentni znakovi. U sredini se utisnuo prst tako da je kruh izgledao kao trbuh s pupkom ("poppek", "putak") i to (kažu) stoga da se korica ne bi podigla. Kruh se je mogao i "ožbukati" ("oličiti") vodom i brašnom (najčešće raženim, jer ono ima najviše ljepljivosti u sebi), a to zato da se ne "kureska". Kad se kruh mijesio, moglo se masi kukuruznog brašna dodavati primjese drugih žitarica ("hrž", "zob", "jačmen" pa i krušno brašno — "treća melja"). Takav se kruh tada nazivao "smesni" ili "smešnjak" (u omjeru 2/3 prema 1/3 raženog, ili 3/4 kukuruznog i 1/4 raženog, "jačmenovoga" pa i "treće melje"). Kad se kruh pekao u krušnoj peći, bila je to zgoda da se prirede još neki specijaliteti podravske narodne kuhinje, među inim i tzv. "palke". Od krušne mase (od koje se "ispod križa" uzimalo i nekoliko "šćepcov za kvas" koji će se koristiti za naredno pečenje kruha), mogla se odvojiti jedna količina za pravljenje pogača. Pogače ("palke") mogle su se napraviti i od ostataka koji su se žlicom postrugali po "struganji". U takvu masu moglo se dodati malo "masla za truskvami", vrhnja ili maslaca, premijesiti, razvući na ruci i na posipanoj lopati staviti u krušnu peć. Pogače bi se brzo ispekle, vadile, mazale "putrom", solile i (još tople) jele. Krušna peć koristila se i za pečenje različitih kolača u glinenim ("odrotanim") posudama ("tiganjama") najčešće ovalnog oblika (različite "mazanice", "jabočnjaki", "orehnjače", "makovnjače", "digani štruklji z sirom", "kvasnice", "konglufi" (od njem. der Kugelhupf — božićni kolač, kuglof), "kokrušnjača digana", "pogačice z ocvirki"), a peklo se u njoj i "meso za zalevanje", "pajcek" (pečen-ka), "božićne pečenke" (puran, "goska", "raca") i sušilo voće ("tepkе ruške", šljive "bestrice", "grozdje", koje se u starije vrijeme stavljalo u kolač umjesto grožđica ili "cveba"). Jednom riječi rečeno, podravska krušna peć (koja je stajala samostalno u dvorištu i imala malu nadstrešnicu od crijepa, slame ili trstike, ili je bila ugrađena u kućni ("hižni") "kuhinjski kompleks", a tada se ložila "z ganka") bila je prava "pečenjarnica" u kojoj se pripremala hrana za "veliko družino" (10-15 ljudi). Pred naletom novotarija iz bijeloga svijeta ova je gotovo nestala s lica zemlje, iako je nikakav patent ne može ni zamijeniti ni nadomjestiti, kao što ništa ne može zamijeniti okus i ukus hrane pripremljene u "gusenim posudama", ili kruh pečen "ispod peke", "sača" (u Podravini poznat pojam "pokljuka", zvonolika glinena posuda iste namjene, nađena u okolici Ludbrega i po još nekim podravskim mjestima).

kušuvanec, kušuvanca, kušuvanci (Ferdinando-vac) — (m.) novac koji je djevojka (mlada snaha, mladenka, "mlada sneja") prikupila ljubljjenjem ("kušuvanjem", od njem. küssen — ljubiti, cmakati) uzvanika (svadbenika) za vrijeme svadbe. Kad se djevojka ("mladenka") preobuče u "mladu snehu" (skine

bjelinu, a na glavi joj umjesto "šlajera" stoji "poculica na roge" dolazi u društvo i pozdravlja: "Fajljen Isus i Marija! Ja sem vam donesla mira i božega blagoslova! Je li me primete za svoje dete?" Roditelji kažu: "Primamo!" Neke mladenke dodaju šaljivo: "Kaj ne znam, to me navučite, kaj nemam, to mi kupite!" Zatim ljubi po kući. Može ljubiti ("kušuvati") i na ulici, a onaj koga poljubi, mora joj dati novac i taj se novac zarađen tako naziva "kušuvanci". Od "kušuvancov" mladenici mogu nabaviti komad zemlje ("grunta") ili domaće životinje, koje izdvojeno hrane, a to se u većini podravske mjesta naziva "prčija".

matkanje, matkanja, matkanjam (Novigrad Podravski, Đurđevac, Pitomača, Podravske Sesvete) — narodni običaj "sestrenja", "posestrivanja" (slično kao u Međimurju "sestrenje"), dolazi najvjerojatnije od češkoga "m a t k a" (majčica), što znači da su djevojke ("vršnjakinje") činom "matkanja" postale bliske kao majka i kćer. Čin se obnavlja na "belo nedeljo" (prva nedjelja iza Uskrsa, "Vuzma"), a ta se nedjelja prije u Podravini zvala "m a t k a n i c a". U Novigradu, "matkaju" se samo djevojke ("dekle"), u Pitomači i "dečki" i "dekle". Tjedan dana prije mladarija je nekoj starijoj ženi u mjestu (koja je znala "pisati pisanice" pisaljkom zvanom "šik", a to je drvena držalica, a nastavak joj je od tanke žice). Tim "šikom" je nacrtala cvjetice i šarice, a potom su jaja išla u otopinu boje (crvena, crna, žuta). Boje bijahu kupovne, ali i domaće (kuhana jabučina kora, lukova ljuska zvana "lupina" i dr.). Kad su "p i s a n i c e" bile gotove, zamotavale su se u maramicu ("rupčec") i nosile u kolo. Ako se nekom "dečku" dopala "pisanica" neke djevojke (ali i djevojka), pitao ju je: "Očeš se z menom matkati". Zamijenili bi "pisanice", poljubili bi se ("kušnoli") i rekli: "Sada si ti moja matka!" Drugačije, nisu se smjeli ljubiti. Dok su se djevojke međusobno "matkale", krenuli su doma "ispod rupčecov", a u toj zgodi pjevalo se "Kukuvačica, lado!" i "Eja, dunda, eja". U Novigradu Podravskom običaj je tekao nešto drugačije. Za jednu "pisanicu" ženi, koja ih je izradivala davalo se dva sirova jaja. "Matkale" su se samo djevojke koje su tim činom postale — "m a t k e". One se posjećuju, prijateljuju, učvršćuju svoje prijateljstvo kumstvom. Jaja ("pisanice") polučene "matkanjem" stajale su na ormaru i nisu bile za jelo. Govorilo se: to je od te i te m a t k e!

mlinec, mlinca, mlinci (Virje, Medvedička, Šemovci, Kalinovac) — (m.) "mlinac", količina tijesta kod pečenja kolača, a koja nastaje kad se umijesi po prilici 1/4 kg brašna. Domaćice (u Podravini uobičajeni termin "gazdarice"), imaju običaj količinu brašna potrebnu za kolače mjeriti ovako: 1 "tiganja" (1 "pleh", 1 "tiganj", u Koprivnici čuje se "protvan", a to je nastalo od njem. die Brotwanne) prima 2 "mlinca", a iz 1 kg brašna ("melje") mekana (sada je to "gresanka", "grifik") izlaze 4 "mlinca". Ne običava se vagati, već se mjeri "po osjećaju". Za "jeden mlinec" uzima se "z pregrščom" (pregršt, obuhvat objema rukama). Da bi brašno ("melja", od njem. das Mehl) sačuvalo potrebnu hranjivost, slatkoću, krepokost i svježinu, skladištilo

se u "ladičku" (koja je imala pregrade za "prvo" ("prva melja", "nuler") i "drugo" ("cvajer"). Kad se brašno dopremilo "z bele meljave", sušilo se u koritu na tjemenu krušne peći ili pak na tjemenu obične peći, pa se (ako nije bilo "ladičke" s pregradama i čvrstim drvenim poklopcem, odlagala u platnene vreće ("cvilično vreće"). Na "bijelu meljavu" ("pajtlanje", od njem. beuteln) vozila se veća količina pšenice, a od 100 kg (2 vreće pšenice) dobivala se "prva melja" ("nuler"), "druga melja" ("cvajer", "grifik"), "treća melja" ("krušna", "crna") i posije ("posehe"). "Prva melja" služila je za "štruklje", "mazanice", "fanke" (od njem. der Pfannkuchen) i "bufte" (od njem. die Buchtel, od "druge" pravile su se "pogačice", "kiflini" (od njem. das (der) Kipfel), "pajtlana kokrušnjača" ("zlevanka"), a "treća melja" ("drajer") služila je za kruh, "pajtlane žgance" (s vrhnjem) i "trgance". Osim mjere u narodskom duhu "z pregrščom" postojale su i narodske posude: "krušna struganka" (oko 2 litre, količina brašna potrebna za "jeden leb kruha" te "krušno korito" (zapremine za 6-7 "lebov kruha"). Ovo "leb" izvedeno je od njemačkoga der Laib = kruh, kruh utvrđenog oblika, "tijelo kruha". "Mlinci" za proste kolače ("mazanice" i "štruklji") rade se ovako: uhvate se "dve pregršče melje", koja se mora odsijati na gusto sito na "stolnico pamočno" (stolnjak). Mijesi se u malo većoj posudi ("drevena strugančica", "zdela"). Brašno se najprije posolilo. Za staroga vremena bilo je šteta trošiti mljeko pa se mijesilo toplom surutkom ili mlakom vodom ("kropom"). Sada se mljeko razrijedi vodom. Da se tijesto kod rastezanja ne bi trgalo, stavljala se u nj "mladinska mast" ili "jajce", a može se staviti i malo finoga ulja. Voda (ili koja druga tekućina) dolijeva se kod miješanja prema potrebi i stalno se mijesi i to tako dugo dok se na tijestu ne pojave mjehurići i dok se tijesto samo ne očisti s ruku i posude u kojoj se mijesi, kao i dok ne postane rastezljivo "kao gumija". Nožem, tijesto se razreže i naprave se "mlinci". Posipaju se brašnom, malo se premijese i pokriju krpom (da se "odmore" i da se na njima ne ulovi korica). "Počivanje" tijesta traje oko 1 sat. Dok se tijesto odmara, priprema se "tiganja". Podmazuje se "z zdenom maščom", ili se "posiplje z meljom". Iza toga pripremaju se razni nadjevi ("filji", od njem. füllen, ausfüllen): sir, orasi, naribane jabuke, mak, "rožiček", trešnje ("čerešnje"), višnje, kaša napravljena od prosa ili "hajdine" za kolače zvane "kašnjaki", u koje se stavlja crno ulje, a njime se preljeje i kaša).

"Mog pauna glava boli" (Đurđevac, Severovci) — igra s pjevanjem i plesom (kolo). Naziva se tako po prvome stihu. Napravi se krug u kojemu momak i djevojka idu jedno iza drugoga, a kretanje im je kružno. Drže se rukama za glavu pa pjevaju:

Mog pauna glava boli!
Paune moj, paune moj!
Paun ljubi paunicu
u kući na gredi,
a ja svoje zlato
što u mene gleda!

Nakon svakog zapjevanja parovi se poljube, a nakon poljupca svi parovi rašire ruke oponašajući

paunov let i pjevaju:
Mog pauna krila bole!
Paune moj, paune moj!
Paun ljubi paunicu
u kući na gredi,
a ja svoje zlato
što u mene gledil!

"Po kuliko lešnjačeca?" (Virje, Virovski konaci, Šemovci) — vrsta zabave za mlade ljude, koja bijaše poznata u staro vrijeme. Bara Vinković (rođena 1898, sada pokojna) navela mi je da su "negda dekle i dečki" drugačije provodili svoje slobodno vrijeme. Nisu se selom kretali običnim korakom (hodajuću), već u igri. Jedna od takvih igara bila je i "Po kuliko lešnjačeca?" Po dvoje i dvoje napravilo bi rukama "tunele", a posljednji par (začelni) provlačio se kroz "tunel" i svi su zajedno pjevali "Po kuliko lešnjačeca, rode moj, rode moj?" Taj stih se neprestano ponavljao i oni bi tako stigli od jednog kraja sela do drugoga (pravcem ili vijugajući). U Šemovcima bilo je nešto malo drugačije: išlo je se "z lancem po selu" i igralo se je "pogorelke". "Lanec" (jedna "dekla" i "jeden dečko" držali su se za ruke u zraku i pjevali), a ostali su se "provlačili. U takvim prigodama pjevale su se razne pjesme ("Njihala se Katalena", "Jesenje lišće", "Šetam se gore-dole po zelenoj bašči", "Vu toj crnoj gori žarki jogenj gori" i dr.).

posteljarl, posteljarov, posteljari (Virje, u Đurđevcu, Kalinovcu "postelari") — (pl. t.) pratnja koja vozi mladenkinu opremu ("postelje", "postele", "ruvo" u Pitomači). U većini kajkavskih područja takvi se ophodari nazivaju "škrinjari", a ponegdje i "ruvari". Djevojačka oprema vozila se k mladoženji u subotu (oko 13 do 14 sati) i to prije takozvanih "cimerov". "Posteljari" su išli u konvoju (jedna, dvojica, trojica pa i petoro kola "z dogemi lojtrami"). Konji bijahu nakićeni šarenim papirima i zelenilom ("brušpan", "bršljan") te na glavama imadahu mararnice ("ropčece"). "Z posteljom" (figurativni izraz za osoblje koje prati mladenkinu opremu) išle su žene (tetke, unje, strine, obje kume — firmana i krsna). U pratnji su se nalazili "dečki" i "dekle", a u starije vrijeme išla je samo "cimerica". Kad se oprema dopremila, unijeli su je u kuću, a pospremala ju je mladoženjina majka. "Posteljarima" su u prazna kola nabacali staroga posuđa, čupova, perja i krpa, a gdjekad su im uzeli i koji dio na kolima, da se kola rastave ("raskapče"). I posetelje su se slagale tako slabo da se raskopčaju i raspadnu. "Posteljari" (Virje, Drenovica, Trepče, Medviđička) pjevali su i svoj ("posteljarsku") pjesmu:

Plači, majko, makar ti se neće,
kad se ruho iz dvorišta kreće.
Kad je ruho na kola složeno,
srce majke jače rastuženo.
U Pitomači, "posteljarska" se pjesma ponešto razlikuje, a glasi:

Kreću kola iz majkina dvora.
Svaka majka zaplakati mora.
Plači, majko, makar ti se neće
kad se kćerka iz dvorišta kreće.
Gori lampa i u lampi banka.
Nikad nije svekrva ko majka.

Svekrvice, nerođena majko!
Sina volim, a tebe nikako!

pozovič, pozoviča, pozoviči (Virje, Kalinovac, Molve, Šemovci) — (m.) dječak koji nosi pijetla ("pefca") ispred svadbene povorke, a javlja se i u drugim krajevima kajkavskoga bazena. Prema nekim mojim zapisima, u Virju su bila čak dva "pozoviča" ("klapici" 15-16 godina starosti). Nosili su "pefca" te drveni rezbareni nož i viljuške ("villice") obješene oko vrata, a imali su sobom i "čuturo" ("tikvo") napunjenu vinom. U Šemovcima "pozovič" je nosio "pefca pod pazuhom od dečkove k mladenkine ize", a bijaše taj pijetao namijenjen "gazdaricama" (kuharicama). "Pozovič" mora pijetla sam odnijeti u kotic, a kuharice su to iskoristile te ga zatvorile. Otкупiti se mogao tako što je morao obećati da će "ribati tormana" (hrena), jer je to vrlo neugodan posao budući da "grize" za oči.

rasohe, rasoh, rasohe, pl. rasohe (Virje) — (pl. t.) vile, alatka koja služi za manipuliranje oko trave, sijena i slame (a kad su željezne, onda i gnojia). Izrađivali su ih samouki majstori ("meštri") zvani "rasohari" i prodavali ih po sajmovima ("sajmišća"). Izrađuju se najčešće od jabukovine i jasenovine. Drvo za vile ("rasohe", "rasoje") treba biti čisto, pi-li se na tanko (4 cm), a zatim slijedi fina obrada. Drvo za vile se kuha, a zatim suši na vatri. Kad se osuši, očisti se i finalizira. Podravske "rasohe" imaju tri "rogleca", a od alata koji su potrebni za izradu su ovi: "hoblič", "obročnjak", "šmirlgel-papir", "škola" (kalup u kojemu se savijaju, "školuju", "rogleci"). Vile su dugačke: 160, 200 cm, no ima i dužih (230-240 cm), koje služe za završavanje plastova ("plasnica", stogova), kamara od slame ("baglje"), te bacanje sijena i slame na veće visine. Najbolje su vile dužine 180 (približna visina čovjekova). Pored vila ("rasohe") u tehnologiji sušenja sijena koriste se i grablje ("zobače"). Držalica ("držalje") izrađuje se od daske. Na poprečnu daščicu (dužine cca 70 cm) idu drveni klinci ("zopci") od jasenovine ("jasenik") ili bagremovine ("agacija") i to 16 klinaca na svaka 4 cm po jedan. Držalice su dugačke od 205 do 220 cm. Na nju se stavlja i "učvršćivač" (luk od tanje šibe ili čelične žice). Izrađuju se u Podravini i velike "zobače" (daščica dužine 120 cm), a klinci ("zopci") dugi su 15 cm. Takve grablje služe za sakupljanje slame po strništima ("strnjaki").

rišelje, rišeljeja, rišeljeji (Virje) — (m.) "rišelje", vrsta narodnog veza. Naziv mu je — vjerojatno — francuskog podrijetla. Sličan je podr. narodnom vezu naziva "šlinganje" (od njem. die Schlinge — zamka, petlja, vitica) pa je prema tome "šlinganje", "šlingeraj" i "šlinganina" proizvod koji je nastao postupkom zvanim "vitičanje" ili "petljanje". Radi li se na šivaćem stroju, zove se "štikanje" (od njem. sticken — bockati, vesti), a kad se radi ručno, zove se — "šlinganje". Cijela procedura teče ovako: najprije se na platnenu osnovu n a n e s e indigom određeni motiv, potom se platno razapne na drveni okvir ("bubnjič") koji se u narodu zove "tromlin" (od njem. die Trommel — bubanj, das Trömmlein — bubnjič). Bubnjič ("tromlin") se sastoji od dva drve-

na obruča, koji n a l i j e ž u ("pašu) jedan u drugi. Kad je motiv nanesen, kod "šlinganja" se nožicama izrazucka platno prema potrebi, a zatim se obrubljuje rukom. Narodni vez "štikanje" radi se na šivačem stroju (i s p i s u j u se po platnu vitice, cvjetići, lišće vinove loze, hrastovo lišće, žir, žitno klasje i sl.). "Rišelje" je sličan i "štikanju" i "šlinganju", a radi se slično. Kad se na "tromlin" razapne platno, nožicama se izreže čitav prostor predviđen za vez, a onda se kombiniranjem unosi motiv prema "muštri". Pojedine figurice koje simboliziraju ljubav, vjernost, privrženost i nježnost (ptice, cvijeće, srna, jelen, pomalo egzotični paunovi ("pavuna"), leptir, ornamenti, grožđe, žitno klasje, jagode) spajaju se u "slobodnom prostoru" poveznim nitima tako da figurice "plivaju" u motivu. "Rišeljem" se u stvari zovu samo te povezane niti, povežno tkivo oko figurica. Vezilja nastoji figurice ("leptir", "golub", "fazan") rasporediti u prostoru tako da ostavljaju puni estetski dojam, a ako se radi o nekom odjevnom predmetu na kojemu se "rišelje" radi, misli se i na to da oba motiva budu jednaka, da se postigne simetričnost.

"Si u kolu mirno stojte!" (Medvedička, Severovci) — naziv je za društvenu igru s pjevanjem (kolo). Svi se stanu u krug u parovima ("dekle" i "dečki"), a jedan nosi neki predmet, najčešće je to "obrisač" (ručnik) ili marama ("robec" vezan u uzao ("vozel"). Dotični (koji služi, raspareni) šeta okolo naokolo i nekome preda predmet, a ovaj time stječe pravo da tuče onoga ispred sebe. Ovaj trči što ga noge nose dok nekoga naprijed ne podmjesti. Pjeva se ovako:

Svi u kolu mirno stojte,
svi na polju zla se bojte!
Straga ide koj bat nosi,
spred ne vidi koj ga prosi.
Ti se često ogledavaš,
a na mjesto kamo spadaš,
kamo spadaš!

U Severovcima pjevalo se malo drugačije:

Svi u kolu mirno stojte!
Nikakva se zla ne bojte!
Straga ide koj bič nosi,
spređa ide koj ga prosi.

Stihovi u pjesmi spominju "bat", ali ovo je zaista samo simbolično, jer nema nikakve logike da se u igri (za šalu) koristi tako opasna alatka. Pod time se vjerojatno podrazumijeva uzao ("vozel") u koji su i ručnik ("obrisač") i rubac ("robec") svezani.

sir, sira, siri (Virje, većina podravskih mjesta) — (m.) mliječni proizvod kojega u Podravini ima nekoliko vrsta, što ovisi o načinu kako se sprema i čuva. "Sir tunjičnjak" je vrsta sira koji je dobio naziv prema nazivu posude u Virju ("tunjice") u kojoj se takav sir odlaže. Sir pripremljen istom tehnologijom u Đurđevcu se naziva "čebričnak" (prema posudi koja se zove "čebrica"). Svježe pomuženo mlijeko ocijedi se i stavlja se u čupove od terakote ("čupe"), a kad dozori ("stane se") žlicom se odzgora "obere" vrhnje. Ostatak se stavlja na toplo mjesto da dalje dozrijeva i da se usiri ("nataplja se"). Kad se dovoljno natopi i usiri, stavlja se cijediti u sirnu kesu ("platnena krpa") koja se objesi na

čavao da slobodno visi u prostoru i da se sir ocijedi, ili u posudu s rupičastim dnom ("cedilnica", "sirnica"), a zatim se odlagao u "drveno škafico" ("tunjice", "čebnica"). Kad se posuda napunila, pokrila se krpom, daskama i "šarafom" ("škripom") sir se pritegao. U proljeće, kad su bili radovi u polju, po sjenokošama i vinogradima, sir je dobio svoju punu primjenu. Oštrom žlicom se nastругao, u nj se stavljala paprika, papar, sol i malo vrhnja, a zatim se sve to dobro izmiješalo i posluživalo najčešće sa slaninom. Kad se sir skladištio u posudu ("tunjice", "čebrica"), malo se posolio, a sirutka ("sirotka") se ostavljala da ga malo prekrije, a od vremena do vremena morao se ispirati da se dobije "mustače". Što se tiče same posude ("tunjice", "čebrica", "škafica"), ona bila je od drveta (kao i današnje kace, ali znatno manja), imala je željezne obruče ("obročće"), a u starije vrijeme drvenu ("od gožve", ili rascijepjene ljeskove šibe). Posuda bila je pri dnu šira, gore uža, a zapremnine bila je različite (za dva "škafa" vode ili "četiri vedrice"). Pored ovog sira "tunjičnjaka" u Podravini je poznato još nekoliko vrsta sirera ("slegnjeni sir", "sir z siriščem", "prge", "kuhani sir" zvani "šajtof"). "Prge" su sasvim specifičan oblik podravskog (miješanog) sira. U svježi ocijedeni sir stavlja se praprika ("prprika"), papar ("prper"), češnjak i sol, sir se dobro promijesi, a zatim se oblikuje u "prge" (sirići u obliku stošca, ili pak — pogačica). "Prge" su se — postupno i polako — sušile na suncu u košaricama zvanim "sirnice". U starinsko vrijeme podravske su peći bile zidane tako da je dim išao slobodno pod krov. Kad su se "prge" umijesile, mogle su se staviti na drvenu dasku na prikladno mjesto da ih "obiđe dim" ("dimljeni sir"). "Sir z siriščem" pravio se od mladoga mlijeka na večer pa je u jutro bio za jelo. "Sirišće" (domaći ferment) se dobivao tako da se ponutarje svinjskoga že-luca stavljalo u dim, sušilo, tuklo u mužaru i potom u blagoj rastopini octa stavljalo u malo podgrijano mlado mlijeko. Mlijeko se do jutra usirilo i stalo pa se sir pokupio i preklonio na tanjur. Poznat je i pojam "slegnjeni sir". Svježa sirevina iz čupova, koji su stajali na toplom (najvećma na rubu peći) prelijevala se u "sirnicu", a zatim se čeka da se dobro ocijedi, prekloni se na dasku, malo osoli i reže na kriške. Neke domaćice stavljaju "slegnjeni sir" na peć (ili u pećnicu) da se osuši, a neke ne, govoreći da se — ako se suši na toplome — "zeškripe" (tj. postane žilav). "Šajtof" se pak radi ovako: u "tiganju" stavi se 1, 2 ili više kilograma mladoga ("oceđenoga") sira ("natrga se), odloži u pećnicu (rolj), od njem. die Röhre — pećnica) da se opeče i pusti surutku. U veliku "rajnglu" stavi se voda i pusti da zakipi (postane "krop"). U drugu posudu ("lonec") stavi se djelomično osušeni sir iz pećnice, doda se maslaca ("putra") ili margarina, malo posoli po vlastitom osjećaju. Nije strogo određen omjer sira i maslaca (margarina). Kuha se na pari. Pred kraj kuhanja stavlja se soda bikarbona od koje sir "zakipi". Kad je sir finaliziran, masa se prelije u drveni ili limeni kalup ("modlin"). Da se sir ne bi uhvatio po stijenama, u kalup se stavlja gaza ili čista pamučna krpa. Kao kalup može poslužiti i obična "pa-

serka". Ovakav sir može se spremati i tako da se cijedeni sir i maslac udrobe u mlijeko pa se masa kuha na isti na-čin, samo što se prije odlaganja u kalup surutka mora odvojiti. Sir se čuva na prozračnom ali hladnom mjestu.

sopreg, soprega, sopregi (Virje, Đurđevac), pored ovoga "sopreg" čuje se i "supreg" — (m.) sprega, sprezanje. Kad — zbog siromaštava — nije bilo dovoljno tegleće stoke ("marve"), ratari su se udruživali, sprežali stoku, a takvi udružitelji zvali su se "sopregi" ("supregi"). Radilo se to po prijateljskim afinitetima, dobrosusjedskim odnosima, rodbinskim vezama ili kako drugačije. Kad je neko gospodarstvo imalo samo jednog konja, kravu, vola (a to znači da nisu imali "vozno") udruživali su se sa sumještanima i susjedima približno iste imovne jakosti. "Sopregi" (susjedi, prijatelji, kumovi, rodbina, vršnjaci) zajednički obrađuju zemlju, voze gnoj, otpremaju drvo na pilanu, dopremaju ogrjev, žanju i spremaju pšenicu, beru vinograd ili zajednički prevoze neke terete ("šljasanje trupcov", "foringašenje kubikov", voznja šljunka, pijeska i drugo).

spolovina, spolovine, spolovine (Virje, Đurđevac, Virovski konaci) — (f.) napolica, vrsta suradnje na podravskom selu (kad se ljetina, ili koje drugo pravno dobro dijeli popola). Obavlja se bez posredstva "živog novca". Kod sklapanja takve pogodbe postoje dvije stranke: onaj koji daje zemlju (vinograd, sjenokošu) na obradu i onaj koji prima ("spolovnjak" — napoličar). "Spolovnjak" obavlja sve poslove na njivi koju obrađuje (gnojenje, oranje, drljanje, kopanje, ogrtanje, berba i dobava). U nekim slučajevima (ako se tako utanači) "spolovnjak" mora vlasniku spremati kukuruz u kukuržnjak ("koš", "virjan"). Zemlja se može obrađivati i "z trećine" (2/3 ide vlasniku, 1/3 onome koji obrađuje). To se događa u onim slučajevima kad vlasnik zemljište poore i pognoji. U oba slučaja vlasnik plaća porez. U napolicu ("spolovinu") daju se i "brede" krave, a popola se dijeli "dobiček" od prodanog teleta. Mlijeko ide tako dugo hranitelju ("spolovnjaku") dok je krava kod njega, no gdjekad se daje i nešto mlijeka, a pogodba može biti i takva da mu vlasnik (uz kravu) dadne i otkos s neke livade. "Na spolu" daje se kositi trava, sjeći kukuruzovina, "obratu jaboke za zimo", "seča dreva", "pečenje rakije", "hranjenje gosok". Kod žetve, vlasniku je u starije vrijeme išlo žito, a žeteocima slama i pljeva. Branje graha uglavljuje se u odnosu 2/3 prema 1/3 (težak). Male guske također se daju na hranu "na spolu", a dioba bi uslijedila "posle Sesvet". Ponekad se "na spolu" daju i "gorice" (obično na više godina). Nakon 4-5 godina vinograd "spolovnjaku" i ostane. U napolicu ("spolovinu") daju se i svinje, najčešće takozvani "nazinki" ("nazimak", prase od 30 kg). Kod pogodbe uglavljuje se kilaža koju hranom treba postići, a pojedinci se dogovaraju i na mjesece, ili na fiksni rok do kojega treba hraniti. "Odbijači" (odojci) daju se na rok od 6 mjeseci, ili dok ne postignu težinu 70 kg. Kad se ispune uvjeti pogodbe, uslijedi dioba. Ako je vlasnik dao "spolovnjaku" deset "nazinkov" (nazimaka) ili "odbijačov" (odojaka), svaki diobom dobiva pet.

toledo, toleda, toleda (Virje, Đurđevac) — (n.) vrsta podravskog narodnog veza, kojim se ukrašavaju pojedini dijelovi odjeća (najčešće ženske, djevojačke bluže), zatim jastučnice ("vanjkušnice") i krevetne plahte ("vilani", "pokrivači"). Vjerojatno je španjolskog podrijetla (po gradu Toledu). Radi se tako da se na platnu nožicama izvade odbrojene niti iz tkanja prema uzorku, koji se na podlogu prenose indigo-papirom ("prevudračom"). Prema izabranom motivu na uzorku ("muštri", od njem. das Muster) izrežu se cvjetići, ornamenti ili kakve druge figurice, a onda se pristupa obrublivanju. Radi uštede na vremenu danas se obrublivanje radi na šivaćem stroju.

tunja, tunje, tunje (Virovski konaci) — (f) udubljenje u ledu koje je služilo za pranje rublja ("flake") i bijeljene pređe. U starija vremena svako je gazdinstvo (gospodarstvo) imalo u blizini kuće i drugih gospodarskih zgrada grabu ("ribnjak") koja je služila za pranje (bijeljenje) rublja. Kad se voda na "ribnjaku" smrzla, muška glava kuće uzela bi sjekiru i njome polomila (posjekla) led. Preko udubljenja ("tunje") stavljala se daska ("brv") i tada se tu pralo rublje "pralkom". Pralo se i na obližnjim mrtvim jezerima ("mrtvicama", "netečama"), ali i tamo mu se morale praviti "tunje" sjekinom. Gdjekad bi se sjekinom polomio led na većim površinama, a ako bi led bio naročito debeo, odlomila bi se povećata santa i na njoj bi djeca plovila na vodi. Takvu santu nazivali su "šajka", a plovidbu na ledenim santama — "šajkanje". "Šajkanje" je poznat pojam i malim Virovcima, jer su se oni "šajkali" na Zdelji.

vanjkušec, vanjkušeca, vanjkušci (Virje, u Đurđevcu "vankušec" i "vankušek") — (m.) 1. jastuk, jastučak (deminutiv imenice "vanjkuš", m., i "vanjkušnica" (f.); 2. obredni (ceremonijalni) svatovski ples u Virju i Đurđevcu, koji se pleše prije nego što se (oko pola noći ili kasnije) odlazi "z mladenkine hiže vu mladoženjino". Ples se tako zove po tome što se u njemu kao rekvizit koristi "vanjkušek" ("vanjkušec"), to jest — jastučak. Priprema ga mladenka. Najprvo ga od nje uzima "domači starešina" i baca ga pred "prvo podsnehaljo" (žena "svatovskoga starešine"). Klečeći na "vanjkušec" (jastučku) poljube se, ustaju, otplesu dva-tri kruga ("dondara") i ceremonija teče dalje. "Prva podsnehalja" baca jastučak pred "svatovskoga starešino", ovaj pred mladu, "mladenka" pred mladoženju, mladoženja pred "drugo podsnehaljo", "druga podsnehalja" pred svojega muža (koji je u funkciji "devera"), "dever" prvoj "klincerici", "klincerica" svom "klinceru" i tako to traje dok se svi ne obredaju. Nakon ceremonije ide se za stol i drže se "stolne zdravice" ("govorančije"). Prvi slovo drži "domači starešina". On poziva oca i mater (dovodi ih "zastavnik"). Drugi je govornik "svatovski starešina". On poziva "glavno sokačico" (od stsl. sokačii — kuhar) pa i nju dovodi "zastavnik". Treće slovo drže djeca koja mladencima različitim prigodnim pjesmicama (kupletima) zažele uspješan početak novoga života i sreću u braku. Otac i majka podjeljuju mladencima blagoslov, a prvi ga ište — "domači starešina". Kaže: — Joča i mati, sestre i brati, deca vas prose blagoslova" Da li im ga vi podeljujete? — Podeljujemo! I nek je Bog

blagoslovi!

Uz "vanjkušec pjevala se, dakako, i pjesma za kolo (koja se koristila u više podravskih naselja), a u Virju je ona glasila ovako:

Igraj kolo, igray kolo u dvadeset i dva!
Hej-haj, ružice, u dvadeset i dva!
Vu tom kolu, vu tom kolu lepi pari plešo!
Hej-haj, ružice, lepi pari plešo!
Ljub'te, pari, ljub'te, pari, koga vas je volja!
Hej-haj, ružice, koga vas je volja!
Ili mene, ili mene, il' koga do mene!
Hej-haj, ružice, il' koga do mene!
Samo najte, samo najte crnoga Cigana!
Hej-haj, ružice, crnoga cigana!
Koji puši, koji puši lulico duhana!
Hej-haj, ružice, lulico duhana!

Pjesma se obično pjevala, ali je imala i instrumentalnu pratnju. Na kraju te pjesme svirači ("možikaši") obično izvedu maleni potpouri podravskih narodnih plesova ("polk", "tanec", "drmeš", "moldovan", "kuruzalo", "kukunješče", "cigansko kolo" — pleše se tako da se za vrijeme igre zamijenjuje odjeća, "čardaš", "polk na zaseke", "združeni polk", "sremsko kolo" ("seljančica"), a to kolo pleše se i u Kalinovcu ("Svi gošćenici plešu sremsko kolo. To se ide po putu i prepleše se. Mužika igra. Zalazi se i u iže. Na jedna se vrata ulazi, a na druga izlazi, ali se more ziti i čez oblok. Odlazi se i na tavan, a to radi toga da se domaćinu nanese čem više blata, posebno onda ako je naprašt i ako im se je z nečem zameril."). Pored nabrojanih plešu se i "bečarci" (naručena pjesma poput one "Pružio se preko Drave lanac"), "lichtinberg", "Tekla voda Karašica" (koja po "šlingu" vuče na slavovski), "Tri koraka sim, tri koraka tam" ("Ja sem sirota" ili "Ja sem sirotek"). Glazbenici ("možikaši") strogo paze na to da se u toj pletenici ("potpouriju") izmjenjuju spori i brzi ritmovi. Kod slabijih plesača može doći do zabune, ali kod vještih i okretnijih ne, jer se brzo i vješto preključuju iz jednog takta u drugi ("prešaltavaju se"). Takvo "miješanje" različitih plesova u nekim se krajevima (Moslavina) naziva "varalica", jer svirači varaju plesače i to je onda predmet zabave i smijeha.

vmivanje, vmivanja, vmivanja (Virje) — (n.) "umivanje", svadbeni običaj simboličnog umivanja uzvanika. U prvotnom značenju pranje lica vodom iz latora (ili "struganje") i brisanje ručnikom ("obrisačom"), koji je — u starija vremena — stajao na tokarenoj "obrisačnici". U prenesenom značenju "umivanje uzvanika", a obavlja se oko 6-7 ure, poslije odlaska "na zdenec" i povratka sa "starešinom svatovskem". "Mlada sneha" vodu koju su donijeli "v kriglinu" (od njem. der Krug, das Krüglein — vrč, pehar) s bunara ("zdenca") nalije u lavor i počne umivati "gošćenike" (simbolički svakoga malo prstom "smoči" po licu), a "zastavnik" (stijegonoša), ručnikom ("obrisačom" koji je dobio od mladenke) umivenoga obriše i tu uslugu naplaćuje. Ako ne uspije naplatiti svoj (i mladenkinu) uslugu, plaća "štrof" (kaznu, od njem. die Strafe — kazna), tj. pije vino "z možđara". Novac se stavlja na tanjur.

Novac što ga je "zastavnik" sakupio od mladenkine rodbine daje se mladenki, a od mladoženjine — mladoženji. "Vmivanje" jedne i druge rodbine obavlja se na istome mjestu, a to se postiže tako da se u neko doba ide po mladenkinu rodbinu ("idemo po prijatelje"). Oni dođu u mladoženjinu kuću, umivaju se, počaste i pogoste.

zdenec, zdenca, zdenci (Virje, Đurđevac i druga podr. mjesta) — (m.) riječ koja ima nekoliko značenja: 1. bunar, zdenac ("zidani" ili "na tuljavke") iz kojega se zahvaća ("grabi") voda "vedricom" na "čigo" ili prutom, ako je bunar plitak, ili je na "zdenicu" uređaj zvani "derma"; 2. "zdenec" je naziv za naročito složenu opeku od 200 komada na starinskim poljskim ciglanama, ili složene dužice; 3. vrsta društvene igre na seoskim veselicama. Igra se ovako: na sredini prostorije stavi se stolac (simbolizira "zdenca"). Jedna djevojka sjedne na stolac, a druga dovodi momka ("dečka") koji pita: — Kej je s tebom? — Opala sem v zdenec! — Kuliko metrov? Ona kaže da je "pala" 10, 20, 30, 50 metara (što ovisi o tome koliko joj se sviđa momak kojega su joj doveli). "Dečko" kaže da je to malo, a ona smanjuje broj. Kad se napokon sporazumiju koliko je metara duboko pala "v zdenec", on je mora "z zdenca zleči". Poljubi je naime toliko puta koliko je metara duboko pala u bunar, zatim je povuče za ruku da ustane i on sjeda na njeno mjesto. Ona ga pita: "Kojo dekle očesh?" On izabere jednu i ona mu je dovodi, a onda se pitanja ponavljaju. Igra se ponavlja tako dugo dok je već svima dosta. Jedan dio virovškoga svadbenoga ceremonijala zove se "odlaženje na zdenec". U mladoženjinu domu formira se povorka koju uređuje "domači starešina", a kreće se oko pola tri (u ponedjeljak). Najprvo se odlazi po "svatovškoga starešino". Svadbeni povorka ima svoj raspored (mlada sneha i zastavnik koji nosi "tanjera", na njemu šamija crvena, "naštikani ropčec" i na njemu jabuka, u jabuci katica ("svatovska ružica"). Iza "zastavnika" ide mladoženja s "prvom podsnehaljom", a prva je "podsnehalja" "starešina žena" (ili mladoženjina sestra, ili žena njegova brata), a potom idu "klinceri" i "klincerice" te ostali uzvanici ("gošćenici") s glazbom ("možikaši"). "Starešine" (svatovskoga) u povorci još nema (on će se priključiti svatovima prije ili poslije ceremonije na "zdenicu"). Prva "podsnehalja" od pribora nosi "lončeka", "kriglina" ili "kantico". "Na zdenec" obligatno se ide u onu ulicu iz koje je mladenka, da je svi vide kako izgleda u novom izdanju. Na bunaru se izvuče ("zleče") voda, zahvati u vrč (kriglin) i stavi uz bunarski okvir ("tunjice"), svirači sviraju k o r a č n i c u (tzv. starinski n o g o m a r š). Zastavnik s mladom obilazi tri puta oko bunara. Kad prvi put obidu i dođu do vrča s vodom, mladenka ga nogom odgurne i vodu prolije. "Prva podsnehalja" ponovo ga napuni i stavi na isto mjesto, ceremonija s hodanjem oko bunara se ponavlja, a mladenka i drugi put nogom odgurne vrč. Treći put mladenka uzima vrč ("kriglin", daje ga "prvoj podsnehalji", a potom mladoženja i mlada zaplešu ples koji se u Virju naziva "polk", da se vidi da mladenka nije šepava i da nema nikakvu drugu "falingu". U toj zgodi svi "goš-

čeni" mogu zaplesati. Kad se obave sve obligatne ceremonije, odlazi se "pod korak" u mladoženjin dom gdje se obavlja obred "vmivanje". Narodna poslovia kaže da najkraći put nije ujedno i najbolji pa se svadbenci toga pridržavaju hodajući gotovo po svim ulicama naselja, a sve u želji da što više mješšana vidi nove mladence.

žufo, žufe, žufe (Virje, Virovski konaci) — (f.) juha koja nastaje kad se u vreloj vodi kuhaju koštice ("koščice") tučene u stupi ("stopa"), a izvedeno je vjerojatno od njem. die Suppe — juha. Procez pravljenja "crnoga jolja od koščic" tekao je ovako: dozrele bundeve (jarkožute pa crvene boje, podravski naziv "valjanka" (Virje), "valanka" (Đurđevac), "buča"), u Koprivnici "tikvanja") presjekle bi se "švarbom" (širočka), potom bi se koštice rukom izvadile i stavile sušiti. Kad su se dobro osušile (na suncu ili na tjemenci peći), nasipavale su se u stupu ("stopa"), a to je dubljena hrastova klada s udubljenjem sličnom mužaru, samo što je veće zapremine. U stupi se tuklo "tokaljinom" na "prevago" (slično kao što se tuku konoplje na "stropo") dok ne bi bile potpuno samljevene. Žitka masna masa stavljala se u oveći lonac (u starija vremena bio je to "lonac od gusa") i u loncu bi se to kuhalo (i miješalo) dok ne bi potpuno otkipilo. Na površinu bi malo pomalo isplivalo ulje ("diglo se"), koje se žlicom pokupilo i stavilo u nešto manju posudu ("rajnica") da se sva voda ispari. Takvo ulje stavljalo se na hlađenje, a potom se spremalo u prikladne posude i tako čuvalo na tamnom i suhom mjestu. Juha ("žufo") bila je također masna (imala je maslinastu boju poput osušene mahovine) i njome se mijesilo tijesto od priprostog brašna ("krušno"), a to znači da se pripremalo tijesto kao i za "struklje", samo što se kao najdjev koristila kaša. Skuhala se kaša od heljde ("hajdina"), prelijala crnim uljem, stavili su se u nju potrebni začini da jelo bude ukusno i uvijala se u "mlince", kolači su se pekli i posluživali kao i svaki drugi kolač. "Žufenjaki" su se u nekim mjestima nazivali i "kašnjaki". Kasnije se (oko 1948.) ulje više nije dobivalo domaćom tehnologijom, već su se koštice mijenjale u trgovini (7kg koštica = 1 litra ulja). Crno ulje ("jolje" imalo je u Podravini široku primjenu za pripremanje različitih vrsta salata ("šalate"). "Grahova šalata" pravila se ovako: u po-

sudu ("zdelu") stavio se ocijeđeni kuhani grah (koji se kuha s buncekom, suhim kožama, "glavinom", "la-loom", "rebrima" da bude ukusniji), narezalo se u njemu dosta lukova perja ili se nakockala na sitno glavica luka, dobro se to poocilo, popapirilo, stavilo se malo češnjaka, crvene paprike, a octilo se vinskiom octom ili jabučnim ili pak "joctom od esencije" (koja se pravila od octenog ekstrakta u omjeru 1 dcl "ekstrakta" = 1 litra vode, stavilo se crnoga ulja po želji i ukusu, dobro promiješalo i salata se mogla poslužiti. Slična salata pravila se i od krumpira (krumpir se kuhao "na beljini" ili "na guljini", a to znači u ljusci), oljuštio se, narezao na kriške, dodavalo se lukovoga perja (ili nakockani luk u glavicama), mrvica češnjaka, zatim se salata octila (kao i grahova) jabučnim, vinskiom ili kojim drugim octom, dodalo se potrebnih začina, crnoga ulja po želji i ukusu i salata se mogla poslužiti. Slično se radila i salata od zelja iz kace, samo što se u nju nije stavljao luk. Crno ulje imalo je još jednu primjenu: služilo je za osvjetljavanje prostora (kad nije bilo petroleja, karabita ni drugih mogućnosti). U limenku (ili staklenu posudicu) stavilo se crno ulje (do pola litre zapremine), potom se napravio stijen ("stenjek") od flanela ili pramena prediva, utakao se u "dušicu" (limeni tuljčić promjera 0,2 cm pa i manje od aluminijska s četiri krilca u obliku križića). "Dušica" je plivala u ulju i takva je čudna naprava služila za osvjetljavanje prostorija. "Dušice" su se zapaljavale i na grobljima za duše pokojnika, ali i na kućnim oltarićima sveca patrona kojemu se domaćinstvo "zagovorilo". U kriznim vremenima poznata je u Podravini i tehnologija izrade svijetla od loja. U nešto još starije vrijeme (pred 80-100 godina) na ovim se prostorima za osvjetljavanje koristila "luč" (od lat. lux, lucis — svjetlo). Bila je to vješto otesana trijeska ("jelovina", pa i "grabovina") dužine i do 1,5 metar. Mladoženja, kažu, i nije mogao u prosidbu ako nije mogao "otesnoti luč" dužine 1,5 m, a sve se to radilo pred komisijom koja baš i nije imala naročitog razumijevanja za šeprtlje. Kad je nova "mlada sneha" pristigla u kuću, između ostalih zadataka imala je i taj da iznad stola drži "luč" dok su ostali članovi družine večerali. Kad su ostali povečerali, došla je na red i ona (dabome samo u slučajevima ako je iza družine išta ostalo).

NAPOMENA:

U prikupljanju etnografske (i leksičke) građe na podravskim prostorima koristio sam veliki broj sugovornika (kazivača, pjevača) u velikom vremenskom rasponu, a zapisivao sam ili ručno ili magnetofonom. Među kazivačima birao sam starija godišta (kod kojih nije došlo do zbrke plimova), a potom i osobe koje nisu napuštale ambijent u kojemu su ponikle, ili su se sasvim malo kretale po drugim sredinama. Takve osobe (od kojih neke i same bilježe poslovice, brojalice, zagonetke, pjesme, prpovjetke, nazive za ptice, trave, ribe...) davale su precizne etnografske deskripcije. Jezik im je u većini slučajeva sočan, slikovit, koncizan, kristalno čist i metaforičan. Njihov je izgovor sačuvao sve odlike starodrevnoga donosa (ovo se naročito odnosilo na starijski leksički fundus te na izgovor arhalčnih diftonga, koji se u suvremenim mjesnim govorima gube (poput virovskoga "stara majka" — staa'ra maa'ojka) ili dvostrukih nastavaka u gen. plur. "dekel", "resoh", te "dekle", "resoh"), čuvaju se starijski (petrifiscirani) nastanci (prefiksi, sufiksi, infiksi) te autohtona akcentuacija.

Kod imenica u svoj "T h e s a u r u s" (iz kojega su za ovu zgodu izvađeni samo fragmenti) unosio sam ove oblike: nogm. sg., gen. sg. i

nom. pl. (po potrebi i druge padežne nastavke), mjesto gdje je riječ za-bilježena te etimologiju (ako mi je poznata). Uz riječi data su podrobna tumačenja. U referencama koristio sam štokavsko narječje, a kajkavske riječi stavljene su u zagradu i pod navodne znakove.

Među kazivačima navodim samo one najistaknutije: Elizabeta DOLENEC rođena POSAVEC (Severovci, 1914), Duka TOMERLIN PI-COK (Durđevac, 1926), Magica CEPETIĆ rođena VITKOVIĆ (Drenovica P.), Pero PETRIČEC (Virje, 1935), Stjepan PLEMENČIĆ (Virje, 1910), Martin RABADIJA zvan MADROL (Kallnovac), Bara VINKO-VIĆ rođena PODRAVEC (Bukevije, 1898), Kata KOPAS rođena VLAHOVIĆ (Šemovci, 1911), Željko KOVAČIĆ (Ferdinandovac, 1937), Keka ČUPEN rođena FILJAK (Pitomača, 1913), Marica HASAN rođena GAŠPARIĆ (Durđevac, 1939), Mijo HRŽENJAK zvan "MATOŠ" (Virje, 1910), Franjo VIKTOR ŠIGNJAR (Virje, 1882—1966), Katlica ŠIMUNIĆ rođena PEROŠ (Novigrad Podravski, 1910), Mara ŠPOLJAR rođena ŠPUŠIĆ (Virje, 1904—1990), Stjepan VITKOVIĆ (Drenovica), Jelica VITKOVIĆ rođena BUŠIĆ (Drenovica, 1904—1990), te mnogi, mnogi drugi, kojima se ovim putem najljepše zahvaljujem na pomoći i suradnji.