

Kaše i kašasta jela u Podravini

Budući da su stari Slaveni bili izraziti poljodjelci, jela od žitarica imaju presudnu ulogu u općeslavenskoj prehrani.¹ Zanimanje za tradicijsku ishranu prvenstveno je etnološko-poredbeno, povijesno i lingvističko, općenito kulturološko, međutim ostvarenju priloga takve vrste ipak prethodi etnografija, kojom ćemo se, uglavnom, ovdje poslužiti. I dok o kruhu, pecivu i najrazličitijim vrstama kolača saznajemo mnoge pojedinosti iz etnoloških priloga², opisi kašastih jela, njihova priprema, serviranje i zastupljenost u jelovniku manje su detaljni, a podaci o prilikama u kojima se jedu, koliko rado, o obrednim značenjima koja ponekad imaju, rjeđi su.

Prilog obrađuje kaše i kašasta jela prema saznanjima iz osam podravske sela, prikupljenim vlastitim terenskim istraživanjem u proljeće 1989.³ Kao osnova za ispitivanje poslužila su pitanja iz poglavlja o prehrani u Upitnicama Etnološkog Atlasa Jugoslavije, sv. 2 a među njima naročito teme 62. Obroci, 65. Kaše i kašasta jela i 72. Naročita jela.

VRSTE KAŠA PREMA VRSTI ŽITARICE

Prije svega treba reći da naziv **kaša** ima u Podravini više značenja: 1) cijelo zrno nekih žitarica – heljde, prosa, ječma, 2) zdrobljeno zrnje žitarica i 3) kuhano jelo od cijelog, zdrobljenog ili grubo mljevenog zrnja. Kuhano kašasto jelo od brašna zove se posebnim lokalnim nazivima: **žganci**, **jagli**, **pura** itd.

Kašasta jela kuhala su se u Podravini od **kuruze**, **hajdine ili elde**, **ječma** ili **jačmena**, **prosa**, **bera** i **pšenice** ili **žita**.⁴

MLJEVENJE, LJUŠTENJE I DROBLJENJE ŽITARICA

Za kašasta jela od brašna, zrnje se mljelo u **melinima**. U Štaglincu su sve žitarice mljeli na **flo** (žrvanj), fino ili grublje.⁵ U mlinu se melje i **šrot** – grubo samljeveno kukuruz za **kukuruznu kašu**, koju su nekad jeli u Velikom Otoku, Kalinovcu i Sirovoj Kataleni, a u Štaglincu i Đelekovcu **šrotom** su nadjevali **ćurke**.

U **stupama** na nožni pogon ljušti se ječmena, hajdinska i prosena kaša,⁶ a drobi se »ječam za kavu«, kukuruz (iznimno podatak iz Đelekovca)⁷ i bundevske košćice od kojih se kuha domaće crno ulje. U Štaglincu su **stupu** imali samo ono koji nisu imali žrvanj.

Prije negoli se hajdina kaša stuče u stupi, mora se skuhati. Zatim se »prostire na tavan da se osuši i stuče tako da ljuske popadaju sa zrnja, a zrna se ne zgnječe; na kraju se prosije na rešetko.«⁸ Ječam se polije vrućom vodom i stupa. Stupanjem se želi postići samo ljuštenje zrnja. Ako se ječam koristio kao nadomjestak za kavu, ovako se priredio: »Najprvo se obžgal (pržio), onda se do sitna zdrobio i prosijao.«⁹ Prosenka kaša se prije stu-

panja morala »stopiti« (zagrijati) v tepsiji pa su ljuske lako otpale.«¹⁰

U Kalinovcu je skoro svaka kuća imala »stupu pod šupom«, no kasnije su žene kašu radije davale ljuštiti u **melin**.¹¹

PRIPREMANJE KAŠA I KAŠASTIH JELA

A) Kaše

Hajdinska kaša najčešće se skuhalo na vodi i začinila se mašću. Još je bolja ako se »dinsta« na luku i jede sa pečenim **špek**om. Može se kuhati i »namešana« – hajdinska i prosena kaša zajedno.¹² Hajdinska kaša kuhala se veoma često. Ako se kuha za **obed**, dodaje se juhi od suhog svinjskog mesa. Ne koristi se prva nego druga voda koja nije suviše slana i masna. Juhi se doda i nekoliko »obeljenih« krumpira.¹³

Prosenka kaša dobro se opere i skuha na vodi ili mlijeku. Kuha se »v ranjglici, na retko«. Ako je kuhana na vodi, začinja se s vrhnjem i s masti ili »zafrigom«. Prosenka kaša može se i zapeći: u tepsiju se procijedi mlijeko, doda se kaša, malo soli i stavi u »rol«. Prema kazivanju Ane Semren iz Kalinovca, pečena prosena kaša je ukusnija. U Štaglincu su kuhali prosenu kašu, a i kukuruznu od **šrota**, ovako: »dok kaša prevri (na vodi), ocedi se, zaleje z mlekom i kuha dok n(ij)e gusto«.

U ispitivanim selima **ječmena kaša** najčešće se kuhala s grahom (**ričet**), ali se pripremala i uz dodatak krumpira, vrhnja, a na kraju se sve skupa začini **emprenom** (zaprškom).¹⁴

Kukuruzna kaša kuhala se od **šrota**. U Štaglincu se zove **krupica**¹⁵, a kuha se na mlijeku kao i prosena. U Kalinovcu se kuhala ovako: »opere se od pleve, luk se precvrl, dene se kaša, zalije vodom, posoli, doda slatka paprika i dinsta«. Kukuruzna kaša jede se još i s mlijekom, vrhnjem, **špek**om. U Gornjoj Velikoj i Vlaislavu ne kuhaju kukuruznu kašu nego samo kukuruzne **žgance** (od brašna).

U podravskim selima oko Koprivnice žene ne spremaju **žitnu kašu**.

B) Kašasta jela od brašna

Žganci, kuhani na vodi, općerašireni su u podravskom kraju. Mogu biti **kukuruzni**, **beli** ili **pajtani**, **smesni** (od kukuruznog i pšeničnog brašna) i **žganci s krumpirom** (u Štaglincu i Kalinovcu).

Kukuruzno brašno za **žgance** naspe se odjednom u vrelu vodu s malo masti i ostavi neko vrijeme da kuha. Zatim se miješa. »Kad se ide mešat, može se dodati belog brašna i to su onda smesni žganci. Ako se odma' zakuhava i kukuruzno i belo brašno, žganci se moraju mešat' od početka«. Kada se kuhaju **žganci s krumpirom**, najprije se skuha krumpir, zgnječi se, doda se kukuruzno brašno i sve se zajedno kuha do kraja.

Žganci se jedu s mlijekom, bijelom kavom, vrhnjem i masti, čvarcima, **špek**om; u Vlaislavu i s mlijekom i medom, u Đelekovcu sa sirom i lukom, u Staglincu i Kalinovcu i sa zeljem.

Neka kašasta jela kuhaju se na mlijeku. U Staglincu djeci kuhaju **župu** – kukuruzno ili pšenično brašno kuhano na mlijeku. Drugdje na mlijeku kuhaju pšenični gris, a takođe i **kašicu** – ribežom naribanu tjesteninu, zakuhanu na mlijeku tako da bude gusto.

C) Kaše kao dodatak jelima

Kao ukusan dodatak nekom jelu najčešće se javlja hajdinska kaša. U Vlaislavu se **elda** skuha i zaulji ili se **eldina kaša** pomiješa sa stučenim i prosijanim bundevskim koščicama te se s takvim nadjevom zaviju **kašnjaki**. **Kašnjaki** se u tepsiju slažu uzdužno ili se zaviju u krug (**vijanica**).¹⁶ Veoma slično jelo prave u Reki, Gornjoj Velikoj i Sirovoj Kataleni.

U Staglincu se »mladina (perad) za svetak nadeva s mesom hajdine kaše, riže, žemlje, soli i papra«, sašije se i peče u **peki** (zemljanoj posudi) u krušnoj peći. Kao prilog, ovaj je nadjev ukusniji no što su to **mlinci**, kaže kazivač iz Staglina.

U Reki skupljaju jednu vrstu gljiva koje rastu pored hrasta, a kuhaju ih s hajdinskom kašom. Te gljive zovu »hajdinske gljive«.

Posebno mjesto imaju kaše u krvavicama i »ćurkama«. **Devenice** prave od plućica, srca, kožica, krvi, hajdinske kaše i masti od »oporka« (svinjska crijevna masnoća). Tako u Staglincu. U Đelekovcu ih zovu **krvavice**, u Velikom Otoku **crne ćurke**. **Štaglinčani su nekada u ćurke** stavljali kukuruznog **šrota**. U **Đelekovcu i Velikom Otoku koriste prosenu kašu, češnjak i mast kao nadjev za bele ćurke**.¹⁷

Ječmenu kašu¹⁸ posvuda dodaju grahu pa kuhaju **ričet**.

KADA SE SVE JEDU KAŠE I KAŠASTA JELA

Različite kaše i žganci nekoć su bila uobičajena jela Podravaca, naročito za **frustuk (ručak, zajtrek)** i za **večeru**.

Pored drugih jela, za **frustuk** su se u obične radne dane jeli žganci s mlijekom, bijelom kavom, sirom, s mašću i lukom; prosena kaša kuhana ili pečena; hajdinska kaša.

Uvečer se obično skuhalo kukuruzna kaša na luku, kukuruzni ili »smesni« žganci servirani uz »špek i zelje z kace«, žganci s krumpirima, s vrhnjem ili sa čvarcima, hajdinska kaša. Za večeru se jede i ono što je ostalo od **obeda ili zlevanka, cćvara, šćipanci** (vrsta tjestenine) sa zeljem, **mlinci** s masti, gulaš itd.

Za **obed** se kuhala ili pekla druga hrana, veoma često grah, zelje, krumpir, repa, **pretepena juha** (začinjena s brašnom razmućenim u mlijeku i s vrhnjem), **prežgana juha, perketa** (pileći gulaš) itd. Kaše, izuzev »hajdinske kaše na juhu«, ne kuhaju se za **obed**.

Kombinacije kašastih jela od raznih vrsta žitarica s brojnim namirnicama, ujutro drugačije nego navečer, doprinosile su velikoj raznovrsnosti jelovnika, premda se zapravo radilo o istovrsnim jelima čiji je osnovni sastojak zrne žitarica, ostupano ili mljeveno.

Nadalje ćemo razmotriti u kojim su se naročitim prilikama kaša pripremala za jelo.

Jela sa »hajdinom« spravljaju se na dane postova. U Gornjoj Velikoj na Badnjak i Veliki petak peku posne

mazanice ili **štrukle** sa hajdinskom kašom i crnim uljem. Isto tako u Reki: »Na Badnjak se u svakoj kući jedu **štruklji** sa hajdinskom kašom i **trusom** (zdrobljenim koščicama tikve)«. ¹⁹ U Sirovoj Kataleni na Badnjak peku posne kolače: **štrukle** sa zeljem, hajdinskom kašom i crnim uljem, a u Vlaislavu takvo jelo zovu **kašnjaki**.²⁰ U Vlaislavu skuhaju **eldinu kašu** na vodi i jedu je bez ikakve masnoće.

Zanimljivo je i uživanje kaše radi svojevrstnog obrednog značenja. »Za **lakomec** (fašnik) se moraju jesti kukuruzni žganci, **glavina** (svinjska glava), zelje i hren sos«, tako je govorio otac kazivačice Ane Hadun iz Koprivnice. U Maloj Mučnoj »na fašnik se jedu žganci da maškari budu debeli kaj žganci«. ²¹

Kao što smo vidjeli, kaše su se u Podravini redovito pojavljivale na jelovniku, sve do vremena neposredno iza II. svjetskog rata, kada su naglo napuštene kao hrana drugog reda.

Uzrok-pokretač promjena u prehrani je nagla preorientacija u gospodarenju koja počinje stimulirati proizvodnju pšenice i kukuruza na što većim površinama, a zapažljiva uzgoj heljde, prosa, ječma, zobi, tj. onih žitarica koje su seoska domaćinstva već otkrije sijala na malim površinama, za potrebe vlastite prehrane i ishrane stoke.

Pored ovog ekonomskog uzroka postoji ipak i niz društveno-duhovnih okolnosti, stavova i odnosa koji su napuštanje određenih namirnica učinili lakšim i bržim. Upravo taj nematerijalan »katalizator« promjena u prehrani etnološki je zanimljiv, a izbija na vidjelo u odnosu ljudi prema kašama i kašastim jelima, nekad i danas.

Premda su se kaše i žganci jeli vrlo često, neka kazivanja, a i posredni pokazatelji upućuju na zaključak da kašasta jela nisu među Podravcima omiljena i visoko cijenjena hrana.

Terezija Kočmar navodi da prosenu kašu začinjenu samo s masti jednostavno nije mogla jesti, nego bi je uvijek jela s vrhnjem. Također kaže: »Kaše su hrana za obične dane. Ako u kuću dođe gost, dâ mu se nešto drugo.«

U Reki su u doba gladi »jeli svakakve kaše i žgance«. Dakle, to je hrana koja spašava od gladi, ali, ako se mora stalno konzumirati, postaje mrska zbog jednoličnosti.

U Đelekovcu ljudi rijetko jedu kuhane kaše. Kašama (prosenim, hajdinskim, kukuruznim) uglavnom nadjevaju **bele ćurke** i **krvavice**. Žgance jedu često.

U Zborniku za narodni život i običaje I. Valentin Cajnko piše o Pitomači pa kaže i ovo: »No to svoje siromaštvo podnosi narod strpljivo, a hrani se jednostavo: ujutro ili kašom ili zafriganom juhom ili žgancima, o podne se na kuha, a »užina« je sir, ili slanina ili luk s kruhom...«²²

Rajnović Mara iz Gradine kod Virovitice kaže: »Ima ko je žgance jako volio, ja baš nisam.« U Varoši kod Broda »žganci se jedu u dva nedilje jedamput«²³, a slično tako i u Donjem Viljevu kod Donjeg Miholjca.²⁴ U slavonskim selima kaše su, dakle, još manje omiljene.

Nadalje, iz građe dobivene prema temi 72. Naročita jela, proizlazi da u Podravini jela od kaša nipošto ne pripremaju za crkvene »svetke«. Za Božić i Uskrs s mnogo pažnje peče se pšenični kruh, različite vrste bogato nadjevenih kolača, kuha se »mladinska ili govedska juha«, peče »mladinsko« ili svinjsko pečenje i pripremaju druga mrsna i cijenjena jela.

Niti u jednom ispitivanom selu kaše se nisu jele na svadbi, krstikama ili na karminama.²⁵ Također, kada

se skupi mnogo težaka kod obimnih poslova u polju, kod vršidbe, kod gradnje kuće i sl., priprema se mesna juha s rezancima, kuhano i pečeno meso, sos, salata, **digani** kolači nadjevni orasima, makom, **cvebom**. Kaše se ne nude. Jedino ako je radna snaga »domaća«, iz kuće, ručak na polju može se sastojati npr. od kuhanog zelja sa suhim mesom i **digano**g kolača. Samo je kazivačica iz Reke navela da se na polje ponekad donese i hajdinska kaša.

U svakoj seoskoj kući gledalo se da na prijelomne dane u životu pojedinca i zajednice bude na stolu najbolja hrana. Kaše sigurno, barem u ovom kraju, ne spadaju u tu vrstu hrane,²⁶ pa nije neobično da se seoska prehrana, zbog višeg životnog standarda, ali i zbog

svjesnog nastojanja u tom smjeru, temeljito izmijenila. Ono što je donedavno bila osnova u ishrani, postalo je samo dopuna. Danas se još uvijek kuhaju kukuruzni žganci (ali ih jedu na manje načina nego prije), ričet, djeci župa; krvavice i dalje nadjevaju hajdinskom kašom, ali kašnjake, prosenu kašu, hajdinu kašu na juhu, kukuruznu kašu (šrot), »racu« punjenu hajdinskom kašom, žene više ne pripremaju.

U novije vrijeme, međutim, kašasta jela od žitarica dobivaju novo značenje. Medicina sve češće podsjeća na visoku kvalitetu prehrane raznovrsnim žitaricama, a tisućljetna tradicija pripremanja kaša i kašastih jela kod Slavena, može nam, unato svemu, otkriti i poneku poslasticu.

LITERATURA

1. M. Gavazzi. Prilog poznavanju prehrane davnih Slavena. Vrela i sudbine narodnih tradicija, Zagreb, 1978, 28-31
2. U Zbornicima za narodni život i običaje južnih Slavena koji grade donose prema Radičevoj »Osnovi za sabiranje i proučavanje grade o narodnom životu«, nalaze se i poglavlja o hrani i piću. Pojednosti o kruhu i pecivu često nalazimo i kod opisa godišnjih i životnih običaja.
3. To su: Veliki Otok, Đelekovec, Reka, Vlajsav, Kalinovac, Sirova Katalena, Gornja Velika i Staglinec. Treba imati na umu da je Staglinec selo nastalo nakon I. svjetskog rata doseljnjem Zagoraca. Također sam koristila poredbenu vlastitu terensku građu iz Gradine kod Virovitice i Donjeg Viljeva kod Donjeg Miholjca.
4. U članku »Slavensko jelo kysel« Gavazzi donosi podatke o jelu od zobenog brašna koje su nekoć spravljali stari Slaveni pa tako i južni Slaveni, a danas ga više ne nalazimo na trpezama kod južnih Slavena. Ipak, postoji poslovice koja je siguran dokaz za kysel' kod južnih Slavena. M. Gavazzi. Slavensko jelo kysel'. Vrela i sudbine narodnih tradicija, Zagreb, 1978, 32-37
5. »Hajdina se najprije skuha, osuši i melje na flo.« Josip Kuhar, Staglinec
6. Za razliku od ostalih krajeva u Jugoslaviji, u Podravini i Prekomurju postoje brojna jela za čije pripremanje služe ostupana - oljuštena i očišćena cijela zrna heljde i prosa. V. Novak. Ljudska prehrana u Prekomurju, Ljubljana, 1947, 38-46
7. Cila Samoščanec, Đelekovec
8. Ana Semren, Kalinovac
9. Detaljan opis stupanja »jačmene« i »žitne« kaše, a također i zanimljiv opis mljevenja nezrelog kukuruza, nalazimo kod: K. Jajncrova. Trebarjevo. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 3, Zagreb, 1989, 228-232.
10. Jelena Berzence, Veliki Otok
11. I u Samoboru »kašu ne priređuju doma, nego to učine mlinari«. M. Lang. Samobor. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 16 sv. I, Zagreb, 1911, 111
12. Marija Pintarec, Sirova Katalena
13. Tako u Kalinovu. U Gradini kod Virovitice kuhali su također hajdinu kašu »na čorbu«.
14. Terezija Kočmar, Gornja Velika
15. U Loboru se zove »šrotajnska«. J. Kotarski. Lobor. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 20, Zagreb, 1915, 73-81
16. Marija Sekulić, Vlajsav
17. Kao i u Podravini, i u Prekomurju prave »krvavice« s dodatkom »ajdove kaše«, a »bele krvavice« sa prosenom kašom. V. Novak, 58
18. Uptrebljava se oljušteno cijelo zrnje ječma.
19. U Staglincu peku posnu *gibanicu* »na golom taracu u krušnoj peći«. Gibanica je nadjevana zeljem, krumpirom ili tikvama i zamlašena putrom. U Đelekovcu se na Badnjak jede posno jelo *makvici* -valjušci od tijesta pomiješani sa šećerom, medom i makom.
20. Kašnjake, a i većinu drugih opisanih kašastih jela i jela s dodatkom kaše, nalazimo u »Jugoslavenskoj kuhinji - Narodna jela«, Zagreb, 1988 (Pripremila V. Ogrizović) na stranama: 7, 45, 82, 84, 86, 100, 102, 104; te u »Jelima varaždinskog kraja nekad i danas«, Koprivnica, 1988. na stranama: 13, 18, 23, 24, 35 i 45.
21. Fašnik obiluje radnjama koje imaju magijsko značenje. Za fašnik se svuda po Podravini neizostavno peku *kraflini* (*kraflni, krofne*). Koliko je to obavezno vidi se po kazivanju Josipa Kuhara: »Peku se kraflni, makar i z kuruznog brašna.« Posvuda se kolje kokoš (u Đelekovcu crna kokoš, u Velikom Otoku »pevec«). Terezija Kočmar iz Gornje Velike priča kako su žene od kokoši koja se kolje na fašnik odrezale glavu ili »drapu« i »poprek najnižeg stana hitile prek«, jer to tako treba. Nadalje, u Gornjoj Velikoj i Velikom Otoku, žene na fašnik »zemu veliko šibo, naprave obroča i tu sipaju kuruzu kokošama, radi toga da kokoši budu skupne«. U Velikom Otoku kažu da je fašnik »kokošinjski svetek«.
22. V. Cajnk o. Pitomača u hrvatskoj Podravini, Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 1, Zagreb, 1986, 179, napomena 1
23. L. Lukić. Varoš. Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena 24, Zagreb, 1919, 80
24. U Donjem Viljevu kuhali su *žute žgance* od kukuruznog brašna i *bele žgance* od krumpira i pšeničnog brašna kuhanog na vodi.
25. V. Novak daje jedan potvrđan podatak veće starine o uživanju prosene kaše na svadbi u Prekomurju: »Ponekad se živi običaj, da kuhaju na gostovanju proseno kašo, starodavno slovansko jed na ženitnini, pomenjajočo rodovitnost, in v njej prašičji rep. Kašo prinesemo pred sneho, ko pride k hiži, in ona vrže rep med svate, ki tekmujejo, kdo ga bu ujel; velja namreč vera, da bo prvi njen otrok fant, ako ugame rep deček.« V. Novak, 134
26. Ovaj prilog donio je građu za sjeverozapadne dijelove Jugoslavije. Istraživanje i literatura koji bi se odnosili na ostale krajeve Jugoslavije, pokazali bi ponešto drugačije običaje. Tako bi vidjeli da u dinarskom, i ponegdje u drugim arealima, kaše kuhaju za Sv. Barbaru, za karmine, uoči Božića itd.