

Karolina Lukač

DOI: <https://dx.doi.org/10.21857/9xn31cdl3y>

Stručni članak

Rukopis prihvaćen za tisak: 19.1.2022.

PREHRANA BRODSKOG POSAVLJA PREMA ZAPISIMA LUKE LUKIĆA

Sažetak

Slavonija se u gastronomskom pogledu ističe različitostima nastalim povijesnim zbivanjima te utjecajima različitih kultura, tradicija i običaja. Osim hrane kao osnovne ljudske potrebe, njezine pripreme i načina konzumacije, prehrana se može proučavati i kroz način uzgoja određenih biljnih i životinjskih vrsta. Tako je učitelj i etnograf Luka Lukić pitanje prehrane ugradio u različita poglavlja koja opisuju uzgoj žitarica, domaćih životinja, ribolov, procese obrade, skladištenja i pripreme hrane, ali i ona koja se vežu uz ženu. Briga oko vrta i domaćih životinja, krajem 19. i početkom 20. stoljeća, smatrana je ženskim poslom, uza sve ostale poslove vezane uz privatnu sferu kuće, a koji uključuju brigu oko prehrane ukućana. Promjena takvih podjela prema spolu mogla je, vjerovalo se, naštetiti gospodarstvu i obitelji jednako kao i sve veći utjecaji kulture doseljenika.

Kako bi dobio cjelovit uvid u način života, koji je zatim mogao prenijeti u svoje rukopise vođen *Osnovom za sabiranje i proučavanje narodnog života* Antuna Radića, Lukić je sudjelovao u životu sela, kao što je bilo obavljanje poljskih radova, svadbe, proslave blagdana. Iz svega što je Lukić zapisao u svojim rukopisima može se promišljati da je prehranu smatrao vrlo važnim dijelom čovjekova života.

Ključne riječi: prehrana; Luka Lukić; Brodsko Posavlje; kućne zadruge.

Prehrana ruralnoga stanovništva

Prehranu u Hrvatskoj moguće je regionalno grupirati s obzirom na geografske i klimatske osobitosti pojedinih područja. Osim što se međusobno razlikuju po prirodnim osobinama i kulturnom naslijeđu, dijelovi Hrvatske bili su pod utjecajem različitih širih kulturnih regija (mediteranske, balkanske, srednjoeuropske), zbog čega je uvriježena podjela Hrvatske u etnologiji na tri etnografske zone, odnosno kulturna areala – panonski, jadranski i dinarski. Istražujući i promišljajući hrvatsku tradicijsku kulturu i prehrambene prakse u okviru nje, etnologinje Aleksandra Muraj, Mirjana Randić i Nives Rittig-Beljak, Hrvatsku dijele prema konfiguraciji tla i klimi. Muraj predlaže podjelu na četiri područja ili prehrambena modela: model

primorskog područja; jadranskog zaleđa i gorskog područja; središnjeg područja i nizinskog područja (Muraj, 2001: 297-305). Zbog preglednosti prehrambenih praksi Randić i Rittig-Beljak, Hrvatsku dijele na gorsku, primorsku i nizinsku (Randić i Rittig-Beljak, 2006: 60-78). Brodski kraj prema toj podjeli spada u područje nizinske Hrvatske ili model nizinskog područja Hrvatske koji obuhvaća i područja Međimurja, Podravine, Hrvatskog zagorja. S obzirom na karakteristike prehrane, ovo se područje može podijeliti na sjeverozapadni, kajkavski, dio koji obuhvaća Međimurje, Podravinu i Hrvatsko zagorje, te istočni, štokavski, dio sa Slavonijom, Baranjom i Srijemom.

Način pripremanja hrane bio je jednostavan, s time da je svaki kraj imao svoje odlike ovisno o geografskim i ekonomskim faktorima, vrsti poljoprivrede, običajima i tradiciji (Briški i Jarec, 2014: 1081). Jelo bi se ono što se uzgojilo u vlastitom dvorištu i što je izraslo na vlastitoj zemlji. Jednoličnost i jednostavnost prehrane postupno nestaje u drugoj polovici 19. stoljeća prodiranjem modernije zemljoradnje. Jela su se uglavnom tri obroka, a ljeti kada se dulje radilo i četiri do pet puta dnevno. Osnovu prehrane seljaka tijekom čitave godine činili su krumpir, kupus, grah, bob, leća i repa. Svježije voće jelo se vrlo rijetko. Ono se uglavnom sušilo i potom dodavalo kao dodatak drugim jelima. Meso se jelo u svećanim prilikama ili prigodom kolinja. Trgovalo se malo, uglavnom vinom, stokom, peradi ili jajima, a od zarađenog novca kupovalo se jestivo ulje, sol i šećer (Dobrovšak, 2017: 219).

U Slavoniji, Baranji i Srijemu, područjima koja se u gastronomiji ističu brojnim različitostima nastalim tijekom povijesnih zbivanja i utjecajem različitih kultura, tradicija i običaja, prvi jutarnji obrok, obično zvan doručak ili *froštuk*¹, radnim bi danom započinjao kukuruznim žgancima, čvarcima i juhom od sjemenki bundeve. Kod težih fizičkih radova, primjerice rada u polju, jelo bi se pogače, pečena slanina, šunka, kulen, kobasice, sir i *kajmak*,² rajčica (*jabučica*), paprike, krastavci. U podne se jela čorba³ od graha, mrkve, ječma i kiselog zelja ili repe u različitim kombinacijama s dimljenom slaninom, razna tjestenina, kao što su rezanci s orasima i valjušci s makom, te *tačke* ili *tačkrle*.⁴ Za večeru su bili jastučići sa sirom, *cicvara*,⁵ *prova/proja*.⁶ Svećani jelovnik, koji se osim za posebne prigode prakticirao i nedjeljom, sastojao se od doručka: bijela kava, pecivo, slanina i kobasice, te objeda ili ručka: juha s mesom, kuhano meso i umak, pečenka (guska, patka, komad svinjetine), te salata i kolači. Uz gibanice, jelo su se i razne savijače (*štrudle*)⁷. Za Božić ili prigodom drugih crkvenih blagdana pekla se *zaoblica* odnosno tovljeno mlado svinjče.

¹ Froštuk, njem. *das Frühstück*, doručak.

² Kajmak, tur. *kaymak*, proizvod od kravljeg, kozjeg ili ovčjeg mlijeka dobiven fermentacijom.

³ Čorba, tur. *çorba*, vrsta guste juhe koja se tradicionalno priprema od raznih vrsta povrća i mesa.

⁴ Torbice od tijesta s pekmezom, makom i orasima ili vrhnjem.

⁵ Jelo od kukuruznog brašna.

⁶ Kukuruzni beskvasni kruh.

⁷ Štrudla, njem. *strudel*, savijača.

Ovo područje poznato je po suhomesnatim proizvodima od svinjskog mesa kulenu/*kulinu*,⁸ kulenovoj seki, krvavicama i tlačenicama (švargle⁹). Područje obiluje i riječnom ribom, pa tako i ribljim jelima kao što je šaran na rašljama i baranjski fiš-paprikaš. Osim navedenog, ne treba izostaviti vinogradarski ćevap¹⁰ (Požega, Ilok), tjesteninu za bistre juhe *grkljančiči* (*crovići*, rezanci *na brdo*) koja se izrađuje pomoću dijelova tkalačkog stana tzv. brda i vretena (Komletinci, Babina Greda, Županja...) i čobanac¹¹ koji Randić i Rittig-Beljak opisuju kao iločku juhu od svinjetine (Randić i Rittig-Beljak, 2006: 65).

Promjene u prehrani Brodskog Posavlja

Područje Brodskog Posavlja bogato je plodnim tлом, šumama i rijekama koje su pogodovale zemljoradnji i stočarstvu, odnosno proizvodnji raznovrsnih namirnica, zbog čega se prehrana može okarakterizirati obilnom. Većim je dijelom korišteno kravlje mlijeko i njegove prerađevine (vrhnje, maslac, svježi sir), ukiseljeno povrće, meso (svinjetina, perad), paprika te drugi jaki začini jer se hrana obično jela jako začinjena. Prehrana je bila bogata i jelima od brašna, s obzirom na to da je poljodjelstvo bilo temeljna grana gospodarstva koja je osiguravala prehranu, kako ljudi, tako i životinja. U Brodskom Posavlju koristilo se pšenično, kukuruzno, ječmeno i raženo brašno. Pite i kruh dostatan za četiri dana pekli su se samo od pšeničnog brašna, a *proja* od kukuruznog brašna, no ne toliko često kao kruh (Briški i Jarec, 2014: 1083; Lukić, 1919: 75).



SLIKA 1. Kruh u krušnoj peći, Drago Breslaner, fotograf, Zdenci, 1971., Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, inv. oznaka MBP-26494

⁸ Sušena dimljena djevanica od debelog crijeva svinje, punjena mljevenim ili sjeckanim mesom i začinjena crvenom paprikom.

⁹ Švargl, njem. *Schwartenmagen*, sušeni svinjski želudac punjen slaninom, mesom, krvlju i začинима, tlačenica.

¹⁰ Ćevap, tur. *kebab*, mljeveno meso oblikovano u valjčice i pečeno na roštilju.

¹¹ Čorba, tur. *çorba*, *şorba*, gusto jušno jelo s najčešće dvije vrste mesa, koje se priprema u kotliću.

Miješanje naroda i etničkih zajednica ostavljalo je traga i u prehranbenim navikama stanovništva zbog uvođenja novih namirnica i začina. Osmanlije su istočnoj Hrvatskoj u naslijeđe ostavili brojna jela i turcizme u njihovim nazivima kao što su čorba, *bazlamača*, *sarma*, *džigerica*, *čevap*, *kašika*, *tepsija* itd. (Žebčević Matić i Knez, 2015: 18). Ubrzo nakon protjerivanja Osmanlija, krajem 17. stoljeća, prve njemačke obitelji naseljavaju se u Osijek, a potom i u ostala slavonska i baranjska naselja. Imigracija Nijemaca i drugih, uglavnom srednjoeuropskih naroda, u istočnu Hrvatsku, trajala je čitavo 18. i 19. stoljeće (Rittig-Beljak, 2002: 88). Tijekom toga razdoblja događale su se veće promjene u prehrani, ali i drugim područjima tradicijskog života. Njemačko stanovništvo donosi moderan pribor za jelo, konzerviranje voća i povrća (priprema kompota od višanja, trešanja, marelica, dunja), pripremu zimnice (kiseljenje paprike, krastavaca, zelene rajčice). Donose i higijenske navike koje su ubrzo prihvaćene kao vlastite. Priprema mesa pohanjem, pirjanjem i prženjem također je bila svojstvena Nijemcima kao i nazivi jela od pšeničnog brašna koji su se zadržali kao germanizmi: *grenadirmars*¹² rezanci s krumpirom, *šmarn*¹³ drobljenac, *tački*¹⁴ torbice s pekmezom, *šufnudle*¹⁵ dugoljasti valjušci, *štrudla*¹⁶ gužvara, *kifle*¹⁷ (Galiot Kovačić, 2008: 225, 226).

Nove promjene u prehrani, kao i u drugim aspektima života, događaju se nakon Drugog svjetskog rata zbog sve većih promjena u privrednom i društvenom razvoju. Industrijalizacija uvjetuje djelomično napuštanje poljoprivrede, pa seljaci postaju radnici koji odlaze na poslove izvan kuće, dok se obrada zemlje sve više zanemaruje. Na selu se počinju upotrebljavati hladnjaci i zamrzivači, pa se i hrana počinje pripremati kao u gradu. Osim što s jelovnika nestaju neka tradicionalna domaća jela (Dobrovšak, 2017: 219) ili načini pripreme hrane, mijenjaju se i cjelokupne prehrabene navike.

Novija istraživanja prehrane u Hrvatskoj pokazala su kako se danas, jednako kao početkom 20. stoljeća, svakodnevno najčešće konzumiraju ugljikohidrati, odnosno namirnice kao što su kruh, tjestenina, krumpir i riža, potom povrće, mlijeko i mliječne prerađevine. Nakon ovih namirnica slijedi voće i na kraju meso koje se ipak jede relativno često. Unatoč današnjim predrasudama, meso u prošlosti nije predstavljalo osnovu prehrane niti se jelo svakog dana, s obzirom na nedostupnost mesa, zbog nemogućnosti čuvanja i zbog posta. Veći se dio mesa prerađivao u suhomesnate proizvode. Danas ga četiri do šest puta tjedno jede ukupno 31,5% stanovnika, a svaki dan 28,2% stanovnika. Meso se svaki dan jede najviše na selu, a manje u gradovima. Unatoč tome što dijelovi Hrvatske imaju tradiciju konzumiranja ribe,

¹² Grenadir Marsch.

¹³ Schmarn.

¹⁴ Taschengefüllt mit Marmelade.

¹⁵ Schupfnudeln.

¹⁶ Strudel mit Füllung.

¹⁷ Kipfel.

naročito u Dalmaciji, Istri, pa i Slavoniji gdje je bila nadopuna prehrani naročito u ljetno doba, ona se danas ipak jede nedovoljno često (Svirčić Gotovac i Zlatar, 2007: 45).

Osvrt na zapise Luke Lukića

Luka Lukić, učitelj, etnograf i melograf, u sklopu prikaza cjelokupnog života seljaka, bavio se i temom prehrane u Brodskom Posavlju. Potaknut „*Osnovom za sabiranje i proučavanje narodnog života*“ Antuna Radića, počeo se sustavno baviti životom sela u kojem je živio i radio: „Nisam nigda mislio, da ću se baviti tako opširno folkloristikom kako sam počeo i kako se bavim. Ali drugi ljudi, običaji i način života ponukaše me, da sam se uzeo ozbiljno baviti tim poslom. Isprva sam bilježio samo pjesme, šale i kraće pripovijetke i to dosta nesustavno. Kad sam naišao na Radićevu „Osnovu“ za sabiranje građe, probudi se u meni želja i stvori odluka, da opišem potanko sve i sva, što je u ovom selu važno i što vrijedi zabilježiti.“ (Lukić, 1913, SZ 128a).



SLIKA 2. Učitelj i etnograf Luka Lukić, Brodski Varoš, oko 1950.
Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, inv. oznaka MBP-26303

Najpoznatijim Lukićevim djelom objavljenim u tri knjige „Zbornika za narodni život i običaje Južnih Slavena“ od 1919. do 1928. godine smatra se „Varoš – narodni život i običaji“¹⁸ Srodni su mu rukopisi „Opis sela Klakarja“¹⁹ i „Narodni život – Klakarje“²⁰, u kojem daje cjeloviti uvid u život i običaje tog sela gdje je kao učitelj proveo trideset i sedam godina. Ovi su rukopisi, po značenju i po obimu, Lukićevo životno djelo.

Sudjelujući u životu sela, od obavljanja poljskih radova, sudjelovanja na svadbama, proslavama blagdana, imao je cjelovit uvid u način života koji je zatim mogao prenijeti u svoje opsežne rukopise. U djelu „Varoš“ među ostalim temama, donosi i poglavlje *Hrana*. U ovom poglavlju opisuje namirnice koje se koriste u prehrani i načine njihova pripravljanja. U rukopisnoj građi *Opis sela Klakarja* (Lukić, 1913, SZ 128a) i u rukopisnoj ostavštini koja se čuva u Muzeju Brodskog Posavlja²¹ također se mogu pronaći podatci o namirnicama, spremanju hrane i ponašanju za stolom. Opisujući prehranu Brodskog Posavlja, Lukić je opisao način uzgoja žitarica i domaćih životinja, ribolov kao dopunu prehrani, procese obrade i skladištenja hrane, primjerice, konzerviranje, te same načine pripremanja hrane.

U monografiji „Opis sela Klakarja graditeljstvo, pukućstvo, sprave i oruđa početkom 20. Stoljeća“ temu prehrane ne obrađuje kao zasebnu cjelinu, već su podatci o proizvodima i namirnicama usputno uočljivi kroz prikaz drugih tema: opise kuća, stvari i pukućstva, podruma, te vanjskih peći, koji kroz pojmove iz tradicijskog graditeljstva i naziva stvari govore o različitim kulturnim utjecajima na ovo područje jer su društvene i povijesne prilike u uskoj vezi s prehranom pojedinog kraja. Iz svega se može zaključiti da je prehranu shvaćao kao važan dio čovjekova života, a ne samo kao osnovnu potrebu čovjeka za preživljavanjem.

Život u zadruzi

Kućne zadruge oblik su organizacije zajedničkog života više obitelji na zajedničkom zemljištu koji su slavenski narodi donijeli iz svoje pradomovine. Najduže su se zadržale kod Južnih Slavena, pa tako i kod Hrvata (Pavličević, 2000: 213, 231). Takva organizacija obiteljskog života zadržala se do ukidanja feudalne zavisnosti kmetova za zemlju i njezine gospodare 1848. godine kad započinje razdoblje dijeljenja kućnih

¹⁸ ZNŽO knjiga XXIV, Zagreb, 1919., str. 32 – 238; knjiga XXV svezak I., Zagreb, 1921., str. 105 – 176; knjiga XXV svezak II., Zagreb, 1924., str. 255 – 349; knjiga XXVI svezak I., Zagreb, 1928., str. 102 – 138.

¹⁹ Dio rukopisa o selu Klakaru, objavljen je 2016. godine u djelu „Opis sela Klakarja, graditeljstvo, pukućstvo, sprave i oruđa početkom 20. Stoljeća“, te „Opis sela Klakarja, pripovijetke i pjesma skupljane od sredine 19. do sredine 20. Stoljeća“.

²⁰ Rukopis *Narodni život – Klakarje* čuva se u Hrvatskoj akademiji znanosti i umjetnosti, Odsjek za etnologiju. U sastavu Odsjeka nalazi se bogat rukopisni arhiv Odbora za narodni život i običaje koji čine Stara (SZ) i Nova zbirka (NZ).

²¹ U Etnografskom odjelu Muzeja Brodskog Posavlja čuva se dio rukopisne građe koju čine bilježnice i zasebni listovi, pjesmarice i notni zapisi, novosti i crtice iz seoskog života, zapisi o zbivanjima na selu za vrijeme Prvoga i Drugoga svjetskog rata, omotnice različitog sadržaja (crteži, pisma, zapisi). Veći dio građe čine notni zapisi, te zapisi na selu za vrijeme Drugoga svjetskog rata.

zadruga. Istovremeno se odvija i pokušaj reguliranja običajno-zadružnog prava. Nakon donošenja *Temelnog krajiškog zakona* 1807. godine, kućne zadruge dobivaju središnje mjesto u sustavu Vojne krajine.²² Ovim se zakonom pokušava spriječiti ili barem otežati njihovu diobu. Zadruga se definira kao jedini mogući oblik kućne zajednice jer su svojom strukturom odgovarale vojničkom duhu (Bösendorfer, 1950: 74). Diobe su se, ako je do njih došlo, odvijale pod strogim nadzorom vojne vlasti i to uz uvjet da novo domaćinstvo postane i nova zadruga. Posebnim zakonom 1868. godine dopuštena je dioba kućnih zadruga. Nekretnine su se mogle podijeliti, a vojna služba više nije ovisila o zadruzi, nego o pojedincu. Godine 1880. donesen je zakon i za Vojnu Krajinu kojim je dioba kućnih zadruga u Vojnoj Krajini izjednačena s onom u civilnoj Hrvatskoj (Marković, 2009: 223, 224).

Organizacija kućnih zadruga bila je takva da je na čelu svake zadruge bio gospodar/gazda koji je obično bio najstariji muški član. Nadgledao je financije, organizaciju rada i sam rad te bio veza između zadruge i vanjskog svijeta. Poslove žena u zadruzi određivala je domaćica, obično supruga gospodara zadruge (Lukić, 1921: 106, 107). Pri raspodjeli poslova vladala je stroga podjela između muškaraca i žena. Unutar istoga spola podjela poslova bila je načinjena po dobi. Pripremu hrane i sve poslove u vezane uz kuću obavljale su žene u zadruzi. Pojam ženstvenosti uključivao je dužnosti domaćice i majke (Šikić-Mičanović, 2012: 102) kao i poslove oko vrta, peradi, svinja i krava. Kako je uz to bila vezana i trgovina tim proizvodima, i to je bio ženski posao. Uz obaveze u kući i vrtu, najtežim ženskim poslom smatralo se okopavanje kukuruza i žetva (Dobrovšak, 2017: 106). Promjena takvih ustaljenih podjela u seljačkom bi gospodarstvu, smatrao je Radić, naštetila obitelji i gospodarstvu. „A ako se sad muž mora prtljati s ovakvim sitnim poslovima, bez kojih ipak kuća ne može biti, – tu gospodarstvo mora ići natrag, a ne naprijed.“ (Radić, 1936: 297).

Hranu za ukućane pripremala su na otvorenom ognjištu snahe koje su se izmjenjivale kao *reduše/ližnice*²³ prema ustaljenoj organizaciji zadruge. One su bile zadužene za svakodnevne zajedničke obroke koji su se, prema Lukiću, blagovali u velikoj sobi, na polju, za vrijeme poljskih radova *na čaerama*²⁴ i *armanu*.²⁵ Lukić sobu opisuje: „U čelu sobe je trpeza i stol,²⁶ a sa svake strane po jedna klupa, nuz svaki krevet po jedna. Trpeza je u pročelju malo od duvara²⁷ odmaknuta kako more stol stajat. Dugačka je 50

²² Kućne zadruge na području nekadašnje Vojne krajine, održale su se u velikom broju do Prvog svjetskog rata.

²³ Domaćica, žena zadužena za kućanske poslove.

²⁴ Čae'ra ili čajera, tur. çayır, livada, pašnjak, poljana.

²⁵ Arman, tur. *harman*, mjesto za vršidbu ili mlaćenje žita, ravne, glatke površine, kružna ili pravokutna oblika, gumno.

²⁶ Stolica smještena na počasnom mjestu u pročelju stola. Na njoj je sjedio starješina zadruge *gazda* ili je ustupana gostu. Gazdin stol je masivan, čvrste izrade, najčešće izrađen od hrastovine, bukovine, ima trapezno sjedalo i u njega četiri koso usađene noge, te kosi dekorativno izrezan naslon. Ovakve stolice upotrebljavane su do 20-ih godina 20. stoljeća.

²⁷ Duvar, tur. *duvar*, zid.

coli, šjeroka 33 ½ cola,²⁸ a debela pet frtalji.²⁹ Ima četiri noge, izlake sa svake strane i ladicu od sobe. (...) Trpeza je obično čista i na njoj stoji samo crljenkasta limena bukara za vodu. U ladice su noži, sol, vilice, komadići kruva i proje, i koji tanjur s mesom što ostane od jela." (Lukić, 2016: 88).

Zajednički objed za stolom odražavao je osnovne društvene odnose te potvrđivao ustaljenu društvenu, generacijsku i spolnu hijerarhiju. Prema pravilu za stolom su sjedili samo odrasli muškarci dok su žene jele stojeći ili sjedile na tronošcima s djecom za niskim stolićem *trpezicom*³⁰ ili *sinijom*³¹ (Lukić, 1995: 14). Jelo se u 19. stoljeću na stol iznosilo i konzumiralo iz zajedničke zdjele, drvene ili zemljane. Najbolji komadi bili su određeni za gazdu, dok su najviše hrane dobivali radno sposobni muškarci (Žebčević Matic i Knez, 2015: 8). Danas nema podjele sjedenja, za stolom ravnopravno sjede djeca, žene i muškarci.

Osim što je zabilježio opis kuće i prostorija gdje se boravilo i jelo, Lukić se osvrnuo i na pravila ponašanja te običaje za stolom. Navodi da se za stolom jede gologlav, osim ako se jelo u polju za lošeg vremena, te da se za vrijeme jela ne smije pričati, kašljati i pljučkati, bacati kosti na zemlju, mahati nogama. Uobičajeno je bilo da se prije jela moli. „Prije jela i poslije jela prekrstu se dobri ljudi, mole Očenaš i Zdrava Mariju, a tko je loš i divlji samo se brzo prekrsti pa dobro." (Lukić, 1911-1912, SZ 128d).

Kada i gdje se jede – izgled kuće

Gospodarski uspon na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće odrazio se u svim segmentima tradicijske kulture. Dolazi do raspada kućnih zadruga, a jačanjem robno-novčane privrede povećana je kupovna moć seoskog stanovništva. Promjene su vidljive i u arhitekturi sela. Kuća je do tada imala tri prostorije: kuhinju (*kuću*), sobicu i sobu. U sobi se jelo, spavalo i radilo. „Soba nam treba da se u njoj jede spava i radi. U zime se u njoj mrve kukuruzi, đela šta od drveta, čija perje i krpa orma, obuća i' se pravu rubine. U proljeću se u sobe snuje, navija suče i tke, p' onda se odranjuju pilići (...) U ljetu se u sobe samo jede i spava. U jesen se istovarluje kukuruz (...)“ (Lukić, 2016: 85). Takav izgled kuće postupno se mijenja, pa od ustaljenog rasporeda glavnih stambenih prostorija (soba, kuhinja, sobica), prelaze u kuće koje se grade na prostranom *numeru*,³² *placu*,³³ dužinom postavljena prema ulici *fronta na drum*, *fronta putu*, a nastavljaju se i u *ključ*.³⁴ Zidane su opekom *ciglom*,³⁵ na dobrom temelju *fundamentu*,³⁶ velike su i prostrane, imaju više soba i drugih prostorija.

²⁸ Stara mjera za dužinu, oko 26 mm.

²⁹ Frtalj, njem. *viertel*, četvrtina.

³⁰ Trpeza, grč. *trápeza*, stol za kojim se blaguje, gdje se služe glavni obroci.

³¹ Sinija, tur. *sini*, nizak, okrugao stol.

³² Numera, lat. *numerus*, kuća i okućnica.

³³ Plac, njem. *platz*, mjesto za gradnju, građevinsko zemljište.

³⁴ Građevina L- tlocrta.

³⁵ Cigla, njem. *ziegel*, opeka.

³⁶ Fundament, lat. *fundamentum*, osnova, temelj.

Obroci su se pripremali u kuhinji na otvorenom ognjištu *banjku* (*banku*)³⁷ ili na šporetu³⁸ zidanom od cigle i omazanom blatom. Iznad otvorenog ognjišta nalazio se otvoreni tavan u kojem se nalazio *odžak*³⁹ koji je bio napravljen od drvenog pletera omazanog blatom. U *odžaku* se sušilo meso dimom iz ognjišta. Pri tome su kuhinje uvijek bile čađavih i masnih zidova.

Do pojave tvorničkog posuđa glineno se posuđe upotrebljavalo u seoskim i gradskim domaćinstvima za pripremanje hrane na otvorenoj vatri ili štednjaku na drva, za čuvanje i skladištenje krutih i tekućih namirnica, prenošenje hrane te za posluživanje i konzumiranje. Osim velikih lonaca za čuvanje različitih namirnica (masti, meda i sl.) i kiseljenje mlijeka, koristili su se i čupovi (*tegle*)⁴⁰ koji su služili i kao čaše. Tipičan izgled tegle je naglašeni trbuh, cilindrični vratni dio ukrašen linijama bijele boje te zadebljani, naglašeni otvor. S vanjske je strane bez glazure u prirodnoj boji gline, a iznutra je glaziran zbog nepropusnosti. Rađeni su s drškom ili bez nje.

U 19. stoljeću u upotrebi su bakrene, željezne i aluminijske posude industrijske proizvodnje. Kuhalo se u kotlu (kotlovi i *tepsije*⁴¹ bili su izrađeni od bakra) (Lukić, 1919:47, 48; Lukić, 2016: 85, 90) obješenom na lancu iznad ognjišta, u *tepsijama* koje su stajale na tronošcu *sagaku*,⁴² te pod zemljanim poklopcem *pokljukom*.⁴³



SLIKA 3. Kuhinja, Bartolovci, sredina 20. stoljeća. Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, inv. oznaka MBP-30137

³⁷ Banjak, banak, njem. *bank*, otvoreni dimnjak u kuhinjama starih kuća, ognjište.

³⁸ Šporet, njem. *sparherd*, štednjak.

³⁹ Odžak, tur. *oğak*, dimnjak.

⁴⁰ Tegla, lat. *tegula*, čup od pečene gline.

⁴¹ Tepsija, tur. *tepsi*, okrugla niska, plitka posuda u kojoj se peče.

⁴² Sagak ili sadžak, tur. *sacayak*, kovani okrugli tronožac za držanje lonca.

⁴³ Jedan od najpoznatijih arhaičnih oblika lončarske proizvodnje je peka, pekva ili pokljuka. Smatra se kako je taj predmet tradicijom održan još iz pretpovijesnih vremena. Radi se o većem poklopcu od pečene gline s drškom na vrhu, koji je služio za pečenje (kruha) na otvorenom ognjištu.

Ognjište je s vremenom zamijenio zidani *šporet*⁴⁴ ili limeni *fijaker šporet*,⁴⁵ a bogatije obitelji su kupovale štednjake industrijske proizvodnje. U takvim kuhinjama zatvara se strop čime ta prostorija poprima bolji izgled. Umjesto zemljanog poda u kuhinje se stavlja opeka, a poneki se podovi *taracaju*⁴⁶ betonskim pločicama s uzorcima u jednoj ili više boja. Zamjena ognjišta šporetom donosi promjene u kuhinji zbog mogućnosti pripreme više jela istovremeno. Ova se promjena događa zbog sve većeg utjecaja njemačkih doseljenika na slavonsku kuhinju (Rittig-Beljak, 2009: 167). Počinje se koristiti raznovrsno posuđe od stakla (stakleni servisi za vino i rakiju), keramike i porculana (tanjuri, zdjele za juhu, veliki porculanski tanjuri za meso), secesijski pribor za jelo, *beštek*,⁴⁷ što su sve velike promjene u odnosu na vrijeme kad se jelo iz jedne zdjele, često i iz drvenog posuđa s drvenim žlicama. „Jeli su drvenim žlicama (kašikama), a samo otac i ostali odrasli ukućani imali su pri objedu pred sobom drvene tanjire. Prsti su mu bili nož i vilica, a kriška kruha tanjir, na kojima je štipao prstima meso i sir te jeo.“ (Martinović, 1994: 54). Manji, visoki stol zamijenio je okruglu nisku *trpezicu*,⁴⁸ *sinicu*⁴⁹ za kojom se jelo sjedeći na tronošcima. U upotrebi su i stolice bez naslona, *hoklice*.

Gospodarske zgrade

Raspored gospodarskih zgrada unutar okućnice ovisio je o veličini i izgledu zemljišne parcele, dok je njihov broj ovisio o potrebama, ali i imovinskom stanju obitelji. Građevine koje je Lukić opisivao, osim što govore o materijalnoj kulturi Brodskog Posavlja, na neizravan način daju podatke o prehrani - koje su se namirnice uzgajale, skladištile, te konzumirale. Zgrade se mogu podijeliti, s obzirom na njihovu funkciju, na one namijenjene ljudima, životinjama i za spremanje hrane, sprava i oruđa.

Zgrade za spremanje sprava, oruđa i hrane, obično su bile smještene iza kuća ili u sklopu s njima. Pecara je bila prostorija u kojoj se nalazio kotao za pečenje rakije, dok je pivnica, jednako kao i podrum, bila namijenjena čuvanju pića. Sljedeći u dvorištu bio je *ambar*⁵⁰ za čuvanje žitarica. *Ambar* je bio i svojevrsan statusni simbol svake obitelji. Njegova posebnost odlikovala se i u tome što je bio odignut od zemlje kako bi se omogućila prozračnost sa svih strana i osigurala zaštita žita od miševa i drugih glodavaca. *Ambar* je bio svima na vidiku zbog potkradanja koja su se znala događati i unutar same zadruga. Ova spremišta bogato su se ukrašavala i rezbarila, a razlozi za to bili su različiti: od iskazivanja važnosti ove građevine do obrane od uroka (Španiček, 1995: 71-80).

⁴⁴ Zidani štednjak.

⁴⁵ Metalni štednjak s četiri noge.

⁴⁶ Taracati od tarac, tal. *terrazzo*, postavljati ploče, popločavati.

⁴⁷ Beštek, njem. *besteck*, pribor za jelo.

⁴⁸ Trpezica, isto kao trpeza, bilješka 30.

⁴⁹ Sinica, isto kao sinija, bilješka 31.

⁵⁰ Ambar, tur. *ambar*, žitnica.

Od zgrada za životinje najveći je bio štagalj u čijem su donjem dijelu bile staje za krave i konje koji su se držali i u govedskim stajama, samostalnim gospodarskim zgradama zidanim ili izrađenim od drva. Svinje su se držale u dvorištu u blizini štaglja, u svinjcima ili *svinjarama*. Perad (kokoši, guske, patke i pure) se držalo u kokošnjcima. Na dvorištu ili iza dvorišta često je bio smješten i pčelinjak izgrađen od drva u koji su se smještale košnice.

Od ostalih građevina nužnim za pripremu hrane Lukić opisuje *burane* odnosno bunare smještene u dvorištima i poljima, ograđene zidanom ili kamenom ogradom uz koju je uvijek bila motka s posudom za grabljenje vode. Imućnije obitelji imale su spravu za grabljenje vode s kolom i vratilom. Važan dio inventara seoskog dvorišta bila je krušna peć često zvana i *vanjska peć* uzidana u trijemu ili negdje u kutu dvorišta koju ipak nije imala svaka kuća, već samo one s više članova kućanstva (Lukić, 1919: 55). U njoj se pekao kruh, pite, pogače, meso, a služila je i za sušenje voća i povrća. *Vanjske peći* novija su pojava u seoskom graditeljstvu.

Kakva se hrana jede u kojim prilikama

Ovisno o načinu pripreme, hrana se dijelila na kuhanu, pečenu⁵¹ i *prisnu*.⁵² Sve što je služilo za jelo nazivalo se jelo ili *jegeci*.⁵³ Meso koje se sušilo i takvo konzumiralo, pečeno ili kuhano meso, nazivalo se meso ili *mrs*. Slanina, suho meso i kobasice nazivalo se *smok*,⁵⁴ dok se mlijeko, sir ili kajmak nazivalo *bili smok*. Hrana pripremljena od povrća nazivala se *jelo*, ali i varivo ili čušpajz. Kuhala su se variva od kupusa, krumpira, graha i mahuna, zatim *zafrigana*⁵⁵ i *friška čorba*, kiselica (*zafrigana čorba* koja se zakiseli s rasolom), jabučna i riblja čorba, te čorba od krumpira. Kuhao se i paprikaš, sarma te žganci (Lukić, 1919: 77-80). Pekla se slanina, suho i svježe meso, gljive, kukuruz, kruh, pite i kolači, krumpir i jaja. Svaka vrsta namirnice pekla se na drukčiji način. U posudama na masti i *kajmaku* pekle su se ribe, pite, kolači, a kukuruz, slanina i jaja, gljive i krumpir mogli su se peći i na žeravici. Od *prisne* hrane jeo se kiseli kupus, luk, krastavci, mrkva, rotkvica, dinje, lubenice, voće, suho meso (slanina, kobasice, kulen), sir i mlijeko. Od raznih pita i kolača najčešće su se pekli *paprenjaci*, *mutača* ili pita s mlijekom, *prgnača* ili pita bez kvasca, sirna pita, *salaši*, kolači od pekmeza, kolači s *mandulama*,⁵⁶ pereci, pletenice, kolači s crnim vinom i pokladni kolači (Lukić, 1919: 70-77). Vrste kolača koje su pekli ovisili su o dostupnim namirnicama, prvenstveno brašnu, orasima, medu i pekmezu. Danas se pripremaju

⁵¹ Izraz pečeno odnosi se na postupak pripreme hrane u plićoj posudi, na štednjaku ili u pećnici, uz manju količinu masnoće. Meso se može peći i na ražnju, te u dubokoj masnoći, no tada se govori o prženju.

⁵² Prisno ili prijesno, nekuhano, nepečeno, sirovo.

⁵³ Jedno jelo nazivalo se *jegeci*, a više jela *jelo* (Lukić, 1919).

⁵⁴ Smok, bug. *smok*, nasoljeno meso, suhomesnati proizvod.

⁵⁵ Zafrig, zaprška, uprženo brašno.

⁵⁶ Mandula, lat. *amygdalus*, badem.

„moderni“ kolači koji uključuju namirnice poput tučenog slatkog vrhnja i pudinga, tradicionalni poput *masnice* odnosno makovnjače ili orahnjače, šape i sl., kao i oni koji bi se mogli povezati s gradskim sredinama takozvani „fini“ kolači za koje Lukić napominje da se na selu nisu pekli (Lukač, 2019).

Jednako kao nekoć, i danas se za blagdane i nedjeljom pripremaju „bogatija“ jela kao sarma, punjena paprika, prigodno pečenje, kuhano meso i sos, kolači i torte (Lukač, 2019). Lukić navodi kako se početkom 20. stoljeća na te dane jela čorba „... makar od živadi...“ (Lukić, 1911-1912, SZ 128d), zatim kupus s mesom iza kojeg se jede meso i sos, pita u *koas* i kolači u *koas - buhtle*.⁵⁷ Za god,⁵⁸ ako bi padao u petak ili na dan kad se postilo, jela se *zafrigana čorba*, posna sarma sa *žemičkom*, sir s kajmakom, pita u *kvas* i sa sirom, *buhtle*. Pilo se vino i rakija. Večera je bila ista kao ručak (Lukić, E/T/2).

Hrana se jela određenim redosljedom. U proljeće se, prema Lukiću, za *froštuk* jela čorba i mlijeko, za užinu čorba i čušpajz, a za večeru ono što bi ostalo od užine. U ljetno doba, ujutro se jela čorba, za užinu čorba i čušpajz, dok se za večeru jela čorba s rezancima, čušpajz i mlijeko. U jesen se ujutro također jela čorba, krumpir s čorbom ili mlijeko sa *trnicom*, za ručak čorba, žganci ili valjušci sa sirom, a za večeru opet *zafrigana čorba* i čušpajz i mlijeko. U zimi se za *froštuk* jedu žganci s mlijekom ili s kupusom, za užinu kupus sa slaninom, a za večeru čušpajz i mlijeko (Lukić, 1911-1912, SZ 128d).

Žlicom su se jela tekuća jela i variva, vilicom krumpir, kupus, žganci, rezanci, valjušci. Rukama se jede meso, riba, pite, kolači i voće (Lukić, 1911-1912, SZ 128d). Iz navedenog vidljivo je kako se obroci danas uvelike razlikuju od onih koje je zabilježio Luka Lukić. Primjerice, danas se za doručak, koji se nerijetko preskače, jede u hodu ili na poslu za radnim stolom, jednu sendviči, burek, žitne pahuljice, jaja i slanina (Lukač, 2019). Dok su se u prošlosti kroz tjedan jela uglavnom tri obroka dnevno (ujutro oko devet sati, iza podne i navečer nakon što bi zvono odzvonilo pozdravljanje) (Lukić, 1911-1912, SZ 128d; Lukić, 1921: 14),⁵⁹ današnji ritam života doveo je do promjena u obrocima, pa se doručak i užina najčešće konzumiraju u hodu ili na poslu, večera se obično oko 20 sati i to suhomesnati proizvodi, kruh, razni namazi, palačinke (Lukač, 2019).

Namirnice

Budući da je većina stanovništva živjela od agrarne proizvodnje dostatne za vlastite potrebe, osim iz opisa pripreme hrane, te recepata, podaci o hrani mogu se doznati i iz opisa voćnjaka, povrtnjaka, poljoprivredne djelatnosti, svinjokolje te drugih običaja. Od hrane koja se sadila u povrtnjacima, Lukić spominje grah (bijeli

⁵⁷ Buhtla, njem. *buchtel*, vrsta kolača od dizanog tijesta punjena pekmezom.

⁵⁸ Crkveni kirvaj, njem. *die Kirchweih*, crkveni god, proštenje.

⁵⁹ Neki su zapisivači narodnog života zabilježili da se kod težih poslova jelo i do pet obroka (Ilić Oriovčanin, 1846: 172).

i zeleni grah, žuti *rovićak* i bijeli *putr-fitul*⁶⁰ koji se sadio između kukuruza). Nakon branja, grah se spremao u kupovne široke vreće, žakove.⁶¹ Kao važnu namirnicu navodi i grašak za koji napominje da ga narod ne voli jesti, zatim crveni i bijeli luk koji se nakon čupanja pleo u vijence i spremao na tavan. Osim povrća koje se sadilo, za konzumaciju se bralo i samoniklo bilje kao što su gljive, primjerice, vrganji i pečurke. U sezoni su se brale i jagode, od kojih Lukić spominje krupne crvene koje su rasle po brdima i vinogradima te crne jagode koje su se mogle pronaći po grmovima. Od ostalog bobičastog voća brale su se kupine, drijenak, lješnjaci i šipak. Od voća koje se često konzumiralo Lukić spominje šljive koje su se sušile te jabuke i kruške koje su se za zimu spremale u slamu. Pekao se i pekmez, u Varošu samo od šljiva, a u ostalim selima i od šipka, marelica, jagoda (Lukić, 1919: 69-73).



SLIKA 4. Vežanje bijelog luka,
prva pol. 20. stoljeća.
Muzej Brodskog Posavlja,
Etnografski odjel,
inv. oznaka MBP-30322



SLIKA 5. Bijeli luk,
sredina 20. stoljeća.
Muzej Brodskog Posavlja,
Etnografski odjel,
inv. oznaka MBP-29115

Prije zime spremala se dovoljna količina masti, brašna, kiselog kupusa, sira, sušenog voća i raznog sjemenja. Bundevine sjemenke i repica prerađivale su se u ulje. Spremala se i sušena riba, primjerice štuka (Toldi, 1987: 15; Briški i Jarec, 2014: 1084). Zbog rijeke Save, riba nije bila mrska i nepoznata hrana, pa je Lukić u svojim zapisima zabilježio da se često jeo som, štuka, šaran, čik, linjak, bjelica, karas i kečiga. Riba se češće jela u ljetno doba zbog nedostatka sušene svinjetine. Dobro poznat bio je i riječni rak (Lukić, 1919: 37). Danas, iako se konzumira u manjem omjeru, na jelovnicima je česta i morska riba poput oslića, srdele, brancina, orade (Lukač, 2019).

⁶⁰ Putr-fitul, grah puter, jedna od vrsta graha koje prevladavaju na hrvatskom uzgojnom području.

⁶¹ Žak, mađ. *zsák*, vreća.

Gotovo do druge polovine 20. stoljeća meso se jelo dva puta tjedno. Omiljena je bila svinjetina zbog jednostavnog uzgoja, količine masti i mesa koje se moglo iskoristiti. U zadružnim obiteljima tovalo se svinja prema broju članova zadruge. Na svaku odraslu osobu, te na dvoje do troje djece, tovila se po jedna svinja. Klalo se obično u drugoj polovici studenog.



SLIKA 6. Crne svinje, prva pol. 20. stoljeća. Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, inv. oznaka MBP-30328

Doseljenici su posebno utjecali na usavršavanje obrade svinje kao što je, skidanje dlake vrućom vodom umjesto paljenja slamom,⁶² nadijevanje kobasica pomoću „topa“⁶³ umjesto dotadašnje tikve (bundeve), roga *podolskog*⁶⁴ goveda ili odrezanog grlića s gornjeg dijela boce, ali i novog načina čuvanja mesa u masti (Žebčević Matić i Knez, 2015: 23; Kadić, 1985: 11). Nakon klanja, meso se nosilo u pivnicu, solilo te stavljalo u rasol u kojem se ostavljalo oko dva tjedna nakon čega se stavljalo u dim (Lukić, 1919: 66). Slanina i sve ostale mesne prerađevine sušila se i dimila u velikom *odžaku* koji je u starijim zadružnim kućama zauzimao cijelu dužinu stropa kuhinje.

Pozvani pomagači (*moba*)⁶⁵ na svinjokolji, uglavnom rodbina i susjedi, dolazili su rano ujutro kad bi im se poslužio *froštuk* za koji se pripremila čorba od živadi, kupus i suho meso, pita u kvas i rakija. Za ručak se jelo pečeno meso, a za večeru čorba, meso s hrenom, sarma sa suhim mesom, razne pite te paprenjaci ili salenjaci. Pilo se dosta vina i rakije (Lukić, E/T/2). Kako se nekoć prema crkvenim propisima često postilo, svinjokolje su bile jedinstvena prilika da se uživa u mrsnim jelima.

⁶² Dlake se u prošlosti skidala pomoću slame na taj način da se svinja položila u jamu, pokrila slamom i palila.

⁶³ Pomagalo pomoću kojeg su se punile kobasice.

⁶⁴ Slavonsko – srijemski podolac spada u skupinu dugorožnih goveda. Potječe iz stepskih područja Rusije i Ukrajine, a u hrvatske je krajeve podolsko govedo došlo u vrijeme velike seobe naroda.

⁶⁵ Zajedničko obavljanje većih poljskih poslova koje osim ukućana uključuje susjede i prijatelje.

Post se prema Lukiću održavao kvatreno,⁶⁶ uoči Božića, Uskrsa, Duhova, Svih Svetih i Velike Gospe. U vrijeme posta, hrana se nije mastila. Kao zamjena masti u hrani jelo se mlijeko i sir, iako Lukić napominje kako zbog obilja „...voća, oraha, *kalotina*,⁶⁷ pekmeza, meda i sjemena...” nitko nije ostao gladan (Lukić, E/T/2). I danas se tradicijski posti i to petkom, nerijetko utorkom, a obvezno na Pepelnicu, Veliki petak i Badnjak (Lukač, 2019).

Bilo je važno od životinje uzgajane za hranu (svinje i perad) iskoristiti svaki dio, pa i iznutrice, odnosno, unutarnje organe, krv i crijeva (Lukić, 1919: 66, 67). Za vrijeme *godova* ili za svatove, kao prvi ranojutarnji svečani obrok u kući za froštuk se pripremalo škembeće⁶⁸ za koje se koristio drob sa želudcem koji je preko noći ostavljen da odstoji u *sirćetu*,⁶⁹ sa začinima i crvenim lukom.

Pića

Dilj gora, smještena sjeverno od Slavanskog Broda, zbog svojih je terasa okrenutih suncu, bila pogodno mjesto za sadnju loze i proizvodnju kvalitetnih vina. U Brodskom Posavlju se od grožđa pekla rakija *loza* i *komovica*, rakija od već iscijeđenih boba grožđa.⁷⁰ Komina od grožđa najvrjedniji je nusprodukt kod prerade grožđa koji se iskorištavao za pečenje rakije, pa se izbjegavanje tiještenja grožđa na selu objašnjavalo čuvanjem kvalitete rakije koja se tiještenjem smanjuje (Šestan, 1997: 101). O rakiji kao omiljenom piću Slavonaca pisao je i von Taube⁷¹ „... marljivost kod sadnje bijelih i plavih šljivica, čije se prostrane ograđene šume posvuda nailaze. Poticaj toj neobičnoj marljivosti nalazi se u tome što se od ploda rečenog voća peče proizvod koji se zove rakija ili šljivovica, koja je svakodnevno i omiljeno piće Ilira u turskim i ugarskim zemljama.” (Taube, 2012: 25). Rakija se pekla i od kukuruza. Pila se i *buza*, piće koje se dobivalo od pečenih prova od kukuruznog brašna. Prove su se zalijevale vodom i kvascem te ostavljale da odstoje tri dana. Luka Lukić, u svome rukopisu *Zašto nam narod propada*, rakiju smatra jednim od šest razloga propasti naroda. „Mnogo svijeta ubija alkohol, duhan, pa i crna kava. – Alkohol truje tijelo, osobito rakija, rum, liker, konjak i drugi preparati. Uživaoci toga, vidimo da su obično mršavi i blijedi, nemaju teka, slabo jedu, ginu za pićem i obično za par godina

⁶⁶ Kvatre ili četverovremena su dani na početku svakoga od četiri godišnja doba. Postoje proljetne, u prvom korizmenom tjednu, ljetne, nakon svetkovine Duhova, jesenske, sredinom rujna i zimske, pred Božić, potkraj građanske godine, u drugom tjednu došašća, a prije 17. prosinca.

⁶⁷ Voće osušeno na suncu ili u krušnoj peći.

⁶⁸ Jelo čiji je glavni sastojak želudac, a ponekad su se dodavala i svinjska crijeva, poznato je pod više naziva: *crivca* (Topolje), *puroče* (Zelčin), *kavurma* (Lovas, Donje Novo Selo), *drob* (Davor), *drobac* (Cernik), *dropčac* (Brodski Drenovac) (Žebčević Matić, 2017).

⁶⁹ Sirće, tur. *sirke*, ocat.

⁷⁰ Rakija loza dobiva se destilacijom prevrele komine od grožđa, dok se rakija komovica proizvodi od komine grožđa koja ostaje nakon cijedenja vina.

⁷¹ Friedrich Wilhelm von Taube (12. ožujka 1728. u Londonu - 16. lipnja 1778. u Beču), njemački odvjetnik, kroničar i putopisac.

zlo svrše sa sušicom. – Bog je dao piće za okrepu tijela, ali ga neki ljudi (pa i žene) uživaju bez mjere, pače i mjesto hrane, a to sve sebi na štetu, a obitelji na propast.” (Lukić, 1935, E/BILJ/1).



SLIKA 7. Berba grožđa, vinograd u Brodskom brdu, 1930. Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, inv. oznaka MBP-32729

Unatoč tome što su brojne obitelji iz Rušćice, Vrbe, Bebrine, Klakarja i drugih sela posjedovale vinograde na Dilj gori, kvaliteta vina koje su seljaci proizvodili nije bila visoka, a kod prodaje nije imala gotovo nikakvu vrijednost zbog samih sorti grožđa, načina njegove prerade te nepravilnog čuvanja u podrumima s ostalim namirnicama poput kiselog kupusa i repe. Osim toga, vino nije bilo glavno piće ovih krajeva, pa se grožđe osim za preradu čuvalo i za kasniju konzumaciju, a spremalo se u *vješalicu*⁷² ili su se odrezali *luči*⁷³ koji su zaticani za gredu. Ipak, za razliku od rakije, vino Lukić ne vidi kao veću prijatnu zdravlju čovjeka te smatra kako ono može služiti kao okrjepa.

Kava se pila samo ako bi došli „fini” gosti ili oni koji su željeli piti kavu (Lukić, 1911-1912, SZ 128d).

Zaključak

Prehrana je podložna promjenama, pa se i tradicijska prehrana prilagođavala novim vremenima i prilikama. Iako u mnogočemu različita od načina pripreme hrane koji su se modernizirali i onoga što se konzumiralo u prošlosti, naročito krajem 19. i početkom 20. stoljeća, neke karakteristike lokalne kuhinje do danas su ostale iste.

Prehrana je osnovna, egzistencijalna potreba ljudi, no može se, osim kao način pripreme i konzumacije hrane, proučavati kao važan dio običaja i obreda određenog

⁷² Dva grozdca svezana zajedno koncem i obješena preko motki u pivnici. Obično se radi o boljem, kvalitetnijem grožđu.

⁷³ Grozdovi odrezani zajedno s lozom.

područja, kao prikaz određenog vremena i društveno-povijesnog konteksta. Ona je jedan od temeljnih identiteta ljudi koji žive na određenom prostoru. Oblikovala se i mijenjala stoljećima pod utjecajem dostupnih prirodnih resursa i društvenih događanja, kulture i tradicije. Osim kroz etnologiju, pitanje prehrane može se promatrati s antropološkog i sociološkog gledišta, naročito ako se uzme u obzir da je prehrana uglavnom vezana uz kuću i ognjište, kao dio ženskog identiteta koji ju je u prošlosti određivao kao ženu, majku i domaćicu. Napuštanjem takvog poretka „...sviet bi se okrenuo naopako. Muškarci će se opasati pregačom, pa će se motati oko zdjela i lonaca, nosat će djecu po kući i po vani, obavljat će stotinu sitnih poslova – a žene će biti učiteljice, računarnice, prodavačice...” (Radić, 1936: 297).

Najstarija kuhinja bila je jednostavna, sastavljena uglavnom od brašna, mlijeka, kupusa i suhog mesa. Dolaskom Nijemaca i drugih srednjoeuropskih naroda, društvenim i kulturnim razvojem, uz ubrzanu industrijalizaciju i urbanizaciju, dolaze i promjene u načinu proizvodnje hrane, života, a samim time i u prehrani. Svaka regija imala je svoje specifičnosti ovisno o geografskim i ekonomskim uvjetima, dominantnom obliku poljoprivrede, običajima i tradiciji. Dok je glavno obilježje prehrane u ruralnim područjima na početku 20. stoljeća bila jednostavnost, danas su dostupne namirnice neovisno o podneblju i godišnjem dobu, pa ljudi mogu birati što će jesti u kojem trenutku. Često se jede meso, što u prošlosti, zbog nedostatka električne energije, a time i nemogućnosti očuvanja svježeg mesa, nije bio slučaj. Tradicijska prehrana i dalje je prisutna u Brodskom Posavlju, no zbog drukčijeg, ubrzanog načina života i asimilacije kuhinja različitih kultura, napravljen je odmak od nje, pa se hrana priprema na nov, zdraviji ili inovativniji način.

Literatura

- Bösendorfer, Josip (1950), *Agrarni odnosi u Slavoniji*, JAZU Zagreb.
- Briški, Marijana i Jarec, Morana (2014), Cultural and Geographical Overview of Traditional Diet in Croatia. *Collegium Antropologicum* 38, str. 1081-1092, Zagreb.
- Dobrovšak, Ljiljana (2017), Kvaliteta življenja u sjeverozapadnoj Hrvatskoj kroz povijest s naglaskom na Grad Varaždin. *Radovi Zavoda za znanstveni rad HAZU Varaždin*, 28, str. 213-245, Varaždin.
- Galiot Kovačić, Jadranka (2008), Gospodarski i kulturni utjecaji njemačkih doseljenika na tradicijski život Slavonije, Baranje i zapadnog Srijema, od početka 18. stoljeća do 1941. godine. *Etnološka istraživanja* 12/13, str. 213-237, Zagreb.
- Ilić Oriovčanin, Luka (1846), *Narodni slavonski običaji*, Zagreb.
- Kadić, Marko (1985), Klanje svinja u prošlosti Slavonije i danas, Đakovački vezovi, prigodna revija 1985, str. 9-14, Đakovo.
- Lukić, Luka (1919), Varoš – narodni život i običaji. *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, XXIV, str. 32-238, Zagreb

- Lukić, Luka (1921), Varoš. Narodni život i običaji. *Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, XXV/1, str. 105-176, Zagreb.
- Lukić, Luka (1995), *Varoš – narodni život i običaji*, Matica Hrvatska ogranak Slavonski Brod i Folklorni ansambl Broda, Slavonski Brod.
- Lukić, Luka (2016), *Opis sela Klakarja, graditeljstvo, pukućstvo, sprave i oruđa početkom 20. stoljeća*, HAZU Zagreb i Općina Klakar.
- Marković, Ivančica (2009), Podjela i raspad kućnih zadruga u Slavoniji u 19. stoljeću. *Scrinia Slavonica* 9, str. 221-231, Slavonski Brod.
- Martinović, Ivan (1994.), *Iz povijesti Vojne krajine*, Privlačica, Vinkovci.
- Muraj, Aleksandra (2001), Prehrambene tradicije. *Hrvatska tradicijska kultura*, Barbat d.o.o, Galerija Klovićevi dvori i Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb.
- Pavličević, Dragutin (2000), Kućne zadruge u Brodskom Posavlju, *Zbornik radova sa znanstvenog skupa u Slavonskom Brodu 12-15.10.1994.*, str. 213-232, Hrvatski institut za povijest. Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje, Slavonski Brod.
- Radić, Antun (1936), *Sabrana djela*, knjiga III., Seljačka Sloga, Zagreb.
- Randić, Mirjana i Rittig-Beljak, Nives (2006.), *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Etnografski muzej, Zagreb.
- Rittig-Beljak, Nives (2002), Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj, Varteks tiskara, Varaždin.
- Rittig-Beljak, Nives (2009), Regionalna prehrambena kultura. *Slavonija, Baranja i Srijem vrela europske civilizacije*, svezak II., str. 163-170, Zagreb.
- Svirčić Gotovac, Anđelina i Zlatar, Jelena (2007), Prehrana i zdravlje kao elementi kvalitete života u mreži naselja Hrvatske, *Sociologija i prostor*, 45/1, str. 29-60, Zagreb.
- Šestan, Ivan (1997), O nekim pitanjima tehnologije hrvatske tradicijske kulture, *Radovi hrvatskog društva folklorista*, 4-5, str. 97-106, Zagreb.
- Šikić-Mičanović, Lynette (2012), *Skriveni životi. Prilog antropologiji ruralnih žena*, Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, Zagreb.
- Španiček, Žarko (1995), *Narodno graditeljstvo Slavonije i Baranje*, Privlačica, Vinkovci.
- Taube, Friedrich Wilhelm von (2012.), *Slavonija i Srijem 1777. / 1778.*, Državni arhiv u Osijeku.
- Toldi, Zvonimir (1987), „Šta se nekad jelo...“, *Nek se spominja i pamti* knjiga prva, str. 15-16, Samoupravna interesna zajednica opće kulture općine Slavonski Brod.
- Žebčević Matić, Maja i Knez, Boris (2015), *Muzeji u loncu*, Gradski muzej Požega.
- Žebčević Matić, Maja (2017), *Muzej u loncu*, Naklada Bošković i Gradski muzej Požega, Split –Požega.

Izvori

- Lukić, Luka (1913), Uvod ili napomene, *Opis sela Klakarja (po Radičevoj „Osnovi“)*, Klakar, 1913. Odsjek za etnologiju Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, Stara zbirka, signatura 1 SZ 128A
- Lukić, Luka (1911-1912), *Zabave i običaji“*, *Običaji, pravni običaji*. Klakar, 1911 - 1912. Odsjek za etnologiju Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, Stara zbirka, signatura SZ 128 D.
- Lukić, Luka (1935). *Zašto nam narod propada?* Muzej Brodskog Posavlja, signatura E/BILJ/1
- Luka, Lukić, *Starine su bile ovake*, Muzej Brodskog Posavlja, Etnografski odjel, signatura E/T/2
- Lukač, Karolina (2019), *Terenske bilješke*, Sibirinj, Gornji Andrijevc, Sikirevci, Velika Kapanica

Diet in Brodsko Posavlje area in the work of Luka Lukić

Summary

Slavonia, in gastronomic terms, highlights the differences that have occurred within historical events and relies on remains of different cultures, traditions and customs. Other than food as a basic human need, its preparation and consumption, the diet can also be analysed through the method of cultivation of certain plants and animals. Thus, the teacher and ethnographer Luka Lukić, incorporated diet into the various sections such as cultivation of crops and domestic animals, fishing, process of storage and preparation of food, but also those that are associated with women. With all the housework and chores relating to the private sphere of the house, which involved the care for the diet of all household members, the care for the garden and domestic animals, was also considered to be the responsibility of women at the end of the 19th and the beginning of the 20th century. It was thought that changing such entrenched gender divisions would harm the economy and families just as much as the growing influence of immigrant culture.

Lukić was a participant of the village type of life, such as working on the land, weddings, festivities, where he got the complete insight into the way of life, he could then communicate on to his manuscripts guided by the Antun Radić's work *Osnova za sabiranje i proučavanje narodnog života (The groundwork of collecting and studying the folk life)*. We can conclude from his manuscripts that he thought of the diet as important part of human life, not just the human need for survival.

Keywords: food; Luka Lukić; Brodsko Posavlje area; family cooperatives.

Karolina Lukač, mag. ethnol. et anthrop.
Muzej Brodskog Posavlja
Ulica Ante Starčevića 40, 35000 Slavonski Brod
karlukac@gmail.com