

KNJIGA STARINSKI ŽMAKI – VIŠE OD BREZNIČKOHUMSKE  
KUCHARICE

(Nakladnik - Općina Breznički Hum, 2021.; urednica – Darinka Andrašek)

**Zapis tradicijskih jela, zapis jezika**

U suprot nakladničkoj poplavi kuharica svih vrsta i kriterija - u prilog arhetipiji biografizama, dapače, literariziranih (auto)biografizama kao samodopadnim znacima suvremenog nam doba u barem protekla dva desetljeća – pred nama je knjiga *Starinski žmaki* (u nakladi Općine Breznički Hum), izdanje s opredjeljenjem za tradicijskom kulturom Brezničkoga Huma (narodski naziv mjesta: *Sveti Martin*). Da je riječ o knjizi u prilog identitetskim vrijednostima, „pogledu kulturnom“ – kako bi to iz svojega doba na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće formulirao umni znanstvenik dr. Antun Radić, začetnik hrvatske etnografije, publicist, književnik i političar (podsjetimo na njegovu maksimu kako „nijedna i nikakva kultura nije djelo jednoga dana“, već ona koja pretpostavlja vezu „s onima prije nas“) – dakle, o identitetskoj njenoj sastavnici, svjedoče barem dvije uočljive karakteristike. Prije svega, način na koji je knjiga metodološki postavljena i u poglavljima strukturirana dokazuje da je vođena stručnom rukom, i to domaće autorice iz *Ščepanja*, inicijatorice, urednice i priređivačice *Darinke Andrašek*. Nadalje, iz uvoda doznajemo kako je knjiga nastavak usustavljenog projekta promoviranja tradicionalnih jela, započetog u lipnju 2011. godine - najprije u Osnovnoj školi Breznički Hum istraživačkim radovima učenika na temu “Kaj su jeli naši stari”, kojim su obilježili Dan škole i obljetnicu Eko-škole, izradivši čak i knjižicu “Kuharica našeg kraja” – a zatim manifestacijom

„Starinski žmaki“. Ta knjiga-projekt (u sklopu EU-projekta „Gradimo zajedno europsku budućnost“) planira svoj daljnji višejezični tijek (kajkavsko-engleski), identitetski put kao kulturna, kulinarska iskaznica u širem domaćem, te globalnom okruženju i čitateljstvu.

Mr. Darinka Andrašek, dipl. inž. biotehnologije, među ostalim zaposlenjima i vodećim dužnostima, s 33 znakovite godine u *Krašu*, osmisliivši odgovorno, osobno i timski, proizvod „Harmonija“ u tri okusa, npr., kao i sedam poznatih „Domaćica“ nakon zatečene prvotne, sudionica brojnih međunarodnih skupova... – također osmišljeno, za kuharicu *Starinski žmaki* okupila je probranu, ciljanu grupu čak 44 zapišivačice /i još tri vjerna skupljača tajni receptata karakterističnih i šire poznatih tradicijskih jela brezničkohumskog kraja. Te izvorne recepture ovjerene su u iskustvu predaka, ali i njihovom iskustvu vjernih nastavljačica/nastavljača, u knjizi popraćene brojnim entuzijastičkim fotografijama. Stoga nije riječ o nasumce skupljenim receptima prema osobno ugođenim ukusima i pomodnim dokazivanjima već o kuharici kao o svojevrsnom *istraživačkom radu* (u kojoj su među 47-ero sudionika mahom oni mlađe generacije – od najmlađe, dvadesetdevetgodišnjakinje - a najviše onih prosječne dobi do 40 godina, zatim u dobi od 50 do 70, te dvije osamdesetogodišnje kazivačice). Upravo su takvi sudionici ona najpouzdanija skupina svih narodnih istraživača, bilo da je riječ o jeziku, običajima i

raznim vidovima etnografske /folklorne građe.

Diskretnim, dakle, meritumom naše gastro-stručnjakinje, nutricionistkinje Darinke Andrašek knjiga je vrlo logično postavljena i konceptijski vođena: od osnovnih demografsko-zemljopisnih podataka o Brezničkom Humu, do uloge i filozofije prehrane uopće, te onog najznačajnijeg – do redosljeda prezentacije jela – i to principom od najbitnijeg/najbližeg ka daljem. Vrlo ujednačena prezentacija receptata, s prepletajem sociokulturnih podataka i opisa priprava jela u iskustvu generacija, egzaktna je, osobito komunikativna, bez nepotrebnog dociranja, te u svojoj doziranosti nudi vrijednost više – onu kulturološku!

*Starinski žmaki* jesu zapis tradicijskih jela, ali i zapis jezika (u kajkavskom brezničkohumskom jezičnom kôdu dosljedno naveden uz naziv svakog jela) – odajući i mentalitet širega *humljajnskoga* podneblja (blag, a kuražan!), te poseban odnos prema vremenu, „hodu kroz godinu“, koji ima svaki svoju „dobu/ *duob*“.

Zamalo biblijski, kao u Starom zavjetu – na početku, kao nasušna potreba opstanka – plod je zrna: pogača/ *tropanec* (*potroprnjač*, dodajmo još varijantnosti) – kao mitsko mjesto *kruha našeg svagdašnjeg* (naziv poglavlja). U poglavljima slijede dobe *dnevnoga hoda* („od fruostuklja do večerje“), „za saki dan“, te hod *kroz godinu*: *blagdani/svetki*, prigode, običaji; pred kraj - najčešći sljedovi jela, od juha do slastica (izdvojimo jedan ponovno kultnoga statusa: *lopari*), uz torte kao rijetkosti prigoda. Knjiga je obogaćena i posebnim poglavljem – domaćim recepturama spremanja zimnice.

Raznolikost brezničkohumskog krajobraza, i šire novomaroške domaje, koji su udivljeno znali opisivati ponajbolji hrvatski znanstveni i književni putopisci, među ostalim i kao „hrvatsku Švicu“ (Gjuro Szabo, Štefanija Belošević, osobito kanonski Matko Peić u „Ljubavi na putu“, a u poeziji Terezija Zinka Kožić, te danas, monografskom akribijom Robert Ivančan i dru-

gi mlađi i antologijski suvremenici, osobito pjesnikinje) – ponovno u *Starinskim žmakima* nudi nenametljivi zaključak. Raznolikost krajolika ne oblikuje samo mentalnu sliku njegovih žitelja nego i iskonsku, s koljena na koljeno prenosivu raznolikost, tvoračku sposobnost u pripravicima tradicijskih jela, pa makar i „z ničesa“.

\*\*\*

Kuharica *Starinski žmaki* nije podlegla zamaka sentimentalne i impresionističke obrade i zapisa starinskih jela. Nenametljivo, receptijski dajući nam, a ne oduzimajući, ona nas, čitatelje/ primatelje predaje užitku povratka djetinjstvu, ljubavi prema bližnjima, materinskom jeziku i dubokoj doživljajnosti zavičajnih vrednota kao univerzalnih – skrivenih „v ladlinima“, „kredencima“, „pilnicama“, „hižnim duhama“... *žmakima* i iskustvu *zemlje*. Istom duhovnom diskrecijom knjiga zaslužuje da, tako kolektivno nadopunjena, bude trajno „gore zdignjena“ suvremenima i onima poslije nas.

(Iz pogovora)

Božica Pažur



*Starinski žmaki, naslovnica*

## STARINSKI ŽMAKI – ZAJEDNIČKO DJELO LJUDI HUMSKOGA KRAJA

U prigodnom slovu s predstavljanja knjige, njena priređivačica i urednica Darinka Andrašek zahvalila je načelniku Općine Breznički Hum gospodinu Zoranu Hegediću (koji ujedno potpisuje njenu nakladu), na samoj ideji pisanja kuharice *Starinski žmaki*, čija je vrijedna zamisao povjerenica baš njoj – naglasivši kako smo „na taj način onemogućili zaboravu ono vrijedno što naši ljudi čuvaju, cijene i prenose naraštajima“.

Zahvalu je uputila brojnim sudionicima u ostvarenju knjige, među ostalima grafičkom dizajneru Robertu Ivančanu, mag. teologije, lektorici Ani Šare, prof. („za one koji ne znaju - rođenoj Vnučec iz Butkovca“), posebno se obrativši skupljačicama (i skupljačima), respektabilnoj ekipi 47-ero zapisivača/kazivača:

„Vjerujem da će Starinski žmaki otići i dalje od našega kraja. Tim više što će se napraviti, nadam se, skraćena verzija na engleskom za potrebe sudjelovanja na Europskim fondovima. Budući da nismo dospjeli odmah ostvariti knjigu i na domaćem dijalektu, kajkavskom jeziku, nadam se da će biti prilike i za tu verziju.

K tome, u knjigu nisu ni ušli svi skupljeni recepti, jer bi bila ...kao 'enciklopedija'.

I sve smo to sami napravili, svi mi, ljudi iz našega kraja, nitko drugi! I to u rekordnom vremenu!

Drage kuharice i kuhari, bili ste vrijedni, spremni, složni u grupi, spretni i nesebično ste radili i međusobno pomagali na putu ostvarenja ove pozamašne kuharice.

Da nije vas, kuharice *Starinski žmaki* ne bi bilo. Vi ste tražili stare recepte, savjetovali se s našim dragim starijima i pripremali jela našega kraja svih godišnjih doba, ona za saki dan, ali i ona za blagdane. Pri tome niste zanemarili sve svoje uobičajene obaveze. Radili ste kak i negda, ili možda još i više. Pravili ste jela, fotografirali, ponavljali, pomagali jedni drugima - sve da bismo danas imali Starinske žmake za nas, naša pokoljenja i za sve ljude. Ono što smo mi naslijedili, pismeno i usmeno, ovom knjigom prenijet ćemo našim budućim naraštajima, da se ne zaboravi.“

(S predstavljanja knjige, ispred Vinarije Šafran u Brezničkom Humu, svibnja 2021.)

Darinka Andrašek

## ZAŠTO SE RADOVAN RADEK BRLEČIĆ VRAĆA NA VENERU (*Ususret Veneri – Putovanje „Jutarnjom zvijezdom“*, izd. Pučko otvoreno učilište Sv. Ivan Zelina, 2020.)

Knjiga Radovana Radeka Brlečića “Ususret Veneri – Putovanje Jutarnjom zvijezdom” autentičan je biografski i putopisni dokument, ujedno i vrijedno književno zdanje o prijateljstvu i plovidbi istočnom obalom Jadranskog mora, o otocima, o Istri i starim crkvama i lukama, uvalama i brodovima, povijesti i ljudima, psima i hobotnicama, običajima i ritualima, ribama i vjetrovima, mijenama i jedrima, te o sitnicama koje obično život znače. Nema tu niti jednog suvišnog slova. Dapače, gotovo spartanska kratkoća opisa događaja, ritam naracije koji dolazi iz konkretnih situacija ne zahtijevajući nikakvu dodatnu ili

maštom nadahnutu refleksiju, osnovna su kvaliteta ove veoma usredotočene i originalne knjige, nastale na osnovi autorova vrijedna životna iskustva. Iščitavanje knjige “Ususret Veneri” moguće je na više načina, što je njezina važna kvaliteta. Tematski se izdvajaju tri okosnice koje se i tako stalno međusobno prepleću. Prva je “Majne grupa”, dakle, društvo prijatelja koji sa svojim brodicama zajedno brode svakog ljeta, ili kad imaju prigodu, međusobno se družeći, poemažući i nadopunjujući. Isplovljavajući iz lučice Delfin u Puli, s mjesta iza kojeg nema više ničega osim mora, ono postaje njihovom svetkovinom i