

Umijeće pripreme požiraka – zaštićena nematerijalna kulturna baština Republike Hrvatske

SONJA VULJAK

Od kad nas sjećanje služi, a to će potvrditi stariji Podravci, u Đelekovcu je svatovska ili blagdanska juha bila nezamisliva bez požiraka. Ti su se požiraki izrađivali u gotovo svakoj obitelji i bili su nešto što se uzima „zdravo za gotovo“. Od pedesetih do kraja osamdesetih godina dvadesetog stoljeća za svaku su se svatovsku svečanost u Đelekovcu obavezno pripremali požiraki. I ničeg tu nije bilo posebnog niti se tome poklanjala osobita pozornost. Starije su žene upozoravale da se to baš tako mora i da svatovi nisu svatovi ako nema požiraka. Možda su bile malo i zamorne mlađima kojima to nije više bilo toliko zanimljivo.

No, došla su druga vremena, stresna, moderna, okrenulo se zapadnjačkom načinu života u svemu, a samo su obitelji s najstarijim članovima ostale vjerne tradiciji. Devedesete su donijele boljitak, razvoj društva, zapošljavanje, a slijedom toga i promjene u obiteljskom načinu života. Mladi su poželjeli živjeti odvojeno i odjednom u obiteljima više nije bilo baka i djedova koji bi prenosili starinske vrijednosti. Svatko za sebe, stres, stalno trčanje za obavezama, tehnologija, čovjek bez slobodnog vremena, a posljedično i gubitak interesa za baštinu i tradiciju. S takvim stavom ušlo se u dvadeset i

prvo stoljeće. A onda, malo pomalo, probudilo se sjećanje na sve ono što su stariji nekad govorili i njegovali. Istražujući povijest i običaje svoga mjesta za potrebe nastave s učenicima, autorica ovog teksta, kao učiteljica je spoznala vrijednost koju ima njezino selo. Na sreću, bila je okružena ljudima koji su snažno željeli zaštititi sve ono što je njihovo autohtono i, kao takvo, vrijedno, ne samo za selo, nego i za čitavu užu i širu lokalnu zajednicu. Mala se đelekovečka škola¹, u kojoj Sonja Vuljak radi već dvadeset osam godina, već i ranije pokazala kao vodeća u nastojanjima da se starinske vrijednosti očuvaju i zaštite od zaborava.

Osnivanjem Učeničke zadruge „Mak“ 2015. godine to je postalo i lakše te se zacrtao cilj prema kojem treba ići. Tradicija, običaji i motivi Đelekovca bili su ideja vodilja školske učeničke zadruge. Ubrzo je prepoznata kao učenička zadruga koja vrlo uspješno svake godine s učenicima istražuje neki od đelekovečkih motiva pa je čak 5 puta bila predstavnicom Koprivničko-križevačke županije na državnim smotrama. Među đelekovečkim motivima požiraki su bili

1 Osnovna škola Mihovil Pavlek Miškina Đelekovec (u daljem tekstu Škola).

nezaobilazni i ubrzo nakon osnutka predstavljani su na jednoj od smotri školskih zadruga te je pokazan postupak njihove izrade. Naravno, rad rukama danas je sve više na cijeni i u školi su shvatili koliko je važno prenositi s koljena na koljeno postupak izrade ove tjestenine. Pri tome Škola ili učenička zadruga nikada ne bi mogle same očuvati vrijednosti svog Đelekovca, ali zato u suradnji s Društvom žena i uz snažnu potporu Općine Đelekovec i načelnice Lare Samoščanec² sve je puno lakše i puno se na tom području postiglo. Ideja da se umijeće izrade đelekovečkih požiraka zaštititi kao nematerijalna kulturna baština došla je od etnologinje Vesne Peršić Kovač. Uz njezine savjete pokrenut je postupak zaštite umijeća izrade požiraka kao i drvaca na kojima se oni izrađuju.

Predsjednica Društva žena Đelekovec Adela Horvat, tajnica Snježana Čempuh Vulić, ravnateljica škole Sonja Vuljak te načelnica Općine Đelekovec Lara Samoščanec udružile su snage i razradile ideju. Istraživanje đelekovečkih požiraka provedeno je tijekom druge polovine 2022. godine te u siječnju i veljači 2023., a provela ga je autorica ovog teksta uz pomoć i upute etnologinje Vesne Peršić Kovač. U istraživanju su sudjelovale starije kazivačice Cecilija Cmrk (82 godine) i Karolina Tomašić (80 godina), čiji su iskazi o požirakima zabilježeni audiosnimkom i od neprocjenjive su važnosti kao dokaz dugogodišnje tradicije izrade požiraka u Đelekovcu.

Spomenute osobe govorile su o svojim prabakama i bakama od kojih su one naučile izrađivati požirake. S pomoću tih kazivanja utvrđeno je da su se požiraki u Đelekovcu izrađivali još koncem devetnaestog stoljeća. Dalje u prošlost nije bilo moguće ići zbog nedostatka izvora.³ Za izradu prijavnice upućene Ministarstvu kulture i medija Republike Hrvatske, snimljeno je i podosta videomaterijala te

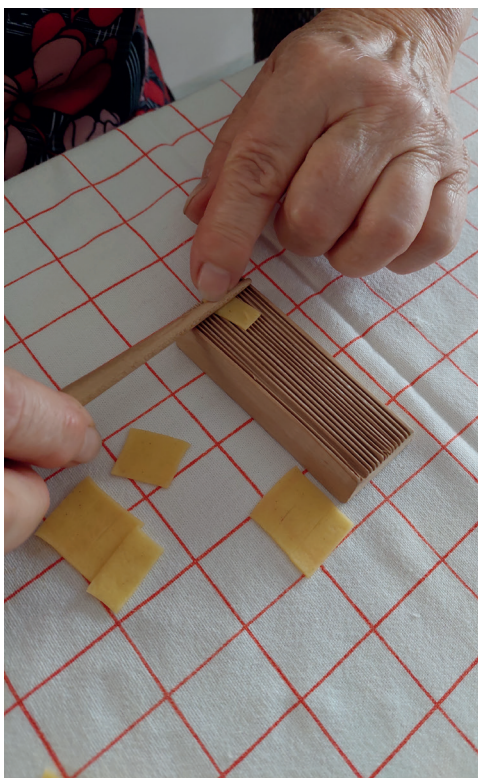
fotografija. Slava Sabolić (70 godina) zorno je pokazala sve etape nastanka požiraka, a Ivan Levak (80 godina) je među rijetkima koji danas za obitelj izrađuje drvca na kojima se požiraki rade, objasnio je kako ih izrađuje. Da bi ova dva postupka ostala trajno zabilježena te da bi sve moglo konkurirati za zaštitu, naši sumještani Slava i Ivan morali su pred kamerom ispričati i pokazati kako sve to rade. Osim navedenog, za pripremu prijave Ministarstvu bilo je potrebno provesti još mnoge razgovore i istraživanja u Đelekovcu, osobito među starijim mještankama pa su prikupljene sljedeće informacije. Požiraki se spominju prije otprilike 120 godina, a jedini način očuvanja izrade ove tjestenine za juhu kroz sve te godine je usmena predaja i demonstracija pa tako danas najstarije Đelekovičice Ivka Čižmak, Karolina Tomašić, Cecilija Cmrk, Slava Sabolić, Marija Pivar, Ana Levak, Mara Levak, Ljuba Vuljak, Ana Mihalec i Štefica Takač pamte da su im još njihove prabake, bake i majke prenosile znanja o izradi požiraka i posebnih rebrastih drvaca za požirake.

One su uvijek naglašavale i naglašavaju da se požiraki izrađuju jedino u Đelekovcu, u Podravini. Naziv su požiraki dobili prema svom izgledu, jer podsjećaju na „požirak“, što je kajkavska riječ za grkljan. Zamijese se samo od jaja i brašna u omjeru kojeg domaćice vješto znaju odrediti šakom i veličinom jajeta, a tijesto ne smije biti ni pretvrdo ni previše meko. Okruglastog su i rebrastog oblika, a namatanjem tijesta s pomoću štapića na rebrastom drvцу postiže se šuplji i rebrasti oblik. Izrada ove tjestenine prvenstveno se vezivala uz svatove koji su se sve do nedavno održavali tijekom zime kada se nisu obavljali poljoprivredni poslovi na otvorenom i bilo je dovoljno vremena za pripremu svadbi, a namirnice su duže ostajale svježima zbog niskih temperatura.

Tada je bilo vremena i za pripremu požiraka, jer to nije tjestenina koja se brzo izradi, već je potrebno puno strpljenja, vježbe i preciznosti. Za izradu požiraka organiziralo se okupljanje više žena koje su bile rodbinski povezane. To okupljanje predstavljalo je svečanost okupljanja, uspostavljanja socijalne mreže i podrške,

2 Načelnica je i sama isprobala kako se požiraki izrađuju, tijekom jedne od radionica, čime je vlastitim primjerom dala nositeljima najbolju moguću podršku.

3 Izradu požiraka u ranijim razdobljima nije bilo moguće dokazati, ali to ne znači da je nije bilo.



Sl. 1. Presentacija postupka izrade požiraka pomoću drvenog alata (snimila: Sonja Vuljak).

a znalo je biti i zabavno. Okupljene žene izrađivale su požirake od puno jaja, ovisno o tome koliko je gostiju bilo planirano za svatove. Okupljale su se od 10 do 14 dana prije svadbene svečanosti kako bi se izrađeni požiraki dobro osušili nakon izrade, da bi se na dan svadbe mogli ukuhavati u juhu i to obavezno uz jetrene okruglice poznate pod nazivom knedlice. Prisjećajući se tih okupljanja kazivačice su nam prenijele informaciju kako je za jednu osobu, odnosno jedan tanjur juhe bilo potrebno izraditi 60 malih požiraka, a to je otprilike količina koja stane u jednu šaku. Naravno, bilo je potrebno pripremiti i meso koje se kuhalo u toj svatovskoj juhi. Prava đelekovečka svatovska juha je zapravo kokošja juha i žene su uvijek za svatove prikupile domaće kokoši kako bi ona bila što ukusnija. Bilo je potrebno i znati dobro



Sl. 2. Svatovska juha s požirakima (snimila: Sonja Vuljak).

odmjeriti količinu suhih požiraka koja će se ukuhati u juhu.

Glavna gazdarica na svatovima je uvijek dobro morala procijeniti količinu posušenih požiraka koji idu u juhu, kao i koliko dugo ih kuhati. Sve je to išlo vrlo glatko i uvijek je juha bila savršena. Usmena predaja preko naših Đelekovića kaže da su se gosti (osobito oni koji nisu bili Đelekovčani) uvijek divili izrađenim požirakima jer se takva tjestenina mogla vidjeti i kušati jedino na đelekovečkim svatovima. Ponekad su neupućeni gosti mislili da su to obični „makaroni“ zakuhani u kokošju juhu i izrugivali su se, ali nakon što bi probali juhu, uvidjeli bi da je to zaista nešto posebno.

Budući da su požiraki zamiješeni samo od jaja i brašna, baš kao i sve ostale tjestenine za juhu, sami po sebi nemaju oni nikakav poseban okus, ali zbog tog svog oblika i juhe u kojoj se kuhaju, a koja se kroz njihovu šupljinu prelijeva, okus je zaista specifičan i poseban, baš kao i izgled. Svakog promatrača ova tjestenina fascinira jer, tek nakon uvida u izradu, osoba postane svjesna da to doista ne može izraditi stroj već samo ljudska ruka. Jedan po jedan požirak i nikako drugačije! Osim za svatovske juhe, uobičajeno je bilo pripremati juhu s požirakima i za blagdane kao što su Božić i Uskrs te za „prošćenje“. U Đelekovcu je to osobito vezano uz blagdan Velike Gospe kada je obiteljsko okupljanje oko stola stvaralo posebno svečano blagdansko ozračje. Krajem dvadese-



Sl. 3. Predstavljanje požiraka na Internacionalnom kongresu tjesteničarstva i gastronomije – Conpasti (arhiva Društva žena Đelekovec).



Sl. 4. Članice Društva žena Đelekovec na jednoj od prezentacija požiraka (arhiva Društva žena Đelekovec).

tog stoljeća ovi lijepi običaji i tradicija pripreme i konzumiranja požiraka polako su padali u zaborav i samo bi se u rijetkim svatovskim i obiteljskim okupljanjima u tanjurima našli požiraki, a upravo to je potaknulo istraživače na akciju. Svjesni činjenice kako obiteljska tradicija i do tada uobičajen način prenošenja usmenom predajom među generacijama nije dovoljan da se ovo umijeće očuva, entuzijasti već ranije spomenuti u ovom tekstu odlučili su poduzeti konkretne mjere kako bi se to stanje promijenilo.

Nakon pomnog i temeljitog istraživanja i prikupljanja svih informacija i dokumentacije koji su poslani Konzervatorskom odjelu u Bjelovaru, u svibnju 2023. požirakima je Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske dodijelilo status preventivno zaštićenog nematerijalnog kulturnog dobra⁴ te su Đelekovčani time dobili lijepo priznanje, ali i obvezu da provode još više aktivnosti u svrhu očuvanja izrade ove tradicionalne tjestenine za juhu.

Osim izrade tijesta, kao posebno važnu vještinu potrebno je sačuvati i izradu drvenog alata. Radi se okruglom štapiću duljine od 15

do 20 centimetara koji je lagano zašiljen na jednom kraju i promjera oko 10 milimetara na drugom. Uz njega se izrađuje i daščica veličine 6 x 3 x 1 centimetar koja se obrađuje brusnim papirom. U gornji dio daščice po duljini se malom pilom urežu utori koji se dodatno mogu obraditi komadom stakla te uglačati brusnim papirom. Na ovako obrađenom alatu dobro uvježbanoj ruci nije teško izraditi veću količinu požiraka. Posebno je važno napomenuti da se oni izrađuju jedan po jedan i to je u prijavi posebno naglašeno i opisano. Nemoguće je ubrzati i pojednostavniti izradu. Kao što je na početku ovog teksta već istaknuto, svijest o zanimljivosti i vrijednosti izrade požiraka u Đelekovcu je bila prisutna i ranije pa je povremeno njihova izrada prezentirana javnosti, samostalno ili u suradnji s baštinskim ustanovama.⁵ Mlađe generacije nastojalo se potaknuti da ovo umijeće savladaju radom u školskoj zadruzi te ga prezentiraju na smotrama i druženjima

⁴ Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske, Rješenje (Klasa: UP/I-612-08/23-05/0024, Ur.broj: 523-04-02-02/3-23-02) od 12. svibnja 2023. godine.

⁵ Spomenimo suradnju s Muzejom grada Koprivnice koji je s Društvom žena Đelekovec organizirao radionicu izrade požiraka za učenike u sklopu Edukativne muzejske akcije 2019. godine. Slična suradnja uspostavljena je i s Povijesnim društvom Koprivnica koje je organiziralo predstavljanje kulturne baštine Đelekovca u Koprivnici, a tijekom koje su članice Društva žena Đelekovec posjetiteljima podijelile paketić ručno izrađenih požiraka, što je izazvalo opće oduševljenje posjetitelja.



Sl. 5. Članice Društva žena Đelekovec na jednoj od prezentacija požiraka (arhiva Društva žena Đelekovec).

učenika. Ipak, pravi poticaj potrebi ozbiljnijeg pristupanja ovoj specifičnosti Đelekovca kao i podrške šire zajednice došao je uz preventivnu zaštitu. Odjednom su i najveći skeptici postali svjesni blaga koje ih čini posebnima i drukčijima i koje s ponosom trebaju pokazivati i šire, a ne samo u lokalnim okvirima. Imajući u vidu te činjenice, nositelji ovog dobra pokrenuli su aktivnosti povećanja vidljivosti i usmjeravanja interesa.

Tijekom druge polovine 2023. godine požiraki su prezentirani na Hrvatskoj televiziji u okviru emisije „Dobro jutro, Hrvatska“. Tu su članice Društva žena i učenice Osnovne škole Mihovil Pavlek Miškina iz Đelekovca imale priliku pokazati kako ih vješto izrađuju. Djelatnici i učenici škole točnije 21. ožujka 2024. godine požirakima su posvetili čitav dan. Aktivnosti su organizirali uz pomoć bake Slave Sabolić i Ane Mihalec koje su svim učenicima i djelatnicima zorno pokazale i ispričale sve o požirakima. Izrađene požirake učenici su mogli isprobati u pravoj juhi, koju je par tjedana kasnije pripremila školska kuharica. Namjera je da ovako osmišljen *Dan s požirakima* u školi postane tradicija i namjeravaju ga i u budućnosti redovito održavati. Iako je Društvo žena i prije same zaštite često promoviralo požirake i organiziralo redovite radionice, status kulturnog dobra potaknuo ih je na organiziranje radionica još učestalije uz okupljanje velikog broj samih članica društva, ali i onih koji to nisu, ali žele naučiti izrađivati požirake. Možda upravo

ove aktivnosti potaknu mlađe stanovnice Đelekovca na uključivanje u rad Društva i obogaćivanje društvenog života Općine. U rad se uvijek uključuje i velik broj djece budući da se radionice organiziraju u suradnji sa školom, a u posljednje vrijeme i Dječjim vrtićem Vrapčić u Đelekovcu. Najistaknutija u toj aktivnosti je predsjednica Društva žena, Adela Horvat, koja sve organizira i obavještava.

Uz nju, tu su i najstarije članice Društva, koje često donose i vlastiti pribor za izradu požiraka, a ti starinski primjerci rebrastih pločica i štapića imaju doista posebnu vrijednost. Nerijetko se u radionice uključe i udruge koje nisu s područja Općine Đelekovec, a to je Đelekovčanima posebno drago, jer tako se priča o požirakima širi i dalje. Sve češće mladi, koji se spremaju za ženidbu, u svojim svatovskim juhama žele imati požirake.

Tijekom ove godine zabilježeno je više primjera okupljanja članova obitelji, prijatelja i kumova nekoliko tjedana prije svadbe kako bi uz druženje, cijeli dan izrađivali požirake za svatovsku juhu. Možemo reći da su upravo ta okupljanja bez institucionalnog poticaja dokaz kako su se, možemo to tako reći, požiraki vratili kući! Đelekovčani i dalje žele provoditi razne aktivnosti vezane uz promociju požiraka, jer oni su simbol Đelekovca.

Škola i Društvo žena i dalje će biti glavni pokretači i organizatori događanja vezanih uz požirake, a ključno je djecu i mlade što više uključivati i učiti ih tom umijeću. Uz đelekovečke obitelji, svi zajedno bit će čuvari đelekovečke tradicije – umijeća izrade požiraka.