



**MUZEJ I U LONCU**

**Maja Žebčević Matić  
Boris Knez**

**MUZEJI U LONCU**  
[www.muzejuloncu.com](http://www.muzejuloncu.com)

**etnografsko - fotografska izložba**

**rujan 2015. - prosinac 2016.**

Požega 2015.



---

Projekt MUZEJI U LONCU realiziran je sredstvima Ministarstva kulture RH, Muzejske udruge istočne Hrvatske, Grada Požege i 15 muzeja istočne Hrvatske

---



## Zašto i kako

Definicija hrane kao bitnog elementa ljudskog identiteta, odnosno kao jednog od najmoćnijih sredstava njegovog izražavanja i posredovanja (Montenari, 2011:7), opravdat će trud muzeja Muzejske udruge istočne Hrvatske da istraže, dokumentiraju i organiziraju predstavljanje gotovo zaboravljene bogate prehrabene tradicije Slavonije, Baranje i Srijema.

Prehrabena tradicija ovog dijela Hrvatske, duboko prožeta nizom važnih životnih, godišnjih i radnih običaja, ali i običaja svakodnevlja sve je, samo ne beznačajna.

Naime, danas u drugom desetljeću 21. stoljeća suočeni smo s globalizacijom većine društvenih segmenata, pa tako i prehrane, koja ne samo da gubi svoj regionalni identitet, nego već dugo vremena trpi od posljedica niza predrasuda koje su o njoj stvorene. Prije svega stigme da se tradicijska prehrana ovog dijela Hrvatske oduvijek temeljila isključivo na mesu i mesnim prerađevinama koje su domaći upražnjavali u velikim količinama. Nadalje, da je ovdašnja prehrana nezdrava, obzirom da je usađena u civilizacijske tekovine sjeverne Europe, trojstvo žitarica, mesa i mlijeka, za razliku od južne, mediteranske: vino, riba, maslinovo ulje (Sarti, 2006:196), koja je zahvaljujući američkim medijima proslavljena kao plod drevne tradicije i mudrosti (Montenari, 2011:135). Svjedoci smo i predugog ignoriranja tradicijske prehrane istočne Hrvatske koju se doživljava u najmanju ruku neinteresantnom, odnosno, identičnom s ostalim kuhinjama srednje Europe, zanemarujući

### JESTE LI ZNALI...

*... da su pripadnici mnogih narodnosti, poput Rusina, još u 19. stoljeću svoj dom pronašli u Slavoniji, Baranji i Srijemu? Uz preuzimanje prehrabnenih navika starosjedilaca, u okviru vjerskih blagdana sačuvali su do danas svoja tradicijska jela poput kapuščenjika i bobaljki.*

činjenicu, da je stasala u sasvim drugom, specifičnom povijesnom i običajnom kontekstu.

Jednako tako svjesni smo da Slavonci hranu vole jesti, ali ne vole o njoj pričati.

Zahvaljujući ovim nesretnim okolnostima, ali i generalnoj svjetskoj globalizaciji, svjedoci smo okrutne stvarnosti u kojoj su mnoga jela na rubu nestanka, a mnoga potpuno zaboravljena, što nam zauvijek uskraćuje mogućnost, da unatoč sporadičnim pisanim izvorima, do kraja upoznamo način života i filozofiju prehrane ljudi ovoga kraja u prošlosti. Slavonija, pa i cijela istočna Hrvatska živi u svojevrsnom apsurdnoj regije koja slovi kao ona u kojoj se najobilnije jede, a ima zaštićeno kao nematerijalno kulturno dobro samo *kulen (kulin)* i nakon velike borbe, odnedavno djelomično *vinogradarski čevap*. Jednako tako je, na žalost, potpuno neprofilirana u smislu ugostiteljske ponude kojoj su, za razliku od impresivnog bogatstva baštinske gastronomije o kojemu govori naša izložba, kao brend prepoznatljivosti nametnuta svega tri jela: *fiš paprikaš, čobanac i kulen*.

Koristeći ideju projekta Muzeja u loncu Gradskog muzeja Požega (inicijatora i nositelja ove izložbe) da je svako tradicijsko jelo savršeni medij kojim se može ispričati dio običaja i povijesnog konteksta, ova izložba s dodatnim sadržajima (degustacijama, predavanjima, radionicama...), svakako može pomoći u promociji istine o bogatoj i vrijednoj prehranbenoj tradicijskoj baštini istočne Hrvatske.

Muzeji u loncu, zajednička izložba 15 muzeja od Virovitice do Iloka, rezultat je istraživanja i podataka sakupljenih u sjeverozapadnoj, podravskoj Slavoniji (Virovitica, Špišić Bukovica, Slatina), zapadnoj (Požega, Bankovci,



### JESTE LI ZNALI...

...da se u mnogim selima za Uskrs na posvećenje (svetenje) uz šunku kuhao i kulen (kulin)?

### JESTE LI ZNALI...

*... da je tjedni događaj u kući bio pečenje kruha u krušnoj peći, prije svega radi velike lepinje koja se prva gurala u peć kako bi se ustanovila najbolja temperatura za pečenje kruha i koja se onako vruća prelivena rastopljenom mašću jela kao najveći specijalitet?*

Pakrac, Prekopakra, Cernik), središnjoj (Našice, Piškorevci), sjevernoj (Zelčin, Osijek), južnoj, posavskoj (Davor, Sikirevci, Velika Kopanica, Gunja, Račinovci), istočnoj (Lovas, Donje Novo Selo), Srijemu (Ilok), te Baranji (Topolje, Kopačevo). Iako se radi o malom uzorku od svega 35 kazivača, ostali smo zaprepašteni vlastitim nepoznavanjem tradicijske prehrane ovog dijela Hrvatske, kao i brojnim spoznajama dijela nematerijalne kulturne baštine, koje su nas u istraživačkom smislu oduševile i nagnale na daljnji rad.

Za razliku od izložbe Muzeji u loncu, koja fotografijama jela i kratkim informativnim legendama pokušava upozoriti na veći dio običajno-povijesnog konteksta u kojemu su se ona pripremala, blog *Muzej u loncu*, virtualni muzej ovog malog, ali važnog dijela nematerijalne kulturne baštine, nastoji posjetitelje upoznati s kazivačima kao živućim prenositeljima iskustava pripreme, te s muzealcima, mahom vrijednim etnologinjama s kojima smo zajedno radili na predlaganju, odabiru jela, kao i organizaciji terenskog prikupljanja podataka, te snimanja procesa pripreme 38 različitih vrsta jela.

### JESTE LI ZNALI...

*... da se u istočnoj Slavoniji za ručak (užinu) u vrijeme svinjokolje priprema čuveni svinjokoljski paprikaš koji je toliko gust da se jede vilicom?*

*... da su u nekim selima, posebno u istočnoj Slavoniji u ljetnom gozbenom nizu, umjesto sarme pripremali punjenu, filovanu papriku?*





## Ni vreća neće stajati ako je prazna

Iako smo skloni Slavoniju, Baranju i Srijem doživjeti isključivo kao ruralnu sredinu, priča o tradicijskoj prehrani istočne Hrvatske, poput zakona spojenih posuda neraskidivo je vezana kako za seoski, tako i za građanski (obrtnički i činovnički), te veleposjednički (aristokratski, plemićki), odnosno crkveni sloj.

Naravno da ćemo neminovno najviše prostora posvetiti seoskoj kuhinji, ne samo zato što je vezana za najmnogoljudniju populaciju, obrađena u najviše pisanih izvora, nego su se jela seoskih sredina zahvaljujući velikim otporima najsporije mijenjala, pružajući nam tako najcjelovitiji i najistinitiji pogled u prošlost.

Teško nam je generalizirati priču o tradicijskoj hrani, jer su se prehrabene navike baš kao i jela razlikovala u svakom dijelu istočne Hrvatske, svakom selu, svakoj kući, svakoj obitelji, dokazujući kako se radi o živom organizmu, koji je bez prestanka sklon promjenama, nastajanju i nestajanju. No, upravo su te razlike lakmus papir kojima otkrivamo povijesne i običajne nijanse bitne za razumijevanje vlastitog identiteta.

U najstarija vremena, tijekom svih povijesnih razdoblja, seljakov je doslovni opstanak ovisio o naslijeđenom iskustvu uzgoja namirnica za svakodnevna jela, vlastitom trudu, ali i višim silama. Unatoč negodovanjima župnika, još se do između dva svjetska rata zadržao niz obredno-običajnih, apotropejskih radnji (s prenesenim magijskim značenjem), naslijeđenih iz pret-

### JESTE LI ZNALI...

*... da se zapadni Srijem, baš poput Baranje, po mnogo čemu razlikuje od Slavonije? Samo ovdje ćete pronaći vinogradarski čevap pravljen u kotliću, sladilo od mošta poput dalmatinskog varenika, ili recimo bermet, napitak od svježeg grožđa, suhog voća, pelina i starog slatkog crnog vina?*



kršćanskih vremena, ali i jela, praktikiranih obično u vrijeme najvećih kršćanskih blagdana, Božića i Uskrsa (Gavazzi,1991:36-38,155-163). Nekima od tih radnji i jela, seljak je nastojao osigurati obilan urod, poput iznenadnog zalijevanja vodom djece za vrijeme obrednog pijenja *grušave*, mlijeka od krave koja se otelila (Lukić, 1924:51), a nekima je osiguravao vlastito zdravlje, poput običaja pijenja vina iz izdubljenog suhog sira za Božić kako bi se spriječila grlobolja (Lukić, 1924:65).

U velikim kućnim druženjima u svrhu strogog kontroliranja trošenja namirnica, ključ spremišta za hranu i vino čuvao je gazda. U kuhinji, centralnom dijelu tradicijske arhitekture Šokadije u mnogim selima još u prvoj polovici 20. stoljeća hranu su na otvorenom ognjištu, uz pomoć gazdarice, odnosno neke starije žene, pripremale *reduše*, odnosno snahe, koje su se izmjenjivale prema strogoj organizaciji zadruge. One su bile zadužene za svakodnevne zajedničke obroke koji su se blagovali u velikoj sobi, ili na polju u vrijeme poljskih radova. Zajednički objed za stolom (*sinijom, senijom, trpezom, astalom*) odražavao je osnovne društvene odnose, potvrđivao društvenu, generacijsku i spolnu hijerarhiju, ali i obiteljsko jedinstvo pred očima ljudi i Boga radi zajedničke molitve i blagoslova hrane (Sarti, 2006:178). U brojnim zadrugama, obično je za stolom s tanjurima na čelu uz domaćina sjedio gost, okolo radno sposobni muškarci, dok su žene najčešće ili stajale iza svojih muževa jedući iz zdjele (Franić, 1936:108), (Lukić, 1924:256), ili sjedile na tronošcima s djecom za malim stolom (*sinijicom, trpezićicom*). Prema

#### JESTE LI ZNALI...

... da mnogi gradovi istočne Hrvatske, poput Iloka, imaju svoja obredna jela koja i danas pripravljuju? *Badnjačka papula na pogači, pečeni šaran na riži (na grančicama vinove loze), berbanski kupus (ovčji paprikaš sa svježim kupusom, koji se za vrijeme berbe pravio u vinogradu), gusta kokošja svatovska juha (sa zaprškom i rižom, uz dodatak žumanjaka, kajmaka i limuna), samo su neka od njih.*





riječima naših kazivača pazilo se kojim redom i koliko tko hrane može grabiti iz zajedničke zdjele. Najbolji komadi bili su za gazdu, najviše su dobivali radno sposobni muškarci, pa onda žene koje su svoju porciju mesa, četvrtkom ili nedjeljom dijelile s djecom. Djeca su pak, kao i najstariji, dobivali najmanje hrane, tj. ono što im je preostalo.

Za sezonskih poslova izvan kuće, radi uštede na vremenu, *reduša* ili neka od mlađih djevojaka nosila je u podne hranu *raboti* u velikoj košari na glavi. Tamo na polju svi su okupljeni jeli u hladovini na zemlji pokrivenoj stolnjakom. Najčešće je to bila suha hrana poput sira, kajmaka, luka, slanine ili mesa iz masti, te *rezanaca na suvo*. Za većih poslova, poput koševine i žetve, obroci su bili obilniji i hranjiviji, odnosno nije se štedjelo na kuhanoj ili pečenoj hrani, najčešće mesu.

Objedovalo se tri puta u danu, iako nam izvori potvrđuju da se za posebno teških poslova, posebice u prošlosti, jelo čak pet puta (Ivić Oriovčanin, 1846:172). Nazivi za osnovna tri jela u cijeloj Slavoniji su jednaki, *ručak*, *užina* i *večera*, dok je naziv za poslijepodnevni međuobrok varirao podložno utjecajima: *lovra*, *paužina*, *kindija*. Kada već govorimo o utjecajima, najbolje ćemo ih ilustrirati primjerom iz sela u okolici Slavenskog Broda, dakle, nekadašnje Vojne Krajine, gdje se prvi obrok u danu preko tjedna zvao *ručak*, a samo nedjeljom *froštuk*. Nakon nekog vremena naziv *froštuk* (*frištik*, *fruštuk*) je prihvaćen i u svakodnevlju (Lukić, 1924:256).

#### JESTE LI ZNALI...

... da su nekada majke da ih umire, djeci dale da sišu prožvakani kruh, orahe i šećer umotane u krpu?

... da se dragocjena guščja mast čuvala za liječenje bronhitisa?

... da su za vrijeme pečenja rakije od susjeda ili od susedjana krali kokoš koju su pekli u žegi ispod kotla? Ovaj se običaj krađe hrane bez kazne znao prakticirati i u mnogim drugim običajima, poput bdijenja kraj zvonika u Požeštini uoči Dušnog dana.

### JESTE LI ZNALI...

... da se reduša uvijek prije stavljanja jela u pećnicu ili krušnu peć prekrižila uz riječi: „Bože pomози, smiluj nam se!“.

... da u Baranji svako jušno jelo, pa čak i kokošja juha mora biti crvena od obaveznog dodavanja mljevene crvene paprike?

Za razliku od gradskog bidermajerskog doručka (Peić,1996:8), na selu su prvi jutarnji obrok nazivali *ručak* i on je, obzirom da je bio priprema za naporan cjelodnevni posao, bio najobilniji i najkaloričniji. Čitav niz, prije svega gustih *čorbi* na zaprženom brašnu uz dodatak *pričina* (razmućenog i ukuhanog brašna), ukuhanog tijesta, poput *trganaca* ili *tarane* (*trne, omača, trenaca*), te udrobljenog kruha, uz dovoljno masti, bile su zalag sitosti do *užine*, drugog, podnevnog obroka u danu.

Preko tjedna, *užina* je ovisila svakako o godišnjem dobu i resursima namirnica u vrtovima (*baščama, vrtalima, bostanima*), ali i na tavanima. Preko ljeta, prehranu su tijekom tjedna nosila variva od svježeg povrća (*cušpajzi, čušpajzi*) ili jela od tijesta, dok se zimi uglavnom jeo grah i kupus. Uz kupus koji je uz luk bio omiljena, gotovo svakodnevna seoska hrana, u prošlosti se obilato koristila svježja, sušena ili ukiseljena bundeva (Piller, Mitterpacher, 1995: 145). Za vrijeme dugih postova na selu, zbog svoje izdašnosti, kao zamjena za mast, na cijeni je bilo bundevino ulje (*špičja mast, zejtin, olaj*), ili kao zamjena za meso, izgnječeno bundevino sjeme (*župa, žufa*). Jednako tako u posnim ili svakodnevnim jelima bez mesa, posebno kao dodaci tijestu koristili su se masni orasi, odnosno mak.

I na selu i u gradu (osim onih bogatijih iz redova političkih dužnosnika ili aristokracije), sve do druge polovice 20. stoljeća, meso se jelo svega dva puta tjedno, četvrtkom i nedjeljom.



Svinjetina je bila omiljena radi brzog prirasta, jednostavnosti uzgoja, jer je tako ukazivala na razliku od susjednog muslimanskog stanovništva, ali prije svega kao izvor mesa i tako potrebne hranjive masti. Između Svete Lucije i Božića („*Sveta Luca, krmke tuca!*“), tijekom *svinjokolje* (*klanja, kolinja, krmokolja, karbina*), posebnog radnog običaja sa strogo podijeljenim muško - ženskim poslovima, kodeksom običaja i jela, prerađivalo se, usoljavalo meso za sušenje najvećih svinja. Kao vrhunac svake veće gozbe bile su *pečenice* (*pečenke*), bravci do 100 kilograma pečeni u tepsijama u krušnoj peći ili na ražnju, rijetki izričito muški kulinarski posao.

#### JESTE LI ZNALI...

*... da je prva rakija koja se pekla kako bi imali čime počastiti uzovnike (rabotu) za vrijeme žetve bila dudovača od duda? Razlog tome je što se rakija od šljive ili repe, popila već do Uskrsa.*

Četvrtkom se u varivo dodavalo štogod suhog mesa, a nedjeljom se najčešće blagovala juha i pečenka od peradi (kokoši, guske, pure). Sličan jelovnik bio je i na gradskom stolu, s tim da je četvrtkom bila obavezna juha od govedeg mesa, te sama kuhana govedina uz razne umake (*sosove*), a kao treće jelo, neko od tijesta sa širokog repertoara austro-ugarskog jelovnika. Seljaci su volove za vuču na kraju radnog vijeka udebljali i prodavali mesarima, pa je govedina, uz sušenu svinjetinu bila dobrodošao obavezni svježi dodatak prehrani građana.

Praktičan i dobrodošao novitet u nekim dijelovima ruralne Slavonije, posebno za vrijeme poljskih poslova, bilo je *meso iz mašće*, polusušeno ili sirovo prepečeno i zatopljeno svinjsko meso, čvarci i kobasice, vrlo brzo pripremljeni ručak uz dodatak svježeg povrća ili kuhanih krumpira, te kuhanog tijesta sa zašećerenim makom ili orasima.



## JESTE LI ZNALI...

... da su još do Drugog svjetskog rata u Posavlju družine znale biti toliko velike, da su se djevojke udavale „sa senijice“ (dok su još sjedile za dječjim stolom), jer nisu stigle do stola za odrasle?

Dok su u gradu večere bili podgrijani ili reciklirani ostaci od ručka, a kod bogatijih posebno spremeni obroci od mesa, na selu su za običnih dana, ovisno opet o godišnjem dobu ili danu u tjednu pripremali jednostavnija jela, poput *trganaca* ili *tarane* na mlijeku, *žganaca*, *ćoravog paprikaša* i neke jednostavnije *čorbe*, kuhanih umrvljenih krumpira (*temfanih*, *zgnječkanih*, *dropitih*) ili pečenih u ljusci s prženom slaninom, omiljenih *polica* ili *krumpira u mundiri*.

Zajednički kodeks nebacanja i štednje hrane bio je jednak i na selu i u gradu. Ipak, na selu se puno više vodilo računa da se od životinja namijenjenih za hranu (svinja i peradi), iskoristi svaki dio, pa i iznutrice, odnosno, unutrašnji organi, krv i crijeva. Krvne juhe, tzv. *crne čorbe* ili *kiselice*, ali i na luku pržena crijeva i želudac (*drobac*, *drob*, *dropčac*, *crivca*, *škembeće*, *puroče*, *kavurma*), bili su dobrodošla nadopuna hrani brojnoj družini, posebice za vrijeme dugotrajnih kolinja, svadbenih svečanosti i godova. Recikliranje ostataka različito termički obrađenog mesa koje se znalo tjedan dana čuvati u bunaru, samljeti i pržiti na luku uz mnogo začina kao punjenje tijestu, bilo je izvrstan dodatak jednostavnim i omiljenim *povalima*, kiselim tekućim jelima na bazi prženog brašna. Jednako tako, kao posebno jelo koristio se i stari kruh. I dok su u gradu od ostataka kruha pripremali *semel knedle* i *prezle*, te od ostataka peciva, uz dodatak pekmeza, kajmaka i šećera, jedinstvenu deliciju *kipfelkoch*, na selu su uoči pečenja novog kruha jednom tjedno, od ostataka starog kruha, uz dodatak masti, vode, crvenog ili bijelog luka, te soli, pripremali omiljenu *poparu*, (*krkljuš*, *korice*, *kruh na ciganskoj masti*).



### JESTE LI ZNALI...

... da su u gotovo cijeloj Slavoniji za svatove ili kakve druge svečane prigode za mesnu juhu pripremali uz pomoć vretena i tkalačkog brda posebno ukrašeno tijesto zvano *rezanci na brdo* (*grkljančići, crivca*)?

Za vrijeme ljetnog nedostatka sušene svinjetine, dobrodošao prilog seoskoj siromašnoj prehrani bile su ribe i rakovi, kojima su nekada obilovale slavonske rijeke i potoci. Jele su se obično pečene na masti, na tavici na štednjaku, pod pekom ili u pećnici, a ulovljene viškove dijelili su, solili i sušili na tavanu. Obzirom na tri velike rijeke Savu, Dravu i Dunav, nije nedostajalo ribe i ribljih jela, od onih najjednostavnijih, koja su ribari (*alasi*) pripremali za sebe na otvorenoj vatri, kao što je *monder štuka*, pa sve do onih iz susjednih zemalja, u početku „gospodskih“, poput *fiš paprikaša* i *perkelta od štuke*. Štoviše, dravski i savski ribari su redovno opskrbljivali gradove u unutrašnjosti svježom ribom, vozeći je u seoskim kolima. Ona se najčešće prodavala na tržnicama ili kod pojedinih židovskih trgovaca, čuvana svježa u posebnim zatvorenim barkama potopljena u lokalnim rječicama. U gradovima je posebice zimi, specijalitet gradskih jauzna bila usoljena riba iz sjevernih mora (Ciraki, 2004: 158,330,495,497).

I dok su se u kuharicama građanki, još početkom 19. stoljeća mogle pronaći slastice dostojne velikih srednjoeuropskih centara, uključujući torte, u selo su se uz obredne kolače bez šećera s rupom u sredini, relativno vrlo rano, oprezno ušuljali *paprenjaci* i *medenjaci*, *mako-vnjače* i *orahnjače* (*gužvare, masnice, gibanice*,

### JESTE LI ZNALI...

...da se u Davoru koji je u prošlosti barem četiri puta godišnje trpio od poplava, a time i od nedostatka hrane, razvio jedinstven običaj pod nazivom *pečenje* kojim se za vrijeme svinjokolje najveći dio svinje solidarno razdijelio susjedima i rodbini, što je rezultiralo vrlo skromnom svinjokoljskom večerom u obliku *paprikaša*?



*germtajgovi, pite u kvas, kermenjaši*), te *štrudli* ili *pite uprosto*. Tek poslije Prvog svjetskog rata svoj put iz grada na selo pronašli su i ostali kolači, posebice sitni (*macafizlina, poheraja*), kolači od ledenog kvasca (*amonjaša, salikada*) i torte. Razlog tomu je bio prije svega nedostatak šećera, koji je za razliku od soli, začina siromaha, oduvijek bio dostupan uglavnom dobrostojećima (Montenari, 2011:23,24). Zato je posebno mjesto imalo sušenje voća, pekmezi od šljiva, kao *turšija* od krušaka miholjača bez šećera, te med ili pekmez pravljen od ribane i kuhane repe. U selima zapadnog dijela Slavonije, gdje se repa nije mogla sijati na veliko, kao i u Baranji, šećer se kupovao na četvrt ili pola *frtalja*, odnosno za 1 kilogram šećera bilo je potrebno raditi cijeli dan u nadnici (Žebčević Matić, 2012:18). Jednako tako, nedostatak vremena *reduša* opterećenih drugim poslovima, te relativno kasni ulazak štednjaka i ostalih pomagala u seoske kuhinje, otvoreno zaziranje od utjecaja doseljenika, kao recimo u Baranji, učinili su da su u nekim dijelovima istočne Hrvatske mnogi „finiji“ kolači na selo došli tek u drugoj polovici 20. stoljeća.

Seoski kolači, *supite (bazlamače, bildude)*, *pite ukiselo (s kvascem)* i *uslatko, uprosto (bez kvasca)*, *suvare, gitarice s pekmezom*, bili su prije svega prilagođeni namirnicama koje su se našle pri ruci: brašnu, pekmezu, maku, orasima, kajmaku (*škarupu*), prirodnim zaslađivačima, poput bundeve turkinje, šećerne repe ili *meda od šećerne repe*, odnosno načinu pečenja na otvorenom ognjištu ili u krušnoj peći. I zato nam beskrajno korisnu informaciju prilagodbe jela pruža *staroverska torta* iz okolice Valpova koja se

#### JESTE LI ZNALI...

... da su u Davoru bake koje nisu išle na polje, same sebi kradom pravile neobično jelo pod nazivom *istipci od ukuhanog sakupljenog škarupa (kajmaka)*?

... da su žene nekada imale običaj za večeru pri povratku s polja u prirodnim mrijestilištima poslije poplava rijeke Save, zagaziti u vodu i rukama hvatati ribe u torbu?



pekla pod *vršnjikom* u pepelu ili krušnoj peći, čijih se šest kora od jednostavnog dizanog tijesta s jednim jajetom, nadjeva najrazličitijim namirnicama koje su se čuvale samo za goste, od sira, maka, oraha, cimeta, grožđica, suhих šljiva, rogača, pekmeza, pa sve do, ako treba, mrvica starog kruha, uz obilje šećera.

### JESTE LI ZNALI...

... da se rajčica nekada po cijeloj istočnoj Hrvatskoj nazivala *jabučica*, a krumpir *ripa (repa)*?

... da su u svatovima djeca dobivala okrajke kolača?

## Kako je nastajala kuhinja istočne Hrvatske

Kada smo ukratko preletjeli kroz osnove prehrambenih navika sela i gada, pokušajmo determinirati kako su putovali prehrambeni utjecaji kroz istočnu Hrvatsku, na koji su se način implementirali, formirajući ovdašnje prehrambene navike.

Osnovna prehrana seljaka, slažu se putopisci postturske Slavonije (Taube, 1998: 42,58), (Piller, Mitterpacher, 1995:145) bila su jednostavna jela od brašna, povrća, posebno bundeve, kupusa i luka, te sušena svinjetina. Čak ni sve promjene koje su donosili doseljenici Nijemci i Česi još od početka 18., pa sve do kraja 19. stoljeća, nisu izgurali kruh, proju, grah, krumpir, kupus, slaninu i svinjsko meso (Agjić, 1863:93). Štoviše, neka su najstarija jela preži-vjela do danas, manje u svakodnevici, više u sjećanju naših kazivača, upravo zahvaljujući upornom čuvanju identiteta od stranih utjecaja uz pomoć običaja.

Uz kruh, od tih osnovnih jela s malo brašna i vode, preživjela je lomljena *pogača uprosto* i *ukvas*, sama ili nakićena kulenom i kobasicom. I danas je u većem dijelu Slavonije neizostavan pratitelj svih životnih, godišnjih i radnih običaja, postova i gozbi. Preživjela je i *lokša*, obredno badnjačko jelo uz dodatak meda i oraha, *trganci* i

*utrta tarana* bez jaja, pripravljeni u svim varijantama, guste *čorbe* od brašna, obredni svečani suhi kolači bez šećera s puno jaja i s rupom u sredini, poput *peretaka* ili *varenika*, cijeli niz varijanti *supita* ili *bazlamača* i, naravno *žganci*.

Kada se i kako počeo mijenjati i obogaćivati ovaj osnovni jelovnik?

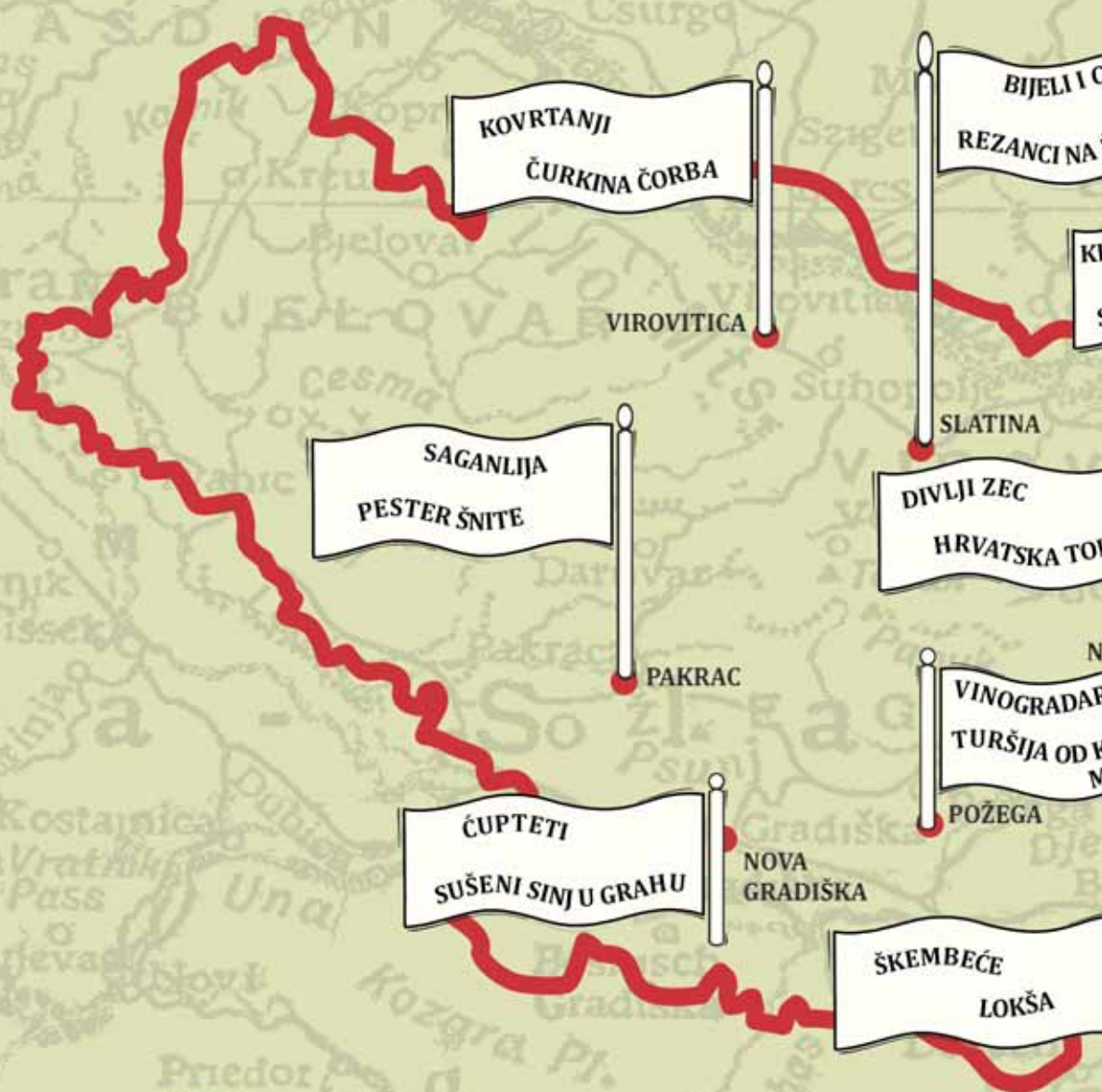
Aristokratski sloj je različitim političkim, vojnim i obiteljskim vezama međusobno komunicirao razmjenjujući i raznoseći tako i novitete visoke kuhinje carskih i kraljevskih dvorova po cijeloj Europi (Rittig – Beljak, 2002:11). Slavonski plemići, najčešće stranci, koji su početkom 18. stoljeća dobivali velike posjede u istočnoj Hrvatskoj od carice Marije Terezije za svoj doprinos pri istjerivanju Turaka iz Slavonije, u svojim su kurijama, vlastelinstvima i dvorcima, razmjenjujući društvene sezonske posjete od lova do balova, razmjenjivali i europsku kulturu stola, otvarajući tako put jelima, najčešće slasticama poput *paprenjaka*, *štruca*, *štrudla*, *buhtli*, *pavlinskih kriški*, *uršulinskih pereca*, *redovničkog* i *biskupskog kruha*, *samostanskih ploški*, ali i *francuskih piškota*, *štajerskih rezanaca*, *virnberških poljubaca*, *ruske pite*, *lincer torte*, *prezburger kifli*, da o delikatesama od divljači i ne govorimo. Naravno da su se na taj način već od ranog srednjeg vijeka prenosile i vještine ponašanja za stolom, pripremanja jela, jednako tako otkrićima novih svjetova širile su se i nove namirnice, od krumpira, rajčice, kukuruza, šećera, pa sve do začina i kave (Montenari, 2012:128–131). Ali u kuhinjama naših velikaša, barem u onoj našičkih grofova i hrvatskih banova Pejačevića (u čijoj smo rukopisnoj kuharici uočili gornja jela), pronašla su svoje mjesto i jela poput

#### JESTE LI ZNALI...

... da se u sjeverozapadnoj Slavoniji priprema *čurka čorba* na tragu običaja štedljivih doseljenika koji su koristili za jelo vodu iz kotla u kojoj se kuhalo meso i *heljdina kaša* u vreći za *čurke* (krvavice), pa onda i same *čurke*?







# SLAVONIJA, BARANJA I SRIJEM...

CRVENI  
BOŠPOR  
TUFI

SELO POVALO I TAČKI  
BAKESTARE  
TAROVERSKA TORTA

TA  
AŠICE  
SKI ČEVAP  
RUŠAKA  
HOLJAČA

SL. BROD

VALPOVO

OSIJEK

REZANCI NA BRDO  
SARMA S KRUMPIROM  
I SLANINOM

ĐAKOVO

VINKOVCI

TAČKE S PEKMEZOM U  
MAKU I ORASIMA  
GUŠČJI PAPRIKAŠ

ŽUPANJA

GOJTANI  
SVINJOKOLJSKE PEKE

GRANADIR MARŠ  
DAMEN KAPRIC  
ZAVEZANCI U PAPRIKAŠU  
PERKELT OD ŠTUKA

POGAČA  
POPARA S  
POPURENOM SALATOM

RAZVUČENA ŠTRUDLA  
S GROŽĐEM I ORASIMA  
ČVARKARA SA SLANINOM

ILOK

## JESTE LI ZNALI...

... da tačke, taške, tačkrčle, taškrle (od njem. *Tasche* – torba), omiljeno austro-ugarsko jelo od tijesta, punjeno pekmezom i začinjeno slatkim mrvicama kruha prženima na masnoći, makom ili orasima u Baranji nosi naziv *boratfile*, od mađarskog *baratfule* ili *fratarove uši*?

prove od kukuruznog brašna, fanjki, bazlamače, medenjaka, paprenjaka, salenjaka, supite od griza, pekmezaka, pa je za zaključiti da u intimi obiteljskih objeda, plemenitaši nisu zazirali ni od običnih seoskih jela.

Neka jela, poput *bošpora*, i danas omiljenog siromaškog i težačkog jela sjeverozapadne, podravske Slavonije, te *povala* (malo istočnije) u okolici Valpova i Đakova, kao novitet postepeno su ušla zahvaljujući aristokraciji i kleru na mala vrata, čini se čak i prije osmanlijske okupacije, u 16. stoljeću. Kao osvježavajuće kiselo - ljuto jelo prenijeli su ga iz Mađarske plemići, a od njih pokupili građani kao omiljeni zajutrak i lijek poslije pintaških i purgerskih obrednih napijanja (Korajac, 1964:66), (Tomić, 1966:141,142). Mađarima imamo zahvaliti i jela sa žlicom, tijekom 19. stoljeća sve prihvaćenija i u Slavoniji, poput *sekelji gulaša* i *satarasa*, ali iznad svega *paprikaša* i *prženja*, mesa pirjanog na luku uz dodatak začina, osobito crvene ljute i slatke mljevene paprike i vode. Jušna jela obilježila su filozofiju prehrane u svakodnevnom životu, ali i u najsvečanijim prilikama Baranje, promovirajući puno racionalniju i izdašniju termičku obradu mesa od one pečenjem, omiljene u ostatku Slavonije. U Slavoniji su pak *paprikaši* prihvaćeni samo kao svečana jela za vrijeme radova poput vršidbe ili berbe grožđa, dok su pečenke bile i ostale vrhunac najsvečanijeg gozbenog stola.

Osmanlije su pak, u istočnoj Hrvatskoj, osim brojnih turcizama u jelu (*čorba*, *zaira*, *bazlamača*, *sarma*, *džigerica*, *ćevap*, *kašika*, *tepsija*), posebice oko Požege koja je u 16. i 17. stoljeću bila centar sandžakata, te u Posavini koja je graničila s Osmanlijskim carstvom, posredno



ostavili trag u orijentalnim jelima. Neka su od njih začuđujuće preživjela izolirana na malom području, poput recimo prekopakračke *saganlije* ili cerničkih *čupteta*. Za razliku od *sarme* ili *salme*, koja je na području cijele Slavonije (ali ne i Baranje!) izgurala omiljeni prženi kiseli kupus, riječ je o jelima koja su preživjela, jer su se običajno prilagodila onima koji su ih pripremali. *Saganlija* se zadržala kod starosjedilačkog stanovništva okolice Pakraca kao jelo velikih postova poput Čiste srijede, a *čupteti* u Cerniku kao „kolač“ pravljen od kuglica smjese za kobasice umotanih u masno tijesto, poslužen poslije obilne *krmokoljske* večere kao dobra podloga vinu. Nekim sasvim drugim, puno širim kulturološkim putevima, imamo zahvaliti prisutnost orijentalnih kolača poput *baklave*, *alve*, *gurabija*, *urmašica*, neizostavnih u rukopisnim građanskim kuharicama 19. stoljeća.

Bliskim poslovnim i političkim doticajima građana s lokalnim veleposjednicima i crkvom, nove spoznaje o hrani polako su se slijevale prema gradskoj sredini koja ih je pomodno i u znak prestiža, žedno upijala (Ciraki, 2004: 51,90,158,213), (Vidmar, 1999:39). Štoviše, zahvaljujući pismenošću građana, mnogobrojnim činovnicima podložnim čestim promjenama radnih mjesta višenacionalne Habsburške, a poslije i Austro-Ugarske Monarhije, dugom služenju vojnog roka, trgovcima, ali i obrtničkim kalfama koji su za vrijeme *frentovanja* ili praktičnog nauka za majstora i po nekoliko godina putovali po raznim gradovima srednje Europe, u gradovima i trgovištima istočne Hrvatske otvorili su se putevi strujanju mnogih noviteta u načinu pripremanja jela, ali i u samim

#### JESTE LI ZNALI...

... da je u istočnoj Slavoniji badnjački običaj da se na stolu mora naći čak devet jela?

... da su u brodskoj Posavini rabotu za doručak na vršidbi častili kuhanom šunkom i kulenom (kulinom), te prženim slatkim kupusom na kiselo?

... da u Velikoj Kapanici cicvarom nazivaju fil za kolače kuhan na pari od brašna i mlijeka?





### JESTE LI ZNALI...

... da su majke djeci često znale davati čaj od kučenja (baturica od kukuruza) ili maka kako bi bolje i duže spavala, a one stigle obaviti sav posao na polju i u kući?

... da su valjčiče od krumpirovog tijesta šufnudle (šiškrle, čikove), žene znale praviti valjajući ih rukom na butini?

jelima. Standard pripreme jela uslijed tehnološkog napretka, poput mlina za pročišćavanje *meljave* i dobivanja najfinijeg brašna, industrijske proizvodnje kvasca, dostupnosti začina, a posebice šećera, te štednjaka, koji je uz kuhanje omogućio paralelno i pečenje (Rittig-Beljak, 2002:13), u 19. stoljeću dozvoljavaju slavonskim građankama prihvaćanje baš svih europskih poznatih jela, naročito slastica. O trendu oduševljavanja novim kolačima i načinima spremanja zimnice, govore nam rukom pisane kuharice domaćica koje su dragocjeni dokument proučavanja širenja jela prenošenih usmenom predajom. Za razliku od kolača koje danas doživljavamo kao domaće, poput *gužvare*, *praca*, *išlera*, *buhšla*, *damen kaprica*, mnoge se slastice, koje su do Drugog svjetskog rata bile dio samo gradske prehranbene kulture, poput *majskog vina*, *muškacona*, *klecenbrot*a, *pester šnita* ili recimo *kitnkeza*, nepovratno gube, čemu Muzej u loncu svakako nastoji stati na kraj.

Konačno, o njihovoj genezi svjedoče i brojni germanizmi koji su danas, uz turcizme i mađarizme, temelj kolokvijalnog govora ovog kraja Hrvatske i to u nazivima jela (*ajernokle*, *ajeršpajz*, *cušpajz*, *falš supa*, *šnicl*, *štrudla*), pomagalicima za pripremu jela (*šparet*, *terna*, *šircl*) i serviranje (*ausac*, *bešteck*), te načinima njihovih priprema (*faširanje*, *restanje*, *dinstanje*). Organizirano podizanje kvalitete pripremanja jela i to naslijeđene srednjoeuropske prove-nijencije, da ne kažemo austrijsko-bečke kuhinje, svakako su Domaćinske škole i tečajevi početkom 20. stoljeća u organizaciji Časnih sestara Milosrdnica, ali i djevojačkih građanskih škola.



Koliko god su slavonski gradovi koketirali u prihvaćanju suvremene europske kuhinje, jednako su tako ljubomorno, baš poput naših plemenitih Pejačevića u Našicama ili Kraljevića i Cirakija u Požegi, čuvali jela od brašna, omiljena i na selu. *Bazlamača, maglice ili listarići, poderane gaće, masnice, pogačice s čvarcima* tako su postali slatki dodaci objedima ili čak zasebno treće jelo u slijedu ručka.


Imamo i čvrste gastronomske dokaze da su građani, posebice oni koji su imali svoje vinograde, a takvih je u većini slavonskih gradova bilo puno, bili također neumoljivi čuvari tradicije. Naime, *ćevap* davni pratitelj svih postturskih sajмова i proštenja sačuvan je u originalnom obliku zahvaljujući slavonskim purgerima vinogradarima, ovoj povlaštenoj uskoj grupi ljudi koja ga je pripremala na strogo određeni način na otvorenoj vatri u vinogradima (Ilić Oriovčanin, 1846:78). U Pakracu, Cerniku i Slatini pripremali su ga cijelu vinogradarsku godinu, od Svetog Vinka do Martinja, u Požegi još i danas vezano za autohtoni običaj Grgureva, od najbiranijih komada marinirane svinjetine i junetine, uz dodatak luka i slanine nabijenih na ražanj i zamotanih u svinjsku maramicu. U Iloku se priprema suvrstica od ispečenih svinjskih odrezaka na roštilju, pa pirjanih u kotliću, uz dodatak sezonskog povrća.

Kvaliteti gradske prehrane, svakako su doprinijeli bugarski emigranti koji su od polovice 19. stoljeća naseljavajući se uza sve veće gradove istočne Hrvatske i osnivajući takozvane *bugarske bašće*, sa sobom donijeli i kulturu uzgoja kvalitetnog povrća, ali i niz novih povrtnica poput paprike i patlidžana.

#### JESTE LI ZNALI...

... da se u zapadnom Srijemu svinjokolja naziva kavurma, a u Baranji karmine?

... da za vrijeme svinjokolje pod izlikom da ne budu čulava (tulava), djeci nisu davali mozak i bubrege, koji su kao specijalitet čuvali za mesare?



Ipak, koliko god su prehrambeni utjecaji tijekom prošlih stoljeća, čini nam se, lako i bez zapreka, rekli bismo s oduševljenjem dolazili u grad, jednako se tako selo svim sredstvima uglavnom uspješno opiralo prehrambenim novinama. Tek kada su seljanke za vrijeme Prvog svjetskog rata na službi u gradu, kod lokalnog župnika ili vlastelina naučile kuhati, svoje su novonaučene vještine i znanja u pripremi jela prenosile i na selo.

### **JESTE LI ZNALI...**

*... da je staro jelo dunavskih alasa (ribara) pečeno na otvorenoj vatri štuka u monderi ili monder štuka?*

*... da su u građanskim kućama uskršnju šunku znali kuhati u metalnim kutijama – šunkoferima?*

*... da su reduše u korpi s hranom koju su na glavi nosile u polje, stavile i žlicu meda u lončiću, koji je privlačio ose, a odbijao muhe?*

*... da su djeci omiljeni specijalitet svinjokolje, u vrijeme dok se dlaka skidala paljenjem, bile uši i rep?*

Razlog tog svjesnog otpora novim prehrambenim utjecajima, rezultat je prije svega snažne kulturološke izolacije seljaka koji su živjeli u velikim zatvorenim cjelinama, obiteljskim zadrugama. I do četrdesetak duša, svoj su opstanak i preživljavanje u teškim vremenima ratova i nestabilne ekonomske situacije tijekom stoljeća, mogli zahvaliti upravo kodeksu običaja, kao i podjeli poslova. Hijerarhijski uvjetovan način život nije trpio promjene. Štoviše, kada su promjene počele ulaziti u obitelj, recimo dolaskom nove snahe Čehinje ili *Švabice*, zadružna konstrukcija obitelji bi se vrlo brzo urušila, odnosno zadruga se ubrzo razdijelila (Žebčević Matić, 2008:10). Kako su onda uopće do danas preživjela neka jela? Jedan od razloga opstanka mnogih endemičnih jela leži u činjenici da su seljaci sve, ali baš sve namirnice od kojih su pripremali hranu, proizvodili sami vrlo dugo ekstenzivnim načinom proizvodnje i uzgoja.

### JESTE LI ZNALI...

... da se s gusaka perje skidalo uz pomoć mokre krpe i pegle?

... da se nekada bijela kava (od kavovine i cikoriije), obavezno jelo prvih jutarnjih jakih obroka nije pila nego jela iz tanjura s udrobljenim kruhom?

Posebno jak pritisak na okoštalu, tradicionalnu i vrlo skromnu domaću kuhinju starosjedilaca seljaka imali su doseljenici, posebice Nijemci i Česi, koji su u valovima iz područja cijele Austro-Ugarske Monarhije odmah poslije oslobođenja od Turaka, od početka 18. stoljeća, naseljavali istočnu Hrvatsku u potrazi za plodnom zemljom (Rittig-Beljak, 2001:88). Oni su donijeli niz novih jela od brašna i krumpira, pripremanih na sofisticiraniji način, poput *granadirmarša*, *knedli* ili *gumboca*, *šufnudli* ili *šiškrla*, *tački* ili *taškrla*, *šterca*. Krumpir je u Slavoniji čini se, jedva uspio izgurati repu, što potvrđuje činjenica da su ga u okolici Vinkovaca još početkom 20. stoljeća nazivali *ripa* (Lovretić, 1990:52). Doseljenici su posebno utjecali na usavršavanje prerade svinjetine kao najvažnije mesne namirnice, od skidanja dlake vrućom vodom umjesto paljenja slamom, načina nadijevanja kobasica *topom* koji je izbacio dotadašnju tikvu (bundevu) ili razbijenu bocu, pa sve do novih suhomesnatih proizvoda poput *švargla*, ali i potpuno novog, praktičnog načina čuvanja mesa *zatapanjem* u masti.

Kao i kod orijentalnih jela *čupteta* i *saganlije*, nakon dugog vremenskog razdoblja, neka su se jela Nijemaca i Čeha ipak udomaćila i zahvaljujući procesu „zamjene“ izgurala stara jela. Primjer toga je *kuglof*, austro-ugarski okrugli kolač s rupom pravljen u posebnom kalupu, koji se vremenom uspješno uvukao u svatovske, božićne običaje, te običaje babinja, zamjenjujući niz vrlo sličnih suhih obrednih kolača bez šećera s rupom u sredini, poput *divojačkog kolača*, *suhe grane* ili *kruha litnjaka* (Vidmar, 1969:135). Zanimljivi su i pokladni *kovrtanji* sjeverozapadne Slavonije, oblikom i namjenom prežitak najstarijih spomenutih kolača, a načinom pripreme





## JESTE LI ZNALI...

... da je zaboravljeni šokački specijalitet, ovčetina pirjana s bijelim lukom pod poklopcem?

... da su u istočnoj Slavoniji, ne bacajući ništa kod svinjokolje, pripremali specifično jelo od masnih gužnjaka pirjanih na luku, pod nazivom šupaka nakiselo?

(prženjem u dubokoj masti) gotovo identični omiljenim slavonskim krafnama, općekulturnom srednjoeuropskom dobru (Arnsperger, 2009:328).

Dokaz da hrana bira najčudnije puteve svog opstanka, svakako su i *gojtani* ili u originalu *strauben*, slastica njemačkih časnika iz doba Vojne krajine. *Gojtani*, neobičnog spiralnog oblika sličnog aplikaciji od *gajtana* na muškoj narodnoj nošnji po kojoj su i dobili ime, prženi u dubokoj masti, u vrijeme poklada u selu Gunji, za razliku od cijele Slavonije, baš kao i *kovrtanji*, nisu dali ni blizu *krafnama*. U ovom kontekstu „zamjene“, moramo spomenuti u istočnoj Slavoniji i Srijemu i suhe pekarske *perece* (kuhane, pa pečene, premazane solju i vodom) čija je namjena spojila obredno jelo velikih postova, ali i ulogu *varenika*, svečanog okruglog kolača bez šećera koji je u brodskom Posavlju, posvećen u crkvi na svetog Blaža, prenosio na ukućane moć ozdravljenja.

Konačno, prilog tvrdnji da je hrana živi proces koji se seli, mijenja, pa čak i nastaje potaknut promjenama načina života, svakako su i *svinjokoljske peke*, karmenadli prženi na masti s potparenim crvenim lukom, jelo koje je u županjskoj Posavini posljednjih 15-tak godina uspješno zamijenilo tradicionalni svinjokoljski ručak, *crne džigerice* pržene na bijelom luku.

Doseljenici su donijeli i potpuno novu filozofiju štedljive prehrane, koja je podrazumijevala mnogo krumpira u zimskom razdoblju mirovanja, u cilju čuvanja sušene svinjetine za teške ljetne poslove. Ova racionalna novost na granici sa škrtosti, bila je posve u opreci s vjekovnim navikama domaćeg stanovništva,



koje je meso trošilo za učestalih zimskih gozbi, dok su ljetne poslove, u nedostatku mesa, preživljavali s mašću i slaninom. Kako se meso jelo svega dva puta tjedno, željni svega, posebice mesa, seljaci su ga se nastojali izdovoljiti u gozbama koje su u trajanju od barem tri dana, pratile sve životne (*svadbe, babinje, karmine*) i godišnje običaje (seoski godovi, poklade, Uskrs, Božić).

### JESTE LI ZNALI...

*... da su se kuharice (kuvačice, drdanke, andebule, reduše, sokačice) koje su pripremale jelo u svatovima, vremenom specijalizirale za izradu svatovskih kolača, te da su kao takve uživale poseban status i ugled u selu?*

Prilika za pojačanu prehranu bili su i svi veliki, uz svinjokolju i berbu vinograda, uglavnom poljoprivredni poslovi, organizirani u *mobama*, uzajamnim solidarnim pomaganjem svih susedljana, koje je trebalo barem dobro počastiti.

*„O blaga umjerenosti! Nije tvoja domovina Slavonija!“* (Ilić Oriovčanin, 1846:87), zajednički je nazivnik svim ovim gozbama koji je zrcalio prije svega dubokim poštovanjem prema gostu za kojega ništa od hrane nije smjelo nedostajati (Ilić Oriovčanin, 1846:90), (Piller, Mitterpacher, 1995: 91), (Vudy, 1892:1). Uzrokom teške ekonomske i socijalne situacije na selu, domaći su prosvjetitelji, župnici i učitelji, krivili upravo starosjedioce radi čestih i neobuzdanih gozbi s mnogo gostiju, kao i krutu podložnost običajima i navadama, bezuspješno vukući paralele s djelotvornom i naprednom razumnošću dose-

### JESTE LI ZNALI...

*... da se meso od kvarenja nekada na selu preko ljeta čuvalo u bunaru, a u gradu u podrumu, umotano u krpu natopljenu octom i pokrivenu koprivama?*

*... da su djeca dok su čuvala stoku i svinje rado jela prijesne čičoke, od koje su odrasli u nedostatku šljivja, repe, kukuruza i duda znali praviti rakiju – čičokaru?*





### JESTE LI ZNALI...

*... da su u seoskim domaćinstvima pod strehom štaglja često znali uzgajati divlje golubove, kao dobrodošlu nadopunu nedjeljnom jelovniku, pogotovo kada nije bilo druge peradi?*

*... da se u Prekopakri kićenac, obredni kruh pečen na Badnjak, jeo tek na Sveta Tri Kralja i to razmravljen, pofuren u vodi i pečen na kapljevine - masti od pečenke?*

ljenika (Ilić Oriovčanin, 1846:119,172,177), (Agjić, 1863:93), (Vudy,1892:1). Konačno, županijske su vlasti u drugoj polovici 19. stoljeća čak i zabranjivale održavanje gozbi uz prijetnju kazni, ali tu naviku, odnosno mentalitet nesebičnog ugošćavanja koje graniči s rasipnošću, unatoč brojnim pokušajima niti jedna vlast do današnjih dana nije iskorijenila.

Da li je Slavonija zato dobila epitet rasi-pnosti i objesti u jelu, koja ju stigmatizira i danas, ili su taj „loš glas“ dobronamjerno po svijetu raznijeli siti gosti, ne znamo. No, u jedno smo sigurni. Uz vrlo težak svakodnevni, cjelogodišnji posao koji je, obzirom da se sve radilo ručno, graničio s fizički zahtjevnim naporima, svakodnevnu mršavu i prilično jednoličnu prehranu baziranu na jednostavnim i malobrojnim namirnicama, te duga razdoblja posta, ono trenutno obilje mesa koje si je seljak priuštio u ime običaja nekoliko puta godišnje, pripre-majući ga prije svega za goste, doista se ne može generalizirati u opću negativnu sliku prejedanja ovog dijela Hrvatske. Konačno, narodne nošnje koje se čuvaju u muzejima, bez obzira na široki panonski kraj, dokazuju izuzetno sitnu građu i mršavost nekadašnjih seljaka.

### JESTE LI ZNALI...

*... da se u Baranji jaja peku u ljusci u pećnici s malo vode na dnu posude, a da se jaja pripremana u tavi na masti nazivaju - pražena?*



## Zaključak ili mjesto zahvale

Ovom izložbom, muzeji kao ustanove koje istražuju, čuvaju i prezentiraju materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu, ujedinili su snage da povjerenjem koje uživaju u zajednici pomognu u senzibiliziranju javnosti za smisleno iskorištavanje ovog dijela baštinske vrijednosti istočne Hrvatske, u želji stvaranja održivog društva na najrazličitije načine, od turizma i ugostiteljstva, pa sve do gospodarstva.

Konačno, trebamo se prestati stidjeti siromaških jela na kojima su mnoge nacije zahvaljujući pizzama, tortiljama, masnim lepinjama, pohanom kruhu, izgradile globalni gastro imperij. Ako želimo od istočne Hrvatske, dakle, predivne nam Slavonije, Baranje i Srijema, na temelju zadivljujućih saznanja o tradicijskoj prehrani o kojoj govori ova izložba, napraviti gastro meku i postati jedinstveni i prepoznatljivi, moramo biti svjesni da je pred nama velik i naporan, ali dugoročno isplativ posao na osnovu kojega će mnogi turistički djelatnici, ugostitelji, proizvođači ekološki proizvedenih tradicijskih namirnica i gastro suvenira, vjerujemo, osigurati svoju egzistenciju.

I zato, hvala svim ravnateljima muzeja i dakako muzealcima, strukovnim školama i prijateljima Muzeja u loncu na terenu, koji nisu

### **JESTE LI ZNALI...**

*... da su u Baranji, poznatoj po raznolikoj tjestenini u paprikašima, bake djeci pripremale posebno oblikovana tijesta, poput čikmaka, koji izgledom asociraju na čikove, ribe koje se glasaju i žive u mulju dunavskih rukavaca?*

*... da Baranjski do druge polovice 20. stoljeća nisu pripremali sarmu?*

*... da su torte i to ukrašene ljubavnim razglednicama, u baranjske svadbe ušle tek 70- tih godina prošlog stoljeća?*

*... da se u Baranji stolica kaže stol, a stol - stolica?*



### JESTE LI ZNALI...

*... jeste li čuli za baranjsko zasitno i vrlo cijenjeno jelo mazgale s krumpirima i valjušcima, pripravljeno na čak dvije zaprške?*

*... da se za kuhanje graha u selima uz Savu (Davor), voda do 60-tih godina 20. stoljeća grabila iz rijeke?*

*... da je u Davoru u okviru Božićnih običaja, bio poznat koncopret, ophod momaka koji su cijele noći, od kuće do kuće na preslicu sakupili i do 40 kilograma kobasica, kojima bi se cijeli siječanaj zajednički častili?*

štedjeli dobre volje da uza sav svoj posao odvoje vremena za sudjelovanje u ovom projektu, kao i Udruzi turističkih vodiča Slavonije, Baranje i Srijema, Marijani Pranjic i restoranima Hotela Grgin dol u Požegi, Lamut u Vinkovcima, Pustara u Višnjici, Sokak u Đakovu, Vinariji Josić u Zmajevcu, Hotelu Waldinger u Osijeku i Hotelu Dunav u Iloku, zahvaljujući kojima smo izložbom „Baš se nekad dobro jelo“, predavanjem i degustacijom 15-tak jela s područja Požeštine, već tijekom 2012. i 2013. godine potaknuli javnost na razmišljanje o vrijednostima i turističkim potencijalima tradicijske prehrane istočne Hrvatske, te tako otvorili put i ovoj izložbi.

Hvala svim građanima koji su tijekom priprema za izložbu, u kolovozu i rujnu 2014. godine, sudjelovali u humanitarnoj akciji Muzeji u loncu, pomogavši nam u sakupljanju rabljenih i novih kuhinjskih potrepština za poplavljeno stanovništvo u županijskoj Posavini.

I na kraju, nemamo riječi kojima bismo se zahvalili našim kazivačima na dobroj volji i spremnosti da s nama podijele svoja sjećanja na tradicijsku prehranu i prehrambene navike svojih obitelji u prošlosti, odnosno da nam za potrebe ove izložbe, u maniri opjevanog gostoprimstva ovih krajeva, pripreme jela koja smo ih zamolili.

Hvala i svima onima koji prihvaćaju ideju i koncept Muzeja u loncu, kojom uz pomoć gotovo zaboravljenih jela i namirnica, pitkim pričama usko vezanima za prošlost i običaje, zajednički promoviramo tradicijsku baštinu ovog dijela Hrvatske.

## Kazivači i pripravljači jela:

Evica Blažinko, Piškorevci  
Marija Budiselić, Bankovci  
Mato Budiselić, Bankovci  
Dragutin Celić, Virovitica  
Ljubica Celić, Virovitica  
Dragica Crnković, Prekopakra  
Eva Drventić, Topolje  
Ana Dvojak, Vaška  
Nada Đurić, Topolje  
Marica Filipović, Račinovci  
Nedeljka Grgić, Sopje  
Marijana Herbaj, Čađavica  
Mandica Janković, Cernik  
Slava Kalenik, Špišić Bukovica  
Dinko Kelčić, Donje Novo Selo  
Marica Kenjerić, Čađavica  
Josipa Kordić, Pakrac  
Vinko Kovačev, Topolje  
Oliver Krištof, Kopačevo  
Vera Marčeta, Špišić Bukovica  
Marica Markoljević, Gunja  
Maja Matičić, Osijek  
Đuro Mesir, Donje Novo Selo  
Jasminka Mihalj, Velika Kopanica  
Brigita Petrović, Osijek  
Marica Plančak, Piškorevci  
Marija Pletikapić, Ilok  
Ana Pišonić, Davor  
Slavko Pišonić, Davor  
Restoran Villa Iva, Ilok  
Marina Šarčević, Sikirevci  
Klara Topalov, Topolje  
Ugostiteljstvo Srednje škole  
Izidora Kršnjavog, Našice  
Mara Varžić, Zelčin  
Evica Vrančić, Lovas  
Slava Vuk, Cernik  
Đuro Vuk, Cernik  
Zlatko Vuković, Požega  
Ana Zec, Cernik

## **Muzeji i muzejski suradnici**

### **GRADSKI MUZEJ NOVA GRADIŠKA**

Vesna Kolić Klikić i HPD Tomislav, Miroslav Pišonić

### **GRADSKI MUZEJ POŽEGA**

Dubravka Matoković

### **GRADSKI MUZEJ VINKOVCI**

Ljubica Gligorević

### **GRADSKI MUZEJ VIROVITICA**

Jasmina Jurković Petras

### **GRADSKI MUZEJ VUKOVAR**

Renata Devetak Roca i Martina Mišetić

### **MUZEJ BRODSKOG POSAVLJA**

Karolina Lukač

### **MUZEJ ĐAKOVŠTINE**

Branka Uzelac, Zlatko Mezeji

### **MUZEJ GRADA ILOKA**

Maja Novaković, Restoran Villa Iva i Andrea Cerovski

### **MUZEJ GRADA PAKRACA**

Jelena Hihlik

### **MUZEJ LIKOVNIH UMJETNOSTI OSIJEK**

Mislav Pavošević

### **MUZEJ SLAVONIJE OSIJEK**

Vlasta Šabić i Ana Wild

### **MUZEJ VALPOVŠTINE**

Mirjana Paušak

### **ZAVIČAJNI MUZEJ NAŠICE**

Silvija Lučevnjak, Ugostiteljstvo Srednje škole Izidora Kršnjavog

### **ZAVIČAJNI MUZEJ SLATINA**

Dragica Šuvak

### **ZAVIČAJNI MUZEJ STJEPAN GRUBER ŽUPANJA**

Janja Juzbašić

## KORIŠTENA LITERATURA I IZVORI:

1. Agjić, Kajo. 1863. „Prijatelj puka, IV – Hrana i pitje“, u Slavonac, Požega, broj 6, str. 93.
2. Arnsperger, Irmela. 2009. Tajne iz bakine kuhinje, Zagreb: Mozaik knjiga.
3. Ciraki, Franjo. 2004. Bilješke i Zapisci. Požega. Društvo hrvatskih književnika. Ogranak slavonsko-baranjo-srijemski, Grad Požega.
4. Franić, T. Ivo. 1936. „Etnografske zabilješke iz Sreza Slavonsko Požeškog“, u Vjesnik Etnografskog muzeja, Zagreb, knjiga II.sv. 3-4, str. 108.
5. Gavazzi, Milovan. 1991. Godina dana hrvatskih narodnih običaja. Zagreb. Hrvatski sabor kulture.
6. Ilić Oriovčanin, Luka. 1846. Narodni slavonski običaji. Zagreb: Franjo Suppan. Reprint 1997., Novska: Gradsko poglavarstvo grada Novske.
7. Korajac, Vilim. 1964. Šijaci. Zagreb. Zora.
8. Lovretić, Josip. 1897. 1898. 1899. 1902. 1916. 1918. Otok. Pretisak .1990. Vinkovci. Dukat.
9. Lukić, Luka. 1924. Varoš. Zagreb: JAZU. Reprint 2007. Šokadija i Šokci 2. Vinkovci.
10. Montenari, Massimo. 2011. Hrana kao kultura. Zagreb. Sandorf.
11. Peić, Matko. 1965. „Slavonska jela“, u Slavonska kuhinja. Pula, str. 8.
12. Piller, M; Mitterpacher, Lj. 1995. Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji 1782., Požega: Matica hrvatska, Osijek: Povijesni arhiv. pretisak
13. Rittig Beljak, Nives. 2002. Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj. Zagreb: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj.
14. Sarti, Rafaella. 2006. „Prehrana“ u Živjeti u kući. Zagreb. Ibis grafika, str. 178, 196.
15. Taube, Wilhelm Friedrich. 1998. Historijski i geografski opis Kraljevine Slavonije i Vojvodstva Srijema. Novi Sad: Matica Srpska.
16. Tomić, Josip Eugen. 1966. Za kralja – za dom. Zagreb. Zora.
17. Vidmar, Ivica. 1999. Požeški mozaik. Požega Matica Hrvatska.
18. Vidmar, Vilko. 1969. Moji memoari iz dječastva-djetinjstva i mladalaštva, kada sam boravio u svom rodnom gradu do jeseni 1902. Nova Gradiška. Gradski muzej Požega, rukopis 71.
19. Vudy, Šime. 1892. „Časti i gostbe“, u Glasnik županije Požeške, Požega, 18. lipnja, str. 1-2.
20. Žebčević Matić, Maja. 2008. Ako žena neće presti, gola će se tepsti, katalog izložbe. Požega: Gradski muzej.
21. Žebčević Matić, Maja. 2012. Baš se nekad dobro jelo, katalog izložbe. Požega: Gradski muzej.



Impressum:

Izdavač:  
**Gradski muzej Požega**  
**Muzejska udruga istočne Hrvatske**

Za izdavača:  
**Maja Žebčević Matić**  
**Ružica Marić**



Istraživanje, tekst kataloga i legendi  
**Maja Žebčević Matić**

Fotografije, oblikovanje kataloga i panoa  
**Boris Knez**



Lektura:  
**Tatjana Pajkr Engelmann**

Naklada:  
**1500 kom**

Tisak kataloga:  
**Grafika d.o.o., Osijek**

Tisak panoa:  
**Astroida, Zagreb**

Požega, rujan 2015.

ISBN 978-953-7838-12-6





[www.muzejuloncu.com](http://www.muzejuloncu.com)

