

Zrinka Studen
Gradski muzej Virovitica

UDK / UDC 392.8(497.5 Virovitica)
Istraživanje / Research paper
Primljeno / Received: 20.10.2004.
Prihvaćeno / Accepted: 28.12.2004.

Blagdanska i svakodnevna jela virovitičkog kraja

*Tradicionalna veza između određene vrste hrane i blagdana čvrsto je ukorijenjena u narodu. Teško je zamisliti Božić bez pečenke ili Uskrs bez šunke s jajima i hrenom. Nekada je ta veza bila još čvršća, odnosno postojala je simbolička razina kojom se pridavalo dublje značenje hrani. U obične dane ljudi su jeli skromnije, ponekad i samo da “pre-
vare” želudac. To znači da se po jelovniku dobro razlikovao običan dan od blagdana. Prehrambene navike mijenjaju se usporedo s promjenama u načinu života. Bolji materijalni uvjeti života izmijenili su tradicionalne jelovnike, no ipak se za blagdane često pripravljaju stara jela koja prizivaju minula vremena i okupljaju obitelj oko stola.*

Ključne riječi: blagdanska jela, svakodnevna jela, Virovitica

Uvod

Virovitica je centar Virovitičko-podravske županije smještene između rijeke Drave na sjeveru i obronaka Bilogore, Papuka i Krndije na jugu. Područje su našeg istraživanja sela oko Virovitice: Vukosavljevica, Špišić Bukovica, Bušetina, Turanovac, Gornje Bazje, Rušani, Detkovic i Brezovica. Istraživanja o prehrani obavljena su 2004. u selima Rušani, Špišić Bukovica i Vukosavljevica. Korišteni su i podaci iz kataloga izložbe “Godišnji običaji virovitičkog kraja”, koje je tijekom godina sakupila Danica Draganić.

Blagdanska jela

U godišnjim običajima posebna je uloga dodijeljena hrani. Svaki običaj prati određena vrsta hrane, u kojoj se mogu iščitati i skriveni običaji iz pretkršćanskog vremena.

Crkveni propisi određuju post i nemrs za Advent i Korizmu. Posti se na Veliki petak, Pepelnicu, na Badnjak i kad su kvatre. Nakon posta slijedi obilje hrane, osobito na božićnom i uskršnjem stolu. Vjernici poste i danas, a crkveni su propisi puno blaži pa je zapovijedani post i nemrs samo na Pepelnicu i Veliki petak. No i tih se propisa ne pridržavaju svi tako strogo. Ima slučajeva da baka, koja zbog starosti više nije obvezna postiti, posti, a ukućani ne poste. Izmijenila su se i jela u posne dane. Jede se riba, dok je, npr., *žufnjara* koja se priprema od tučenih bundevinih koštica, nestala.

U virovitičkom kraju, u prvoj polovici 20. stoljeća, u Adventu se postilo utorkom i petkom. Nije se ni mrsilo, pa je ulje od bundevinih sjemenki zamjenjivalo svinjsku mast, kukuruzno brašno pšenično, a kvas se uopće nije upotrebljavao. U Špišić Bukovici jeo se grah s *koščićnim uljem*, pogačice s *krumperom*, *kuružnjača*, pogača bez kvasa. Postilo se i na Badnjak. U selu Gornje Bazje za večeru se pekla *žufnjara* od tijesta koje se umijesilo kao za savijaču te posipalo sitno tučenim bundevinim košticama koje bi se istukle u mužaru i prosijale kroz sito.

Sve vezano uz Božić treba osigurati blagostanje u nadolazećoj godini. To je povezano i s nekadašnjom proslavom Nove godine 25. prosinca. I najsiromašniji su nastojali obilato jesti na Božić, makar bi time iscrpili sve svoje mogućnosti. U Špišić Bukovici na božićni se stol prekriven tkanim stolnjakom postavlja zdjela ili malo korito s raznim vrstama žita, tri vrste luka, hren, med, orasi, grah, zdjela hladetine, rakija i božićni kolač. Sve poslove koji se obavljaju na Badnjak vrlo je slikovito opisala Jana Tovarović iz Rušana (2. listopada 1996.):

“Žene su na Badnjak imale toliko posla da ti pamet stane, od rane zore do mraka. Ujutro rano dižemo se odma iza tri sata. Prvo ranom zorom zamijesiti kruh, za koje je kvas sinoć metnut već se digo, drugo zamijesiti kolače, za dizanicu istući mak, samljet orahe. Napravi se poseban ukrasjen kruh za stol za Badnjak za večeru, na njemu je križ i neke ruže od tijesta malo manje. Moja mama idu mijesiti kruha za devet kruva u krušnoj peći. Post je, niko ništa ne jede, ali se rakija i vino piju natašće. Peku se sitni kolači medenjaci, sitni kolači, kuglof, sa suhim groždem, svi mogući mirisi. Stariji ljudi ne jedu nekogi, a i djeca, a motaš se oko kolača, to mi je bilo najteže. Pripremalo se meso za hladetinu, prale zemljane zdjelke, uhvatile se kokoši za juhu, pripremalo se meso koje će se peći u tepsiji, pure, guske. Kuvo se grah, koji će se na Badnjak jesti onako postan i luk bijeli i crveni. Predvečer je sve bilo gotovo.”

Hladetina s božićnog stola pripravlja se od svinjskog mesa, dosta masnog, što je u suprotnosti s nemrsom iz posnog razdoblja. Nakon povratka s polnoćke moralo se pojesti malo hladetine i pečenice i time započeti novo razdoblje. Dobar početak trebao je osigurati blagostanje tijekom cijele godine.

Pretkorizmeno vrijeme, vrijeme poklada, označeno je obiljem i neumjerenošću u jelu. U selu Gornje Bazje za *Fašenjak* se za ručak klala kokoš. To se činilo kako se kokoši ne bi objesile na ogradu. U dubokoj masnoći pekli su se *kovrtanji* (uštupci) koji su u sredini imali rupu da bi ih maškare mogle nataknuti na štap. Zbog rupa, takve uštupke u selu Rušani zovu *kukulele*. I tamo se klala kokoš, a boja kokoši nije bila važna. U selu Vukosavljevica vjeruju da će te godine sve “pocrkati”, ako se za *Fašenjak* ne pripremi kokoš. Osim kokoši, kuhalo se i kiselo zelje sa suhim rebrima. I danas se

za *Fašenjak* pripremaju ista jela samo su tumačenja zaboravljena. Kad dođu u kuću, maškare u Vukosavljevici pjevaju:

Za konoplje i za lan

i za masni kovrtanj.

U vrijeme Korizme vlada oskudica i iscrpljenost jer su se zalihe smanjile, a valja nešto hrane sačuvati za Uskrs. Na Veliki petak bio je veliki post. Pekle su se posne pogače, koje bi se zalile gutljajem dobre rakije.

Na Veliku subotu pripravljalno se za Uskrs. Pekla se dizanica, kuhala šunka i jaja. Kvas za dizanicu zamutio bi se večer prije s brašnom, vodom i šećerom. Ujutro bi se kvas zamijesio s brašnom i mlakim mlijekom, te dodala sol. Tko je imao, stavio bi i jaje. To se činilo samo za svetak, Uskrs, jer su se jaja inače prodavala. Dizanica se nadjevala sirom, orasima i makom koji su se tukli u stupi. Poslije Drugoga svjetskog rata došla je čokolada i kakao koji su, pomiješani s brašnom i mlijekom, služili kao nadjev.

Post prestaje blagovanjem jela na Uskrs. Ujutro bi žene napunile košaru kuhanim jajima, šunkom i kolačima i odnijele u crkvu na blagoslov, *posvećenje*. Blagovanjem tog jela blagoslov bi se prenio na sve ukućane. U Špišić Bukovici na blagoslov se nosi šunka, jaja, sol, kruh, dizanica, uskršnji *kovrtanj* (kuglof od dizanog tijesta) i nezao-bilazni hren. Na povratku, žene su se utrkivale koja će prije stići kući. Vjerovalo se, naime, da će najbrže težaci biti najvredniji, a njihova žetva najbrže završena. Kad se posvećena hrana donijela kući, najprije bi se zapalila svijeća u uskršnjem kolaču i jeo hren “za zdravlje”.

Svakodnevna jela

Običnih, radnih dana jelo se puno skromnije, jer nije bilo novca. Jaja su se uglavnom jela samo na Uskrs budući da su se skupljala za nasad i za prodaju kako bi se kupio petrolej, duhan, šibice, kvas.

Kako se u tjednu jelo u Rušanima, ispričala je Jana Tovarović: za doručak su se jeli *kukuruzni žganci*, *frigana čorba (prežgana juha)*, *bošpor*, *šterc* i *tarana*. *Frigana* se čorba jede s kruhom. Ako se u nju ukuhaju jaja, onda se zove *popjevačka*. *Bošpor* je žitni umak (od pšeničnog brašna), tj. gušća zaprška koja se, ohlađena, može rezati nožem. Jede se s kruhom. *Šterc* je preprženo brašno preliveno toplom vodom tako da se dobiju grudice. Jeo se sam, a stariji su ga jeli s lukom kao salat. *Tarana* se mijesila od kvasnog tijesta preostalog od tijesta od kojeg se radio kruh. Mijesila se u koritu u kojem se prethodno mijesio kruh. Od dobivenog tijesta oblikovale bi se grudice koje su se sušile “tako da ima za više puta”. Skuhani krumpir, mrkva i peršin začinili bi se lukom sprženim na masti, kojem bi se dodala jedna do dvije šake tarane. Bilo je ukusno i voljeli su to jesti.

Za ručak su jeli grah, *rušanske gumboce*, *grah šalatu*, rezance sa sirom ili makom, grašak i bob, mahune, zelje, kuhani kukuruz. Grah se kuhao s dvije glavice crvenoga luka u puno vode. Kad se skuha, ocijedi se *čorba*, luk baci, a juha ponovno zavrije. *Rušanski gumboci* zamijese se od *žitnog* (pšeničnog) brašna u koje se doda vode i soli (može i bez soli jer je skupa), te trgaju u juhu. Kad se skuha, dignu se na površinu vode. Potom se juha začini crvenom paprikom i mašću. Ocijedeni se grah na masti pirjao ili se pravila *grah šalata*. Grašak ili bob pirjao se na luku na masti.

Kuhalo se na svinjskoj masti. Ulje se koristilo samo u modernim svatovima, i to se onda posebno razglasilo po selu. I salata se začinjala mašću koja se otopi i pomiješa s malo vrhnja. Odnos masti i ulja u prehrani bio je 90:10 %. Tako se kuhalo do 1960-ih godina kada se ljudima materijalni položaj poboljšao. Danas je taj odnos gotovo obrnut. Ulje se koristi više od masti, većinom i zbog zdravstvenih razloga.

U nedjelju se kuhala kokošja ili pileća ("pjetlić jer je kokice bilo šteta") juha s rezancima. Pripremao se u *slapu krumpir* ("na mast s malo paprike doda se krumpir i prelije vodom"), pečeni krumpir i krumpir u cijelo, pečen u *vermi*. Jela se salata od zelja, salata od paprike, *jabučice* (rajčice) i luka. Pekao se i kolač: dizanica s makom, orasima, sirom ili kakaom.

Kad se obavljao veći posao, jelo se meso iz masti i u *slapu krumpir*. Meso iz masti dodavalo se i *čušpajzima*. Kad se prelo, pekla se *prova* koja se pravi od kukuruznog brašna s mlijekom, čemu se doda i malo sira. Ako se pripravljala od žitnog brašna, zvali su je *mutnjara*.

Za vrijeme kolinja, *čvarki* su se dijelili svim susjedima i rođacima, koji bi pak uzvratili kad su oni klali, tako da su se uvijek jeli *friški*. Tada su se radile i krvavice koje bi se odmah pojele. Krvavice su se spravljalje od kuhane svinjske krvi, sitnih komadića mesa i mesa od glave. Od začina stavljala se sol, papar i paprika. U sve to umiješala bi se kuhana hajdina kaša, riža ili kukuruzna kaša. Mesne se kobasice zalijevaju mašću.

U vremenima velike oskudice, hrana je doslovno značila život. Zbog toga su je visoko cijenili i pridavali joj simbolička i alegorijska značenja. Danas, kada mnogi imaju hrane u izobilju, gube se ta značenja. Više ne ovisimo ni o godišnjim dobima, jer se gotovo sve namirnice mogu nabaviti u svako doba. Ostaje, dakle, samo tradicionalna veza hrane i blagdana koju ljudi poštuju iz sentimentalnih razloga, poštovanja prema toj tradiciji ili iz navike.

Literatura

1. Draganić, D. (1986) Etnografske osobine virovitičkog kraja: Prehrana, u: *Virovitički zbornik 1234-1984*, ur. Andre Mohorovičić, Virovitica, Gradski muzej Virovitica, str. 314-315.
2. Draganić, D. Studen Z. (2002) Godišnji običaji virovitičkog kraja. Virovitica, Gradski muzej Virovitica
3. Etnografska dokumentacija terenskih istraživanja Gradskog muzeja
4. Virovitica, 1980.-1984., 1996. i 2004.