

Tradicijska prehrana

Doris Dautović*

Lara Pokos**

Sažetak

Cilj istraživanja svakodnevne i blagdanske prehrane Hrvata u Banatu bio je ne samo istražiti tradicijsku i suvremenu prehranu, već kroz svakodnevnu i blagdansku prehranu istražiti etnički i kulturni identitet Hrvata u Banatu. Rimokatolička crkva ima veliku ulogu u obilježavanju životnih i godišnjih običaja te svetkovina u kojima tradicijska prehrana ima važnu ulogu, posebice za čuvanje i prezentaciju njihovoga etničkog identiteta. Kroz rad saznajemo što Hrvati iz Banata (Opova i Starčeva) smatraju reprezentativnim aspektima svoje tradicijske prehrane, promjene u njihovim prehrambenim navikama te razlike i specifičnosti u istraženim lokalitetima.

Ključne riječi: tradicija, prehrana, blagdani, identitet, kultura, vojvodanski Hrvati

Uvod

U travnju i studenom 2019. godine provele smo terensko istraživanje tradicijske prehrane Hrvata iz Opova i Starčeva u Vojvodini.¹ Metodom polustrukturiranih intervjua prikupljeni su podatci vezani uz tradicijsku prehranu na tim područjima, kao i njezine primjene u suvremeno vrijeme. U istraživanju je sudjelovalo ukupno 19 kazivača, 9 iz Opova i 10 iz Starčeva. Većinu kazivača u Opovu činile su žene, dok je broj muških i ženskih kazivača u Starčevu gotovo jednak. Kazivači su pretežito rođeni u razdoblju između tridesetih i pedesetih godina 20. stoljeća, osim jednog kazivača koji je rođen 1980. godine te je sukladno tome i najmlađi kazivač. Kazivači su svakodnevnu tradicijsku prehranu opisivali kroz svoja proživljena iskustva temeljena na vlastitim sjećanjima iz djetinjstva i mladosti tijekom postojanja Socijalističke Federativne Republike Jugoslavije s osvrtom na današnji način prehrane. Pripremu

* studentica etnologije i kulturne antropologije te fonetike Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

** studentica etnologije i kulturne antropologije te nederlandistike Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

¹ Istraživanje je provedeno u okviru kolegija *Prakse terenskog istraživanja* na preddiplomskom studiju etnologije i kulturne antropologije Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu pod mentorstvom nositeljice kolegija prof. dr. sc. Milane Černelić.

za teren otežao je nedostatak literature koja se bavi prehranom istraživane skupine, tj. banatskih Hrvata. Stoga je u tu svrhu od koristi bio članak Bojane Poljaković o svakodnevnoj tradicijskoj prehrani bačkih Hrvata Bunjevaca i njezinoj promjeni, temeljen na vlastitom terenskom istraživanju autorice. Pristup koji je autorica koristila u svojem radu poslužio nam je kao polazište pri istraživanju tradicijske prehrane banatskih Hrvata. Autorica polazi od postavke kako prehrana čini sastavni dio ljudske svakodnevice te da je kao takva sastavni dio kulture. Pritom se poziva na polazišta pojedinih autora koji su se bavili temom prehrane kao kulturnom kategorijom te konstatira da se prehrana oblikuje kao bitan element ljudskog identiteta i kao jedno od najdjelatnijih sredstava izražavanja i posredovanja tog identiteta. Prema tome, priprema hrane je univerzalna čovjekova vještina koja zahtijeva društvenu organizaciju i prenošenje kulture (Montanari 2011: 7; Mannel, et al. 1998: 21, prema Poljaković 2012: 182). Prilikom svojega istraživanja autorica je koristila metodu polustrukturiranih intervjua koju smo i mi primijenile. Podijelila je svoj rad po poglavljima i tematskim cjelinama koje se tiču svakodnevne prehrane te smo i mi slijedile takvu podjelu. Nadalje, autorica nije pisala o prehrani za vrijeme blagdana kao što su Božić i Uskrs, dok smo mi u svojem radu dotaknule i blagdanske teme. Za usporedbu podataka koristile smo nekoliko članaka Vinka Rukavine vezane uz svinjokolju (2007a i 2007b), kiseljenje kupusa u Starčevu (2009b), pripremu *hleba* (2011), jela za prelo i poklade (2009a) i članak o jabukama *petrovačama* (2019), u kojima se iznose podatci za razdoblje šezdesetih godina 20. stoljeća. Podatci iz tih detaljnih opisa doprinose radu tako što potvrđuju i proširuju dobivene podatke vezane uz Starčevo. Rad autora Maria Bare (2014), koji donosi podatke o migracijama i podrijetlu Hrvata u Banatu, poslužio nam je za upoznavanje istraživanih lokaliteta prije samog odlaska na teren.² Cilj je istraživanja prikazati tradicijsku prehranu u Opovu i Starčevu te komparacijom i analizom dobivenih podataka istaknuti sličnosti i razlike u ta dva istražena lokaliteta.

Tjedni jelovnik i obroci

Ovisno o imovinskom stanju i samoj obitelji, razlikovala se količina dnevnih obroka. U većini iskaza u oba lokaliteta sredinom četrdesetih i pedesetih godina 20. stoljeća dnevno su bila tri obroka: doručak, ručak i večera. Prema iskazu Tinke Luter iz Opova ... *bilo je triput, bilo je i dvaput, kad sam išla na njivu, i na pijacu, kad se vratim i tako kad dospem da skuvam, ja sam bila i domaćica i prodavač*, uočljivo je kako je broj dnevnih obroka ovisio o drugim aktivnostima kao što su rad na polju i rad na tržnici. Neke obitelji nisu imale točno određeno vrijeme kada se koji obrok jede, prema riječima Roze Bratić iz Opova ... *dok sam ja bila mala, nismo imali to određeno kad, mama kad smo sestra i ja bili gladni, onda nam je davala da jedemo*. Ako su pojedinci bili slabijeg imovinskog statusa, broj obroka je također ovisio o trenutnim mogućnostima i namirnicama koje su imali na raspolaganju. Doručak je

² Vidjeti više u: Bara, Mario. 2014. „Naši Šokci“: podrijetlo, migracije i društveni razvoj Hrvata u Banatu. *Godišnjak za znanstvena istraživanja* 6: 9-46.

bio prvi i najvažniji obrok te su namirnice, način pripreme i konzumiranje namirnica bili slični u oba lokaliteta. Za doručak se sredinom pedesetih godina 20. stoljeća najčešće jeo *hleb* (kruh) *sa mašću*, u oba lokaliteta, na dva načina, ponekad posut paprikom ili šećerom:

A ovako ujutro kad ustanemo... tata ustane da ide na poso, nama onaj veliki hleb domaći je bio, odseče to, namaže nam sa mašću i stavi, sestri je stavljao šećera, pošto ja slatko ne jedem, meni prazno i namaže nam sa mašću i mi to pojedemo i to nam je bio doručak, ja sam volila onaj popušku što se kaže i tako eto to nam je bio doručak. (Roza Bratić, Opovo)

U Starčevu su kazivači istaknuli da su jeli i *hleb* s pekmezom, a to potvrđuju i poneki kazivači u Opovu:

A da i to se znalo, hleba i pekmeza ili masti i to se znalo, da on nije tako sladak, da al evo ja sam volila i masti i kad je hlebac pa kad ga (pljesne) malo namažeš pa malo samo šećera. (Ana Mesert, Starčevo)

Jaja su se često konzumirala za doručak, pečena ili kajgana s lukom, nadalje *hleb* u *mleku*, *popuška*³, *popara*,⁴ sir, mlijeko, bijela kava i griz te suhomesnati proizvodi poput šunke, slanine i kobasice. U Opovu su kazivači spomenuli *mleko* i *palentu*, prema riječima Ruže Rukavine, dok su u Starčevu kazivači *palentu* zvali *kulja* ili *kačamak*:

Da kulja je ustvari kačamak... kad provri voda, stavi se kukuruzno brašno i napravi se ovaj, smesa znate kao puding, i onda si to stavio u tanjir i zalije se mlekom i ko voli slatko stavi se šećer. (Marija Bratić, Starčevo)

Tinka Luter i Julka Tomac iz Opova spomenule su da su za doručak pekle *krompir* u *ljusci*, s ili bez slanine i bundeve. Za doručak su se pripremala u oba mjesta jela s različitim vrstom tijesta: u Opovu su se jeli *valjušci*⁵, bili oni tvrđi, mekani, na suvo⁶, *cicvaro*⁷, dok se u Starčevu jelo *šufnudle*⁸, *šmorna testo*⁹, *pirinač* (riža) u *mleku* te *knedle*¹⁰ koje su se pretežito pripremale ljeti. U Starčevu je Marija Bratić istaknula među ostalim jelima i *amper supu*, koja se jede i u Opovu:

... izdinstava se malo luka, dodava se ovaj posle hleb... paradajza kuvanog... stavljamo, pa se iseče unutra kobasice malo tako da dobije to malo šmeka to je bilo za doručak, onda spremala se cicvara... ko kad se pravi beli sos... samo što se dodava

³ Višak pečenog tijesta koji se micao s kruha.

⁴ Jelo koje se pravilo od starog kruha koji se polijevalo vrućom vodom.

⁵ Tijesto napravljeno od kuhanog krumpira i brašna.

⁶ Čisti rezanci bez mesa.

⁷ Jelo koje se spremalo od mlijeka, sira i brašna.

⁸ Tijesto pravljeno od kuhanog pire krumpira koje se valja i reže po dužini.

⁹ Gusto tijesto kao za palačinke koje se izlije u masnoću te se tako peče i miješa dok se ne dobiju pečene grudice.

¹⁰ Tijesto od kuhanog krumpira, okruglice, koje se najčešće punilo cijelim šljivama.

malo više belog luka i doda se malo sirćeta... da ne bude ono bljutava ili da ne bude jako slano to je isto išlo za doručak. (Marija Bratić, Starčevo)

Uz doručak su se pila i neka pića; u Opovu i Starčevu kazivači su istaknuli čaj i *belu kafu* koja se radila od poznate kave iz pedesetih godina 20. stoljeća pod nazivom Divka:

Pa znate šta, pošto sam ja bio u seljačkom domaćinstvu, mleko je bio doručak, maltene svako jutro... svoje krave, imali smo i konje u ono vreme... bila je ona... Frankova za ukuhavati u mleko to nije bila ova kafa sad... nego ona Divka... (Mauric Ivanković, Starčevo)

Prema riječima Marije Bratić i Ivanke Barašević iz Starčeva čaj se pretežito pradio od kamilice i *nane* (menta), a ponekad i od šipka:

A šipka smo mi imali ali ne baš tako mnogo... tu izvan Starčeva su bile bašte i njive i tu je bilo šipka. (...) Ljudi su išli da je beru, tu je bila šuma prema Omoljici i... prema Pančevu (Ivanka Barašević)

Riječi Tinke Luter iz Opova ... *pre doručka to je obavezno, ljudi su pili rakije, a bilo je i žena što su cugnule* potvrđuju kako se rakija ponekad koristila i za otvaranje teka. U ljetnim razdobljima, za rad na polju nosila se hrana koja je davala snagu i energiju (Slike 1, 2 i 3). Tako su se neka jela i namirnice, koje su se pripremale inače za doručak, nosile i u polje. Prema riječima Roze Bratić iz Opova ... *nosila se slanina, krumpir bareni i hleb, luka, paradajza pa se nađe ili sir i, ali koji nema taj je nosio slaninu, hleb i u polju našu paradajz*, najčešće su to bili suhomesnati proizvodi poput slanine i masti, zatim sir, *bareni* (kuhani) *krompir*, *barena* jaja, luk i *paradajz*. Sir se najčešće nosio u posudicama ili u maramama, dok su se slanina i *hleb* motali u papir i *peškir* (ručnik). U Opovu su Eva Sić i Ana Sić-Cvetković istaknule kako oni nisu nosili sir u polje, ali su nosili *pekmez* kako bi se osladili.



Slika 1. Berba kukuruza šezdesetih godina 20. stoljeća u Starčevu. Fotografija u vlasništvu Josipa Mihajlića iz Starčeva.



Slika 2. Prijevoz kukuruza šezdesetih godina 20. stoljeća u Starčevu. Fotografija u vlasništvu Josipa Mihajlića iz Starčeva.



Slika 3. Rad u polju sredinom pedesetih godina 20. stoljeća u Starčevu. Fotografija u vlasništvu Josipa Mihajlića iz Starčeva.

Svakako je bilo potrebno nositi piće za okrjepu prilikom rada na polju te se uglavnom nosila voda. Voda se na polje nosila u drvenom *buretu* ili *krčagu*¹¹. Ovisilo je od obitelji hoće li na polje vodu nositi u drvenom *buretu* ili u zemljanom *krčagu*, ali se češće nosio *krčag* koji se znao nositi u *kotarici*¹² uz ostalu hranu. S obzirom na vrućine, vodu je trebalo čuvati od zagrijavanja:

Za ručkom da, i kad idemo na njivu imali smo nekakvo, ne znam kak se sad to zvalo drveno, i tu se sipa voda i ima ovako krčag i svekar naseče deteline i ovako okolo metne... i imamo ceo dan ladne vode i onda kad su počeli baloni onda smo u balone svi. (Tinka Luter, Opovo)

Ovakav način transporta vode potvrđuje i Marija Bratić iz Starčeva i dodaje da se koristilo u tu svrhu i drvene bure koje nabrekne. Ivan Pavlović iz Starčeva također potvrđuje:

Da, i onda u te kotarice staviš trave, staviš deteline, da bude zaštićeno, isto i čobanice, to su čobanice zvali od drveta u čem se nosila voda, i tu se stavilo deteline da drži hladnu vodu, bude ceo dan hladna voda.

Blaženka Horvat iz Opova spomenula je da se osim s *detelinom krčag* znao obložiti i slamom.

U Opovu su Tinka Luter i Julka Tomac jedine spomenule da su išle raditi na polje, a ostale kazivačice nisu radile u polju, već su se bavile povrtlarstvom i voćarstvom. U Starčevu je jedino Mauric Ivanković išao u polje, kao i njegovi roditelji.

¹¹ Zemljana posuda s drškom koja služi za čuvanje tekućine i konzumiranje.

¹² Pletena košara koja je inače služila za berbu kukuruza, ali se u njoj nosila hrana na polje.

Drugi obrok prisutan u svakodnevnoj prehrani je ručak. Namirnice koje su se najčešće pripremale za ručak u oba lokaliteta su slične, ali su se pripremale u istim ili različitim jelima te na drugačije načine, a samim time ručak je bio raznovrsniji od doručka. Kao osnovne namirnice ističu se *krompir* i tijesto te je većina namirnica bila iz domaćeg uzgoja. Od povrća se za pripremu ručka, osim *krompira*, koristila i *buranija* (mahune) te grašak. U Opovu su se češće spremala jela s tijestom kao što su *rezanci*, *valjušci na čorbu sa slaninom*, jušna jela kao što su *krompir čorba* (varivo), *paprikaš*, *paradajz čorba i supa* (juha) dok su u Starčevu češće radili *supu sa suvim mesom* i *kupus sa suvim mesom*. Za ručak su se pripremale i razna mesna jela, kada su imali mesa, kao što su *đuveč* i pečeno meso u Opovu, a u Starčevu pečeno meso s kompotom, premda se ovo jelo ipak češće konzumiralo nedjeljom i za blagdane. U zimskom razdoblju često se pripremale *sarma*.

U Starčevu je Josip Radočaj istaknuo kako je kod njih za stolom uvijek bilo mesa ... *tata je bio mesar pa je u kući uvijek bilo pet, šest vrsta mesa, a da ne pričam o ovim suhim prerađevinama, slanine, kobasice, salame je pravio tata...*

Za večeru su se najčešće jeli ostatci od ručka u oba mjesta ili suhomesnati proizvodi poput kobasica i slanine dok u Opovu saznajemo kako se za večeru ponekad pripremao i kuhani obrok: *đuveč* te povrće kao što je *buranija* (mahune), *kupus i pasulj* (grah). Prema riječima Ruže Rukavine iz Opova ostatci od ručka katkada su se za večeru i dopunjavali *pa večera nekad šta ostane od ručka i onda malo nešto se dodalo leba ili pekmez se kuvao pa namažeš pekmeza i leba, čaj... palačinke ispečeš, je to je bilo slavlje kad palačinke pečeš*.

Eva Sić iz Opova istaknula je da u njihovoj obitelji djeca gotovo nikada nisu jela ostatke od ručka, najčešće se pripremao *griz* ili *kačamak*¹³:

... kod nas se nije praktikovalo ono što ostane za jelo, mama je kувала svaki dan da bude obrok za ručak, jer ja znam da mnogi večeraju ono što ostane od ručka. Međutim ja to nisam, možda je tata pojeo ako je ostalo...

Nakon radnog dana na polju, večera je u pojedinim kućanstvima obavezno morala biti kuvana i kvalitetna, što potvrđuje Julka Tomac iz Opova navodeći primjer: ... *paprikaš s kobasicama i krompirom, pa onda kuvao se paprikaš od pilećeg mesa, zakolju pile pa kuvaju, pa guska, patka pa ćurka, svašta smo imali. Inače je večera rijetko bila posebno kuhana s mesnim sastojcima. Prema riječima Ruže Rukavine ... i onda je to tako, za večeru opet bariš krumpir i sos praviš, nema mesa, to je posle rata bilo jedno od najčešćih jela u Opovu koje se pripremao posebno nedjeljom, kao i ostalim danima, ali bez mesa, jer prvenstveno, kao što je i sama naglasila, nisu imali puno mesa te su meso više konzumirali nedjeljom pošto je nedjelja važan i poseban dan u tjednu. Meso se počelo češće koristiti nakon Drugog svjetskog rata. Do najvećih promjena u pripremi obroka došlo je kada su se sve više počele pojavljivati prodavaonice šezdesetih i sedamdesetih godina 20. stoljeća. To je omogućilo kupovanje namirnica koje se nisu mogle uzgajati u vlastitim kućanstvima, a to je uvelike utjecalo na promjenu jelovnika. Za doručak su se počele jesti razne kupovne*

¹³ Kukuruzna kaša, palenta.

salame i prehrambeni proizvodi, a nove namirnice omogućile su pripremu novih jela za ručak i večeru.

Prema dobivenim podatcima, ni u jednom lokalitetu nije bio točno određen jelovnik za svaki dan u tjednu, ali su se u određenim danima ipak pripremala neka posebna jela. Jelovnici u oba lokaliteta bili su slični, ali je bilo i razlika. Znalo se kada se koje namirnice i jela pripremaju u određenim danima, a u ostalim danima jela su se pripremala sukladno trenutnim mogućnostima. Tako su pojedini kazivači istaknuli petak i nedjelju kao dane za koje je postojao određeni jelovnik.

No, u pojedinim obiteljima na određene dane konzumirala su se ista jela:

E ovako, nismo tačno određeno znali, ali otprilike jesmo. Sredom je mama uvijek pravila paradajz čorbu ili sad isto ili znalo se da je utorak pa krompir čorba, subotom je uvek bilo prisutno nasuvo, znači testenina... (Eva Sić, Opovo)

Petak je najčešće bio dan posta. Jela se hrana bez mesa i povrće poput *krompira i pasulja te paradajz supa*. Najčešća jela bile su razne vrste tijesta kao što su *rezanci na suvo bez mesa*, što potvrđuje Ruža Rukavina iz Opova *isto nekad i subotom, paradajz supa i rezanci s krompirom*. Jeli su se i domaći proizvodi kao što su sir, jaja te se pravila i *krompir čorba*. Petkom su se i u Starčevu najčešće konzumirala jela od tijesta kao što su *suvo nasuvo testo sa sirom ili makom te zapečeni povelj sa sirom ili pavlakom* (vrhnjem)¹⁴:

A ono petkom ja znam bilo je nasuvo testo, mi to zovemo suvo nasuvo testo razvuče se testo i onda se ispeku kao rezanci ili makaroni tako i to je bilo sa makom, sa sirom ili prazno... e kod nas se pravilo povelj sa sirom, sa slanim sirom... stavi u rernu i malo se to zapeče... i danas jede ko voli tako da samo da vam kažem već moja kćerka je sedamdeset i sedmo godišće, ona to već tako ne voli, moja unuka voli makarone sa pavlakom na primer. (Marija Bratić)

Ponekad se petkom konzumirala i riba: zimi šaran, a ljeti babuška, grgeč, som i crvenperka. Riba se pretežito pripremala u vrijeme blagdanskog posta pedesetih godina 20. stoljeća.

Nedjeljom se pripremao poseban jelovnik. Uglavnom se kuhalo isto jelo, a osnovna namirnica bilo je meso. Obitelji koje nisu imale puno namirnica, meso su uglavnom pripremale nedjeljom. Nedjeljni jelovnik je u oba mjesta sličan, ali ima razlika u njihovoj pripremi. Za nedjeljni ručak u oba mjesta karakteristična je *supa*. Najčešće je bila *živinska supa* koja se pripremala od raznih vrsta mesa; kokošnjeg, pačjeg i gušćjeg mesa, a pripremala se i *supa* od svinjskog mesa. U Starčevu se pripremala i *klin supa* odnosno čista juha od *paradajza* na luku bez mesa:

A može da se stavi, ko šta ima stavi, mislim postoji priča za klin čorbu da je jedan vojnik došao u jedno selo išao je pešaka kući i bio je gladan i ušao je u jednu kuću i pitao je: „Šta ima da jedem?“ A baba kaže: „Nema ništa.“ ... I on njoj kaže: „Pa možete klin čorba“, i baba ga pitala: „Kako?“ Pa kaže: „Malo luka“. Baba stavi luk, pa peršun pa ovo pa ono, i tako ona skuva tu čorbu,

¹⁴ Vrsta tijesta slična tijestu za *štrudlu*.

ustvari bilo ukusno da se jede, a baba je rekla kao nema ništa i zato se zove klin čorba. (Marija Bratić)

Nakon *supe* slijedilo je glavno jelo *rinflajš*, koje se sastoji od *barenog krumpira* te *kuvanog* ili pečenog mesa, a ponekad i pohanog mesa te od *paradajz sosa*. Naziv jela smatra se ostavštinom Nijemaca koji su do Drugog svjetskog rata živjeli u Opovu. Tri kazivačice koje su iz Srijema došle u Opovo, Ruža Rukavina i Julka Tomac te Tinka Luter, iznose činjenicu kako se u Srijemu govorilo *krompira* i *sosa*, a u Opovu *rinflajš*. Osim nedjeljom, *rinflajš* se često pripremao i za blagdane i posebne prigode:

I sos se pravi od paradajza i tu se stavi masti i sad zavisi koliko vas ima u kući treba možda četiri kašike brašna ili tri kašike brašna da se dobro uprži, tu se stavi malo soli i šećera, e onda se nalije paradajza i vode i to je sos...

(Julka Tomac)

Osim od *paradajza*, Roza Bratić iz Opova spomenula je da radi *sos s mirođijom* (koprom). *Rinflajš* se priprema i u Starčevu. Kao prilog mesu dodaje se kompot. Kompot se poslužuje kao prilog uz pečeno meso te se konzumira kao slatko-slana kombinacija. Uz kompot se uglavnom jela svinjetina, a kompot je najčešće bio od *kajsija* (marelica), bresaka, šljiva, višanja i dunja. Marija Bratić iz Starčeva svjedoči o ovome jelovniku u vlastitoj obitelji te ističe kako je to ostavština mađarske kuhinje:

Da nedjeljom i onda sos malo i kompot smo uglavnom imali uvek... jelo se kompot uz pečeno meso... stavljale se breskve... u mojoj kući... i naša familija, gdje sam imala prilike da to vidim, pa onda šljive u kompot od dunje pa ja i dan danas pravim kompot od dunje, a i volim, a to je nama ostalo od Mađara, oni kažu da je to mađarsko, mađarska kuhinja znači još moja baka kad je bila, oni su s tim pečenim mesom jeli kompot.

Kombinacija pečenog ili *kuvanog* mesa s kompotom najčešće se posluživala u svečanijim prigodama kao što je nedjelja, ali i blagdanima kao što su Božić i Uskrs, iako se u bogatijim obiteljima to jelo posluživalo i tijekom tjedna, kako je već spomenuto. Ovo jelo je prema dobivenim podacima specifično za Starčevo, jer u Opovu ni jedan kazivač nije spomenuo pripremu tog jela, gdje se kompot posluživao kao desert.

Nedjeljna večera u oba lokaliteta sastojala se od ostatka ručka, što doznajemo od Josipa Mihajlića iz Starčeva:

... za večeru je bilo šta je ostalo od ručka, ako ostane, onda se uveče malo to prepeče, doda svinjskog, i kod nas u kući se dodaje kompot od šljive, od grožđa, višanja i šljiva.

Rinflajš i kompot uz meso su jela koja se pripremaju od tridesetih godina 20. stoljeća i koja su postala zaštitni znak Opova i Starčeva u 21. stoljeću. Ponekad se za večeru, primjerice tijekom *svinjokolje*, znao pripremiti i *gulaš* prema riječima Ruže Rukavine iz Opova. Nedjeljom su se također pravili i kolači kako bi se članovi obitelji te prijatelji počastili. U Opovu su se pravile i posluživale *štrudle*, a u Starčevu kolačići od sala odnosno *salčići*¹⁵. Roza Bratić jedina je u Opovu spomenula da su

¹⁵ Kolačići koji su se pravili od svinjskog sala s pekmezom, makom ili orasima.

nedjeljom pravili *krampogače*¹⁶. Ruža Rukavina i Tinka Luter iz Opova spomenule su da se nedjeljom uz jelo pije *slatko vino* dobiveno iz sorte crnog vina pod nazivom *francuz*. Danas se to i dalje prakticira, ovisno o kućanstvu i obitelji.

Priprema hrane, posuđe za kuhanje i pribor za jelo

Ovisno o domaćinstvu i broju članova u obitelji, postojale su razlike u tome tko priprema namirnice i jela. Prema sjećanjima kazivača iz Opova, u njihovu djetinjstvu jela su najčešće pripremala bake i mame. Udane kazivačice istaknule su kako su njihove svekrve pripremala jela, a kasnije su one preuzele taj posao. Jela su se pretežito pripremala na *zidanom šporetu*, uglavnom se ložilo drvima ili se potpalila *šepurina*¹⁷ od kukuruza (Slika 4). Kasnih osamdesetih godina 20. stoljeća *zidani šporet* zamijenile su plinske boce i metalni *šporeti*.

Ruža Rukavina, Eva Sić i Roza Bratić iz Opova te Mario Ivanković iz Starčeva istaknuli su kako su se jela pripremala u *zidanoj furuni* u kojoj se pretežito pekao *hleb* i kolači, a ukućani su se često grijali oko *furune*:

Imali smo onu zidanu furunu, ne znam jeste to videli, u onom recimo prostoru je ozidana, a u onom drugom prostoru se ložilo pa se i grejalo tako ta prostorija. (...) Tu se pravili kolači svaki dan, kod nas bez kolača se nije moglo. (Mauric Ivanković, Starčevo)

Roza Bratić iz Opova potvrđuje i dodaje:

A ja kada sam bila mala imali smo furunu, to ti je ovako izidana velika, a s druge strane, druge prostorije se loži i to veliko ognjište je bilo, a kako je ovako furuna i visoka je i odavde se loži, a... do zida stavljali su kao klupe neke tako da sam ja tu spavala...

U Opovu se hrana pripremala u loncima i *vanglama*¹⁸, od ostalog po-



Slika 4. Zidani šporet uklopio se u suvremenu kuhinju u kući obitelji Antoanete Nikolić. Snimila Doris Dautović 2019. godine.

¹⁶ Slano tijesto u koje su se miješali čvarci te su se posipali solju ili sezamom.

¹⁷ Okrunjeni klip kukuruza.

¹⁸ Limene posude okruglog oblika u kojima se pripremala hrana.

suda koristile su se *šerpe*¹⁹, *kutlače* (grabilice), *velike kašike* (velike žlice), a u Starčevu *šerpe*, *činije* (posude), *varjače* (drvena žlica) (Slike 5 i 6). U *načvama* se mijesio kruh koji se zatim pekao na *plehu* u *furuni*. Hrana se jela iz *tanjira*, a pribor za jelo činile su *kašike* (žlice) i *viljuške* (vilice). Prema riječima Tinke Luter i Roze Bratić, u Opovu su *tanjiri*, *viljuške* i *kašike* pretežito bile od *pleha*, a u pojedinim obiteljima *viljuške* su bile od *aluminijuma*, ovisno o imovinskom statusu obitelji. Za goste su se pripremali *debeli tanjiri*²⁰, a u gradu su *tanjiri* pretežito bili od keramike. Od 1955. godine polako se gubi pribor za jelo napravljen od *pleha* te ga zamjenjuje nehrđajući čelik. Tinka Luter i Ruža Rukavina iz Opova navode kako je u njihovim obiteljima za stolom bila samo jedna čaša za piće: ... *na vedro donesemo vodu i svi piju iz te jedne čaše i onda još malo kad ostane da ne prospemo jer se ide daleko po vodu znaš...* (Ruža Rukavina).



Slika 5. Posude za kuhanje u kući obitelji Nade Pavlović u Starčevu. Snimila Lara Pokos 2019. godine



Slika 6. Metalna posuda za kuhanje u kući obitelji Nade Pavlović u Starčevu. Snimila Lara Pokos 2019. godine.

Raspored sjedenja za stolom

Postojala su nepisana pravila o rasporedu sjedenja za stolom. U većim obiteljima prvi je za stol uvijek sjedao svekar zatim svekrva, *deveri* i suprug te supruga. Svekar je prvi uzimao hranu. Manja djeca sjedila su za odvojenim stolom:

Uvijek je bio najstariji u kući muški, a znam ranije da su pričali da deca nikad nisu za stolom sedela nego su imali, imamo i mi još tu jednu klupicu samo ja ne znam gde je, a to je bilo sedište, a ispred tu kad sedne dete tu je bio mali stolčić di je jelo dete. (Josip Mihajlić, Starčevo)

U obiteljima gdje nije bilo svekra i svekrve poštovao se redosljed da glava kuće, odnosno tata, prvi sjeda za stol i uzima hranu, zatim mama koja je prvo stavljala hranu svojoj djeci prema dobi; prvo najstarije dijete dobiva hranu pa tako do najmlađeg:

¹⁹ Posuda za kuhanje ili pečenje namirnica.

²⁰ Kvalitetniji tanjuri samo za posebne prilike.

tata je prvi sipao i onda neće da uzme dok mi ne dobijamo i onda mama sipaj sestri i sipaj meni i onda njoj sipa posljednjoj i onda tata kaže prijatno i onda se jede. (Roza Bratić, Opovo)

Ivanka Barašević iz Starčeva dodaje kako su uvijek *deda i tata imali svoje mjesto u svakoj kući*. Udane žene koje su došle u muževljevu obitelj uglavnom su sjedale za isti stol kao i ostatak obitelji, nakon što bi nahranile djecu koja su sjedila za manjim, odvojenim stolom te bi jele posljednje. Prije obroka, u većini obitelji, izrekao bi se blagoslov ili molitve Oče naš i Zdravo Marijo. U Opovu je prije jela za blagdane bila obavezna molitva. Pretežito su se molile molitve Oče naš i Zdravo Marijo. Nakon što bi svi sjeli za stol, prekrížili bi se te bi sagnuli glavu i u sebi izmolili molitve, a zatim objedovali. Roza Bratić istaknula je kako je njezina majka uvijek prije jela svima rekla: *Prijatno*. Oko pedesetih godina 20. stoljeća prestaju određena pravila rasporeda sjedenja za stolom.

Mlijeko i mliječni proizvodi

Kazivanja o konzumaciji mlijeka i mliječnih proizvoda razlikovala su se ovisno o tome jesu li kazivači imali svoje životinje. Mlijeko se najčešće dobivalo od ovaca i krava. Kravlje mlijeko se češće koristilo. Obitelji koje su imali krave i ovce uglavnom su pravile razne mliječne proizvode od kojih je najčešći bio sir. Također su često prodavali višak mlijeka, prema riječima Tinke Luter iz Opova ... *krave sam muzla i sir i mleko pa uvečer dolazili po to mleko i ljekari i doktori i učiteljice, pitaj Boga svašta*. Pedesetih godina 20. stoljeća, mlijeko i mliječne proizvode često su kupovale i obitelji koje nisu imale krave niti ovce:

... mleko smo isto kupovali... Mi uzmemo na mesec, na mesec ko ima krave, a mama ili tata odu i pitaju je li mogu na mesec da uzmu po litru dve i svaki dan idemo da uzmemo mleko... (Roza Bratić, Opovo)

Sir se pripremao na nekoliko načina. Ruža Rukavina iz Opova istaknula je kako nije pravila *kajmak* nego je pretežito pravila punomasni sir, koji još uvijek pravi. Nalazi se u *vanglama* te se *velikim šerpama* podlijeva (Slike 7 i 8):

Pravili smo sir taj za jedan dan. Ujutro posoliš pa onda malo kasnije izlomiš. Onda posle podne ga sipaš i onda se uveče iseče i... ujutro ga izvučeš i onda taj bude punomasni. Nije se vadio kajmak...

Osim punomasnog sira pravio se i takozvani *mladi* (svježi) sir. Taj sir pravio se isključivo od kravljeg mlijeka tako da se *kajmak* s mlijeka nije skidao te se mlijeko *sirilo* na način da se sirište dodavalo u mlijeko. Nakon toga mlijeko se ostavljalo preko noći ili preko dana da se *usiri*. *Usireno mleko* sipalo se u rijetko platno koje je bilo gušće od gaze. Platno je bilo sašiveno u vreću tako da je gornji dio bio širi, a donji je išao u špic. Vreća se zatim stavljala na dasku na stol te se pritiskala kamenom kako bi izišla *surutka* iz *mleka* i ostao sir. Sir se zatim solio i sjekao na kriške. Postupak pravljenja tog sira je i dalje nepromijenjen. Tinka Luter iz Opova zadnji put je radila *mladi* sir pred jedanaest godina te ističe da se sirište kupovalo u prodavaonicama:

A kako smo pravili, smlaćim mleko, kad je hladno i metnem u jednu veću sud kolko mogu, 10 litara, i onda kupimo sirište u flaše i tu metnemo kašiku, dve one surutke što je iz sira onog prvog izašlo u tu čašu i onda izmešamo, mećemo, pokrijemo onda to stoji kolko stoji kad se sledi, sve bude ravno i izbije surutka napolje onda nož i sečem na kocke i posle cvetku i u cvetku, a cvetka je bila pola platna beloga i tu izružimo, izvežemo i onda obesimo i to visi curit i kaplja... onda metnemo na stolu, pa dasku, čisti kamen neki il' nešto teško, to se pretisne, da, i onda posle sičeš na kocke, malo posoliš.



Slika 7. Kamen kojim se pritišće sir u kući obitelji Ruže Rukavine u Opovu. Snimila Doris Dautović 2019. godine.



Slika 8. Cvetka u kući obitelji Ruže Rukavine u Opovu. Snimila Doris Dautović 2019. godine.

Sir se nakon cijedenja spremao u posudice (Slika 9).

Josip Mihajlić iz Starčeva opisuje sličan postupak izrade mladog sira:

A uh, ja znam da se to negdje kupovalo, to sirište, pa se mleko ohladi, pa onda stavi sirište, pa onda to stoji dok se ne sjedini, mleko, znaš, kad dobije neku gustinu, a sir, to se nije moglo, pa dobro, to se stavilo u neku posudu u kojoj se to bilo zakiselilo, sa tom, sa tim sirištem, to se istresalo u cedila. Cedila su bila od krpe, pa jedno drvo i dve stolice i to je iz tog cedila išlo dole u posudu, ta surutka, i kad se to iscedi, to se cedilo otvori, sir se otvori i reže se u kriške, kasnije su napravili da to bude jedno takvo sanduče izbušeno s rupama i onda se ta masa zgusnuta sipa u sanduk i onda se odozgo pritisne s nekim lakim predmetom ili šta je bilo i onda se to seklo na kriške.

U Opovu su bile poznate i druge vrste sira kao što su krem sir i *švapski sir* odnosno *kvark*. Krem sir pravio se od *nekuvanog mлека*. Mleko se ostavljalo da *ukisne*, ocijedilo bi se kroz *cediljku*, a zatim kroz gazu te se nakon toga gnječilo kako bi se dobio namaz. *Kvark* se nazivao *švapskim sirom* jer je bio jedan od proizvoda koje su Njemice pripremale u Opovu. To je bio mekani, sitan i izmrvljeni sir. U ponekim kućanstvima, Hrvatice su pripremale *švapski sir*, no postupak izrade tog sira kazivačice nisu znale. Od mliječnih proizvoda osim sira izrađivao se i *putar* od *kajmaka* na sljedeći način:

Da moja baba mete mleko da ukisne i uvati se gore kajmak, onda taj kajmak pokupi i sipa u običnu kantu ovako i zaklopi i onda se stvore grude i onda ona te grude namesti i onda viljuškom šara ovako i nosi na pijacu. (Tinka Luter, Opovo)

Josip Mihajlić iz Starčeva opisuje nešto drugačiji postupak izrade maslaca: *Da, mleko se sipa u tu mašinu, i vrti se mašina, i sad izlazilo je na tri cevčice, izlazilo je mleko, izlazilo je putar, a na jednu je izlazilo nešto malo gušće od mleka, a ređe od ovoga za sir, kao mileram.*

Uz spomenute mliječne proizvode pravilo se i *kiselo mleko*. Prema riječima Eve Sić iz Opova, kiselo mlijeko se pripremalo sa *surutkom* (sirutka) ... *na određenu količinu surutke određene količine mleka i to se pokrije i stoji i to je to*. U Starčevu se *kiselo mleko*, pravilo bez *surutke*:

... ali ne kao sada, prije je to bilo zemljane posude, možda za jednu i pol do dve litre mlijeka, sipa se mleko u tu posudu i stavlja se na sunce, i onda se mleko tu ukiseli, bez ikakvog dodatka se mleko tu ukiseli na toj sunčanoj temperaturi. (Josip Mihajlić, Starčevo)

Meso i mesni proizvodi

Zbog neimaštine meso se pretežito konzumiralo jednom tjedno, najčešće nedjeljom. Meso se nije kupovalo nego su se životinje prehranjivale i uzgajale u domaćinstvima. Svinje su se klale jednom godišnje te se meso sušilo, a pečeno meso zalijevalo se mašću kako bi se očuvalo kroz zimsko razdoblje:



Slika 9. Punomasni sir u cjedilu u kući obitelji Ruže Rukavine u Opovu. Snimila Doris Dautović 2019. godine.

Pa sušilo se, pa meso... ispečeš pa zaliješ sa masti... ostavi (se) gde je tu uvek hladno i preko zime i onda izvadiš po komade, ugriješ to i onda imaš, a već je pečeno... tako smo pre radili, a sada ima zamrzivača. (Blaženka Horvat, Opovo)

Zalijevanje mesa mašću zamijenio je zamrzivač sedamdesetih godina 20. stoljeća. Najčešća vrsta mesa koje se konzumiralo bilo je meso pernatih životinja: gušče, pačje i pileće meso. U Opovu su kazivači koji su imali krave istaknuli da su stare krave prodavali kada se više ne tele i ne daju mlijeko. Klala se telad, to jest junad od 2 godine, te se dio mesa ostavljao za kuhanje, a ostatak se prodavao. Unaprijed su obavještavali rođake i *komšije* da taj dan dođu kada se junad kolje te da kupe svježe meso. U Starčevu su se najčešće klale svinje iako se povremeno moglo prisustvovati i klanju krava, u iznimnim situacijama i ostalog blaga (Slika 10). Osim mesa peradi, konzumirala se svinjetina, a za posebne prigode i blagdane konzumirala se teletina i *jagnjetina*. *Jagnjetina* se pripremala najviše kao pečenje na svadbama:



Slika 10. Klanje krave 1994. godine u Starčevu. Fotografija u vlasništvu Josipa Mihajlića iz Starčeva.

Pa prasetina, jagnjetina bude i da uglavnom prasetina više neko voli jagnjetinu neko ne voli, ali uglavnom bude jagnjetina, mešano pečenje i onda salate. Kakva je sezona, ako je zimska onda više kupusa, ako je letnja... bilo je tu i ruske salate i švapske i svakakvih. (Ruža Rukavina, Opovo)

Meso se pripremalo *kuvano* i pečeno. *Kuvano* se pripremalo u *paprikašima*, *gulašima*, *rinflajšu* dok je pečeno bilo uz neke priloge od kojih je najčešći bio *bareni* ili pečeni *krompir*. Blaženka Horvat spomenula je da u njezinoj obitelji nitko nije volio jesti *belog mesa*, pa su ga prerađivali na sljedeći način:

Imali smo i problem ne znamo šta ćemo s belim mesom... nismo bili pristalice da jedemo ni mama... ni ja ni baka... na kraju smo ga mleli i pravili čufte... neki put ga pečemo, pazi skuvamo ga pa ga prepečemo pa se ni tad... ne pojede. (...) Posle smo rešili da otkostimo, sameljem i onda napravimo čufte i onda jedemo.

Na pitanje o prisutnosti vegetarijanstva u to vrijeme, Ruža Rukavina istaknula je kako su ona i njezina obitelj bili vegetarijanci jer su češće konzumirali povrće i voće nego što su imali mesa. Osim spomenutih životinja, namijenjenih za prehranu, kazivači su imali i druge životinje koje su prodavali, kao što su konji, bikovi i krave, koje su koristili za rad ili su od njih dobivali mliječne proizvode. Meso se najčešće pripremalo nedjeljom i blagdanima na razne načine. Na Božić se pripremao svečani ručak odnosno *supa, rinflajš, bareni krompir* te se posebno pripremala *sarma* i pečenje, najčešće svinjetina ili *jagnjetina*. Specifično jelo koje se pripremalo za Božić pedesetih godina 20. stoljeća u Starčevu, koje se i dalje priprema, bila je *šunka u tijestu* a posluživala se s pečenim *krompirom* i kompotom:

... mi kad dodemo, kad to pravim, i ti moji prijatelji oni to nisu, oni su drugačiju hranu imali za Božić i to, oni su svi oduševljeni, a ona možda stoji tri il' četiri dana il' pet dana i onda ju lepo sečeš tanko ko prsta debljine i jedeš sa kompotom sa krumpirom pečenim tko šta već. (Marija Bratić, Starčevo)

Za uskršni doručak najčešće se jela *barena šunka* ili sušena šunka, *barena jaja*, mladi luk i kobasice, a za ručak, ovisno o obitelji, posluživala su se bogatija jela kao i za Božić. Osim mesa, konzumirala se i riba, u oba mjesta najčešće u vrijeme Božića i Uskrsa za post. Jela se pretežito *rečna* riba. U blizini Opova nalazi se rijeka Tamiš te su stanovnici od ribara kupovali svježe ulovljenu ribu, kao i stanovnici Starčeva. Šaran se pripremao s vrhnjem i vinom, prema riječima Josipa Mihajlića iz Starčeva *peče se s vrhnjem, i preliva se vinom, i ima lep miris vina, da...* Također kao i ostale ribe, šaran se pekao, ali se pripremao i u *ribljim čorbama*. To potvrđuje i Josip Mihajlić koji navodi da su za Badnjak imali *riblju čorbu*, a ponekad su ribu pekli u kukuruznom brašnu, a nekad su ribu, najčešće šarana, pripremali s vinom i *pavlakom* i takvo jelo nazivali *pijanim šaranom*. Osim ribe, u vrijeme posta, jela su se i neka laganija jela. U nekim obiteljima *riblja čorba* se nije pripremala jer ribe nije bilo, kako ističe Ana Mesert iz Starčeva za svoju obitelj te bi se umjesto ribe pripremao *postan pasulj*. Ruža Rukavina iz Opova ističe da u vrijeme posta priprema i *bareni krompir i sos* na ulju. Blaženka Horvat iz Opova također spominje da su za post pripremali *krompir čorbu* te *testo* sa sirom. Danas se najčešće za post priprema *spanać* s jajima. Julka Tomac iz Opova spominje da su za post jeli i jaja, *mleko i sir*.²¹

Svinjokolja

Svinjokolja je bila jednom godišnje u jesenskom ili zimskom razdoblju godine, u mjesecu *novembru i decembru*. Svinjokolja je pretežito bila 29. novembra na Dan

²¹ O prehrani na Badnjak i Božić vidjeti i u radu „Božićni običaji u Starčevu i Opovu“ autora Dinka Kovačića i Nikole Puljića.

Republike, koji je bio državni praznik u bivšoj Jugoslaviji. Broj svinja koje su se klale na *svinjokolji* ovisio je o potrebama i mogućnosti obitelji pa su tako pojedine obitelji klale jednu do dvije svinje, dvije do tri, tri do četiri ili pak pet do šest komada. Ovisno o broju svinja koje su se klale, *svinjokolja* je trajala jedan dan ili dulje. Svinjokolja se prakticira i danas uz određene manje promjene na koje će se ukazati u prikazu pripreme i tijeka svinjokolje.

Pripreme za svinjokolju

Dan prije svinjokolje morala se obaviti priprema. Pripremao se češnjak (za pripremu doručka) i crveni luk (za čišćenje crijeva), a pripremao se i metalni kotao za *šurenje* za kojeg Lenka Blažević iz Starčeva kaže kako bi ga obitelj, ako nije imala vlastiti kotao ili ih nije imala dovoljan broj, posuđivala. U Oповu muškarci pripremaju kotao u kojemu će se voda kuhati, pripremaju korito gdje se svinja *šuri*, zatim pripremaju lance kojima okreću svinju tijekom *šurenja* i *gloknu*²². Muškarci su zaduženi i za pripremu ogrjeva i mjesta gdje će se *šuriti* kao i stolove. Imućnije obitelji, koje su imale *svinjokolju* više puta godišnje i koje su imale radnike, posjedovale su vlastiti kotao. Od njih su kotao posuđivale obitelji koje ga nisu imale. Blaženka Horvat iz Oпова kaže da se kotao naziva *bakrač*, dok je u Starčevu poznat naziv *oranija*. Danas je kotao pristupačniji te ga skoro svaka obitelj posjeduje. Blaženka Horvat ističe da je kotao bio *tučan* (od lijevanog željeza) i težak te da su ga dva čovjeka morala nositi, što je spominje i Vinko Rukavina za Starčevo: „Ako se u kući nije imao kotao, trebalo ga je kod nekoga pozajmiti. Kotao s obzirom da je bio od tuča (lijevanog željeza), u ono doba skupa stvar, imale su ga samo bogate familije. Kotao je bio i težak pa su ga dva čovjeka morala nositi. Kotao nije imao vlastite nogare nego je uz kotao išao i veliki sadžak ili tronožac. Kad se to donijelo, u dvorištu se odredilo najpogodnije mjesto za kotao. Sve se to lijepo složilo i kotao se obzidao s ciglama. Ako se nije očekivao jaki mraz, već uveče prije klanja kotao se napunio vodom kako bi bilo spremno samo da se rano upali vatra ispod kotla.“ (2007a: 12)

Žene su u Oповu i Starčevu pripremale i prale velike sudove poput velikih van-gli, šerpi i lonaca, velike varjače za miješanje, *činije*²³ te *čabrove*, *čabriće* za skupljanje masti²⁴, posuđe koje nije bilo predviđeno za svakodnevnu upotrebu. Ove pripreme spominje i V. Rukavina te dodaje još neke pojedinosti: „Trebalo je spremiti dosta sitnog suda. Vajndle, činije, tanjire, mašine za mljevenje mesa, šprice za kobasice, a i čabrove za mast. Usput trebalo je spremiti i sve začine. Crvene paprike ljute i slatke, bibera, belog i crnog luka, soli. Za klanje nije smelo ničega da fali.“ (ibid.)

Nadalje naglašava i sljedeće: „Jedna od najvažnijih stvari bilo je i oštrenje noževa, jer klanje nije moglo bez dobro naoštrenih noževa. To se obično radilo nekoliko dana prije i gledalo se kod koga je najbolje tocilo.“ (ibid.)

²² Predmet u obliku stošca koji se koristi za skidanje dlaka sa svinje prilikom *šurenja*.

²³ Posude u koje se skupljala krv za krvavice.

²⁴ Drvena posuda u koju se skuplja mast.

Žene su također bile zadužene za čišćenje crnog luka za *paprikaš* i *belog* za kobasice, a ponekad i pripremu brašna za *krofne* ili *salčiče*. Nadalje, pripremale su *čaršave* (plahte) gdje će se širiti meso da bi se upila voda kako bi se meso moglo obrađivati, kao i stolnjake koji će se staviti na stol za večeru. Sve je to potrebno pripremiti kako bi sutradan sve bilo spremno.

U Starčevu se dan prije pozivalo rodbinu na *svinjokolju*, a najvažnije je bilo pozvati jednog glavnog muškarca koji je u tome bio najbolji i najiskusniji. Također, i u Oповu se dan prije išlo u posjet i *lično* pozivanje rodbine i *komšija*. Muškarci zovu sebi onoliko ljudi koliko im je potrebno, a isto tako i žene zovu žene ovisno o potrebi. U slučaju da je na *svinjokolji* prisustvovao netko kome je neki dio procesa bio neugodan, ta osoba bi se pridružila kasnije te pomagala u nekim drugim poslovima. Roza Bratić iz Oпова, koja je tijekom svog djetinjstva sredinom pedesetih godina 20. stoljeća nerado prisustvovala klanju svinja, je *begala od kuće*, iz razloga: ... *jer nisam volela da se ubijaju životinje*.

Tijek svinjokolje

Za vrijeme *svinjokolje* postojala je podjela poslova; muškarci su klali svinje, a žene su pretežito bile zadužene za pripremu jela i pranje crijeva. *Svinjokolja* je počinjala rano ujutro oko pola šest ili u šest sati. Od kuće do kuće proces skidanja dlaka razlikovao se ovisno o izboru obitelji. U nekim obiteljima dlaka svinja se *šurila*, dok se u drugima palila slamom. Obitelji koje su *šurile* svinje dan su započinjale pripremom korita i loženjem vatre ispod kotla s vodom. O prvim jutarnjim pripremanjima za *svinjokolju* Josip Mihajlić iz Starčeva kazuje:

... nisu neke velike pripreme, zavisi koliko se komada klalo, ali počinje se ujutro od, šta ja znam, pola šest, uglavnom se to radilo negde u decembru do prve polovine... u novembru do prve polovine decembra se gledalo da se to završi ne, ujutro se ustajalo nešto ranije... vodu smo morali stavljat da se kuha... mi smo to u krugu porodice radili s tim što su dolazili... stric koji je znao dosta dobro da radi sa tim obradama mesa i samog klanja, šurenja svinja, mi smo samo kući šurili dok su neki, svinju zakolju pa je prlje sa slamom.

Prve poslove na dan *svinjokolje* šezdesetih godina 20. stoljeća u Starčevu opisuje i Vinko Rukavina: „Rano ujutro, a to je zavisilo koliko se svinja u nekoj familiji kolje, naložila se vatra pod kotao i kad je voda zavrela, moglo se klati. O veličini to jest o težini svinje ovisilo je koliko ljudi mora držati svinju. Nama djeci su govorili da držimo za rep jer ćemo dobiti bešiku koja, kad se naduva, izgleda kao balon ili lopta. Kod svega toga se znalo 'ko je glavni, to jest onaj koji drži nož i koji će svinju zaklati. Domaćica je morala držati činiju u koju je skupljala krv za krvavice.“ (ibid.)

Mjesto klanja svinje ovisilo je o broju svinja koje su se klale. Prema Blaženki Horvat iz Oпова, kada bi se klala jedna svinja, ona se klala na mjestu gdje se do tada držala, ako je bila samo jedna svinja, no, ako je bilo više svinja, onda se moralo pripremiti posebno mjesto i prostor. Muškarci koji su klali svinju morali su znati kako uloviti svinju i s koje strane joj prići te kako je okrenuti i srušiti. Na tom pripremlje-



Slika 11. Svinjokolja u dvorištu Blaža Tonkovića sredinom šezdesetih godina 20. stoljeća u Starčevu. Fotografija u vlasništvu nećaka Ive Poljaka.

nom mjestu obavljali su se i ostali poslovi nakon što je svinja bila zaklana. Kao i u Starčevu, dok su muškarci klali svinju, žene su sakupljale krv u *činije* za krvavice. Također su bile zadužene za pripremu doručka i pranje crijeva.

Nakon što je zaklana, svinju je potrebno *ošuriti* ili *prljati slamom* ovisno o izboru obitelji. U Starčevu nije bilo tradicije *prljenja* slamom. Za šurenje svinja potrebno je odmah ujutro staviti vodu u kotao (*bakrač ili oraniju*) da se grije. Ovisno od obitelji neki su to pripremali večer prije, a neki ujutro. Čim se ustane bilo je bitno upaliti vatru i vodu dovoljno zagrijati te postići određenu temperaturu koja je potrebna kako bi se svinja pravilno *ošurila*. Blaženka Horvat iz Opova ističe kako je bilo bitno vruću vodu presjeći hladnom vodom kako se svinja ne bi *prešurila*, a kazivačica Lenka iz Starčeva ističe da je posao *šurenja* uvijek obavljala žena koja je u tome morala biti iskusna. Muškarci su znali koliko litara stane u kotao te na koliko litara kuhane vode treba doći hladne vode kako se ne bi previše ohladila. Svinja bi se zatim *šurila* tom vodom u koritu i okretala lancima ili debe-



Slika 12. Svinjokolja u Opovu 1985. godine. Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.



Slika 13. Rasporena svinja na renu na svinjokolji obitelji Horvat u Opoju 1953. godine. Fotografija u vlasništvu Blaženke Horvat.

lom užadi, a *gloksom* se strugala dlaka sa svinje. Te podatke iznosi i Vinko Rukavina za Starčevo: „Kad se svinja smirila, premještena je u korito u kojoj se prelila s vrelom vodom. Pomoću lanaca okretala se u toj vreloj vodi sve dok nije počela opadati dlaka. Strugačima ili klepetušama ostrugala se sva dlaka, posebnim kukama ili ključem za slamu počupali su se papci, i koža svinje se dobro obrijala. Na zadnjim nogama nožem su se pronašle tetive kako bi se svinja mogla objesiti na čengele.“ (ibid.).

Postupak *prljenja* svinje slamom bio je drugačiji i primjenjivao se samo u Opoju usporedo sa *šurenjem*. Kada se svinja zakolje, prvo se stavi slama, a na slamu svinja koja se zatim mora zatrpati cijela slamom, potom se zapali te se taj žar stalno povlači po svinji kako bi je cijelu zahvatio. Svinja je polegnuta te se mora okretati kao i kod *šurenja*. Kada se skine jedan sloj slame, doda se drugi koji se ponovno upali te se ponavlja isti proces. Nakon *šurenja* ili *prljenja slamom* svinja se vješala na *čengele* ili *ren*²⁵ (Slike 11 i 12). Kod *šurenja* se svinja, nakon što bi se okačila, još polila hladnom vodom pa se brže hladila. Nakon što je svinja stavljena na *ren*, prvo se *sečala* glava, napravio bi se rez po trbuhu te bi se zatim izvadile iznutrice i svinja bi se *sečala* na komade za daljnje prerađivanje (Slika 13). Ove postupke sa svinjom nakon postavljanja na *čengele* za Starčevo potvrđuje i V. Rukavina (usp. ibid.).

Komadi mesa stavljali su se na stol kako bi se ocijedili od vode i ohladili. Obično se to radilo u otvorenim šupama gdje je hladnije. Bitno je da iz mesa iziđe tekućina i da se meso ohladi kako bi se dalje moglo prerađivati. Svinja se prilikom *prljenja* nije vješala na *ren* zato što se koža zatezala od paljenja te je postojala mogućnost pucanja kože ako bi se svinja odmah stavila na *ren*:

²⁵ *Čengele* (Starčevo) ili *ren* (Opoje) je sprava na koju se okači svinja nakon što se *ošuri* ili *oprliji*.

Oni koji prlje svinju na slami, izvade crijeva dolje i ne meću svinju gore nego je operu od toga crnoga i te slame i kada ga operu metnu ga na nekakve daske i tu ga prepolove i tu izvade crijeva i onda okaču one polovine na tom renu odnosno čengelu, obrezuju šunke, plečku. (Blaženka Horvat, Opovo)

U pojedinim obiteljima, *kožura* se nakon što se *sečala* pripremala za jelo, iako se danas to više ne radi. Roza Bratić iz Opova jedina je istaknula kako su u njezinoj obitelji do očeve smrti *kožuru* palili slamom. Od devedesetih godina 20. stoljeća pa sve do danas *prljenje* slamom u Opovu i *šurenja* u Starčevu zamijenilo je korištenje plina *butana*. Naziv *brener* za spravu koja se pritom koristi spomenula je jedino Roza Bratić iz Opova. *Šurenje* svinja je proces koje pojedine obitelji još i danas primjenjuju, ali se pretežito svinje pale *butanom* jer je taj proces brži i uspješniji od *šurenja* i *prljenje* slamom.

Izrada mesnih prerađevina i konzerviranje

U oba lokaliteta muškarci su pretežito izrađivali mesne proizvode i sjekli meso dok su žene bile zadužene za pripremu crijeva. Kada se iznutrice izvade, posao je žena da pripreme i operu crijeva. Debela crijeva su se punila za *belu kobasicu* i krvavice, a tanka za mesne kobasice. Blaženka Horvat iz Opova kazuje kako su obično najmanje tri žene bile zadužene za pranje i pripremu crijeva. Jedna žena drži crijeva, druga sipa vodu, a treća donosi vodu jer je potrebno mnogo vode kako bi se crijeva adekvatno pripremila. Crijeva je prvo potrebno odvojiti od masnoće te ih oprati i staviti u sol i luk pa poslije ponovno prati. Lenka Blaženić iz Starčeva ističe da su se crijeva različito čistila, ovisno o tome za što su se pripremala. Tako su se debela crijeva osim pranja čistila solju i dan prije pripremljenim crvenim lukom, a tanka crijeva su se prala i strugala.

Dok su muškarci izrađivali kobasice i druge mesne proizvode, žene su pripremale ručak. Pripremali su se razni suhomesnati proizvodi: šunke, kobasice, slanina, krvavice, *švargl*, *čvarci*, *duvan-čvarci*,²⁶ *džigernjača*, *bele kobasice*²⁷ koje u Starčevu nazivaju *leberke* prema njemačkom nazivu. Svi ovi mesni proizvodi izrađuju se i danas. Također su se pripremale i *pihtije* tj. hladetina, koja se pripremala ukuhavanjem svježih *nogica*, ušiju, usnica, srca, bubrega, jezika i jetrica svinje tako da se meso dobro kuhalo sve dok se ne bi lako odvajalo od kostiju. Blaženka Horvat iz Opova kazuje kako se za pripremu mesa za kobasice meso skidalo s rebara tako da bi na kostima ostalo samo malo mesa, a od slanine se također skidalo meso, a za sušenje se ostavljao mastan dio. Također, od vrata se skidalo meso koje su zatim mljeli za kobasice. Obitelji koje su više voljele kobasice, više su mesa odvajali za same kobasice i od plečke i buta, dok su ostali više mesa odvajali za sušenje. Količina mesa ovisila je naravno i o tome koliko se svinja klalo.

²⁶ Kazivačice su istaknule da čvarke zovu duvan-čvarci, ime su dobili po izgledu koji podsjeća na sjecani duhan, a priprema se dugim kuhanjem masti i sjeckanog mesa i za taj je postupak potrebno iskustvo jer kuhanje traje 6-8 sati.

²⁷ Kobasice pravljene u crijevima koja su bila umočena u kreč radi dezinfekcije.



Slika 14. Izrada kobasica u kući obitelji Mecinger u Opovu. Snimila Doris Dautović 2019. godine.



Slika 15. Gotove kobasice u kući obitelji Mecinger u Opovu. Snimila Doris Dautović 2019. godine.

U Opovu se kod pripreme mesne kobasice samljelo meso i izmiješalo sa soli, *alevom*²⁸ paprikom i *belim* lukom. To se sve moralo dobro izmiješati kako bi se sjedinilo te je smjesa morala malo odstajati prije no što su se punila tanka crijeva (Slike 14 i 15). Blaženka Horvat iz Opova opisuje pripremu *bele kobasice* u koju se stavljaju i *kožure*:

Malo crne, a ni ne treba crne jer crna malo ima gorčinu i ona se obično na kraju metne kad sve bude gotovo, ono kuvano onda se stavi crna, bubreg, srce, to ide u tu belu kobasicu i to sve se kuva. Netko kuva glavu i stavi u baretinu, kuvaju se te kosti i onda kad se to sve skuha, vade se kosti i onda se kroz cvetku stavi i onda se to stavi na stol, rasporedi i isjecka na komadiće i onda se to sve melje i tu se isto dodaje beli luk, sol, aleva paprika, ali malo.

Bela kobasica je svoje ime dobila upravo po bijeloj boji. Prilikom pravljenja kobasica važno je prokuhati i probušiti kobasice kako bi izašao višak masnoće:

Metne se vode i onda samo jedan mali tanak ključ da prokuva i onda se metne na stol na dasku i onda se buši da izađe ona masnoća, ne smeš puno da ne bi puklo nego se malo iglom probuši. (Blaženka Horvat, Opovo)

U Starčevu su, prema kazivačici Lenki Blaženić, debela crijeva služila za izradu *džigernjače* (crijeva su se napunila kuhanim iznutricama), a tanka crijeva punila su se mljevenim mesom, da nisu previše masne, a u smjesu mljevenog mesa stavljala se i paprika. Kobasice, šunka i slanina i ostalo meso se često sušilo kako bi se očuvalo. Meso bi nakon svinjokolje stajalo u hladnoj prostoriji do sljedećeg dana, kazivačica ističe da je meso držala u sobi s kamenim pločicama, ali bi poslužila i bilo kakva hladna prostorija. Nakon toga se meso seli u *sušaru* gdje se na laganoj vatri i dimu (najčešće se koristilo korijenje bagrema za vatru) suši sljedeća dva tjedna, a vatra se

²⁸ Vrsta ljute paprike.

loži svaki drugi ili treći dan. Osim kobasica pripremali su se i čvarci za koje je bila zadužena žena koja je u tome bila najiskusnija kako čvarci ne bi zagorjeli ili bili previše masni: ... *to je morala specijalna žena, koja je znala kako čvarci idu i kad se skinu sa vatre i kad ide jača vatra i kad manja* (Lenka Blaženić, Starčevo). To potvrđuje i Josip Mihajlić iz Starčeva (Slika 16):

... onda je već počinjalo tamo da se ta mast topi, ti čvarci jel... to je radila uglavnom žena koja je najbolje znala to da radi, a uvijek je između njih četiri, pet bila jedna koja je to prihvatila i zna, zna da to uradi, jel, problem su ti čvarci da ne zagore...



Slika 16. Čvarci i domaći sir u kući obitelji Nade Pavlović u Starčevu. Snimila Lara Pokos 2019. godine.

Ruža Rukavina iz Opova kazuje kako u smjesu za *švargl* ide meso i *kožura* te se priprema tako da se meso prvo mora *obariti*, potom se siječe, začini solju, biberom i *belim* lukom i napuni se *stomak* od svinje. Zatim se napunjeni *stomak* pritisne i ponovno *obari* zbog *kožure* te se izvadi iz vode i pritisne tako da se dolje stavi daska pa na nju *švargl*, pa još jedna daska i gore kamen. *Švargl* se najdulje kuhao tijekom pripreme. Ruža Rukavina iz Opova također ističe kako su se krvavice pripremale tako da se sakupljena krv kuha sa začinima i kukuruznim brašnom. Blaženka Horvat i Ruža Rukavina ističu kako su se čvarci pekli u istom kotlu u kojem se kuhala voda za *šurenje* svinja. Muškarci su bili zaduženi za *sečenje* mesa i slanine za čvarke (Slika 17), dok su ih žene uglavnom pekle. Čvarci su se pripremali tako da su se miješali dok ne porumene, a solili su se nakon što su se popržili. Kazivačice su istaknule kako neke obitelji dodaju *gronik* od svinjske glave (svinjski podbradak), odnosno masni dio koji se sjecka na kockice i dodaje u čvarke kada puste puno masti.



*Slika 17. Muškarci na svinjokolji u Opovu oko 1985. godine.
Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.*

Vinko Rukavina detaljno opisuje kako su se pripremale mesne preradevine u Starčevu te je vidljiva sličnost istima u Opovu: „Skoro sve iznutrice kao i dio koža i preostale glave stavile su se u kotao te se sve dobro obarilo tako da se meso lako odvajalo od kostiju. Jedan deo crne džigerice odvojio se i od toga je domaćica spremila društvu doručak. Dok se barevina polako kuvala u kotlu, ostali komadi svinje polako su se oblikovali, kao što su šunke, plećke, krmenadle, vrat, rebra, a naposljetku i slanina. Sve je to moralo izgledati jako dobro i imati lepi oblik. Sitni komadići mesa koji su otpadali kod oblikovanja odmah su se mleli na mašini i od toga su se pravile mesne kobasice. Da bi bilo više kobasica koji put bi se i plećke izrezale za kobasice. Obradeni komadi mesa odlagali bi se na hladno mesto da se do kraja ohlade, kako bi se sutradan mogli nasoliti i spremiti za salamuru. Komadi slanine koji se nisu ostavljali za salamuru i za sušenje rezali su se na kocke, a od toga se topila mast, a te kocke su nakon topljenja postali fini hrskavi čvarci. Kad je barevina bila gotova, sve se povadilo iz kotla na astal, malo se rashladilo, izbiralo se od kostiju, pa se moglo polako mleti za džigernjače. Prije toga izabralo se malo finijeg mesa, malo od glave, bubrezi, srce malo tvrde slanine, pa se od toga nožem izrezalo na rezance i od toga se uz dodatak začina napravila smjesa za švarglu. Od samlevene barevine opet uz dodatak začina i skuvane crne džigerice napravila se smesa za džigernjače. Od jednog dela skuvanih koža i tvrde slanine sa vrata i od skuvane krvi napravila se smesa za krvavice. Kad je sve to bilo pripremljeno, svaka smesa se pomoću šprice nagurala u oprana creva. Mesne kobasice su se radile od tankih creva, u ona debela ali ravna išla je smesa za džigernjače, a od onih najdebljih napravile su se krvavice. Smesa za švarglu nagurala se u želudac, a otvor se ‘zašio’ zašiljenim drvenim štapićem i povezao kanapom. Osim mesnih kobasica sve ostalo moralo se još jedamput opkuhati da

se creva stisnu. Voda u kotlu nije smjela vreti kako creva ne bi popucala. Najduže se bario švargl da se želudac dobro opkuha, a i sama smesa unutra ujednači. Švargla se nakon kuhanja izvadila na ravnu dasku, pokrila drugom daskom i pritisnula odozgo ciglama i lagano bockala iglom da se istisne višak masti i vode. Džigernjače i krvavice nakon kuhanja su se prvo pustile u hladnu vodu, a onda poslagale na ravnu dasku da se ohlade. Ako je bilo dosta društva, sav posao se završio do uveče.“ (2007b: 16)

Također napominje: „Ako se klalo više svinja, onda se jedan dio svinjskih glava ostavljao za salamurenje kako bi se kasnije bar za Božić, Novu Godinu i za Tri kralja (Bogojavljenje), a možda i kasnije kuhala pihtija (hladetina).“ (ibid.)

Meso se nakon *svinjokolje* čuvalo potopljeno u masti kako bi se očuvalo i koristilo tijekom zimskog razdoblja, kako je već spomenuto. Meso bi se ispeklo, a zatim nalilo friškom svinjskom mašću kako bi moglo stajati kroz zimu. S obzirom na topline i vrućine ljeti, Blaženka Horvat iz Opovalja objašnjava kako su postojali kopani podrumi duboko u zemlji, u kojima je bilo hladno te se u njima čuvalo to meso da se ne pokvari. Imućnije obitelji ili one koje su imale svoje radnike, meso su pretežito sušile i nisu ga konzervirale u masti. Lenka Blaženić iz Starčeva ističe kako oni nisu nikada meso čuvali u masti nego su ga sušili i davali svojim radnicima. Konzerviranje mesa u masti prakticira se do sedamdesetih godina 20. stoljeća kada su se pojavili zamrzivači.

Drugi, češći način konzerviranja mesa bilo je sušenje mesa, što je bio muški posao. Vinko Rukavina ističe kako su se obrađeni komadi mesa prvo stavljali na hlađenje, a sutradan su se pripremali za *salamuru* (ibid.). Meso bi se najprije stavljalo u *salamuru* tako da se u meso utrljala sol, a zatim se *ogrezne* (uroni) u jako slanu vodu. Vrijeme držanja u *salamuri* ovisilo je o tome je li meso mlađe ili starije, deblje ili tanje kao i o samoj vrsti mesa, odnosno je li pečenica, slanina ili šunka. Vrijeme držanja u *salamuri* bilo je od tri do šest *nedelja* (tjedana), a šunka je najdulje stajala. Zatim se meso cijedilo i stavljalo u *sušaru* gdje se u ognjištu loži vatra kako bi se napravio dim, a meso je bilo gore vješano više ili niže ovisno o tome koja je vrsta prerađevina bila u pitanju (Slika 18). Između svakog loženja vatre, odnosno dima, pravio se razmak od jednog do dva dana da se ne loži vatra. Nakon toga meso se stavljalo na zrak gdje se sušilo još nekoliko mjeseci. Ruža Rukavina iz Opovalja ističe kako su tijekom pedesetih godina 20. stoljeća prije pojave *sušara* još uvijek mesne prerađevine sušili na tavanu kuće tako da se ložila *furuna*. Lenka Blaženić iz Starčeva je za razliku od Ruže Rukavine iz Opovalja imala *sušaru*, što potvrđuje da je mjesto sušenja mesnih prerađevina ovisilo o količini prerađevina i financijskim mogućnostima pojedinih obitelji. Blaženka Horvat iz Opovalja kazuje kako su se *sušare* počele graditi pojavom kuća na kat sedamdesetih i osamdesetih godina 20. stoljeća. Kobasice su se sušile na jedan do dva dima, a šunke najdulje:

Znaš šta, posoli se evo i sada i pre u salamuru posoliš i sečeš i onda luka beloga smo samleli u mašinu i pospe se i njega onda, on miriši lepo to, pa ima miris i onda stoji. Znaš koliko treba da stoji dve nedelje, tri, neko voli zavisi kolika je svinja, kad je neka manja onda ne treba toliko... onda se nije odsoljavalo, evo sad moj sin on odsoli. Drži u vodi jednu noć, onda mi imamo sušnicu i onda suši... (Ruža Rukavina, Opovalje)

Mauric Ivanković iz Starčeva potvrđuje ovaj postupak i ukratko opisuje način sušenja:

Meso... koje se dimilo, to je išlo u salamuru, stajalo je po četiri, pet nedjelja, zavisi šta, slanina, šunke i tako dalje i onda se to odimi i onda to može da stoji i preko leta, to nije problematično, zaštiti se dimom i onda muha ne može da priđe da, kobasice se isto pravile, dimile se, dobro one se do Uskrsa potroše...

Eva Sić i Ana Sić-Cvetković istaknule su kako se meso u njihovoj obitelji konzerviralo samo u *salamuri*:

Ne, sveže meso u solju u salamuri u nekoj kaci ili buretu i onda se to meso izvadi iz salamure, to je znači tečno sa puno soli, znači dobro ispere, u supu stavi i kuva u čorbi, paprikašu ili gulašu. (Eva Sić, Opovo)

U Starčevu su se koristili i dijelovi svinje poput sušenih rebara, *nogica*, papaka za pripremu jela. Pojavom *sušara* sedamdesetih i osamdesetih godina 20. stoljeća, mesne prerađevine se suše na žaru te je zbog toga proces sušenja kraći nego dok se sušilo *furunom*. Mauric Ivanković iz Starčeva jedini je istaknuo kako su od djeda, koji je bio mesar, dobivali i jeli konjske kobasice.

Hrana i piće na svinjokolji

Žene su bile zadužene za pripremu jela na svinjokolji od svježeg mesa (Slika 19). Osim *kuvanog* i pečenog mesa, za doručak se najčešće pripremala friško zapečena ili pečena *džigerica u maramici*²⁹ ili sama *džigerica* odnosno jetrica s lukom i *hlebom* te kiselim kupusom. Lenka Blaženić iz Starčeva kaže da se doručak pripremao nakon klanja prve svinje oko osam sati ujutro i da se uz *džigericu* s češnjakom posluživala i ugrijana rakija, a u Opovu je Blaženka Horvat istaknula kako je njezina obitelj za doručak pripremala friško iscijeđenu krv, što ona i danas priprema:

... još prethodan dan mama i ja luka ispržimo dosta pa tu krv kad se zakolje onda ono bude onako kao džigerica upihtija se i onda isecka na kockice sa tim



Slika 18. Sušenje kobasica u sušari obitelji Pavlović u Starčevu. Snimila Lara Pokos 2019. godine.

²⁹ To je plućna maramica od svinje u koju se *jetrica* zaviju.



Slika 19. Ana Mecinger na svinjokolji u Opoju 1966. godine. Fotografija u vlasništvu Blaženke Horvat.

koji je jedinstven, od kvalitetnog mesa i sveže spremljen, masan i jak sa barenim krompirom. Lenka Blaženić ističe kako se za ručak već imalo *friškog* mesa pa se zato kuhao *paprikaš* kojeg bi se uvijek skuhalo i više te bi se odnio ostaloj rodbini koja nije mogla prisustvovati svinjokolji, a uz *paprikaš* se posluživalo i vino. Od kolača: ... *mi smo pravili cimet-krafne, cimet se stavlja u šećer i onda se valja u to.*

Slika 20. Kuhanje gulaša u Opoju oko 1990. godine. Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.

lukom i biberom i onda nam to bude doručak... kasnije kad izvadi džigericu onda pečemo džigericu...

Eva Sić iz Opoja dopunjava: ... *obavezno džigerica u maramici. Ovi se plućnom maramicom, a plućna maramica je providna i samo ima one kao masne onako niti znači to se uvijek i džigerica crna ispeče i kad se ispeče, posoli.* Josip Mihajlić potvrđuje ovo jelo i u Starčevu: *Ujutro se pravi džigerica, iseče se kao, kao šnicle se iseče, pa se stavi u maramicu ili bez, jer neko ne voli tu masnoću, pa se to peče na masti, gore ide beli luk obavezno.*

Za ručak se posluživalo *kuvano* ili pečeno meso s kiselim kupusom, *gulaš* ili *paprikaš*. Jela poput *gulaša* i *paprikaša* pripremali su muškarci od svežeg mesa (Slike 20 i 21). Ana Sić-Cvetković iz Opoja kazuje kako *domaćin koji kolje svinju svim komšijama i svojim prijateljima tu u blizini spakuje znači taj tanjir, paprikaš za ručak*



Večera se u oba mjesta sastojala od jela poput *džigernjače*, kobasice, *tanke kobasice s krompirom*, *bele kobasice*, *švargle*, *gulaša*, pečenog mesa te povrća od kojeg su najčešće bili zastupljeni *krompir*, kiseli kupus i *cvetla* (cikla). Na večeru se pozivalo kumove, prijatelje i svećenika i sve koji su pomagali kako bi degustirali svježe proizvode sa *svinjokolje*.

Marija Bratić iz Starčeva navodi da je za večeru bila i *bela kobasica* na jelovniku, koja se posluživala uz pečeni krumpir i kupus salatu te dodaje... *a u međuvremenu se jedu čvarci zato što se već počinju da tope*. Lenka Blaženić iz Starčeva također kaže da su se za večeru pripremala različita mesna jela: kobasice pripremljene tijekom dana, *krmenadle*, a ponekad i ostatak *jetrica* te bi se meso stavljalo na metalnu *tepsiju* a potom bi se peklo u *furuni* potpaljenoj kukuruzovinom. Uz meso je bio pečeni krumpir, ukiseljeno povrće i najvažniji kiseli kupus, a uz večeru se pilo i vino. Na kraju večeri bi svatko dobio ponešto za ponijeti kući.

O večeri nakon završene *svinjokolje* piše i Vinko Rukavina: „Kad je sav posao bio gotov, domaćica je priredila večeru ili kako se kazalo *svinjsku daću*. Obično se na večeru zvalo kumove, prijatelje, a bili su tu i svi oni koji su pomagali. Za večeru se obično spremalo od svega po malo. Bilo je tu pečenih kobasica, pečenih krvavica, izrezanih pečenih krmenadli, a ponudio se i svinjski paprikaš koji se obično kuvao za ručak. Za večerom se isprobavalo i ocjenjivalo kako je što napravljeno.“ (*ibid.*).

Jela koja su se jela za doručak, ručak i večeru kod Julke Tomac iz Opova, koja je kuharica, bila su nešto drugačija nego kod ostalih kazivača:

... i sva rodbina dođe tad... ja kao dete nosim taj paprikaš svima redom, to je za doručak bilo, a za ručak krofne... zovem na večeru rodbinu. I za večeru se kuvala supa od svinjskog mesa sa renom... kobasica se pekla, džigernjača i sad bela kobasica.

Kao poslastica za večeru su se u Opovu pravili i kolači s *pekmezom*, makom ili orasima, kukuruzne pogačice, *salčići* i *krofne*, a u Starčevu *krofne* i *kifle*:

I kad sam ja došla ovdje nisu oni praktikovati krofne, nego su pravili salčiće od sala, kolače da onda ima lepo sveže salo pa samelju pa onda smo pravili tu sa pekmezom, sa orasima, s makom... (Julka Tomac, Opovo)

Tijekom cijeloga dana *svinjokolje* od pića se najčešće konzumiralo vino. U Starčevu i Opovu saznajemo da se pila vruća ili hladna rakija, a ponekad i vino kako bi se ljudi ugrijali ako je bilo hladno.



Slika 21. Žena isprobava gulaš u Opovu oko 1990. godine. Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.

Svinjokolja je jedan od iščekivanijih dana u godini kada se okupljaju prijatelji i rodbina, prema riječima Ruže Rukavine iz Opova ... *i onda se skupi tu rodbina i onda je to bilo kao slavlje neko*, a prema riječima Maurica Ivankovića iz Starčeva... *prava fešta, pa tu se pojede i popije i muzike bude, pa to je fešta, šta da ti kažem... familijarno druženje* (Slika 22). Svi kazivači iz Starčeva potvrđuju okupljanje prijatelja i rodbine, međusobno pomaganje i na kraju zajedničko druženje. Otac Josipa Radočaja bio je mjesni mesar:

Imao je svoja dva-tri rođaka tu da dođu da mu pomognu, koji su bili kod njega kao zapošljeni, koji su tu radili, znaš, a poslije kad je zatvorio, kad je svinjokolja... ja idem kod čike, kod tete, kod teče, i onda... se svi skupimo uvečer, to je onda bila fešta.



Slika 22. Druženje prilikom svinjokolje sredinom pedesetih godina 20. stoljeća u Starčevu. Fotografija u vlasništvu obitelji Pavlović.

Kruh i žitarice

Kruh odnosno *hleb* svi su kazivači istaknuli kao jednu od najučestalijih namirnica svakodnevne prehrane. Najčešće su se koristili pšenica i kukuruz te mak koji se koristio u pripremi kolača u oba lokaliteta, a u Opovu se za kolače koristio i rogač. Zob se najčešće koristila kao hrana za svinje. *Hleb* se pretežito pravio od pšeničnog brašna. Prilikom pripreme kruha koristio se *komlov* od kukuruznog brašna koji je služio kao kvasac:

E pa to je sa kvascom se pravi, znaš, potopi se kvasac i onda se kad se ono podigne metne kukuruzno brašno i umesi se i onda taj komlov kad se osuši mete se u korpu, ovako loptice se pravi i onda kad se malo osuše prelomi se opet još na četiri ta loptica da se ljuske osuši i stavi se u jednu vreću. (Ruža Rukavina, Opovo)

Pripremu *komlova* opisuje i Vinko Rukavina: „Obično je Mama uveče prije miješenja u načve (drveno izdubljeno korito) prosijala brašno i to kako smo ga mi zvali krušno ili hlebno brašno i podmesila kvasac. Ujedno je i namočila u mlakoj vodi kvas tj. osušenu kuglicu tijesta od prethodnog miješenja hleba, koja je kroz nedjelju dana toliko nabujala, osušila se i postala šuplja iznutra.“ (2011:10).

Prilikom pečenja *hleba* skupljala se *popuška*³⁰, tijesto koje bi se odsjeklo da *hleb* izgleda ljepše te se davalo djeci za doručak što potvrđuje i Vinko Rukavina: „Ako nije bilo lepinje mi djeca gledali smo ima li pupuške tj. da li je kojoj vekni ispao komad tijesta preko peke pri pečenju. Lepinja ili pupuška najslađe se pojelo ako je bila namazana sa masti, a mast se od vrućine otopila, pa je znala malo curiti niz prste i podlakticu.“ (ibid.).

U kućanstvima *hleb* su pretežito pekle *babe*, mame i svekrve sve do pojave pekara. U trgovinama je od šezdesetih godina 20. stoljeća bilo moguće nabaviti kvasac te se počeo koristiti u pripremi *hleba*.

Hleb se uz pšenično brašno znao praviti i s *krompirom*:

Kad sam ja bila posle tog rata onda je moja baba mesila hleb i mećala je kuvani krompir, nagnječi i brašno i tako da sve je posle bilo lepše onda je bilo i brašno, žito samelješ znaš, pšenicu sameljemo, onda mesimo, nosimo, bilo je pekara pa nosimo u pekaru hleb. (Tinka Luter, Opovo)

Kazivači su pretežito pravili domaći *hleb*. Na početku tjedna napravilo bi se oko četiri do pet *hlebova* koje su zatim jeli cijeli tjedan, jer se *hleb* nije pekao svaki dan. Prema riječima Tinke Luter iz Opova, ustajalo se rano ujutro kako bi se *hlebovi* zamijesili u *načvama*³¹, potom bi se *presekli* te ispekli u *furuni* tako da bi se cigle maknule i kruh bi se stavio na žeravicu, a kada je bio pečen, vadio se drvenom lopatom.



Slika 23. Načve za miješenje hleba u kući obitelji Pavlović. Snimila Lara Pokos 2019. godine.

³⁰ Kazivači su navodili ovu varijantu naziva za razliku od naziva *pupuška* koju spominje V. Rukavina.

³¹ Drveno izdubljeno korito.

Josip Mihajlić iz Starčeva opisuje kako se u njegovom kućanstvu pripremao *hleb*, pekao se veliki kruh koji bi potrajao u prosjeku tri dana. Mijesio se u velikom drvenom koritu *načvama*. Tijesto se stavljalo u okrugle i duboke *plehove* te bi se kruh pekao u *furuni* (Slika 23).

U Opovu i Starčevu *hleb* se mijesio u kućanstvima do pojave pekara tridesetih godina 20. stoljeća, kada se počeo nositi kod pekara na pečenje. Prema riječima Ruže Rukavine iz Opova ... *ustali bi jutro oko tri i onda dok mi mesimo, odmah počne da kisne, odmah ložimo furunu, onda razmesivamo... i bude tu četiri do pet hlebova... posle smo mesili pa nosili kod pekara*. Eva Sić također potvrđuje: ... *majka zamesi uveče i rano majka ili Pajica³² su nosili u pekaru po jedno četiri, pet hlebova koji su bili okrugli. Imali smo celu nedelju, bude jedna, dve lepinje*. Prema riječima kazivača iz oba mjesta *hleb* se mogao kupiti u pekarnici već od pedesetih godina 20. stoljeća. O ranom ustajanju radi pripreme i pečenja *hleba* piše i Vinko Rukavina: „Ranom zorom se je ustala, umijesila hleb i ostavila da se tijesto diže. Dok se tijesto dizalo naložila je furunu, tuluzinom ili ogrizinama (ostatak kukuruzovine od hranjenja stoke), pa kad je mislila da se furuna dobro ugrijala, ostavila je da se malo dane, a za to vrijeme premesila je hleb, formirala vekne i stavila ih u peke, okrugle limene posude na nogicama. Kad se furuna danula i žeravica se slegnula, za to vreme se i hleb u pekama malo ponovno dignuo. Peke s veknama složila je u furunu, a na otvor furune postavila je teška tučana vrata i čekala da se hleb ispeče, nakon otprilike tri ftralja do jednog sata hleb je bio ispečen i trebalo ga je izvaditi iz furune.“ (ibid.).

Marija Bratić iz Starčeva istaknula je kako su oni *hleb* pekli doma i dalje, a da su sredinom osamdesetih nabavili tzv. *japansku pećnicu*³³:

... ranije je bilo da se pravio, ovaj, pekao se kruh, a sad već jedno trideset godina svi kupuju u pekarama. (...) I onda smo mi još tamo nekad osamdesetpete kupili znate onu peč japansku za hleb...

U Opovu su Blaženka Horvat i Julka Tomac istaknule kako one peku *hleb* i danas. Blaženka Horvat je spomenula da su joj djeca iz Njemačke donijela mini pekač u kojem zamijesi tijesto i peče manje kruhove, a kad treba ispeći veće kruhove, sama ih zamijesi i sama ispeče u *šporetu*.

Poseban kruh, koji se pravio u Opovu i Starčevu u vrijeme Božića je *božićnjak*. Kružnog je oblika, pripremao se od *kiselog testa* te se ukrašavao ukrasima i figuricama životinja napravljenim od ostatka tijesta kako bi bio što ljepši.³⁴

Marija Bratić iz Starčeva se prisjeća kako je njihova majka pravila *božićnjak*: *To je mama ustajala u 3-4 ujutro i onda smo mi gledale, bar ja sam gledala, a ona bi: „Nemoj da diraš, nemoj da diraš, ništa ne diraj“, onda kad smo bili stariji nam je dala nešto malo da radimo...*

³² Pajica je nadimak za oca Eve i Ane Sić-Cvetković.

³³ Naziv koji kazivačica koristi za električni pekač u kojem s mijesi i peče kruh. Nisu ga svi imali, ali se od tog vremena počeo koristiti u pojedinim obiteljima.

³⁴ O *božićnjaku* vidjeti više u radu „Božićni običaji kod banatskih Hrvata u Starčevu i Opovu“ autora Dinka Kovačića i Nikole Puljića.

U Opovu su se osim *božićnjaka* pravile i *pogače* i *kifle*.

U oba lokaliteta osim *hleba* pripremale su se razne vrste tjestenine kao što su *valjušci*³⁵, *rezanci*, *makaroni*³⁶, *palenta* i *gris*. Ruža Rukavina iz Opova spomenula je da je ona radila i *mlince*. Osim tijesta pravili su se i razni kolači koji su se jeli nedjeljom ili svečanim danima, a Mauric Ivanković iz Starčeva istaknuo je kako se u njegovoj obitelji od pedesetih godina 20. stoljeća kolači prave gotovo svaki dan. Od dizanog tijesta često su se pravile *štrudle* sa sirom, rogačem, jabukama i s višnjama, a najčešća je bila *štrudla* od maka, *kifle* s džemom i sirom, *krofne*, *salčići*, *lenja pita*. U Opovu su spomenuti još i *patišpanj*³⁷ i slane *gibanice* od sira, a u Starčevu *pogačice* s *čvarcima*³⁸, *bundevare* ili *ludajnica*³⁹ i *projice*⁴⁰. O pripremi *ludajnice*, posebno u vrijeme *Prela*, piše Vinko Rukavina: „E kod tih domaćica na ponudi se mogla naći i ludajnica. Za pripremu ludajnice, domaćica je ipak morala odvojiti malo više vremena. Ako domaćica nije htjela gubiti vrijeme, jednostavno je izrezala ludaju na komade i ispekla u rerni ili u furuni.“ (2009a:10).

Pripremale su se i razne *pite*, slatke i slane:

Pravi se od četiri jajeta i tako ispeče se, jaja, brašno i masti i to se zamese i onda se ispeče, a odozgo se pobacaju... ako hoćeš šljive, ako hoćeš višnje i to se zapeče, a ova od jabuka... jedan deo staviš u tepsiju, poredeš jabuke i onda drugi deo staviš u tepsiju, pokriješ te jabuke i ispečeš i odozgo jabuke i onda posle ako hoćeš šlag da staviš, staviš šlag i to je pita od jabuka. (Roza Bratić, Opovo)

Nada Pavlović iz Starčeva spominje i pripremu *lenje pite* i krafni:

A Ivicina baba po majci, ona je tako pravila, lenju pitu, s jabukama ili s orasima, niko mi ne možemo da napravimo ko što je ona pravila, to je bilo tako lepo, prhko testo, pravile se krofne, pravile se male, sekle se sa onim dervešom, pa se plele te trake pa se peče u vrućoj masti pa se pospe sa onim šećerom.

Krafne koje spominje Nada Pavlović u Starčevu su poznatije pod nazivom *šprickrofne*. One su se pripremale posebno u vrijeme poklada kako ističe i Vinko Rukavina: „Kako su Poklade posebno vreme u godini tako su se za Poklade pravili i posebni kolači – šprickrofne. Za šprickrofne prvo treba skuvati kulju od brašna, najbolje miješanog oštrog i mekog i to na pola voda pola mleko i još se doda malo nekakve masnoće, putra ili margarina. Kad se kulja ohladi u nju se dodaje bar šest jaja i to jedno po jedno dok se sva dobro ne umješaju. Kad je testo gotovo s posebnom špricom se spušta u vruću masnoću i tako se prže dok ne porumene. Kad porumene izvade se na tacnu, pospu se sa šećerom i cimetom i mogu se poslužiti.“ (ibid.).

³⁵ Tijesto napravljeno od krumpira i brašna.

³⁶ Tijesto koje se pravi od brašna, jaja i vode, izduženog oblika šuplje po sredini.

³⁷ Kolač koji se pravi od biskvita kao za torte pa se u njega stavlja čokolada ili pekmez te se *modlicama* oblikuje u keksiće.

³⁸ Vrsta poslastice koja se pravila od mljevenih čvaraka i masti s tijestom od brašna i jaja.

³⁹ Pita od dizanog tijesta sa bundevom, koja se jede sa šećerom, slična *štrudli*.

⁴⁰ Pečeno tijesto u kalupima sa sirom ili pavlakom.

Od suhih kolača pravile su se *vanilice* (vanilin kiflice) s orasima i makom, *bani-ni*⁴¹, *gurabije*⁴², *kranclje*, *štangice s orajima* te oblatne. Marija Bratić iz Starčeva je istaknula kako se pri pripremi *vanilica* koristila soda bikarbona. Ona također spominje dvije vrste oblatni koje nisu prisutne u Oповu, a to su *pišinger* (oblatne s čokoladom) i *silvestar oblatne* (oblatne od bjelanjaka) ... *te se zovu silvestar oblatne, i onda se to kuva na pari i zna se određena gustina, i onda se to... razlije po oblatni i malo se pritisne da to stoji* te medenjaci i *rolat s pekmezom*. Ovi kolači pravili su se za blagdane, Božić i Uskrs, ali i za svadbe. Posebno se za svadbe u Oповu pripremala i *majčina pogača*⁴³, a za svadbe i sprovode pravila se *pogača*. Osim *pogače* na sprovodima u Oповu posluživale su se *štrudle*, *pogače s kiflama*, *krofne* i *torte*, a u Starčevu *granclje*, *vanilice*, *oblatne*. Julka Tomac iz Oпова objasnila je kako se pravi *majčina pogača* za svadbu:

To ti je ovako torta, to ti je pogača koja je ko pola stola, to pravi majka kad se devojka udaje i to sam ja... pravila te pogače u Banatu ovde znaš koliko. I ta pogača prvo ide, prodaje zaova ako ima i sestru. Mlada daje parče torte, a ova nosi kartone, tri njih mora da ima. To su jedine pare koje se dobiju ovde u Oповu u svadbi za tu pogaču. (...) Evo tebi da ti ispričam kako sam ja pravila za slavu sebi. Pa na primer koja ide od 7 belanaca, 20 kašika šećera ne punih, prvo se umute belanca i onda se stavlja to, ja u tanjire stavim ovaj 20 kašika šećera, ne jako puno, onda ubacujem kad dobro izmutim ta belanca, onda stavim šećer po umutim taj šećer i stavlja se 20 kašika mlevenih oraha sa kašikom brašna. To je kora. A fil je od žumanaca. Ta žumanca se kuvaju na pari, na jednoj šerpi pa na pari na šporetu eto sad ona isto nekih 300 grama šećera na primer ako je kora 3 x 6, na primer od 18 jaja. 300 grama šećera i tu jedno celo jaje se umuti, ali prvo umutite to žumance sa jajetom i šećerom pa onda kuva se na pari. Onda fil ne da curi, ako tako radite onda ono pada i posle toga se ubaci 200 grama čokolade. Eto to bi bila torta jedna onako manje.

Osim kolača, Ruža Rukavina iz Oпова i kazivači iz Starčeva spomenuli su da su pedesetih godina 20. stoljeća od *kukuruz* *kokičara* pripremala *kokice*, posebice na Čistu srijedu. Marija Bratić i Ivanka Barašević iz Starčeva spomenule su kako su također *kukuruz šećerac* kuhali, ali i pekli.

Voće i povrće

Kao što je već spomenuto, voće i povrće često se konzumiralo u svakodnevnoj prehrani. Povrće se kuhalo u raznim *čorbama* ili kao prilog jelu. *Krompir* je bio jedna od najčešćih namirnica koja se pripremala u svakodnevnoj prehrani. Uglavnom se *bario* i pripremao kao prilog pečenom ili *kuvanom* mesu, no, često se stavljaio i u *paprikaše* i *gulaše*. Također, pripremao se i kao *krompir čorba* za post. Od Tinke Luter iz Oпова saznajemo kako se *krompir* pripremao i u ljusci. Osim *krompira* bili su

⁴¹ Okrugli keksići s pekmezom.

⁴² Keksići od brašna i šećera s orasima, takozvane šapice.

⁴³ Pogača koju pravi majka mladenke koju zatim mladenka prodaje na svadbi.

pripremani *pasulji* (grah), grašak, *ludaje* (bundeve), *buranije* (mahune), crveni i *beli* luk. U Oповu je Blaženka Horvat istaknula kako su u njoj obitelji sadili i *prokuli* (prokulice) te rotkvice.

S obzirom na to da je povrće bitan dio prehrane, često se konzerviralo i pripremala se zimnica. Načini spremanja zimnice bili su *kuvanje* i kiseljenje. Prilikom kiseljenja, povrće se zalijevalo *sirćetom* te se koristila *esencija*⁴⁴ četrdesetih godina 20. stoljeća, a Ruža Rukavina ju i danas koristi. U pojedini domaćinstvima za pripremu zimnice se koristio i vinobran. Povrće koje se kiselilo za zimnicu bio je kupus, *cvekla* (cikla), osobito *kornišoni* (krastavci) i *zeleni paradajz*, nešto slabije paprike te *turšija*⁴⁵ i *buranije* (mahune).

Kiseli kupus glavna je namirnica zimi, naglašava Marija Bratić iz Starčeva. Za razliku od ostalog povrća, *kupus* se kiselio i čuvao u *buretu*. Prema riječima Ruže Rukavine iz Oпова, u kupus se stavljao kukuruz kako bi sačuvao žutu boju i ne bio blijed te bi se maljem pritisnuo da ostane čvrst. Dvije kazivačice u Oповu spomenule su kako su u kiseli kupus dodavali i lovorov list i kukuruz kako bi kupus bio žućkaste boje. Vinko Rukavina opisuje pripremu i kiseljenje kupusa za zimnicu u Starčevu šezdesetih godina 20. stoljeća. Kupus bi se očistio i obložio *tuluzinom* (stabljkama kukuruza) u kupu, tako je stajao par dana kako bi malo uvenuo prije samog kiseljenja, a posebno se pripremalo *bure* u kojem će se kiseliti kupus: „Bure ili kacu trebalo je dobro oprati i zabreknuti da ne bi rasol curio okolo i kupus ostao na suvo. Trebalo je bar za bure naći i daske s kojima će se prekriti kupus i na kojima će stajati kamen. (...) Dvije dužice na kaci bile su malo prodiljene tj. bile su duže od gornjeg oboda kace i imale su na sebi probušene rupe kroz koje je prolazila poprečna letva. Ta poprečna letva u sredini je imala rupu sa navojem kroz koju je prolazila stezaljka – gvint, s kojim su se pritiskale daske tj. kupus kako bi bio stalno potopljen u rasolu.“ (2009b: 8).

Nadalje autor detaljno opisuje sam proces kiseljenja kupusa u vrijeme njegova djetinjstva: „Pored kupusa i kace ili bureta trebalo je još pripremiti soli, bibera u zrnu, malo lorbera (lovora), malo zrnja kukuruza, a za samo ribanje ili rezanje trebalo je imati i veliki ribež. Mi iz gornjeg kraja koristili smo se ribežom kojeg su imali Tomašići – Maradofovi, i taj se nosio od kuće do kuće i trebalo je koji put čekati na red da bi se kupus izribao. Ribež je bio jedna široka daska koja je u sredini imala u koso uglavljena tri noža (oštrice) koje su rezale kupus. Sa strane su bile vodilice u koje se uvukla ladlica pomoću koje su se glavice kupusa prevlačile preko noževa. Uz ribež se uvek nosio i drveni nabijač s kojim se nabijao kupus kako bi što pre pustio vodu i napravio se rasol.

Ribež bi se postavio između dvije stolice, a ispod bi se stavila korpa prekrivena belim stoljnjakom, tako da su rezanci već izribanog kupusa padali u nju. U bure ili kacu ređalo se prvo malo ribanog, pa se posolilo, dodalo zrna bibera i kukuruza i koji list lorbera. Na to su se poređale cele glavice tako da su rupe od izdubljenog

⁴⁴ Ekstrakt octene kiseline.

⁴⁵ Ukiseljena kombinacija povrća.

korena budu na gore. Svaka rupa se popunila sa solju uz dodatak ostalih začina. Na taj red glavica opet se dodavao ribani i usput su se popunjavale rupe između glavica. Sve se to dobro nabijalo sa drvenim nabijačem dok se na površini nije pojavila voda. Kad se određena količina kupusa za kiseljenje potrošila, sve se prekrilo čistom belom krpom, poslagale su se daske, a na to se navalio ili kamen ili se u kaci zategnulo gvintom. Nakon toga trebalo je čekati bar tri nedelje da se kupus ukiseli i da se može trošiti. Mi, deca, veselili smo se ovom poslu jer smo se mogli najesti korenja od kupusa koliko smo htjeli. Došla su nova vremena. Sve se manje kiseli kupus, bar na onaj starinski način i kada je u tom poslu učestvovala skoro čitava familija.“ (ibid.).

Prema dobivenim podatcima, paprika se kiseli danas, a dolaskom Nijemaca u Opovo i Starčevo prvi put se pojavila, no nije se kiselila. Marija Bratić iz Starčeva kaže kako su praksu kiseljenja paprike donijeli doseljenici s juga (odnosi se na Turke), pa se danas često priprema za zimnicu. Osim kiseljenja pojedino povrće se kuhalo pa se tako pripremao *kuvani paradajz*. U Opovu je Roza Bratić spomenula da su za zimnicu spremali *kelerabu* (korabu) i kelj.

Voće se najčešće koristilo za pripremu kolača i raznih pita, što je već spomenuto. Kao i od povrća, i od voća se pripremala zimnica. U Starčevu se često pripremao *dunst* (kompot) te se posluživao kao prilog mesu, a u Opovu se koristio pretežito kao poslastica. Kompot se uglavnom pravio od *kajsija*, bresaka, šljiva, višanja, a ponekad i od dunja. Osim za *dunst* voće se koristilo i za kuhanje *pekmeza* i sokova. *Pekmezi* su najčešće pripremani od šljiva, višanja, *kajsija*, dunja i krušaka. U Starčevu je Ivanka Barašević istaknula da su pravili sokove i od divljih kupina, a od Tinke Luter iz Opova saznajemo kako su se sokovi pravili i od višanja i *zove* (bazge) pretežito za zimu, ali i ostala godišnja doba. Sokovi od spomenutog voća i danas se pripremaju u oba mjesta. U Starčevu su se od voća i bilja pravili i razni čajevi: od kamilice, mente (*nane*), šipka, divljih kupina i *peršuna*. Vinko Rukavina spominje i vrstu jabuka pod nazivom *petrovače*, koje su urod nakon zimskih mjeseci djeca veselo čekala. O iščekivanju *Petrovdana*⁴⁶, dana kada bi se djeca sa užitkom najela novih jabuka, autor govori: „Za Petrovdan je bio i poseban običaj. Prije buđenja, rano ujutro, naročito u krevet muške djece, netko bi istresao friško nabranih ili skupljenih jabuka, pa kad bi se djeca našuljala i osjetila da im nešto smeta, brzo bi se i probudila. Nikada mi nije nitko pojasnio simboliku ovog čina, ali znam da je svu djecu ovo jako veselilo. Prvo što u samom selu nije bilo puno stabala jabuka, a naročito ovih prvih, jabuka petrovača, pa smo bili sretni kad nas se netko sjetio i darovao nas jabukama.(...) Mame su brzo naredale višak jabuka, razvukle tijesto i začas je bilo slasne savijače od jabuka, što je baš na Petrovdan bio i običaj da se napravi savijača.“ (2019:17).

Pekmezi su se uglavnom držali u *teglama*, a dodavao se *salicin* kako bi se očuvali od kvarenja. *Salicin* sadržava sitne kristale a kupovao se u *apotekama* i dodavao pri izradi *pekmeza*, kompota i sokova. Sedamdesetih godina 20. stoljeća *salicin* je zamijenio konzervans koji se i danas koristi, a kupuje se u trgovinama te ponekad pri kuhanju *pekmeza* koriste i *džemfix*. Ruža Rukavina iz Opova je spomenula kako je

⁴⁶ Crkveni praznik posvećen apostolima Petru i Pavlu koji se slavi u lipnju.



Slika 24. Djeca jedu lubenicu u Oповu oko 1995. godine.
Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.

spremla cijele višnje u teglu sa sirupom od šećera za zimu ... izmeriš koliko ima voća i onda staviš konzervans i to sve naliješ u teglu i onda gore zavariš poklopac. I onda stavim u rernu malo i tako pravim, uvek bude dobro, drži se lepo...

Josip Mihajlić iz Starčeva istaknuo je kako su u njegovoj obitelji za vlastite potrebe također proizvodili i med koji se koristio za zaslađivanje kolača i čajeva:

... ima tu gde cveta krompir, gde cveta... grašak pa onda neka voćka, a imamo veliku baštu, a ima tu po ivici međe, dokle je naše je bilo bagrenje, pa onda bagrem dok cveta onda su to pčele skupljale, i uglavnom je to bilo za naše potrebe, ja se ne sećam da smo prodavali, možda smo dali nekom iz komšiluka, al' se ne sećam da smo prodavali.

Za Božić su se u Oповu i Starčevu također konzumirale i suhe šljive te smokve.⁴⁷ Blaženka Horvat iz Oпова ističe da su smokve nabavljali na tržnici. U Starčevu je Marija Bratić spomenula i sušenje voća poput šljiva i smokava koje se jelo za Božić:

... ranije zimi mama kupi pa obari smokve dobro i šljive, a onda nekad su se sušila i malo na suncu, sušile su se šljive pa je za Božić bilo sušenih šljiva, a kompot je bio neizostavan sa ovaj mesom kakvim pečenim ...

Julka Tomac iz Oпова i Mauric Ivanković iz Starčeva su spomenuli da su uzgajali dinje i *bostan* (lubenica) (Slika 24). U oba lokaliteta uzgajao se i orah. Osim za hranu, od voća su se često pripremala i razna pića, najčešće rakija i vino. Rakija se pretežito pravila od šljiva, dunja, grožđa i *duda* (rakija se zvala *dudovača* u Oповu, a u Starčevu se spominje i naziv *dudinjara*). U Oповu se također pravila rakija od kukuruza odnosno njegovih klica te *komovica*, koja se dobivala od koma grožđa koji

⁴⁷ Vidjeti više u članku „Božićni običaji banatskih Hrvata u Starčevu i Oповu“ autora Dinka Kovačića i Nikole Puljića.



ostaje nakon cijedenja vina. U Starčevu se pri pečenju rakije ističe *vesela mašina*⁴⁸ u kojoj se rakija peče (Slika 25). Danas se peku rakije i od drugog voća: mente, oraha, *kajsija* i krušaka. Rakija se najviše konzumirala za vrijeme *svinjokolje*, a u Opovu, prema riječima Tinke Luter, *rakija se pije još i sad, čašicu pre ručka*, spominje se kao aperitiv prije ručka (Slika 26).

Osim rakije, u pojedinim obiteljima koje su posjedovale vinograd, pravilo se i vino. Najčešće se pravilo i konzumiralo *slatko vino* koje se dobivalo iz sorte *francuz*. Berba grožđa je kao i *svi-*

Slika 25. Pečenje rakije u Opovu oko 2000. godine. Fotografija u vlasništvu Julke Tomac.

njokolja bio poseban dan, kada su se okupljali prijatelji i obitelj te se uz rad pjevalo i veselilo. U berbi grožđa, uvijek popraćenoj pjesmom, sudjelovali su članovi obitelji i prijatelji te je, također, postojala podjela poslova. Muškarci su brali grožđe dok su žene gacale friško grožđe i pripremale hranu. Ruža Rukavina iz Opova je spomenula da su u vino dodavali *vinobran* za zaštitu od kvarenja.

Piće

Osim spomenutih pića opisanih u prethodnom poglavlju, koje se dobivalo preradom voća, za piće se najviše koristila voda. Vodom su se opskrbljivali iz bunara, a u Opovu se odlazilo i na rijeku Tamiš po pitku vodu koja se zatim koristila za hranu i piće prema riječima Tinke Luter ... *ja sam morala da idem kilometar do Tamiša di je vir*

Slika 26. Rakija od malina u kući obitelji Nade Pavlović u Starčevu. Snimila Lara Pokos 2019. godine.



⁴⁸ *Vesela mašina* je zapravo kazan na kotačima u kojem se pekla rakija.

da donesem dva vedra vode i za kuvanje i za jelo.

Voda je bila glavno piće za okrjepu prilikom rada na polju. Voda se donosila u *obranici*⁴⁹, *kofi ili vedru*⁵⁰, a u polje se nosila u *krčagu* u *kotarici* ili *drvenom buretu* koji se omotavao djetelinom ili slamom, što je ranije već navedeno, kako bi voda dulje ostala hladna. Kako vidimo, pretežito su se pravila alkoholna pića od voća, najčešće rakija i slatko vino. U Opovu se vino nije miješalo s vodom, prema Ruži Rukavini ... *tko ima vinograd posle ručka pijemo vino neko čisto, moja mama koliko ima godina ona uvek čisto.*

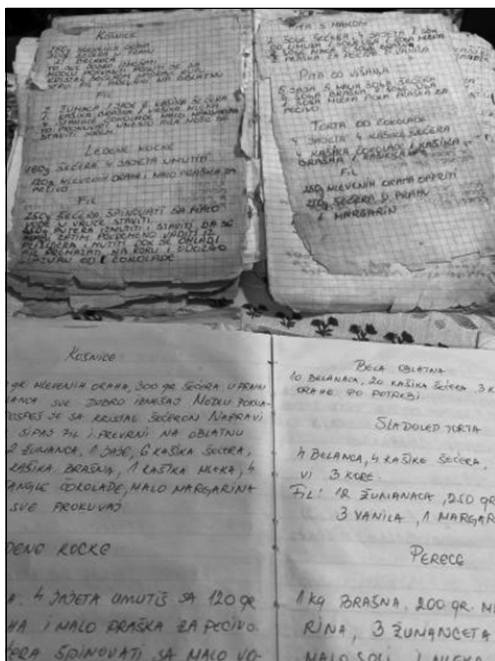
Za važnije blagdane, kao što su Božić i Uskrs, mnoge kuće u Starčevu pripremale su vlastita pića koja su se konzumirala tijekom objeda, a najčešće su služila da se ukućani oslade. Pića koja su se pravila pedesetih godina 20. stoljeća za svećane dane bili su *klaker* i *boza*⁵¹:

... za Božić, za Uskrs pila se boza koja se pravila, privatno, to su ljudi i sami znali da prave po kućama, i pio se neki, kra, klakel, bio je neki kao sad kad bi rekli cockta, ali je bio od maline pa je bila crvena, znate, e to se više ne pravi, a boza ona se pravi od kukuruznog brašna, to se potopi kukuruzno brašno i šta, pa se stavi kvasac i ne znam šta i onda vi kad to pijete to vam dođe ko malo gazirano, ta boza, al' je bilo ukusno samo kad je ladna. (Marija Bratić, Starčevo)

Klaker i *boza* više se ne proizvode, no tradicija pijenja vina i rakije se u oba lokaliteta zadržala i danas.

Zaključak

Tradicijska prehrana predstavlja bitan marker kulturnog identiteta banatskih Hrvata. Iako ova tema nije do sada istraživana u ova dva lokaliteta, rezultati istraživanja dokazuju da ona ima veliki utjecaj na živote pojedinaca od djetinjstva do danas. Tradicijskoj prehrani i dalje se pridaje velik značaj iako danas postoje mogućnosti



Slika 27. Stari i novi recepti u Opovu u obiteljskoj kući Julke Tomac. Snimila Doris Dautović 2019. godine.

⁴⁹ Lijepo obrađeno drvo na koje se s oba kraja stavljalo vedro s vodom te se tako voda nosila.

⁵⁰ Posuda za nošenje vode.

⁵¹ *Klaker* se pravio tako da se dodavao ugljikov dioksid; u oba pića su se dodavali ekstrakti voća.



Slika 28. Kuharice u Opovu u obiteljskoj kući Julke Tomac.
Snimila Doris Dautović 2019. godine.

raznolikije prehrane. Prehrana banatskih Hrvata u Opovu i Starčevu uvelike je bila određena namirnicama koje su se nalazile u vlastitom dvorištu, dok se danas manje bave vlastitim uzgojem te namirnice nabavljaju u trgovinama. Dnevna prehrana, kao i danas, sadržavala je tri glavna obroka: doručak, ručak i večeru. Povrće se često koristilo u tradicionalnim jelima, najčešće *krompir* kao prilog, sastavni dio jela ili kao glavno jelo te kiseli kupus koji je bio jedna od osnovnih namirnica u zimskim danima. Zimnica se i dalje priprema na tradicionalan način iako su danas na raspolaganju mnogi preparati i konzervansi, koji su zamijenili *salicin* sedamdesetih godina 20. stoljeća. *Svinjokolja* se nešto manje prakticira danas, ali prema odgovorima kazivača možemo zaključiti da je oduvijek imala važnu ulogu u njihovoj prehrani. Tradicionalno paljenje dlaka slamom devedesetih godina 20. stoljeća zamijenilo je moderno paljenje plinom. Uzgajanje životinja i *svinjokolja* bili su glavni izvor namirnica potrebnih za život. Svinjokolja se danas više ne prakticira zbog nužnosti i potrebe nego pretežito zbog želje pojedinih obitelji za uživanjem u domaćim proizvodima iz vlastitog uzgoja. Pojava zamrzivača sedamdesetih godina 20. stoljeća promijenila je i način čuvanja mesa zalijevanjem mašću za zimsko razdoblje što se od tada više ne prakticira, a sušenje mesa i dalje je prisutno. Voće se često prerađivalo u komplete i *pekmeze* koji su se nadalje koristili u pripremi kolača. Iako je kolača bilo nešto manje zbog nedostatka namirnica, ipak je bilo različitih suhih kolača, medenjaka, *štrudli* i *rolata* koji su najčešće bili pripravljeni kako bi obogaćivali blagdanske stolove ili prilikom nekih većih slavlja. Meso se pretežito jelo nedjeljom i u svečanim prigodama poput blagdana dok su suhomesnati proizvodi zajedno s domaćim mliječnim proizvodima, od kojih je najčešći bio sir, često bili izvor energije pri radu na polju. *Hleb* se do tridesetih godina pekao kod kuće, a od pedesetih godina 20. stoljeća počeo se kupovati u pekarnicama. Prilikom pripreme *hleba* koristio se *komlov* koji je

zamijenio kvasac šezdesetih godina 20. stoljeća. Zbog toga se danas *hleb* uglavnom kupuje iako se *božićnjak* još uvijek priprema za Božić. Uz obroke, a naročito uz svečane obroke, konzumiralo se vino te je ta tradicija prisutna i danas. Osim vina, konzumirala se voda te rakija, a u Starčevu domaća gazirana pića *klaker* i *boza*. Tradicija se na neki način čuva i pisanjem recepata, no, i ta praksa nažalost polako izumire. U Oповu i Starčevu kazivačice su istaknule da su najviše zapisivale recepte o kolačima, ali da danas više ne zapisuju (Slike 27 i 28). Uglavnom su same zapisivale recepte od svekrve ili majki. Od Blaženke Horvat i Marije Bratić doznali smo da one danas ne zapisuju recepte niti koriste svoje zapisane recepte, nego na internetu pronalaze recepte starih, ali i novih kolača.

Nadalje, ovo istraživanje treba služiti i kao poticaj za daljnja istraživanja tradicijske prehrane u ovim, ali i drugim lokalitetima u kojima obitavaju banatski Hrvati, jer je prehrana dio identiteta svakog pojedinca i njihove zajednice.

Literatura

- Poljaković, Bojana. 2012. Svakodnevna tradicijska prehrana bačkih Hrvata i Bunjevacu. *Godišnjak za znanstvena istraživanja*, 4:181-207.
- Rukavina, Vinko. 30. 11. 2007a. Svinjokolja 1. *Starčevačke novine*, 165:12.
- Rukavina, Vinko. 31. 12. 2007b. Svinjokolja 2. *Starčevačke novine*, 166:16.
- Rukavina, Vinko. 28. 02. 2009a. Jela za prelo i poklade. *Starčevačke novine*, 181:10.
- Rukavina, Vinko. 31. 10. 2009b. Kiseli kupus. *Starčevačke novine*, 189:8.
- Rukavina, Vinko. 30. 11. 2011. Kruh naš svagdašnji. *Starčevačke novine*, 214:10.
- Rukavina, Vinko. 30. 06. 2019. Jabuke petrovače. *Starčevačke novine*, 307:17.

Popis kazivača

Starčevo

- Ivanka Barašević, r. 1954. godine.
- Marija Bratić, dj. Barašević, r. 1949. godine.
- Mauric Ivanković, r. 1952. godine.
- Ana Mesert, dj. Rogić, r. 1945. godine.
- Josip Mihajlić, r. 1948. godine.
- Ivan Pavlović, r. 1952. godine.
- Nada Pavlović, dj. Filipov, r. 1954. godine.
- Zoran Pavlović, r. 1980. godine.
- Josip Radočaj, r. 1938. godine.
- Vera Radočaj, dj. Beljin, r. 1938. godine.
- Lenka Blaženić, r. 1933. godine.

Oповo

- Roza Bratić, r. 1954. godine.
- Blaženka Horvat, dj. Mecinger, r. 1948. godine.
- Zlatinka Humbal, dj. Garača, r. 1956. godine.

Tinka Luter, dj. Polak, r. 1933. godine.
Antoaneta Nikolić, dj. Rogić, r. 1943. godine.
Ruža Rukavina, dj. Jung, r. 1937. godine.
Ana Sić-Cvetković, r. 1948. godine.
Eva Stanurdžić, dj. Sić, r. 1951. godine.
Julka Tomac, dj. Jakšić, r. 1945. godine.

Summary

Traditional diet

The aim of the research on the daily and holiday food of Croats in Banat was not only to explore traditional and modern food, but also to explore the ethnic and cultural identity of Croats in Banat through daily and holiday meals. The Roman Catholic Church plays a major role in celebrating life and annual customs and festivals in which traditional food plays an important role, especially in preserving and presenting one's ethnic identity. Through the paper, we learn about what Croats from Banat (Opovo and Starčevo) consider to be the representative aspects of their traditional diet, changes in their eating habits and differences and specifics in the researched localities.

Key words: tradition, food, holidays, identity, culture, Croats from Vojvodina