



BAŠ SE NEKAD

DOBRO JELO!

- etnografsko fotografska izložba -

tradijske prehrane Požege i Požeštine
krajem 19. i početkom 20. stoljeća



Gradski muzej Požega
18. - 31. svibnja 2012.

DA LI SE NEKADA BAŠ DOBRO JELO?

Prehrana jednog povijesnog razdoblja vrlo je opsežna tema koja dotiče brojne vrste namirnica i pripreve jela kod različitih društvenih slojeva sa svim njihovim običajima i navikama, te preslojavanja jela koja su donosile promjene poput migracija, ratova, politike i ekonomije. U nadi da će u budućnosti pojedini dijelovi ove opsežne teme biti detaljnije obrađeni, za ovu priliku odlučili smo pružiti uvid u jela koja su u nestajanju, odnosno dati pregled najvažnijih smjernica tradicijske prehrane Požege i Požeštine krajem 19. i početkom 20. stoljeća. Dakako da naš osvrt ne može zaobići niti niz bitnih nijansi koje su unijele velike globalne promjene načina prehrane poslije Drugog svjetskog rata do danas.



Druženje Požežana u Thallerovom vinogradu, poč. 20.st.

Istraživanje tradicijske prehrane neophodno je potrebno iz više razloga. Najbešćutniji od njih je izumiranje tradicijske kulture, posebno nematerijalne baštine, koja svakodnevno gubi svoje izvore, odnosno kazivače. A kako je prehrana bila nasušna čovjekova potreba, nešto uobičajeno, bez čega u zajednici nije prošao niti jedan dan, nije postojala posebna potreba za njenim zapisivanjem, pa su tako sporadični pisani izvori, koji nam mogu pomoći u rasvjetljavanju bitnih činjenica pri rekonstrukciji jela i jelovnika, prava rijetkost.

Hrana je posredno imala i veliku socijalnu ulogu, pa istražujući tradicijsku prehranu možemo više saznati o mentalitetu, običajima i navikama prošlih generacija. Oko hrane se okupljala uža i šira zajednica, pa su se za stolom izražavali i osnovni društveni odnosi. Zajedničkom molitvom i blagoslovom hrane uspostavljalo se obiteljsko jedinstvo zadružne obitelji koja je živjela u odvojenim kijerima, a blagovala za jednim stolom. Zajedničkim konzumiranjem hrane potvrđivala se i patrijarhalna hijerarhija – muškarci sa slugama jeli su za stolom najbolje komade mesa, dok su žene s djecom jele za sinijom ili stoječke iza muškaraca ono što je ostalo (Sarti 2006:178-179). U 18. stoljeću cijela obitelj izmjenjivala se za istim stolom, jedni iza drugih, prvo muškarci, onda žene, pa djeca (Piller i Mitterpacher 1995:143). U 19. stoljeću muškarci su jeli iz tanjura, a žene iz zdjela (Oriovčanin 1846:86). Prema našim kazivačima dijelovi ovih običaja zadržali su se i u nekim selima Požeštine, posebno u zadružnim obiteljima sve do Drugog svjetskog rata.

Hrana je bila simbol i međuspolne solidarnosti. Za vrijeme *Malih babinja* u cijelom požeškom kraju, djetetova kuma je osam dana poslije poroda, nosila roditelji sva tri dnevna obroka, bez obzira na udaljenost (Oriovčanin 1846:22). Krajem 19. stoljeća u Slavoniji su čak do tri tjedna rođakinje nosile roditelji kuhanu hranu tri puta dnevno (Stojanović 1881:214). U isto vrijeme u Požegi je bio običaj, da imućnije obitelji svaki dan ili jednom tjedno na ručku ugoste



Obiteljsko okupljanje, Požega, poč. 50-e god. 20. st.

školsko dijete iz siromašnije obitelji (Vidmar 1969:113).

Konačno, prehrambene navike otkrivale su stupanj međunacionalnog utjecaja na starosjedioce, odnosno asimilacije brojnih doseljenika u nacionalno šarolikom požeškom kotlu. Starosjedioci su na selu i u gradu od doseljenika, koji su u valovima stizali iz različitih dijelova Austro-Ugarske monarhije, ali i ostatka Hrvatske, vremenom preuzeli mnoga jela poput onih od krumpirovog tijesta, brojne vrste kolača, načine serviranja hrane na stolu, skidanje svinjske dlake šurenjem vrućom vodom, ali prije svega germanizme u nazivima namirnica, samih jela, tehnologijama dobivanja proizvoda od žitarica i mlijeka, posudama i načinima pripremanja i serviranja jela koji su se zadržali do danas.

Uzimajući u obzir i naslijeđe Turaka koji su ovim prostorima vladajući stoljeće i pol dali svoj obol formiranju prehrambenih navika Požege i Požeštine, ostavivši nam bazlamaču, kulen, hladetinu, sladoled i turšiju, Matko Peić tvrdi da Slavonija zapravo ujedinjuje sve najbolje od hrane iz drugih regija (Peić 1996:6).

U gradu su pak zabave, banketi, partije karata bili odraz stanja, izražavanje i konsolidacija položaja njihovog organizatora (Sarti 2006:182). Tako zahvaljujući Cirakijevim 'Bilješkama i Zapiscima' i njegovom detaljnom opisu u banketa povodom postavljanja spomen ploča požeškim zaslužnicima, svečanim ručkovima na Lovrinčevo u Nadbiskupskom sirotištu, kartanja kod velikog župana, zabava dobrovoljnog vatrogasnog društva, itd, možemo uspostaviti brojne parametre važne za istraživanje društvene i socijalne Požege početkom 20. stoljeća (Ciraki 2004:473,419,375,481).

I konačno, iako se radi o geografski malom području, ono što svakako upada u oči su velike razlike između grada Požege i sela Požeštine, uvjetovane različitim načinom i organizacijom života, koje pratimo do današnjih dana. Upravo ćemo kroz te razlike, ali i sličnosti pokušati sagledati što više aspekata tradicijske prehrane.



Gradonačelnik i književnik Franjo Ciraki, poč. 20. st.

DA LI SE, KOLIKO I ZAŠTO PUNO JEDE U SLAVONIJI

Slavoniju, u čijem se središtu nalazi i Požeština, općenito se implementira kao regiju u kojoj vlada prehrambeni hedonizam povezan s obiljem. Da li je, koliko i zašto tome tako?

Ono što možemo podvući kao rijedak zajednički nazivnik i sela i grada u prošlosti, svakako je racionalan odnos, odnosno sveopće poštovanje prema hrani, bez obzira na imućnost i mogućnosti pojedinih slojeva. Tome je zaslužno stoljetno kolektivno pamćenje na velika razdoblja gladi i epidemija, koja su donosili europski ratovi i povijesne promjene, zahvaćajući i Slavoniju, ekstenzivna poljoprivreda i politička nesigurnost. Naša istraživanja dokazuju da je razlog u povremenom prekomjernom uživanju u hrani, zapravo bio strah od gladi, koja je zbog opće oskudice i neimaštine često vladala ovim prostorima, posebice selom.

Upravo je taj strah iznjedrio poželjan prototip 'jedre i debele' žene, zdrave i izdržljive, koja će moći rađati i svojim radom doprinostiti opstanku zajednice.

Dostupni pisani izvori koji se odnose na Požeštinu iz drugog dijela 18. stoljeća putopisnog su karaktera, sagledani očima prolaznika iz potpuno različite kulture i kulturnog sloja, poput europskog putopisca Friedricha Wilhelma Taubea (1777.), budimpeštanskih prirodznastvenika Mathiasa Pillera i Ludwiga Mitterpachera (1782.). Prema tim izvorima namirnice i način pripreme jela u selima Požeštine u to vrijeme i više su nego skromni. Taube uočava da u Slavoniji prevladava raženi i ječmeni kruh, kukuruz i proso, te 'nešto malo svinjskog mesa', za razliku od Srijema gdje se jede pšenični i kukuruzni kruh, lubenice, riba, govedina i svinjetina (Taube 1998:58). Spominje da se najviše jede crveni i bijeli luk, te svakodnevno kiseli kupus (Taube 1998:42). Bilježi još dva, njemu zanimljiva podatka, običaj da za Božić na stol stave čitavo prase pečeno na ražnju zajedno s bocom rakije pa si svatko tko uđe u kuću reže koliko hoće, te velika razdoblja postova (uzdržavanja od mesa, jaja, mlijeka, maslaca, sočiva, kruha i rakije), posebno kod novodoseljenog pravoslavnog stanovništva (Taube 1998:57 i 58).



**Priprema pečenki,
Donji Emovci, 2. pol. 20. st.**

Piller i Mitterpacher također za Božić kao kuriozitet spominju prase pečeno na ražnju, potvrđujući da inače u jelima nema velike raznolikosti. Ljeti su se seljaci uglavnom hranili povrćem i različitim jelima od brašna, a zimi mesom, naročito svinjetinom. Jeli su sitno izrezan glavati kiseli kupus, ali i bundeve skuhanе u vodi, začinjene vrhnjem. Bundeve su rezali na listiće i sušili, a mekim srcetom bundeve skuhanim u mlijeku, hranili su dojenčad. Inače, što god da su priređivali od pšeničnog i kukuruznog brašna, kuhali su na mlijeku ili zalijevali istopljenom slaninom. Pili su vino, a još radije šljivovicu (Piller i Mitterpacher 1995:147).

Dakle, čak u i velikim zadružnim obiteljima koje su svojom organizacijom mnogo lakše izlazile na kraj oskudici, skromna je prehrana seljaka, bazirana na jednostavnim jelima od dostupnih namirnica brašna i povrća, uz dodatak jaja i mlijeka, bila jedva dostatna za preživljavanje pri svakodnevnom napornom poslu.



**Za svadbenim stolom,
požeški kraj, sredina 20. st.**

prehrambenom sivilu najviše nedostajalo, hedonistički stav za tih prigoda odnosio se upravo na meso.

Još je jedan element kumovao pretjerivanju u jelu u ovim prilikama, a to je čuvena gostoljubivost, poznata u jugoistočnom dijelu Europe. Bila je 'Sramota da pred gostima stoji prazna zdjela, nego jela uvijek mora biti na stolu dok je gost u kući' (Vudy 1892:1). Kirvaji i poklade koji traju po tri dana, svatovi i kolinja čak do osam dana, u prosvjetiteljskim nastojanjima fratra Kaje Agjića i učitelja Šime Vudyja u lokalnim novinama (Slavonac iz 1863. i Glasnik Županije Požeške iz 1892. godine), proglašeni su uzrokom neimaštine na selu. U novinama, koje ionako nepismeni seljaci nisu čitali, sugerirali su povodjenje za racionalnom štedljivosti doseljenih Nijemaca koji su preko zime jeli krumpir, čuvajući meso za teške sezone poljske poslove (Agjić 1863:93).

Seljacima Požeštine koji u mobi za pomoć pri prevoženju gnoja na njihve sakupe desetak suseljana s kolima, trošeći pri tome barem jedno krme i ovcu na njihovo čašćenje, učitelj Vudy savjetuje sa se trebaju ugledati na štedljive doseljenike Čehe i Moravce, koji isti posao za deset dana obave sami bez ikakvog troška (Vudy 1892:1).

Činjenica je da su takva čašćenja seljake koštala još veće neimaštine, ali oni unatoč svim savjetima, prijetnjama i sankcijama nisu odustajali od običaja. I danas se troškovi svadbe uslijed nerazumnih količina hrane i pića za veliki broj (između 200 i 500) gostiju otplaćuju godinama poslije same proslave. Štoviše, niz jela na seoskim svečanim objedima (kokošja juha, kuhano meso, hren, sos od rajčice, vruća pita od sira ili jabuka (u novije vrijeme pohani pilići), sarma, pečenka, prženje (u novije vrijeme kisela juha) vremenom su postali zaštitni znak slavonskog obilja.

U gradu je bila slična situacija. Iako je u obrtničkim obiteljima, kojih je uz trgovačke bilo najviše, 'svega bilo u izobilju' (Vidmar 1969:137), meso se ipak jelo samo dva puta tjedno. To je uzrokovalo istu reakciju – potrebu za čestim prigodama, gdje se obilno častilo, poput imendana, berbi, ali i slavljenja brojnih svetaca zaštitnika pojedinih ulica i dijelova grada (Vidmar 1969:140). Iako si doseljenici nadničari, činovništvo, pa ni prosvjetni djelatnici nisu



**Gradansko druženje u vinogradu
između dva svjetska rata**

baš mogli priuštiti takve prigodne gozbe, u gradu je bilo razmjerno dosta 'debelih i trbušastih' ljudi koji su poslije dugotrajnih najedanja tijekom Božića, te brojnih imendana i godova, imali ozbiljnih problema sa zdravljem (Vidmar 1969:108 i 138).

KAKO SE JELO NA SELU.....

I u gradu i na selu blagovalo se kroz četiri svakodnevna obroka. Jutarnji obrok ili doručak, na selu se prije germaniziranog gradskog naziva *fruštuk*, koji je ušao u selo između dva svjetska rata, zvao *ručak*. Podnevni objed u gradu nazivao se *ručak*, na selu *užina*, a poslijepodnevni međuobrok oko 16 sati u gradu zvan također germanizmom – *jauzn*, na selu se zvao *lovra*. Posljednji obrok pred spavanje i na selu i u gradu nazivao se večera (Franić Požežanin 1936:108).

Na selu je kvaliteta obroka bila prilagođena svakodnevnom ritmu napornih sezonskih poslova. Vodilo se računa da doručak, posebno u vrijeme poljskih poslova bude energetski dovoljno vrijedan, kako bi omogućio cjelodnevni naporni rad. Dok su dostupne namirnice ovisile o godišnjem dobu, odnosno o tome da li se samljeo kukuruz, da li je bilo već peradi za klanje, nastojalo se da masti i slanine tijekom cijele godine bude uvijek dovoljno.



Masna tarana, Bankovci

Obično su prije većih poslova za koje se u *mobu* (organizirani oblik pomoći u seoskoj zajednici) zvali *uzovnici* ili *rabota*, pripremljala malo bolja jela, poput živadskog paprikaša ili masne tarane (*omača*). Kad se na posao spremala samo družina, odnosno domaća čeljad, za doručak su se kukuruzni ili bijeli žganci nakidali u luk pržen sa slaninom, odnosno prženo brašno, temfani krumpir ili krumpir u ljusci na masti ili prženoj slanini, te zafrigana čorba. Uz to se obavezno prije jela pila rakija, a poslije, ili za vrijeme obroka bijela kava zaslađena *cukerinom*, jer nije bilo šećera. Između dva

svjetska rata kavovinu od prirodnih pripravaka, prženog korijena cikoriije i ječma, zamijenila je industrijska kavovina, koju je još 1827. godine patentirao Johann H. Franck, a u Hrvatskoj počeo proizvoditi 1893. godine.

Vidimo, dakle, da su temelj doručka bili pripravci puni ugljikohidrata u skuhanom brašnu, krupici ili krumpiru, začinjeni s lukom na obilju masti, pržene slanine, koja je bila najčešći dodatak hrani, ili ako je bilo sreće s prženim čvarcima, krvavicom ili kod imućnijih šunkom. Djeca i straci doručkovali su udrobljeni stari kruh u mlijeku, cicvaru, mlične rizance, ili naprosto žgance, prženo brašno ili

temfani kruh s mlijekom. Doručkovalo se u kući, osim za vrijeme kosidbe livada, kada bi reduša koscima u sedam sati izjutra nosila doručak na livadu (jaja pržena na masti od *kimpakla* (slanini od svinjskog podvoljka)).

Obzirom da su se samo četvrtkom i nedjeljom kuhala jela s mesom, ostalih su se dana za družinu ljeti pravila uglavnom jela od kuhanog sezonskog povrća (bundeva sa mlijekom ili rajčicom, mahune, krumpir, kelj, ili kupus sa rajčicom), tipa *čušpajza* ili *čušpajza* (variva). Neizostavna su bila jela od jednostavnog tijesta bez jaja, kuhanog u posoljenoj vodi (trganci, tarana), s jajetom (makaroni, rizanci), uz dodatak sira, *troje* (mrvice od istopljenog masla), maka, oraha, ili pekmeza. Utjecajem Čeha i Nijemaca pravila su se jela od kuhanog krumpirovog tijesta (pemski knedli sa šljivama ili pekmezom, tačke, šufnudle (*šnufdigle*, *čikličići*, *fićkirići*, *čikovi*, *piškurići*) i pečenog krumpirovog tijesta, poput placki (*škubanaca*). Uz jela od tijesta obavezno su se pravile i i razne varijante nemesnih čorbi (kiselica od rasola s jajetom, zafrigana čorba, paradajz čorba (*čorba od jabučica*), grah čorba, krumpirova čorba, kisela čorba od skorupa, čorba od župe (tucanog bundevinog sjemena), crvena čorba).



Trganci sa sirom, Bankovci



Užina za vršidbe, požeški kraj, 40-e god. 20. st.

U vrijeme svih sezonskih poslova, reduše su jelo, najčešće su ručak nosile uzovncima na polje u košari na glavi. Za većih poslova, ako je bila pozvana i rabota, poput žetve ili vršidbe, meso je bilo obavezno. Nosila se mesna čorba od guske sa taranom, kuhana ili propečena guska sa sezonskom salatam (kupus, krasavci, rajčica), te obavezno još jedno jelo tipa variva – grah ili kupus sa suhim mesom, *čušpajz* od kelja ili bundeva sa suhim mesom da 'rabota bude sitija'. Za kraj je bila obavezna masnica (kolač u kvas punjen orasima ili makom). Ako je bio veći gazda, odnosno ako je bilo posla za nekoliko dana, za vršidbu su klali *šilježe* (nepolodna ovca, 30-40 kg). Kako bi bilo mesa svaki dan, *šilježe* bi se kuhalo u dijelovima s povrćem i kičicom koprive da juha bude žuta (Vetovo) i poslije prepeklo u krušnoj peći. Ostatak bi se se čuvao pokriven krpom u bunaru na 7 metara dubine do sljedećeg dana. Meso se uvijek jelo uz neko sezonsko varivo i temfani krumpir.

Objedi, posebno ručkovi četvrtkom i nedjeljom, zbog mesa znatno su se razlikovali od svakodnevnih obroka. Četvrtkom se uz neko varivo (najčešće grah ili kupus) kuhao komad krvavice ili lošijeg sušenog mesa (bolje komadi poput rebara, čuvali su se za posebne prilike – kad dolazi zet). Za zeta, posebno kada je prvi puta dolazio u kuću ženinih roditelja poslije svadbe, pravila se *cicvara*, posebno cijenjeno jelo od kajmaka i jaja. Kad bi se netko posvađao sa svekrvom, znali bi mu reći: „Ne'š se ti najest' cicvare!“ (Grabarje)

Nedjeljom se i blagdanom poslije juhe, uz kuhano živadsko meso često pravila *salma* od listova kiselog kupusa i od usitnjenog *suhog šala* (pečenica, lungić) kome bi se dodala isjeckana slanina, dijelovi živadskog svježeg mesa, te ljušteni

ječam, jaja, luk i začini). Uz to bi se i pekla živad, te za kraj neki kolač, najčešće štrudl.

Salate su se služile samo uz jela s mesom. Po zimi se trošila salata od izrezanog kiselog kupusa, krumpir i grah salata, začinjena vinskim octom i bučinim uljem. Povrće su počeli spremati kao zimnicu tek između dva svjetska rata. Papriku su prije stavljali u kace (ili badnjeve) s kupusom. Preko ljeta su uz mesna jela pravili salate od sezonskog povrća, krastavaca, kupusa koje bi obilno posolili i dobro izgnječili rukama, pa tek onda začinjali vinski octom ili kajmakom, te bučinim uljem. Na polju su najčešće jeli svježu rajčicu, krastavce, koje su znali kiseliti *na brzo*, no ipak im je najomiljeniji bio svjež crveni luk. Zelenu ili *furenu salatu* začinjali su s otopljenom masti ili isprženom slaninom, u koje su dodali ocat i sol. Kad bi se promiješala u tavi, zvali su je *pržena salata* (Donji Emovci).



Grah s ričetom, Požega

Za sezonskih poslova poput žetve, bile su i večere posebije – *crna čorba* od gušćjih iznutrica, živadski paprikaš ili poslije saft. Posebnu su večeru pravili za *doroncu* (kraj sjetve žita), kada su u pećnici pekli krumpir i suhu šunku (Franić 1936:117, Grabarje, Vetovo). U običnih dana za večeru je bila *bazlamača*, *tarana* ili *trganci* na mlijeku, riža s *trojom*, ćoravi paprikaš od krumpira, mervani krumpir s mlijekom, krumpiri u munduri sa prženom slaninom od kimpakla.

Kruh se na selu pekao jednom tjedno u krušnoj peći od prosijanog krušnog brašna i krušnog kvasa. Odnos pun strahopoštovanja (koji se rudimentarno prenio i u grad) dugo se zadržao u nizu obreda i sitnih radnji (ne bacanje mrvica, molitva i križanje donje strane kruha prije rezanja...). Na kruhu su kao međuobrok djeci mazali posoljeno maslo, maslac ili mast, te pekmez, ili med od repe. Kruh se nikada nije bacao, okorjeli ostaci koristili su se u jelima poput *masne tarane*, *popare* (u vodi namočen i izmikan kruh, bačen na vruću mast) ili udrobljenog kruha u mlijeku.



Štrudl od bundeve, Bankovci



Furena salata, Požega

.....A KAKO U GRADU

Dok je na selu vladala uniformiranost u prehranbenim navikama, proistekla od podjednake mogućnosti, u gradu je krajem 19. i početkom 20. stoljeća bilo nekoliko društvenih slojeva, čija se kuhinja bitno razlikovala.

Radnička klasa koja se počela stvarati začimanjem požeške industrije dvadesetih godina 20. stoljeća, živjela je također vrlo skromno na gradskoj periferiji, preživljavajući na vrlo sličnim jednostavnim jelima, poput onih na selu. Malo bolje, ali još uvijek skromno, živjele su obitelji činovničkog i prosvjetnog staleža. Za njih Vidmar, koji je za razliku od imućnog Cirakija, odrastao kao skromno dijete udovice profesora Gimnazije, kaže da su se činovnici uz male plaće snalazili mitom od seljaka u hrani, za razne 'papirnate usluge' (Vidmar 1969:108).



Nošenje čevapa u vinograd,
Požega, 60-e god. 20. st.

Obrtnički i trgovački sloj zarađivao je puno bolje, također mijenjajući često svoje usluge sa seljacima iz okolnih sela za hranu. Jeli su, dakle dobro, poštujući također zadanu formu 'meso dva puta tjedno', kojega su spravljali na puno više načina. U njihovoj kuhinji možemo sresti čevap na ražnju od dvije ili tri vrste mesa s dodatkom luka, slanine i paprike, koji je bio stalni pratitelj svih poslova i druženja u vinogradu. Inačica tog čevapa s mesom i povrćem nanizanima na žicu, pravila se i u kuhinjskoj pećnici. Tu su i sarmice u lišću vinove loze, pohani pilići

za blagdan Duhova, ali i šinkenflekke, te grčka sarma od bijelih džigerica.

Srednjoeuropski utjecaj u prehrani kod obrtnika stizao je *frentovanjem* po cijeloj Austro-Ugarskoj, a kod gradske političke i plemenitaške elite, te tek stasalih industrijalaca preko novina, tiskanih kuharica, šireg kruga poznanstva izvan grada, prestiža i pomodnosti. No, iako se njihova imućnost vrednovala sa činjenicom da su si kao vrlo rijetki mogli priuštiti meso svaki dan u tjednu osim petka, ipak su strogo vodili računa da se od hrane ništa ne baca, odnosno da se sve iskoristi na ovaj ili onaj način, baš poput najsiromašnijeg seoskog sloja.

Zahvaljujući dnevnicima koje je vodio dugogodišnji gradonačelnik Požege Franjo plemeniti Ciraki, možemo sa sigurnošću rekonstruirati redosljede i sadržaje ručkova, jauzina i večera njegovog sloja, obzirom na dane u tjednu i godišnja doba.

Obzirom da niti jednom ne spominje doručak, skloni smo zaključiti se da je on bio vrlo jednostavan i uniformiran, bidermajerski – peciva namazana *putrom* i pekmezom, te čaj ili mlijeko, kako potvrđuju i naši kazivači iz ostalih slojeva (Peić 1996:8).

Gospodski *objed* u podne sastojao se od tri jela u nizu. Iza obaveznih najrazličitijih juha (najčešće mesnih) s različitim dodacima (rezanci, krpice, sago, riža, geršl, jetreni valjušci, heljdini žganci, kaša, tarana, šterc...), ili sezonskih (od juhe od graha do juhe od kiseliša). Slijedila je kuhana govedina, garnirana sa sezonskim povrćem, uz obavezni umak od sezonskog povrća ili voća, slanah srdela ili kapara, te kakvo zasitno jelo od brašna (sezonski štrudli, kohovi, šmarni, bazlamača, rezanci s makom ili grisom, palačinke, buhtli...) koje je moglo poslužiti i

kao desert. Ponekad je drugo jelo bilo varivo od sezonskog povrća s *pofeznama* (pohanim kruhom).

Nedjeljom su ručkovi bili posebniji u toliko, što je umjesto ovog trećeg jela od brašna ili variva, poslije kuhane godvedine s prilogom i umakom, služeno pečeno, prženo ili pohano meso, uz dodatni prilog i sezonsku salatu, te dakako malo finiji desert u vidu gospodskih slastica i kolača (salzburski žličnjaci, špricen krafni, lincer torta, šnenokle).

Zanimljivo je da se juha na selu nazivala čorba, u gradu kod bogatijih juha, a kod siromašnijih onu nedjeljom (ili s mesom) nazivali su juha, a onu ostalih dana – čorba!

Jauzni su u gradu u gotovo svim slojevima bili dio poslijepodnevnog odmora kroz druženje sa susjedima ili prijateljima, uz dakako, pijuckanje domaćeg vina (muškarci) ili čaja (žene) s podlogom od sira, usoljenih sardelica, sitnih kolača, odnosno u posebnim prigodama kada se željelo impresionirati društvo, od pomodnih đakonija, poput obrsta, tortleta, krema.... U ovakvim prilikama posebno su cijenjeni bili suhi sirevi (Ciraki 2004:462). U Cirakijevo vrijeme kupovali su ih u trgovinama delikatesa, ili na vlastelinskim imanjima, a vremenom su naučili i sami praviti suhi sir *kvargl* ili sirni namaz *liptauer* (Ciraki 2004:502). Vremenom, posebno iza Drugog svjetskog rata, ta su se poslijepodnevna druženja prorijedila i svela na ženske dobrosusjedske sjedeljke uz crnu kavu.



Poslijepodnevno druženje u gradu između dva svjetska rata



Šparoge s jajima, Požega

njihove preradevine i iznutrice). Uz najrazličitije načine pripravljanja mesa, pravilo se i sezonsko *pocvrkano* povrće (prokuhano povrće, začinjeno prženom slaninom).

Kruh su u gradu pravili sami jednom, ili nekoliko puta tjedno, te nosili u peći u pekaru. Samo su oni najsiromašniji, uglavnom u predgrađima imali svoje krušne peći. Od starog kruha, koji se niti u gradu nije bacao, pravili su se *prezli* (krušne mrvice), te *semel knedle*, ali nije bila niti nepoznata *ajnpren* čorba s preprženim kockicama starog kruha na maslacu. U gradu su siromašniji slojevi ponegdje djeci davali osobitu poslasticu – pošećeren kruh namazan s masti, koja je zapravo jednostavnija varijanta siromaškog kolača od dizanog tijesta namazanog sa masti i

šećerom, zavijenog i ispečenog.

Germanizmi u nazivima jela, kao i mnoge vrste jela koje spominje Ciraki, govore nam koliko je bio jak srednjoeuropski utjecaj koji je na razne načine (*vandrovanjem*, političkim vezama, službenim njemačkim jezikom, njemačkim doseljenicima, tiskanim kuharicama, školovanim slastičarima) stizao u Požegu kao i u ostale gradove sjeverne Hrvatske, pa posredno i u sela (Rittig – Beljak 2002:48).

MMMMMESO!

Meso je bilo namirnica koja je bila mjerilo imaštine, odnosno neimaštine. Tek u drugoj polovici 20. stoljeća, meso je bilo dostupno kao svakodnevna namirnica u većini kućanstava. Dok je rimska tradicija bila trijada kruh-vino-ulje, koja se zahvaljujući kršćanstvu koje ju je preuzelo proširila na čitavo Sredozemlje, tradicija barbara sa sjevera bila je meso, mliječni proizvodi, pivo, vino, voće, zobene kaše i ječmene pogače (Sarti 2006:196). U Europi kada se nakon višestoljetne gladi i kužnih bolesti u 16. stoljeću ponovo počelo jesti meso, najviši slojevi priuštili su si svježije meso divljači, dobrostojeći građani zahvaljujući trgovini, govedinu, siromašniji građani ovčetinu, dok su seljaci jeli sušenu svinjetinu (Sarti 2006:201).



**Dio svinjokoljske večere,
Golo Brdo**

U Slavoniji se također na selu, radi razlike od islamskog susjedstva, jednostavnosti uzgoja i brzog prirasta, lake prerade i sušenja, od mesa jela samo svinjetina. Bilo da su ju pekli na ražnju (Božić, Uskrs, svadba, pogreb, seoski god, bilo koji veći posao), bilo da su je klali radi prerade i sušenja, od svinje se nije ništa bacalo, doslovno se iskoristio svaki dio. Dok se svaki jestivi dio svinje, uključujući krv, iznutrice, salo i mast oko crijeva pripremljao za jelo, od kuhanih kostiju pravio se sapun, od sušenog mjehura i crijeva opne za zamatanje tegli i boca za zimnicu, a od čekinja su se pravile četke.

Mast i slanina bili su izvor prijeko potrebne energije za svakodnevne teške poslove. Stoga je svaka veća seoska zadružna obitelj imala svoje krdo svinja za koje je bio zadužen jedan muški član. Žirovali su ih po obližnjim hrastovim šumama planina Požeštine, kao konačno i posavski seljaci, ali i Turci u tranzitu iz Bosne do vašarišta i trgovaca u Ugarskoj (Katić 1964:13; Taube 1998:36). Koliko se svinjetine u Slavoniji trošilo, govori podatak da se u 18. stoljeću iz Turske uvezilo godišnje 40.000 svinja (Taube 1998:94). Običaj svinjokolje, osim u svakom seoskom domaćinstvu, unatoč blagodatima *ajkastna* (nekadašnjih primitivnih zamrzivača s

kockama leda, te suvremenih zamrzivača hrane), zadržao se i u mnogim gradskim kućanstvima do današnjeg dana.

Krajem 19. i početkom 20. stoljeća sa svinjokoljom se započinjalo od svete Lucije ('Sveta Luca krmke tuca') odnosno što bliže Božiću, kako bi svježeg mesa bilo za blagdansku sarmu koja se inače pravila samo od suhog mesa. Na kolinju bi osim svih članova obitelji pomagali uzovnici, odnosno svinjokolja je bila prilika za prekomjerno uživanje u jelu i pilu, te razuzdanim šalama.



Kolinje, paljenje svinjske dlake slamom, Golo Brdo

posla je bio hvatanje krvi za krvavice i crnu čorbu, priprema droba za nadijevanje (pranjem na potoku, *šlajmanjem* s gušćijim perom i pacanje), te priprema svinjokoljskih jela. Jedini zajednički, muško-ženski posao bio je nadijevanje crijeva mesnim prerađevinama, uz obavezne šale simboličko-prenešenog značenja seksualnih aluzija.

Nekada je zbog prazničarskog raspoloženja uz dosta alkohola, te sporog tempa rada, jer se sve radilo ručno (meso za kobasice, krvavice, švargl i kulenove usitnjavalo se *bradviljem* na panju, a i crijeva su se punila kroz polovicu tikve uz nabijanje kuhačom), svinjokolja trajala i nekoliko dana.

Razlog svinjokolji, osim konzerviranja mesa za ostatak godine, bilo je neograničeno uživanje u mesu tih nekoliko dana kroz niz jela koja su kulminirala na večeri na kojoj bi se okupila cijela obitelj, uzovnici i dio susjedstva. Svinjokoljska jela, kao i sam proces svinjokolje zaslužuju posebnu etnološku pažnju, ali ovdje ćemo ih samo nabrojati. Kad bi se okupili uzovnici poslije kuhane rakije, doručkovali bi živadski paprikaš, te narezani lanjski kulen i šunku, kao dokaz racionalnog trošenja i imutka. Slijedeći obrok je bio kad bi se pri trančiranju svinje izvadile iznutrice od kojih bi se napravilo – prženje. Inače istoimeno jelo od iznutrica i crijeva prženo na luk i obilju masti, služilo se uz temfani krumpir i kiselinu, drugi dan slavlja gostima, na odlasku sa kirvaja, ili svatovima sa svadbe. Prije toga bi se poslužila crna ili krvava čorba.



Nadijevanje krvavice pomoću tikve, Golo Brdo

Kolinjska je večera bila sinonim obilja: poslije čorbe od svinjskih rebara, slijedila je tako rijetka sarma od svježeg mesa, pečene kobasice i krvavice uz

krumpir u šlajeru (potrbušnoj flami), te krafne. Poseban specijalitet je bio prženi svinjski mozak, rezerviran samo za muškarce sljedećeg jutra. Neizostavan detalj bio je *ražanj* koji bi se anonimno bacio u sobu sa šaljivim i lascivnim pismom na račun sudionika svinjokolje. Kad bi se pismo skinulo i pročitalo, domaćini su bili dužni na ražanj nabosti od svakog jela pomalo, pa bi ga jednako tako anonimno vratili kroz prozor u mrak.



**Prženje, jelo od iznutrica,
Golo Brdo**

Obzirom da posao još nije bio završen, jer su se najčešće sutradan topili čvarci, punile kobasice i kulini, a veliki komadi mesa (šunke, slanina, uši, nogice, njuška, rebra, šalovi (pečenice ili lungići), solili tek treći dan, zajedničke večere su se održavale dok posao ne bi bio gotov.

U gradu su, rekli smo u to vrijeme, građanske obitelji također mahom klale svinje, samo uz suvremeniju tehnologiju (skidanje dlake s vrućom vodom, usitnjavanje mesa uz pomoć mesoreznica, i *topova* za punjenje crijeva), te savršeniju recepturu pod utjecajem međunacionalne razmjene iskustva. Iako je glavni posao najčešće obavljao profesionalni mesar, kolinja su krajem 20. stoljeća i u gradu svejedno bila prilika za gozbe i pijanke, posebno kod imućnih i srednje imućnih (Vidmar 1969:138). Osim sušene svinjetine, u gradu su imali mogućnost kupovati svježe meso u mesnicama, ali i na štandovima na tržnici, posebno govedinu, te nešto manje teletinu i ovčetinu.

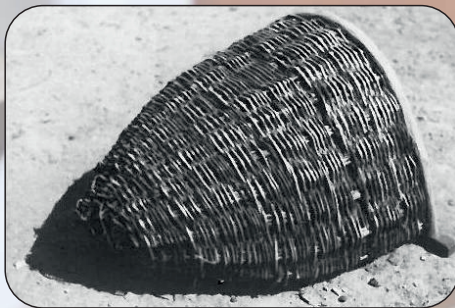


Kolinje u gradu sredinom 20. st.

Evo kako mesara Jalžetića iz ulice Sveti Rok početkom 20. stoljeća opisuje Ivica Vidmar: „...kao debela zamazana svinja, u košulji bez kaputa, zasukanih rukava, sa prljavim fertunom koji u godini dana niti jednom nije opran, sa nožem u ruci za mesarskom klupom na kojoj se ispružio na ražnju veliki pečeni prasac, a oko toga svega seljaci, defiliraju, upravljajući pogledima na prase prekriveno muhama i osama, te u magli ulične prašine.“ (Vidmar 1999:50). Većina je požeških birtijaša bila vrlo vješta u pečenju pečenke koju su pečenu izlagali pred svojim gostionicama u pokrajnjim ulicama, gdje su seljaci mahom ostavljali svoja zaprežna kola (Vidmar 1969:109).

Živad su u gradu uzgajali svoju, ili bi tijekom ljeta i jeseni kupovali piliće, patke, guske i pure na tržnici, pa ih dohranjivali do zime. Seljanke su iz obližnjih sela, pješice, u košarama na glavi znale nositi po 15-tak pari pilića. Pure i šopane guske posebno su cijenili kao pečenke, a na glasu je bila i guščja mast koja se spremala kao dodatak juhama, dok su jetru od šopane guske prodavali lokalnim židovskim obiteljima.

SUŠENE HARINGE I USOLJENE SRDELE USRED SLAVONIJE!



**Krošnja za hvatanje ribe,
Mihaljevci, sredina 20. st.**

Za razliku od dijelova Slavonije uz velike rijeke, prema našim kazivačima, u Požezi i Požeštini, gotovo nisu ni znali za ribu. Jeli su je najčešće na Veliki petak, odnosno na Badnjak. Seljaci su znali ići na Orljavu ili kakav veći potok hvatati sitnu ribu u *krošnje* (pletene vrše od šiblja s kukuruzom kao mamcem) ili košare prislone uz žilje riječnog drveća, najčešće vrba, tjerajući ribu štapovima. Nije nepoznato bilo lovljenje ribe niti pomoću mreže razapete u četverokut na dugačkom štapu, kao niti hvatanje riječnih rakova koje su kuhali.

Ovih nekoliko načina lovljenja ribe s napravama, sugeriraju nam da je lovljenje ribe koje je nekada bilo u izobilju u tekućicama Požeštine, moralo biti puno intenzivnije. Konačno, Piller i Mitterpacher spominju u 18. stoljeću da su ih seljaci sa Seovaca (selo do Požege) počastili jedne subote (čak nije bio niti petak) s kuhanom dimljenom ribom, salatom od krastavaca u kajmaku i cicvarom.

Savski ili dravski ribari znali prodavati ribu na klupama na požeškoj tržnici, ali i nuditi je seljacima prolazeći kolima kroz sela. Ciraki je u svom meniju često jeso svježju ribu.... (Ciraki 2004:158, 330, 497). Krajem 19. i početkom 20. stoljeća, najviše se jela uvežena sušena riba (bakalar i haringa), ili soljene srdelice, kupljene u kojoj trgovini špeceraja. Gospoda koja su posebno držala do svoje prehrane, naručivali su zalihe sušene i usoljene ribe (haringi, srdelica, jegulja), direktno sa sjevera Europe (Ciraki 2004:495). Seljaci su za Badnjak između dva svjetska rata također pripremali sušenu morsku ribu, nabavljenu u požeškim trgovinama.



Vrste riba korištene u prehrani poč. 20. st.

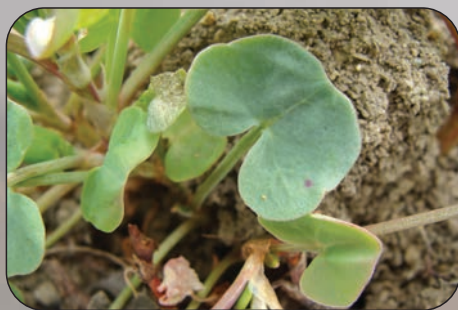
VRTOVI, BOSTANI I BOŽJA BAŠČA

Dok je na selu povrće služilo kao dodatak meniju za teške ljetne poljske poslove, u gradu su ga, zahvaljujući raznolikim receptima, doživljavali kao deliciju. U to vrijeme povrtlarstvo je bila umjetnost sublimiranog iskustva, jer je zahtijevalo veliku brigu, od sakupljanja sjemena, čuvanja *priranaka* (rasade), sadnje, zalijevanja, pa sve do branja, skladištenja i kuhanja.



Vrste povrća korištene u prehrani poč. 20. st.

U potrazi za starim jelima, pronašli smo dvije danas nepoznate povrtnice koje su bile omiljene na tanjurima požeške gospode u vidu priloga i juhe: *vrtnu šparglu* (šparogu) i *kiseliš*. Sadnice šparoge prodavale su se na požeškoj Ratarnici, i svaka imućnija kuća ju je uzgajala. U drugoj polovici 20. stoljeća ova zdrava ranoproljetna povrtnica izrodila se u šparožinu, ukrasni grm za kojega danas vlasnici niti ne sanjaju da je vrlo jestiva delicija!



Kiseliš, nekada poznata gradska povrtnica

Čušpajzi (variva) na selu pravili su se vrlo jednostavno – kuhanjem, ne dinstanjem, uz dodatak obilnog *zafriga* (masti i brašna) te mljevene crvene paprike i luka kao začina, iz razumljive potrebe za sitosti mnogih gladnih usta. Rekli smo već da se u variva četvrtkom ili za ljetnih poslova u polju, stavljalo suho meso, koje se radi štednje nije smjelo čak ni prati, a kamoli bacati voda u kojoj se kuhalo.

Od krastavaca, rajčica i kupusa, te zelene salate pravili su salate kao dobro došlo osvježanje na poljskim poslovima za ljetnih vrućina. Ipak, najomiljenije povrće tijekom cijele godine bili su crveni i bijeli luk, te kiseli kupus. Bundevine špice mijenjali su za bundevino ulje, koje se proizvodilo u nekoliko mlinova (Jaguplije, Vetovo, Bučje), a koristili su ga kao dragocjeni izvor masnoće u posnim jelima, ili su njime začinjavali salate.

U gradu su češće nego na selu imali vremena posezati za biljkama iz Božje bašče, popularnom feld ili vinogradarskom salatam, a u siromašnijim obiteljima za koprivom, te divljim hmeljom za pivo, ili drijenkom za pikantan umak uz govedinu (Vidmar 1969:33,148). Građanke su u kućnoj apoteci imale i osušenu kamilicu, šipak, lipu, bazgu od čega su pravile po potrebi čaj, dok su na selu po zimi najčešće



Čaj od višnjevih grančica, požeški kraj

sušili u krušnoj peći, koristeći ih kuhane u vodi kao blagotvoran dodatak siromašnoj ishrani za zimskih postova. Jedino konzervirano voće na selu bile su kruške miholjače, spremljene u *turšiji*, samo uz dodatak vode, lista vinove loze ili višnje. Turšija od miholjača smatrana je posebnom delicijom koja se nosila bolesnicima i kojom su za božićne blagdane častili djecu i *položaje*.

Dakako da su u gradu raspolagali sa svakojakim recepturama spremanja voća i povrća, koji su poslije Drugog svjetskog rata stidljivo počeli prodirati i na selo. Da je u gradu ta vještina bila na glasu govore nam i posebno rezervirani odjeljci pisanih kuharica svake domaćice. Svakodnevno i od naših kazivača otkrivamo stare recepte, specijalitete pojedinih obitelji, kao što je repa kiselnjena u komu, iz obiteljske tradicije požeških vinogradara. (Vincijanović)

Dok se na selu pravio samo jedan pekmez u kotlu, i to onaj od šljiva bez dodatka šećera, koji se spremao u zemljane posude, te zapecao u krušnoj peći kako bi što duže trajao, u gradu je bio čitav repertoar džemova i pekmeza od jesenskog voća. Posebno je popularan bio kitnkez (sira od dunja), pravljen u posebnim zoomorfnim kalupima. Osim kompota pravio se, posebno tridesetih godina 20. Stoljeća, himbersaft (sok) od malina i višanja, ali i vrste zimnica kao što su naribane jabuke za zimsku pitu od jabuka ili šljive za knedle od šljiva.



Gradska smočnica, Požega

nezamjenjiv prilog kuhanom mesu na svečanijim objedima.

pravili čaj od višnjevih grančica. Ciraki spominje i čaj od kukuruza koji mu je nerijetko ublažavao kašalj (Galović 1908:114). Dok su u gradu pravili majsko vino od osušene biljke lazarkinje prema receptu koji je došao kao i sve novotarije sa sjevera, na selu su za lijek pili rasol od kiselog kupusa.

U gradu se voće za zimu čuvalo skuhanu i konzervirano u kompotima, na selu su *kalotine* (listiće) jabuka krušaka i šljiva



Turšija od krušaka miholjača, Bankovci

Na selu su ovakvi pothvati bili nemogući, jer su zahtijevali korištenje šećera koji je na selu bio nedostupan. Stoga su, posebno iza Drugog svjetskog rata, osmislili posebnu poslasticu – med od šećerne repe, koji je uspješno zamjenjivao, posebno u kolačima, ali i namazan na kruhu, skupi šećer i vrlo rijedak med.

Jedinu vrstu zimnice, koju je vrlo brzo prihvatilo i selo, bila je ukuhana rajčica ili sos od jabučica, koji je uz hren postao

OD SEOSKIH PERECA DO GRADSKIH PIJANACA



Punč torta, Požega

Kolači i slastice oduvijek su privlačile najviše pozornosti domaćica. Konačno, svjedoci smo da je velika većina rukopisnih kuharica posvećena upravo slasticama, odnosno kolačima. Kako je posao oko njih nekada iziskivao veliki trud, poseban angažman i vrijeme, u gradu su kolači postali stvar prestiža i njihovi su se recepti rado prepisivali i lako širili, preko Beča po cijeloj Austro-Ugarskoj, postajući tako opće dobro. Jednako oblikovani, maštoviti kolači sa strogo zadanom recepturom, većinom su nastajali na plemićkim dvorovima, te preko unajmljenih kuharica proširili se prvo do građanskog sloja, pa tek onda do sela. A njih su u sela početkom 20. stoljeća donosile seoske djevojke koje su kao sluškinje radile kod bogatijih građanskih obitelji i župnih dvorova. O tome nam svjedoči i Ciraki, čija je žena Valerija često tragala za dobrim kuharicama, jer kako bi se koja naučila kuhati, udavala se i odlazila, a oni su morali učiti novu djevojku zahtjevnim kulinarskim umijećima.

Za razliku od istočne Slavonije, gdje su zahvaljujući nekim drugim povijesno-društvenim čimbenicima, gradske prehrabne navike i recepti, posebno kolača ušli odavno na selo, u Požeštini je nepremostiva razlika seoskih i gradskih kolača vladala sve do šezdesetih godina 20. stoljeća. Zašto je tome tako?

Prije svega, žene na selu čije je vrijeme bilo raspoređeno gotovo vojničkom disciplinom, autoritetom kućegazde i hijerarhije mnogobrojne obiteljske zadruge na čijem su bile dnu, nisu imale niti sastojaka, niti vremena za fine kolače. U takvim zadružnim organizacijama, izmjenjivale su se dnevno ili tjedno kao *reduše*, odnosno one koje su ostajale kod kuće spremati jelo, brinuti se o svojoj djeci, te poslovima oko kuće (bostan, kokoši, mužnja mlijeka, spremanje zimnice), dok su ostali odlazili u polje. Raslojavanjem zadruga u kojima se posao dijelio na sve članove, u malim obiteljima obaveze žene bile su još teže. Sada je sama trebala uz svakodnevni kućanski posao, pomagati mužu i u poljskim poslovima, pa za pripremu kompliciranih kolača, nije bilo vremena.



Štrudl od šećerne repe, Bankovci

Neimaština, koja je obilježila život na selu, kada se za kilogram šećera moralo raditi cijeli dan u nadnici na vlastitoj košti, nije davala dovoljno materijalnog prostora za izradu luksuznih kolača sve do iza Drugog svjetskog rata. Seljanke su svoje kolače pravile isključivo od namirnica koje su imale u svom domaćinstvu, a to su brašno, jaja, mlijeko, sir, pekmez, orasi, mak i med. Ako se nije upotrebljavao krušni kvas, kupovala se jedino *germa* (kvasac). Kada su na selo počeli prodirati sitni kolači počeo se kupovati biber, cimet, klinčići i *cvebe* (grožđice), a kasnije, dolaskom jednostavnih piškota (biskvita) i soda bikarbona, te ledeni kvasac.

Konačno, zidane peći, koje su u gradu zamjenjivali otvorena ognjišta već u 18. stoljeću, u sela su počeli stizati dosta kasno, kao i naprave za mljevenje oraha i maka, pa je i ta činjenica onemogućavala efikasnost u izradi novih kolača. Upravo zbog toga, zahtjevniji kolači na selu su se počeli praviti tek šezdesetih godina 20. stoljeća.

Sve su ovo razlozi zbog kojih su se na selu zadržali do danas tradicionalni kolači – masnice (*germtajzi, kolači u kvas*), od dizanog tijesta s nadjevom od maka, oraha, pekmeza, prisutni u svim godišnjim i životnim prigodama. Zatim krofne, (*s bebama i poderanim gaćama* kao suvrsticama), kao rijetka poslastica koja se pravila samo za kolinje, poklade i posljednji dan čijala, s dizanim tijestom pečenim na masti, pa štrudli i pite punjeni sirom, ribanom jabukom, repom, bundevom turkinjom ili sezonskim voćem.



Krofne, Golo Brdo

Zanimljiv je običaj (danas već posve zaboravljen), koji se iz današnje perspektive čini čudan i našim kazivačicama, kada su se između dva svjetska rata na svadbenom meniju iza čorbe i kuhanog mesa s hrenom, a prije sarme i pečenke, služili vrući slatki kolači, pite sa sirom i jabukama, zatim štrudl, a poslije su znali praviti i s vrhnjem zapečene palačinke sa sirom i orasima. Naravno uz mnoštvo sitnih kolača poslije pečenke. Upravo su tek svadbe, ali i božićni i uskrсни blagdani, između dva svjetska rata, donijeli više vrsta kolača na seoski stol. To su uglavnom bili kolači s malo jaja, od istog prhkog tijesta izrezanog različitim kalupima kako bi se pojačao dojam raznolikosti.



Kuvačice, Trenkovo, 40-e god. 20. st.

Svatovske *kuvačice*, koje poznaju sve seoske sredine srednje Europe, svoj ugled su temeljile upravo na umijeću pečenja kolača (Rittig-Beljak 2002:11). Taj poziv zadržao se do današnjih dana i u gradu i na selu, ali sada, za jednu svadbu, kuvačica sa svojim pomoćnicama, tjedan dana prije svatova, zna ispeći i do stotinjak vrsta kolača.

Među kolačima koje danas smatramo tradicionalnima, a koji su došli iz srednje Europe preko grada na selo, stigao je i kuglof. On je zbog okruglog izgleda, te rupe u sredini, vremenom zauzeo počasno mjesto u svatovima, babinjama, Uskršima i Božićima, potpuno istisnuvši nekada jedine kolače, obredni šuplji kolač, granu, malu granu, divojački kolač i perez. Autohtoni seoski kolači koji su se pripremali za veća slavlja, bili su pravljeni od boljeg brašna i mnoštva jaja (kao izraz imanja), bez kvasa (kako bi se razlikovali od svagdanjeg kruha), neutralnog okusa (blando zasoljeno tijesto, jer nije bilo šećera), pečeni pod pokljukom ili u krušnoj peći, specifičnog simboličkog okruglog oblika s rupom u sredini, posebno ukrašeni reckanjem (perez), križem i ružicama (suha grana), ili ukrašeni pantljikama (divojački kolač). Pravili su se jedan ili svega nekoliko, simbolički služeći u obrednim svrhama najvažnijih životnih i godišnjih običaja. Divojački kolač, nataknut na bukliju pri pletenju vinaca pred svatove u djevojčinoj kući, šuplji kolač

ili mala grana, koji je visio na čajnom vratu, te perez kao dar ukućanima na prosidbi ili za Uskrs (Čakalić 1986:79-81,84).

Požezanke su se čudile neinventivnosti seljakinja koje bi potrošile previše jaja za jedan tako suh i bezukusan kolač. Smatrale su da bi one od tih jaja mogle napraviti pet-šest puno finijih kolača (Vidmar 1999:46).

Dakako, jer je u gradu situacija bila posve drugačija. Šećer se kupovao u glavama, kockama, a najjeftiniji kristal bio je pakovan u *škarnicle* po *frtalj kile* (25 dekagrama). Obrtničke i trgovačke kuće mogle su si priuštiti kolače četvrtkom i nedjeljom bez poteškoća. Za blagdane i svečanosti su, unatoč velikom fizičkom trudu i vremenu, pravili i po dvadesetak različitih vrsta kolača, poput onih za Božić 1971. godine s popisa domaćice iz obrtničke kuće, Mire Matić: paprenjaci, medenjaci, vanili krancli, parizer štangli, londoner štangli, anis brot, bern pracni, parizer salama, kokos rolada, badm kifle, išleri, ledene kocke, kuglice od smokava, bijele puslica, filovane oblatne i doboš torta. U gospodskim kućama kolači i slastice različitih oblika pravili su se u ovolikim količinama, osim za Božić i Uskrs i svaki dan poslije ručka ili uz poslijepodnevni jauzn. Kod onih najsiromašnijih, nedjeljama su se ponavljali samo najjednostavniji kolači od dizanog tijesta od jednog jajeta.



Lokša, Bankovci

Razliku između Požege i sela u bližoj ili daljoj okolini grada možda ćemo najjasnije ilustrirati sa usporedbom kolača na kraju 19. stoljeća, kada je vladalo relativno obilje u hrani (Vidmar 1969:108). Dok je u gradu svaka kuća za Božić pripremala niz od barem desetak različitih kolača, u selu se uz božićni kruh litnjak, kao slastica pravila lokša, tijesto bez jaja pečeno na plotni, omekšano toplom slatkom vodom, iskidano ili savijano uz dodatak oraha i meda.

U starim požeškim kuharicama uz recepte kolača, popise mjesečnih izdataka za *špeceraj* (nabavku), zatekli smo i popise kolača spremanih za pojedine svece, što je dragocjeni izvor koji nam govori o popularnosti pojedinih kolača u određenim vremenskim razdobljima. Iako u svakoj od njih možemo između redaka prepoznati način života, osobnost osobe, obitelji i staleža kojoj je kuharica pripadala, veliki broj istih kolača svih vrsta pronalazimo u kuharicama svih slojeva toga vremena.

Zahvaljujući tim rukopisnim zbirkama recepata, otkrili smo da su se u Požegi torte kod najimućnijih pravile još u 19. stoljeću, ali da su u najbrojnijem, solidnom srednjem požeškom sloju obrtnika, tijekom cijele godine za sve prilike bili najpopularniji sitni kolači od prhkog tijesta, poput paprenjaka, požeških pogačica sa kajmakom i vinom, požeških pijanaca, te pita od jabuka i jagoda, gatrice (fakina), te štrudla od sira i sezonskog voća (trešnji, višnji, šljiva).



Gatrice ili požeški fakini, Požega

Taj najbrojniji obrtnički, purgerski sloj, upravo je bio onaj koji je prenosio običaje grada i asimilirao doseljenike koji su u velikom broju stizali iz cijele Austro-Ugarske monarhije, te u vrijeme oskudice iz pasivnih dijelova Hrvatske. Isto tako su sa sela svjesno ili nesvjesno preuzeli neke kolače poput ukrašene božićne pogače, kuglofa, bazlamače, odnosno varijante seoskog obrednog kolača – pereca.

Pereci su onako suhi i bez određenog okusa bili idealna podloga za druženja uz vina. U gradu su pod nazivom pijanci zadržali okrugli oblik s rupom u sredini, postali su manji i jednaki, dodana im je žličica masti i šećera, poslije pečenja zamočeni su u snijeg od bjelanjaka i šećera, te vraćeni u pećnicu na sušenje. Iako preslojavanja ovog kolača tek istražujemo, pretpostavimo da su se u jednom trenutku (pojavom štednjaka!) vratili na selo (oblikom isti kao pijanci, sastojcima kao pereci osim sasušenog snijega od bjelanjka umočenog u šećer) uz jedan bitni dodatak – za vrijeme pečenja su zarezani kako bi im se gornji dio dignuo poput pereca. Za sada je njihovo postojanje zabilježeno samo u selima uz Požegu – Staru Lipu i Novo Selo pod nazivom mali pereci.



Mali i veliki perec, Stara Lipa

Gospoda su rado u svoju prehranu često uz obične kolače seoskog porijekla, poput bazlamače i krofni, pomodno uvodila u svoje menije, barem nedjeljom ili u posebnim prilikama slastice cijenjene i poznate u Beču kao stjencištu najboljeg iz cijele Europe, od lincer torte, šlaga, sladoleda, želea, salzburških žličnjaka, kohova (posebno je bio omiljen Kipflkoch i Reisenkoch sa čokoladom), rolada, šatoa, najrazličitijih različitih vrsta štrudla (lemonstrudl, rahmstrudl), bohunsche talkena, turoš-maćoš.

Požega je kao i svaki grad imala svoje slastičarne na strateški važnim mjestima u gradu u kojima su se prodavali kolači, medenjaci raznih oblika, sladoledi i bomboni. Najpoznatiji slastičari bili su Koydl, Vargić, Vugrinec, Balog, Geschmeidig, a u drugoj polovici 20. stoljeća Simo Jovanović. Svoje su tajne izrade kolača, prema pričanju kazivača, pomno čuvali i nisu ih dijelili s ostalim požeškim domaćicama, iako ponekad naiđemo na poneki njihov recept u starim kuharicama. Zarađujući svoj kruh, često su znali sladoled prodavati po gradskoj periferiji i okolnim selima u kantama na biciklu.



Slastičarna Vugrinec, ugao Kempfove i Matice hrvatske, sredina 20. st

SADA, KAD SMO SE NAJELI, MOŽEMO NEŠTO I POPITI

Nekada se na selu i u gradu pila najčešće bunarska voda, rakija i vino.

Požeški kraj je oduvijek bio na glasu radi kvalitete svojih šljiva koje su se još u 18. stoljeću izvozile i od kojih se pravila jaka šljivovica koju su seljaci pili radije nego vino (Piller i Mitterpacher 1995:79). Štoviše, seljaci gnoj nisu nosili na polja, nego ispod šljiva (Taube 1998:20). Na selu, rakija nije bila samo dezinfekcijsko sredstvo ili izvor zarade, s njom je počinjao i završavao svaki dan. U nestašici šljive, seljaci su rakiju naučili praviti od koma, krumpira, kukuruza, repe, drijenka... U gradu se rakija pila više u siromašnijeg sloja, a kod bogatih pri sklapanju kakvog posla i dogovora, pa nije bilo kuće koja nije imala barem malu zalihu rakije.



Točenje rakije prije objeda, Bankovci

Požega i Požeština prije svega su vinogradarski kraj, s uočljivim razlikama u njegovanju i ispijanju vina o čemu smo pokušali nešto više reći prije dvije godine na izložbi 'Tradicija vinogradarstva i vinarstva krajem 19. i početkom 20. stoljeća'. Svatko tko se osjećao Požežaninom, imao je svoj vinograd, nadmećući se sa ostalima u kvaliteti podrumarenja. U gradu se rado pilo vino, posebno u obrtničkim, trgovačkim i gospodskim kućama, ono je bilo pokretač i temelj svih druženja u gradu. Pilo se samo ili kao špricer, miješano sa soda vodom.

U nekoliko kuharica imamo zabilježen recept za majsko vino, pripravak ljekovitog svojstva od sušene lazarkinje koja cvate u svibnju, pa je zaključiti da se kao preuzeti recept iz srednje Europe, pravio i u Požegi. Jednako tako, naši požeški kazivači sjećaju se zaboravljenog napitka od vina, jaja i šećera, koji se pio ili jeo sa žlicom iz malih šalica iza bijelog luka s medom, pred večeru na Badnjak, već zaboravljenog naziva, vajnsupa ili glivajn (Vidmar 1969:135; Vugrinec, Diklić). Vino su seljaci također proizvodili sami, ali od nekvalitetne, nekalamljene vrste grožđa, tzv. nešprica, no zbog nemogućnosti dobrih uvjeta čuvanja, ono se brzo moralo popiti i nije bilo osobito zdravo.

Pivo se pilo puno manje, umijeće njegove pripreme donijeli su doseljenici Česi, a preuzeli su ih rijetki Požežani. Ipak, Ciraki, poznat po kultu vina kojeg je i sam njegovao, bilježio je da su ponekad znali obiteljski otići u neku od požeških gostionica na slane perece i pivo. Poslije Tijelovske procesije i Mise na Duhove stari Požežani su pred Drugi svjetski rat imali običaj obavezno otići na pivo u gostionicu. Siromašniji su pivo pravili sami od divljeg hmelja i kvasca. Rijetko koja domaćica u svojim bilježnicama recepata nema dio s likerima, koja su inače slovila za ženska pića. Najčešći prepisivani bili su oni od jaja, kave, čokolade, a prema našim kazivačima nije bilo kuće u kojoj nije bilo domaćeg višnjevca ili orahovca.

Dok se na selu i u siromašnijim slojevima grada, do pojave Franckove kavovine kao obavezni jutarnji napitak pila bijela kava pravljena od prženog ječma i korijena cikoriije uz dodatak cuckerlina, u građanskim su kućama za doručak pili bijelu kavu s kockicama šećera, a za večeru toplu čokoladu.

UMJESTO ZAKLJUČKA, KUHAJMO S MUZEJOM U LONCU!

Brojnost, zanimljivost i posebnost podataka o prehrambenoj tradiciji Požege i Požeštine, svakako nas upućuju na nastavak istraživanja u svrhu osviještavanja i povijesnog profiliranja gurmanske slike ovoga, do sada u tom smislu neistraženog kraja. Ne samo radi stručnih i znanstvenih doprinosa, nego i kao podloga stvaranju turističkog gastronomskog identiteta.

Projektom Muzej u loncu, muzejsko istraživanje i fotografsku dokumentaciju rekonstrukcije tradicionalnih, već gotovo zaboravljenih jela, kontinuiranim objavljivanjem na internetskim službenim stranicama Gradskog muzeja Požege (www.gmp.hr/blog), zanimljivu temu tradicionalne prehrane Požege i Požeštine pokušavam približiti javnosti. Opisom namirnica i načina pripreme, snimljenima u originalnim ambijentima sela i grada, sa još uvijek živim ljudima koji ih se sjećaju, pokušali smo biti prenosioci međugeneracijskog iskustva, prekinutog suvremenim uvjetima sadašnjeg vremena, te na taj način zaustaviti zaboravljanje ovog važnog dijela baštine.

Vjerujemo da će se koje od istraženih jela, čiji smo postupak pripreme i tradicionalnu svrhu konzumiranja na ovaj način sačuvali, u budućnosti pronaći kao i kao zaštićeno nematerijano kulturno dobro Republike Hrvatske.



Naslovnica muzejskog bloga o tradicijskoj prehrani Požege i Požeštine



KAZIVAČI:

Bianka Benković Fleissig, 1931., Požega
Kata Budimlić, 1920., Stara Lipa
Marija Budiselić, 1929., Bankovci
Mato Cetinić, 1934., Daranovci
Anka Čakalić, 1921., Doljanovci
Vera Diklić, 1937., Požega
Danica Gotić, 1928., Požega
Marija Jegedžić, 1938., Biškupci
Ana Lovrić, 1931., Biškupci
Mijo Katić, 1923., Knešci
Dragica Kundakčić, 1931., Grabarje
Elizabeta Marjanović, 1938., Vetovo
Ana Markulin, 1937., Požega
Krešimir Milinković 1950., Požega
Barbara Mitrović, 1935., Vetovo
Jula Perić 1920., Biškupci
Marija Petrić, 1939., Vetovo
Anka Ramić, 1922., Bektež
Lena Starčević, 1919., Jakšić
Zdenka Šajnović, 1937., Požega
Štefanija Škorpil, 1926., Požega
Tomislav Vincijanović, 1925., Požega
Marija Vincijanović, 1943., Požega
Vladimir Vugrinec, 1928., Požega
Đurđa Vugrinec, 1930., Požega
Julka Vuković, 1933., Donji Emovci

KORIŠTENA LITERATURA:

- Agjić, Kajo. 1863. „Prijatelj puka, III - Kuće, pokućstvo i način života puka Slavonskog“, u: *Slavonac*, Požega, broj 6, str. 90.
- Agjić, Kajo. 1863. „Prijatelj puka, IV- Hrana i pitje“, u: *Slavonac*, Požega, broj 7, str. 63.
- Arnsperger, Irmela. 2009. *Tajne iz bakine kuhinje*. Zagreb: Mozaik knjiga
- Birling, Ivan. 1813. *Nova zajedno složena zagrebačka kuharska knjiga*. Zagreb: Ferenz Rudolf. reprint 2006. Zagreb: Stari Puntijar.
- Ciraki, Franjo. 2004. *Bilježke i Zapisci*. Požega: Društvo hrvatskih književnika. Ogranak slavonsko-baranjko-srijemski, Grad Požega.
- Čakalić, Ivo. 1949. *Božićni običaji, Običaji i starine pobožnosti kako su se obavljale u našem kraju*, rukopis inv. broj 13.663.
- Deutch, Evelina. 1926. *Praktična kuharica*. Zagreb: tipografija d.d.
- Franić, T. Ivo. 1936. „Etnografske zabilješke iz sreza Slavonsko Požeškog“, u: *Vjesnik Etnografskog muzeja u Zagrebu*, knjiga II. sv. 3-4, str. 105-140.
- Galović, Miroslav. 1908. *Hrana i kako se priređuje*. Zagreb: Društvo Svetog Jeronima.
- Igić, Ljubica. 1986. „Svatovski običaji u Doljanovcima u Požeškoj kotlini“, u: *Vjesnik muzeja Požeške kotline* 4-5, str. 79-95.
- Ilić Oriovčanin, Luka. 1846. *Narodni slavonski običaji*. Zagreb: Franjo Suppan. reprint 1997. Novska: Gradsko poglavarstvo grada Novske.
- Ivanišević, Jelena. 2008. „Kada kuhaju bake, Tradicija povijesti u dvjema bakinim kuharicama“, u: *Narodna umjetnost*, 45/2, str. 153-164.
- Kadić, Marko. 1964. *Iz povijesti svinjogojstva slavonske Posavine*, Županija: Izdanje društva prijatelja muzeja
- Kumičić, Marija. *Nova Zagrebačka kuharica*. Zagreb: Kugli i Deutch
- Marković, Spasenija Pata. ur. 1939. *Naš kuvar*. Beograd: Politika
- Muzej u loncu, www.gmp.hr/blog
- Peić, Matko. 1996. „Slavonska jela“, u: *Slavonska kuhinja*. Pula. str. 6-8.
- Piller, M.; Mitterpacher, Lj. 1995. *Putovanje po Požeškoj županiji u Slavoniji 1782*. Požega: Matica hrvatska, Osijek: Povijesni arhiv. pretisak
- Rittig-Beljak, Nives. 2002. *Švapski kulinarij - dodir tradicija u Hrvatskoj*. Zagreb: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj.
- Sarti, Rafaella. 2006. „Prehrana“, u: *Živjeti u kući*. Zagreb: Ibis grafika. str. 172-215.
- Stojanović, Mijat. 1881. *Slike iz života hrvatskog naroda u Slavoniji i Srijemu*. Zagreb: vlastita naklada
- Taube, Wilhelm Friedrich. 1998. *Istorijski i geografski opis Kraljevina Slavonije i Vojvodstva Srema*. Novi Sad: Matica Srpska.
- Vidmar, Ivica. 1999. *Požeški mozaik*. Požega Matica Hrvatska.
- Vidmar, Vilko. 1969. *Moji memoari iz dječastva-djetinjstva i mladalaštva, kada sam boravio u svom rodnom gradu Požegi do jeseni 1902*. Nova Gradiška. Gradski muzej Požega, rukopis broj 71.
- Vudy, Šime. 1892. „Časti i gostbe“, u: *Glasnik županije Požeške*, Požega, 18. lipnja, str. 1-2.
- Žebčević Matić, Maja. 2010. *Tradicija vinogradarstva i vinarstva u Požegi i požeškom kraju krajem 19. i početkom 20. stoljeća*, katalog izložbe. Požega: Gradski muzej Požega.
- ****. 1882. *Stara hrvatska kuharica*, Varaždin: J.B. Stifler.

KATALOG PREDMETA

KUHINJSKE NAPRAVE

MLINAC ZA KAVU

1. pol. 20. st.
v=36 cm, duž=35 cm, š=17,8 cm
inv. broj: E 907
darovano, Marija Kapetanić



VAGA

1. pol. 20. st.
v=16,5 cm, duž=17 cm, š=25 cm,
pr posude=20,5 cm
inv. broj: 19.638
darovano, Bianka Fleissig Benković, Požega



PRIBOR I POSUĐE ZA PRIPREMU JELA

TJEŠTILICA ZA POVRČE

1. pol. 20. st.
v=18,4 cm, pr=12 cm
vlasništvo, Đurđica Dukmenić, Požega



DROBILICA ZA ORAŠASTE PLODOVE

1. pol. 20. st.
duž=13,5 cm, š=2,5 cm
inv. broj: 22.165
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



TUČAK ZA MESO

poč. 20. st.
duž=22,5 cm, š=6,7 cm
inv. broj: 22.166
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



AVAN S TUČKOM

19. st.

avan: v=14 cm, pr otvora=15 cm, pr dna=9,2 cm

tučak: duž=21 cm

inv. broj: 22.182, 22.182/1

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



DASKA ZA SJECKANJE – DAŠČICA

20. st.

v=26 cm, š=11,4 cm, de=0,9 cm

inv. broj: 22.196

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



KALUP ZA MASLAC

20. st.

v=3,3 cm, duž=25 cm, š=9,1 cm

inv. broj: 11.476

darovano, Blaženka Rakić, Ugarci



GRABILICA - LOPATICA ZA BRAŠNO

1.pol. 20.st.

duž=31,5 cm, š=9 cm

inv. broj: 10.815

darovano, Anka i Drago Freundlich, Kutjevo



PJENJAČA (2 KOM)

1.pol. 20. st.

duž=28,9 cm, š=7,5 cm; inv. broj: 22.167

duž=32,5 cm; inv. broj: 22.168

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



POSUDA ZA LUPANJE BJELANJAKA

1.pol. 20. st.

mjed

v=14,4 cm (s ručkama 20 cm),

pr=28,2 cm, š=13,5 cm

inv. broj: 22.224

darovano, Ruža Kiš, Požega



KALUPI ZA KOLAČE, RAZNI 1. pol. 20. st.
v=1,8 cm, pr otvora=5 cm, pr dna=3,5 cm;
inv. broj: 22.171

v=1,9 cm, duž=6,2 cm, š=6 cm; inv. broj: 22.174
v=1,7 cm, duž=8,3 cm, š=4,8 cm; inv. broj: 22.175
darovano, Mira Kempf, Požega
v=2,2 cm, duž=8,2 cm, š=3,4 cm; inv. broj: 22. 222
darovano, Vladimir Vugrinec, Požega



KALUP ZA PAPRENJAKE

1.pol. 20. st.
duž=19 cm, š=3,8 cm
inv. broj: 22.221
darovano, Vladimir Vugrinec, Požega



KALUPI ZA SIR OD DUNJA (2 KOM)

1. pol. 20. st.
v=4,3 cm, duž=19,5 cm, š=8 cm; inv. broj: 22.169
darovano, Mira Kempf, Požega
v=6,5 cm, duž=27 cm, š=14 cm; inv. broj: 22.223
darovano, Zdenka Šajnović, Požega



CJEDILO ZA LIMUN

20. st.
v=6 cm, pr=14,5 cm
inv. broj: 22.205
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



CJEDILO

1. pol. 20. st.
v=6,1 cm, pr otvora=12,7 cm, pr dna=7,9 cm
inv. broj: 22.164
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



POSUDA - CJEDILO

poč. 20. st.
v=10 cm, pr=26,5 cm
inv. broj: 12.593
darovano, Anka i Drago Freundlich, Kutjevo



POSUDA ZA PEČENJE ŽIVADI

1. pol. 20. st.
v=11 cm, š=25 cm, duž=34 cm
inv. broj: E 217
darovano, Emil Tanay, Požega



POSUDA ZA KUHANJE – LONAC

19./20.st.
v=16,9 cm, pr=20,3 cm, o=64 cm
inv. broj: 12.898
darovano, Tihomir Stahuljak, Zagreb



KALUP ZA KUGLOF

kraj 19. st.
v=13 cm, pr otvora =26 cm, pr dna =15 cm
inv. broj: 10.821
darovano, Anka i Drago Freundlich, Kutjevo



KALUPI ZA KOLAČ (2 KOM)

20. st.
v=5,5 cm, duž=36,3 cm, š=12,2 cm;
inv. broj: 22.162
v=5,5 cm, duž=41,2 cm, š=11,2 cm;
inv. broj: 22.163
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



POSUĐE I PRIBOR ZA SERVIRANJE JELA I PIĆA

PLADANJ

20. st.
duž=23,5 cm, š=15,3 cm
inv. broj: 22.204
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



SERVIS ZA ČAJ

1.pol. 20. st.
čajnik: v=18,8 cm; vrč za mlijeko: v=13 cm;
šećernica: v=13,7 cm
šalice: v=5,6 cm; tanjurić: pr=15,3 cm;
tanjuri za kolače: pr=19,4 cm
inv. broj: 22.202/ 1-6
darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



ČAŠE (2 KOM)

kraj 19. st.

v=12,3 cm, pr otvora =6,9 cm, pr=6,5 cm

inv. broj: 10.664 a,b

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



POD NOS - AUSAC

20. st.

v=18,2 cm, pr stope=10,2 cm, pr plitice=21,4 cm

inv. broj: 22.203

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



PRIBOR ZA JELO I SERVIRANJE JELA

19/20. st.

žlica: duž=25 cm, inv. broj: 22.210

žlica: duž=20,7 cm; inv. broj: 22.211/1

žlica: duž=21,1 cm; inv. broj: 22.212

žlica: duž=17,5 cm; inv. broj: 22.217

žlica (2 kom) : duž=21,8 cm; inv. broj: 22.219

žličice (2 kom) : duž=14,3 cm; inv. broj: 22.220

vilica: duž=21,4 cm; inv. broj: 22.211/2

vilica (2 kom) : duž=22,7 cm; inv. broj: 22.213

vilica (2 kom): duž=20,3 cm; inv. broj: 22.214

vilica: duž=20,5 cm; inv. broj: 22.215

vilica: duž=17,2 cm; inv. broj: 22.216

nož: duž=20,6 cm; inv. broj: 22.218

lopatica za serviranje kolača: duž=25,1 cm,

š=5,8 cm; inv. broj: 22.208

grabilica za umak: duž=20 cm; inv. br. 22.209

darovano, Marija Antoš, Varaždin



HVATALJKA ZA ŠEĆER

20.st.

duž=10,9 cm, š=2,7 cm

inv. broj: 22.207

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



DRŽAČ UBRUSA

20. st.

v=15,4 cm, duž=16,2 cm, š=2 cm

inv. broj: 22.206

darovano, Božidar i Davorin Kempf, Požega



KUHARICE

GUTE KÜCHE, NEUESTES KOCHBUCH

Beč, 2. pol. 19. st.

duž=15,3 cm, š=10,3 cm

darovano, Bianka Fleissig Benković, Požega



MARIJA KUMIČIĆ,

NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA

Zagreb, 2. pol. 19. st.

duž=21,7 cm, š=15 cm

darovano, Bianka Fleissig Benković, Požega



HRVATSKA KUHARICA

Varaždin, 1882.g.

duž=20 cm, š=14 cm

darovano, obitelj Vugrinec, Požega



KOCH-REZEPTE ROTEN KREUZ-SPITALES IN ZAGREB

Zagreb, 1916.g.

duž=23 cm, š=16 cm

vlasništvo, Vera Diklić, Požega



EVELINA DEUTCH, PRAKTIČNA KUHARICA

Zagreb, 1926.g.

duž=19 cm, š=12 cm

vlasništvo, Melita Puss, Požega

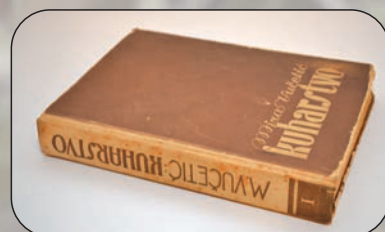


MIRA VUČETIĆ, KU HARSTVO

Zagreb, 1952.g.

duž=23,8 cm, š=17,5 cm

vlasništvo, Blanka Zarić, Požega



REGINA RECPTI

Ljubljana, 1. pol. 20. st.

duž= 16 cm, š=23 cm

vlasništvo, Melita Puss, Požega



EKSPRES KUVAR

Beograd, 1966.g.

duž=22,6 cm, š=16,7 cm

vlasništvo, Melita Puss, Požega



STARA HRVATSKA KUCHARICA

Zagreb, 1995.g. (prema hrvatskoj kuharici iz 1882.g.)

duž=6,6 cm, š=4,6 cm

vlasništvo, Biserka Gašpar, Požega



RUKOPISNE ZBIRKE RECEPTA (5 KOM)

1.pol. 20.st.

vlasništvo, Melita Puss, Vera Diklić,

obitelj Vincijanović i Milinković,

Požega, Milko Jakšić, Zagreb



RUKOPISNE ZBIRKE RECEPTA (3 KOM)

(obitelji Kempf, Benković Fleissig, Vincijanović)

1.pol. 20.st.

darovano, Mira Kempf, Bianka Benković Fleissig,

Blanka Zarić, Požega



Gradski muzej Požega zahvaljuje se svim kazivačima na susretljivosti, a posebno onima koji su nam pomogli u rekonstrukciji zaboravljenih jela, darovali nam ili posudili predmete vezane za ovu temu:

Ivica Ajanović (Požega)
Drago Bajić (Požega)
Bianka Benković Fleissig (Požega)
Ivanka Biluš (Zagreb)
Božica Brkan (Zagreb)
Marija i Mato Budiselić (Bankovci)
Kata i Nada Budimlić (Stara Lipa)
Bernardica Buti (Požega)
Igor Čosić (Golo Brdo)
Ljubica Erjavec (Požega)
Biserka Gašpar (Požega)
Danica i Danijela Gotić (Požega)
Drago, Ankica i Ivan Grbić (Vetovo)
Katica Gril (Golo Brdo)
Vera Diklić (Požega)
Ivan, Ljiljana, Tea i Mara Ivić (Golo Brdo)
Milko Jakšić (Zagreb)
Sanda Kordovan (Požega)
Luka Kovačević (Požega)
Nevenka i Stjepan Nigović (Golo Brdo)
Stjepan Majur (Kaptol)
Kata i Krešimir Milinković (Požega)
Vlatka Petrnac (Požega)
Melita Puss (Požega)
Zdenka Šajnović (Požega)
Tomislav i Marija Vincijanović (Požega)
Vladimir i Đurđa Vugrinec (Požega)
Ankica Vugrinec (Požega)
Zlatko i Sanja Vuković (Požega)
Blanka Zarić (Požega)
Lazo Zec (Golo Brdo)

Posebno se zahvaljujemo na suradnji ili sponzorstvu:

Mario Križanac
OPG Ivić iz Golog Brda
Hotel Grgin dol (Marijani Pranić)
Pekara Cerovac
Udruga vinogradara i voćara Stjepan Koydl
Poljoprivredno prehrambena škola Požega
Osnovne škole Antuna Kanižlića, Julija Kempfa i Dobriše Cesarića

Izložba, radionica i degustacija jela realizirani su sredstvima Ministarstva kulture i Grada Požega

IZDAVAČ
Gradski muzej Požega
Matice hrvatske 1
34000 Požega
www.gmp.hr

ZA IZDAVAČA
Mirjana Šperanda

TEKST KATALOGA I ISTRAŽIVANJE ZA IZLOŽBU
Maja Žebčević Matić

FOTOGRAFIJE REKONSTRUKCIJE JELA
Boris Knez

STRUČNA SURADNICA I KATALOG PREDMETA
Dubravka Matoković

IDEJNI POSTAV IZLOŽBE
Maja Žebčević Matić, Boris Knez i Mirjana Šperanda

PRIPREMA PANOJA I KATALOGA
Boris Knez i Maja Žebčević Matić

FOTOGRAFIJE KATALOGA
Zbirka fotografija
Fototeka
Etnološkog odjela Gradskog muzeja Požega
Boris Knez

NAKLADA
300 komada

TISAK
Grafika d.o.o., Osijek

ISBN 978-953-7838-02-7



**IZLOŽBA JE REALIZIRANA SREDSTVIMA
MINISTARSTVA KULTURE REPUBLIKE HRVATSKE
I GRADA POŽEGE**

ISBN 978-953-7838-02-7