

HRANA I PIĆE U
KRIZNIM VREMENIMA –
PRAKSE PROIZVODNJE,
DISTRIBUCIJE
I KONZUMACIJE

16. HRVATSKO – SLOVENSKE
ETNOLOŠKE PARALELE

HRANA IN PIJAČA
V ČASU KRIZE –
PRAKSE PRIDELAVE,
DISTRIBUCIJE
IN UŽIVANJA

16. VZPOREDNICE SLOVENSKE
IN HRVAŠKE ETNOLOGIJE

Urednice izdanja:

Klementina Batina, Alenka Černelič Krošelj, Olga Orlić, Željka Petrović Osmak, Tita Porenta, Barbara Sošić



hrvatsko etnološko društvo
croatian ethnological society

Hrana i piće u kriznim vremenima

Prakse proizvodnje, distribucije i konzumacije

16. hrvatsko – slovenske etnološke paralele

Hrana in pijača v času krize

Prakse pridelave, distribucije in uživanja

16. vzporednice slovenske in hrvaške etnologije

Uredile

Klementina Batina, Alenka Černelič Krošelj, Olga Orlić,
Željka Petrović Osmak, Tita Porenta, Barbara Sošić

Zbornik radova sa znanstveno-stručnog skupa
Hrvatskoga etnološkoga društva i Slovenskoga etnološkega društva

16. hrvatsko – slovenske etnološke paralele
HRANA I PIĆE U KRIZNIM VREMENIMA –
PRAKSE PROIZVODNJE, DISTRIBUCIJE I KONZUMACIJE
Bistra, 9. i 10. lipnja 2022. godine



SLOVENSKO *Etnološko* DRUŠTVO
SLOVENE *Ethnological* SOCIETY

© 2025.

Zbornik radova

Hrana i piće u kriznim vremenima – prakse proizvodnje, distribucije i konzumacije

Hrana in pijača v času krize – prakse pridelave, distribucije in uživanja

Izdavač:

Hrvatsko etnološko društvo

Slovensko etnološko društvo

Za nakladnika:

dr. sc. Olga Orlić, Hrvatsko etnološko društvo

dr. sc. Tanja Roženberger, Slovensko etnološko društvo

Urednice izdanja:

dr. sc. Klementina Batina, Alenka Černelič Krošelj, dr. sc. Olga Orlić,

mr. sc. Željka Petrović Osmak, mag. Tita Porenta, Barbara Sošić

Recenzentice izdanja:

dr. sc. Ivona Orlić

izr. prof. dr. Mateja Habinc

Lektura radova na hrvatskom jeziku:

prof. dr. sc. Anita Skelin

Prijevod hrvatskih sažetaka na engleski jezik:

Ana Domazet

Lektura radova na slovenskom jeziku:

Tadej Turnšek

Prijevod slovenskih sažetaka na engleski jezik:

Jeremi Slak

Naslovnica i grafičko oblikovanje:

Josipa Slaviček, Studio Digod

ISBN 978-953-8232-22-0

CIP zapis je dostupan u nacionalnom skupnom katalogu knjižničnog sustava Bukinet pod brojem 991005925763909366.



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo znanosti,
obrazovanja i mladih

Objavljivanje zbornika financijski je potpomognuto sredstvima Ministarstva znanosti, obrazovanja i mladih Republike Hrvatske i Zaklade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti.

Recenzenti radova

dr. sc. Zvezdana Antoš, muzejska savjetnica

dr. sc. Melanija Belaj, viša znanstvena suradnica

doc. dr. sc. Danijela Birt Katić

dr. sc. Marina Blagaić Bergman, znanstvena suradnica

Katarina Dimšić, kustosica

mag. Tatjana Dolžan Eržen

dr. sc. Jelena Ivanišević, viša znanstvena suradnica

dr. sc. Morana Jarec, znanstvena suradnica

dr. sc. Tanja Kocković Zaborski, muzejska savjetnica

doc. dr. Špela Ledinek Lozej

doc. dr. Daša Ličen

Slavica Moslavac, umirovljena muzejska savjetnica

mr. sc. Željka Petrović Osmak, muzejska savjetnica

prof. dr. sc. Tihana Petrović Leš

dr. sc. Ana Perinić Lewis, znanstvena savjetnica

Jasmina Jurković Petras, muzejska savjetnica

izr. prof. dr. Dan Podjed

izv. prof. dr. sc. Tihana Rubić

doc. dr. Ana Svetel

mr. sc. Ivana Šarić Žic, muzejska savjetnica

dr. sc. Žarko Španiček, konzervator viši savjetnik

izv. prof. dr. sc. Ivica Šute

Dragica Šuvak, umirovljena muzejska savjetnica

dr. sc. Ana-Marija Vukušić, viša znanstvena suradnica

dr. sc. Tvrtko Zebec, znanstveni savjetnik u trajnom izboru

Sadržaj

KLEMENTINA BATINA, ŽELJKA PETROVIĆ OSMAK, OLGA ORLIĆ

Predgovor1

TIHANA PETROVIĆ LEŠ

Izvorni znanstveni članak

Prehrana slavonske građanske obitelji 1960-ih. Studija slučaja.5

MAJA GODINA GOLIJIA

Izvirni znanstveni članek

Prehrana civilnega prebivalstva v Mariboru v obdobju pomanjkanja med prvo svetovno vojno in po njej (1915–1920)32

MELANIJA BELAJ

Izvorni znanstveni članak

Vizualizacija gladi u etnografskom muzeju – tematsko tkivo izložbe Lica gladi.48

MOJCA RAMŠAK

Pregledni znanstveni članek

Nove senzorične izkušnje pitja alkohola med epidemijo COVID-19.....69

JELENA IVANIŠEVIĆ

Izvorni znanstveni članak

Kruhovi gladi i krizna hrana94

ALENKA ČERNELIČ KROŠELJ

Strokovni članek

Crno-belo bogastvo ter kruh, potice in kolači109

OLGA ORLIĆ

Izvorni znanstveni članak

Izgradnja prehranbenog suvereniteta i razvoj prehranbeno osviještenoga građanstva u Hrvatskoj.....128

BARBARA SOŠIČ

Strokovni članek

Prehranska kriza po drugi svetovni vojni in njen odsev v dokumentaciji Slovenskega etnografskega muzeja151

MAJA ŽEBČEVIĆ MATIĆ

Pregledni članak

Briga o gladnoj djeci – školske prehranbene prilike u Požegi prve polovice 20. stoljeća171

ŽARKO ŠPANIČEK

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Tradicijski prehranbeni obrasci na području Slavonije, Baranje i Srijema – od oskudice do obilja i raskoši187

MIRELA HROVATIN

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Prehrana kao nematerijalna kulturna baština217

SLAVICA MOSLAVAC

Stručni rad

Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva240

DRAGICA ŠUVAK

Stručni rad

O prehranbenim navikama stanovnika slatinskog kraja u kriznom 20. stoljeću257

VERA GRGAC

Stručni rad

Kruh naš svagdašnji - prehrana stanovništva u kriznim vremenima u bistranskom kraju277

Autori tekstova295

Predgovor

Klementina Batina,¹ Željka Petrović Osmak,² Olga Orlić³

¹Odsjek za etnologiju Zavoda za povijesne i društvene znanosti
Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti, klementina@hazu.hr

²Etnografski muzej, Zagreb, zpetrovic@emz.hr

³Institut za etnologiju i folkloristiku, olga@ief.hr

Etnološka i kulturnoantropološka perspektiva istraživanja prehrambenih navika i tradicija ukazuje na kompleksnu mrežu značenja koja pridajemo hrani ili piću te praksama njihove proizvodnje i konzumacije. Struka je kroz svoj razvoj bila usmjerena na istraživanja oruđa i sprava vezanih uz ratarstvo i stočarstvo, zatim na istraživanje i bilježenje kuhinjskoga pribora i inventara kroz povijest te na tretman određenih namirnica i načine spravljanja jela. U novijim istraživanjima prehrane posebna se pozornost posvećuje procesima muzealizacije i mehanizmima očuvanja prehrambenih tradicija unutar okvira nematerijalne kulturne baštine, kao i analitičkom razmatranju prehrambenih krajolika, strukture i dinamike kompleksnih prehrambenih sustava te položaja lokaliziranih praksi u njihovu oblikovanju i reprodukciji.

Moguće je opaziti kako je izbor hrane kroz povijest uvelike utjecao na oblikovanje svijeta koji danas poznajemo. Hrana i piće isprepleteni su gotovo sa svim životnim aspektima. Izbor hrane i pića odraz je identiteta i konteksta u kojem živimo. Hranom i pićem izražavamo ljubav i zajedništvo, no isto tako otpor i neprihvatanje drugoga i drugačijega. Izbor hrane i pića dio je svakodnevnoga života, to su, dakako, i nabavka namirnica, priprema obroka, konzumiranje hrane i pića u krugu obitelji ili prijatelja, možda samostalno, u javnom prostoru ili u privatnosti doma. Iako pitanje prehrane sve više zaposjeda našu stvarnost u smislu posljedica koje zagađenje planeta ima na naše zdravlje i na proizvodnju hrane općenito, u svakodnevnom životu još uvijek je moguće slijediti rutinu u spravljanju obroka i nabavci ili proizvodnji određene hrane.

No, što se događa kada se ustaljene prakse proizvodnje, nabavke, distribucije hrane naruše ili poremete u kriznim vremenima kao što su ratovi, pandemije,

prirodne katastrofe poput poplava, potresa, suša i nerodnih godina? Koje su tada strategije nabavke namirnica? Kako se mijenja odnos prema hrani? Koje su tada promjene u svakodnevnoj pripremi (obiteljskih) obroka? Što se događa kada se uvriježeni sustavi opskrbe hranom uruše i prestaju funkcionirati, poput tržnica? Kao svjedoci pandemije uzrokovane virusom COVID-19 i karantene, možemo se zapitati kako virtualne društvene mreže u spomenutim situacijama utječu na nabavku i pripremu hrane? Kako i koliko sve spomenuto utječe na društvenu interakciju? Kako se zatvaranje javnih mjesta povezanih s konzumacijom hrane i pića, poput restorana i kafića, odražava na svakodnevni i društveni život pojedinca i grupa? Doživljavaju li spomenuta mjesta odnosno prostori prenamjenu ili mijenjaju način rada? Kako se u kriznim vremenima nosi s glađu? Kako joj se odupire ili zatomi? Što se događa kada medij hrane biva ogoljen i sveden na puko zadovoljenje primarne biološke potrebe? Što se događa s ranjivim, izloženim skupinama poput beskućnika, migranata, osoba slaboga imovinskog stanja? Razvijaju li se tada kroz hranu ili prehrambene prakse solidarnost i empatija ili možda rezignacija?

Tema hrane u kriznim vremenima za skup 16. Hrvatsko-slovenske etnološke paralele nametnula se gotovo sama od sebe, potaknuta pandemijom te karantenom koja je uslijedila i ograničila fizičko kretanje građana mnogih zemalja i snažno utjecala na svjetsko gospodarstvo i usporila protok roba. U vrijeme pandemije i karantene razorni potres pogodio je Zagreb i njegovu okolicu. Velik broj ljudi izmješten je iz svojih domova ili pak u oštećenim domovima pokušava živjeti u poremećenoj stvarnosti bez vode, tople vode, električne energije ili grijanja. Iako je tema potaknuta suvremenom situacijom, pitanja vezana uz kulturu prehrane u kriznim vremenima su stalna. Ona otvaraju mogućnost da se progovori o teškim razdobljima u prošlosti koja su obilježila povijest određenih područja, mjesta, zajednica, pojedinaca.

Slijedom toga, doprinosi ovog zbornika proizašli iz tadašnjih izazova na različite se načine nadovezuju na temu skupa. Radovi u zborniku različitim pristupima opisuju i analiziraju povijesna razdoblja oskudice, prikazuju suvremene prakse muzealizacije razdoblja gladi, ispituju strategije racionalizacije te procese baštinizacije prehrane ili hrane kao simbola identiteta, ali i ukazuju na prilagodljivost velikih industrija na krize te na aktualna nastojanja usmjerena na korekciju postojećih neodgovarajućih prehrambenih sustava.

Rad **Tihane Petrović Leš** u prvom poglavlju korištenjem, između ostalog, autoetnografske metode, rasvjetljava svakodnevni, blagdanski i turistički

obrazac prehrane jedne našičke građanske obitelji u razdoblju socijalističkog uređenja, točnije 1960-tih godina, nadopunjujući tako prazninu koja nedostaje u istraživanjima prehrane u gradu, a pogotovo u navedenom razdoblju. **Maja Godina Golija** u drugom se poglavlju bavi još jednom slabo istraženom temom - temom prehrane civilnog stanovništva u vrijeme rata, na primjeru stanovništva Maribora u Prvom svjetskom ratu. U trećem poglavlju **Melanija Belaj** je na primjeru istraživačkog rada u suradnji s Tanjom Kocković Zaborski, koji je rezultirao izložbom *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, postavljenom u Etnografskom muzeju u Zagrebu (i brojnim gostovanjima u Hrvatskoj i inozemstvu) ukazala na činjenicu kako su razdoblja gladi intenzivno oblikovala gastronomske tradicije, možda čak i intenzivnije od razdoblja obilja. U četvrtom poglavlju **Mojca Ramšak** analizira nove oblike distribucije i reklamiranja alkohola koji su se pojavili nakon početka pandemije bolesti COVID-19. Naime, zbog zatvaranja lokala i ograničavanja okupljanja ljudi, alkoholna industrija vrlo se brzo prilagodila promijenjenim okolnostima te putem interneta privlačila i stjecala nove konzumente, a promijenio se i sam kontekst konzumacije alkohola. U petom poglavlju **Jelena Ivanišević** donosi pregled etnobotaničkih znanja koja uvijek iznova postaju aktualna u gotovo svim kriznim razdobljima oskudice. Taj se pregled temelji na rezultatima projekta „Istraživanje nekonvencionalnih hranidbenih izvora na priobalju za primjenu u izvanrednim okolnostima“ Instituta za pomorsku medicinu Ratne mornarice iz Splita koji se pod vodstvom Josipa Bakića realizirao od kraja 1960-ih do 1980-ih. U šestom poglavlju **Alenka Černelić Krošelj** pokazuje koliko je važno istražiti, vrednovati i adekvatno reprezentirati lokalnu prehrambenu baštinu u muzejskom kontekstu, na primjeru autohtone pasmine krškopoljske svinje. Pri tom je fokus usmjeren na načine kojima muzej može aktivno sudjelovati u tim procesima važnim za lokalni ili regionalni identitet. U sedmom poglavlju **Olga Orlić** na primjeru dvije inicijative pokrenute odozdo – poljoprivrede potpomognuta zajednicom i urbanog vrtlarenja - analizira potencijal za razvoj prehrambeno osvještene građanstva u Hrvatskoj, onog tipa građanstva koje će se aktivno angažirati kako bi konzumiralo hranu sukladnu njihovim vrijednostima. U osmom poglavlju **Barbara Sošić** na primjeru istraživanja koje je provedeno 1948. godine pod ravnanjem ravnatelja Etnografskog muzej u Ljubljani Borisa Orela, a koje je imalo cilj dokumentirati „tradicionalni način života“ u nestajanju, pokazuje kako su istraživači na rubovima spasiteljske etnologije istovremeno svjedočili prehrambenoj krizi poslije Drugog svjetskog rata te je zabilježili u svojim bilješkama, zapisima i člancima. U devetom poglavlju **Maja Žebčević Matić** istražuje početke sustavne brige o prehrani siromašne djece u požeškom kraju,

na prijelazu iz 19. u 20. stoljeće. U nedostatku organizirane institucionalne skrbi o siromašnima ta je briga bila prepuštena humanitarnom djelovanju gradske društvene, političke i crkvene elite. Iako se upravo u okrilju crkve i škole nastojalo pomoći većem broju djece, ugledniji su građani osiguravali jednom ili dva puta tjedno obrok za odabranog pojedinca. U desetom poglavlju **Žarko Španiček** analizira prehrambene modele ili obrasce tradicijske prehrane Slavonije, Baranje i Srijema, nastojeći kroz osnovne povijesne i kulturne značajke tradicijske prehrane ukazati na puno kompleksniju sliku prehrambenih obrazaca ovih krajeva od onih stereotipno percipiranih. U jedanaestom poglavlju **Mirela Hrovatin** osvrće se, između ostalog i na temelju vlastitog radnog iskustva, na praksu popisivanja umijeća pripreme hrane kao nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj i svijetu. Ta je praksa potaknula različita teorijska i praktična pitanja o potrebi zajednica i pojedinaca da dodatno zakonski zaštite svoje pravo na korištenje tradicijom stečenih znanja i vještina povezanih s hranom, uključivo i onih koje se odnose na zaštitu hrane kao intelektualnog vlasništva. Autorica naglasak stavlja na analizu učinaka takvih mjera. U dvanaestom poglavlju **Slavica Moslavac** analizira ulogu kruha kao osnovne namirnice kojom se utažavala glad na području Moslavine te upoznaje čitatelja s načinima pripreme istog. Istovremeno daje pregled ostalih tipičnih jela tog kraja kao i šireg društveno povijesnog konteksta. U trinaestom poglavlju **Dragica Šuvak** donosi prikaz gotovo pa kontinuiranih prehrambenih kriza u slatinskom kraju, neovisno o tome je li do krize došlo zbog nerodica, promijena društvenih okolnosti, ratova ili bolesti. Neovisno o bogatom repertoaru jela i hrane, autorica je uočila racionalizaciju kao temeljnu iskustvenu strategiju lokalnog stanovništva. U četrnaestom poglavlju **Vera Grgac** esejistički se osvrće na odabrane prehrambene prakse bistranskog kraja, pogotovo u razdobljima oskudice, s posebnim osvrtom na sredinom 20. stoljeća napuštenu praksu bistranskih dojilja koje su dojenjem tuđe djece (najčešće u Zagrebu, ali i u udaljenijim krajevima) nastojale osigurati veće blagostanje vlastitoj obitelji.

Urednice

Prehrana slavonske građanske obitelji 1960-ih. Studija slučaja.

Tihana Petrović Leš

Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju

Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

tples@ffzg.hr

IZVORNI ZNANSTVENI RAD

SAŽETAK

Studija slučaja prikazuje prehrambene navike građanske obitelji u Slavoniji. Istraživanje je utemeljeno na autoetnografskoj metodi, osobnim sjećanjima, na „okuse i mirise 1960-ih“. Dodatna dopunska i kontrolna istraživanja provedena su intervjuiranjem u obiteljskom i prijateljskom krugu te analizom obiteljskih fotografija. Sjećanja i podatci o prehranbenim navikama kontekstualizirani su uz pomoć relevantne literature i izvora.

Ključne riječi: *prehrana, građanska obitelj, Slavonija, 1960-e, studija slučaja*

UVOD

Ova studija posvećena je uglavnom nedovoljno poznatom aspektu prehrane u Hrvatskoj u razdoblju socijalističkoga društvenog uređenja koje autori u raznim tekstovima i izložbenim katalozima često određuju sintagmama „zlatne godine poslijeratnog društvenog i ekonomskog razvoja Hrvatske i Jugoslavije“ i „vrijeme blagostanja“ (Duda 2005). Nedavno su 1960-e bile tematizirane dvjema zagrebačkim izložbama u kojima je razdoblje bilo prikazano

afirmativno, uglavnom u smislu napretka i modernizacije, a u popratnim izložbenim katalozima isticani su pojedini popularni i upečatljivi fenomeni. Prva izložba, interdisciplinarni muzeološki projekt "Šezdesete u Hrvatskoj – Mit i stvarnost" održana 2018. godine, ponudila je sumarni i uljepšani uvid u svijet mode, dizajna, arhitekture, filma, glazbe, potrošačke kulture, a manje stvaran prikaz različitih aspekata i fenomena života svakodnevice jugoslavenskoga socijalističkog društva 1960-ih. Na drugom projektu Muzeja grada Zagreba, u izložbi pod naslovom "Moda i odijevanje u Zagrebu 1960-ih" održanoj 2019. godine, sudjelovala sam kao članica istraživačkoga tima. U okviru pripreme projekta istražena je zagrebačka tekstilna industrija (metražna i konfekcijska) te neformalna ekonomija i fenomen zagrebačkih krojačica.¹ Ova projektna tema temeljena na analizi različitih izvora pokazala je svu kompleksnost svakodnevice toga vremena kroz prizmu tekstilne industrije. Pripremajući tekstove za potrebe kataloga uz izložbu, ali i za objavu u drugim tiskovinama, dodatno su proširene spoznaje o kompliciranim i bremenitim povijesnim, političkim, ekonomskim i društvenim karakteristikama toga vremena. Među važnijim problemima uočen je nedostatak poznavanja tankoga preostalog građanskog sloja, koji je izgubio stečenu materijalnu podlogu, status i ugled, a još više izostalo je promatranje nestanka građanske kulture (Radelić 2022:219-220). Kako bih ukazala na slojevitost hrvatskoga društva 1960-ih, u jednom sam tekstu opisala sjećanja na odabrane sačuvane obiteljske predmete kroz koje su prikazane životne i potrošačke navike moje obitelji, a koja je pripadala upravo tom malobrojnem građanskom sloju (Petrović Leš 2019: 573-586).

U ovoj studiji slučaja, povodom tematskog skupa o prehrani u okviru 16. Hrvatsko-slovenskih paralela,² fragmentarno prikazujem prehrabene navike moje obitelji nastanjene u Slavoniji 1960-ih godina. Istraživanje je utemeljeno na autoetnografskoj metodi, a polazeći od osobnoga iskustva želim razumjeti širi društveni, kulturni i politički kontekst razdoblja u kojem sam rođena i odrastala. Cilj je predstaviti osobno iskustvo kao relevantno kulturno iskustvo pa su zato u ovom radu naglašene različite dimenzije, od subjektivne, refleksivne,

1 Istraživanja tiskovina i literature provela sam zajedno s višom kustosicom Andreom Klobučar iz Muzeja za umjetnost i obrt. Zajednički rad urodio je s nekoliko radova: tekstom za potrebe kataloga izložbe (neobjavljen), te dvama tekstovima Petrović Leš, Tihana i Andrea Klobučar. 2019. "Nähen als informelle Ökonomie in Zagreb der 1960er Jahre", *Jahrbuch für Europäische Ethnologie, Kroatien*, 14/2019, 113-129. i Petrović Leš, Tihana - Andrea Klobučar. 2021. „Gorki okus tkanine” – zagrebačka i jugoslavenska tekstilna industrija 1960-ih u svjetlu odabranih hrvatskih tiskovina“. *Časopis za suvremenu povijest*, vol. 53/1, 131-156.

2 Hrana i piće u kriznim vremenima – prakse proizvodnje, distribucije i konzumacije, 9. – 10. 6. 2022, Bistra (Zagrebačka županija).

doživljajne, kreativne do estetske (Potkonjak 2014:27-35). Dodatna provjera i dopuna podataka provedena je u intervjuima s članovima iz obiteljskoga i prijateljskoga kruga, a korištena je vizualna dokumentacija, brojne obiteljske fotografije nastale upravo 1960-ih, koje su bile povod za razmišljanja, kao podsjetnik na zaboravljeno, a neke od njih odabrane su za dopunu i ilustraciju teksta (Belaj 2020).

U tekstu dajem analizu i interpretaciju osobnoga iskustva uz pomoć relevantne povijesne literature koja pojašnjava događanja i daje podatke kao što je knjiga Igora Dude *U potrazi za blagostanjem. O povijesti dokolice i potrošačkog društva u Hrvatskoj 1950-ih i 1960-ih* (2005.), zatim knjiga Zdenka Radelića *Hrvatska u Jugoslaviji 1945. – 1991. Od zajedništva do razlaza*. (2006.), tekstovi Darka Dukovskog i Zdenka Radelića iz zbornika *Prijelomna vremena. Hrvatske zemlje nakon 1918.* (2022.) te zbornik radova *Brotherhood and unity at the kitchen table. Food in Socialist Yugoslavia* (2019.) U radu će biti prikazani odabrani aspekti: načini i izvori nabave namirnica, načini kuhanja, preplitanje različitih regionalnih kuhinja – slavonske, ličke, hercegovačke i dalmatinske, kuhinjski prostor kao središnji stambeni prostor višenamjenske funkcije za pripremu, konzumaciju i svakodnevni obiteljski život, a na kraju prikazujem slastice i konditorske proizvode koji su ostali u osobnom sjećanju kao „okusi i mirisi 1960-ih“. Prehranu svoje obitelji promatram u kontekstu političke ekonomije 1960-ih, proizvodnje, distribucije i konzumacije (Erdei 2019: 240). Moja sjećanja govore u prilog različitosti proživljenih iskustava u socijalizmu, osobito društvenim različitostima. I u ovom slučaju pokazalo se da sjećanja na prehranu sadrže osjetilno i društveno iskustvo (Erdei 2019: 241). Sjećanja su vezana uz obiteljski dom, majčino i sestrino kuhanje, ali i na jela koja sam konzumirala i isprobavala u susjedstvu, a osobito su u sjećanju ostali kolači i rođendanske torte moje bake po majčinoj strani.

U narednom poglavlju dajem kratak politički i ekonomski okvir 1960-ih da bi se dobio uvid u vrijeme o kojem je riječ.

Politički i ekonomski okvir 1960-ih

Povjesničari u 1960-e uključuju razdoblje od kraja 1950-ih i završetak 1970-ih, odnosno 1975. godinu (Duda 2005:46). To razdoblje obilježavaju gospodarske reforme. Tijekom drugoga petogodišnjeg plana od 1957. do 1961. gospodarstvo

postaje samostalnije u odnosu na saveznu administraciju, jača uloga republičkih vlasti, a naglasak u ekonomiji se stavlja na trgovinu robom široke potrošnje (Duda 2005:44). U proljeće 1961. poduzećima su priznata veća prava u raspodjeli dohotka što je dovelo do pada produktivnosti, izdvajanja većeg dijela prihoda za plaće, a što je uzrokovalo smanjenje proizvodnje, pomanjkanje sirovina. Već krajem 1961. reforma je zaustavljena i država ponovo nadzire investicije, plaće i trgovinu. Godine 1965. započela je nova reforma s tridesetak zakona i novim petogodišnjim planom. Novi dinar uveden je 1966. denominacijom kako bi se lakše provele mjere druge ili velike privredne reforme koja je započela 1965. godine, a završila ranije već 1968. kada dolazi do novih političkih gibanja, pitanja preraspodjele dohotka po republikama, neriješenih nacionalnih pitanja što je posljedično dovelo do zatezanja nacionalnih odnosa u Jugoslaviji (Radelić 2022: 287-289).

Početkom 1960-ih industrijalizacija uvjetuje povećanu urbanizaciju, širenje gradskih periferija te razvoj masovnoga potrošačkog društva, ali i društva dokolice što je posljedica postupnoga gospodarskog razvitka većih gradova. Selo još uvijek ima niži standard, a mlađe ruralno stanovništvo bježi u gradove. Poljoprivreda se temelji na ekstenzivnim načinima uzgoja vezanim uz godišnja doba. Tek potkraj 1960-ih postaju vidljivije promjene u gradovima gdje nastaju nove tvornice i razvijaju se mogućnosti zapošljavanja u drugim djelatnostima, a zbog loše poljoprivredne politike seosko stanovništvo sve više ekonomski migrira prema gradovima, a onda i prema inozemstvu, najviše u tadašnju Saveznu Republiku Njemačku ili, kako se tada uobičajeno govorilo, u „Zapadnu Njemačku“. Prihodi iz Njemačke uglavnom su ulagani u izgradnju kuća i uređenje stanovanja (Dukovski 2022: 505).

Tijekom 1960-ih trgovačka mreža i opskrba su poboljšane, a promjena prehrane vidi u izlasku iz siromaštva. Jedu se višestruko veće količine hrane nego 1953. godine. No, obilja u prehrani još uvijek nije bilo pa analize pokazuju da su službeničke obitelji trošile nešto više mesa, povrća i voća, za razliku od radničkih koje su jele više kruha i mlijeka. Godine 1968. porasla je potrošnja namirnica po članu obitelji u odnosu na prijašnje razdoblje te je uočeno da se jede: 3 puta više svježega povrća, 4 puta više svježega voća, 5 puta više mesa, ribe i prerađevina te se popilo čak 70 litara više mlijeka. Zabilježen je porast potrošnje mesa peradi i svinjetine. Od povrća se ipak najviše konzumirao krumpir, zatim kupus i kelj (Duda 2005 56-57). Plaće su i dalje skromne – nadopunjene potrošačkim kreditima omogućavaju nabavu kućanskih aparata (poluautomatskih perilica za rublje, hladnjaka, radio i TV prijamnika) (Duda 2005: 59). U strukturi

potrošnje kućanstava udio troškova vezanih uz prehranu se od kraja pedesetih postupno smanjivao, no još uvijek je 1968. bio visok, oko 45,4 posto u odnosu na druge proizvode i usluge, obrazovanje, zabavu i putovanja (Duda 2005:61). To je vrijeme obilježeno razvojem turizma, propagiraju se odmor i putovanja jer odmoran radnik daje bolje radne rezultate, zakonski je uređeno korištenje godišnjih odmora, organiziraju se sindikalni izleti i grade odmarališta. Tadašnja politika smatra da su sretni građani, uz podizanje nadnacionalne svijesti, u funkciji homogenizacije zajednice na klasnoj osnovi. Razvijen je „socijalni turizam“, u okviru radničkih odmarališta, a 1967. proglašena godinom turizma bit će znak da turizam postaje sve ozbiljnija grana – na hrvatskom moru ljetuju domaći, ali i mnogi strani turisti, osobito iz srednje Europe, koji dolaze uglavnom s njemačkoga govornog područja.³ Hrvatska svakodnevica postaje žarište poratnih modernizacijskih procesa, „pristojna zapadna oaza između Istoka i Zapada“, a 1960-e godine postale su godine „stvaranja blagostanja“ (Duda 2005:143-147).

U sljedećem poglavlju prikazujem u osnovnim crtama obiteljski okvir kako bi se moglo razumjeti socijalnu podlogu i način života.

Obiteljski okvir

Rođena u Slavoniji, u Markovcu Našičkom, prigradskom naselju Našica, određena sam obiteljskim zavičajnim okvirom trokuta mjesta moga rođenja, očevoga zavičaja i majčinoga doseljenja: Našice, Donji Miholjac, Đakovo. Odrastala sam u četveročlanoj obitelji, roditelja državnih službenika, srednjoškolskoga nastavnika, profesora i službenice u općini te starije sestre. Bez dodatnih prihoda, s rodbinom koja je živjela na rubu egzistencije, siromašni seljaci s očeve strane i bračni par, umirovljeni učitelj i domaćica, s majčine strane. Plaće oba roditelja su bile više nego skromne, zbog čega su otac 1960-ih, a početkom 1970-ih i majka, svoj mjesečni prihod – *plaću*, nastojali povećati dodatnim školovanjem. Kad je majka postigla višu stručnu spremu, nadređeni na poslu, „šefovi“, protumačili su da se sada više ne plaća stručna sprema, nego radno mjesto. Očeva profesorska plaća postat će značajno bolja tek početkom 1980-ih. Već kao dijete 1960-ih uočila sam u susjedstvu, a onda i u širem

3 O tome nešto više u radu T. Petrović Leš. 2017. „Danica Brössler u Dubrovniku. Prilozi za povijest dokolice i turizma“. Etnološka tribina: godišnjak Hrvatskog etnološkog društva 47, 180-197.

rodbinskom krugu, socijalnu nejednakost. U obiteljima koje su izdašno dobivale hranu sa sela i imale zaposlenoga jednog roditelja radnika, ali u nekoj boljoj tvornici ili tvrtki, lakše se živjelo. Moja teta, majčina sestra, inače službenica u Službi društvenoga knjigovodstva, bolje je financijski stajala jer je njezin suprug, po zanimanju trgovac, bio iz ugledne đakovačke obitelji češkoga podrijetla koja je u centru Đakova držala uhodanu gostionicu te je imala vlastite vinograde, a onda i proizvodnju rakije i vina, najviše graševine⁴

Kao najmlađa u obitelji, često sam fotografirana s članovima obitelji i prijateljima, najviše u prigodi rođendana, osobito kada je i otac polovicom 1960-ih nabavio fotoaparat, Werra, istočnonjemačke proizvodnje s kvalitetnom Zeissovom optikom.⁵ U obitelji je neposredno prije moga rođenja zaposlena i kućna pomoćnica, djevojka iz Markovca, Dragica Čavajda, s iskustvom rada u građanskoj obitelji Grepl u Našicama. Dragica je već dolazila u ispomoć i prije moga rođenja. Svako jutro je dolazila i odlazila popodne nakon dolaska moje majke s posla. Za svoj je rad imala hranu i plaćeni mirovinski doprinos. Radila je sve što je trebalo: kuhala, ribala, glačala, prema riječima moje majke „bila je sposobna i spretna u svemu“, a kad je imala vremena, krpala je, *štopala* čarape, rubila pelene. Majka je, kao tada i većina zaposlenih žena, imala šest mjeseci rodiljnoga dopusta, a nakon toga je radila četiri sata sve do navršene djetetove prve godine života. Kao i većina djece zaposlenih majki toga doba prvo sam šest mjeseci bila na majčinom mlijeku, uz dohranu grizom ili brašnom na mlijeku. Po majčinom povratku na posao uvedeno je u prehranu zamjensko adaptirano mlijeko, Laktovit, na bočicu, a zatim postupno i sva ostala hrana koja se kuhala u domaćinstvu.⁶ Nakon što sam navršila treću godinu, Dragica je otišla za Zagreb, dobila je mjesto kućne pomoćnice u obitelji jednoga od poznatih braće skladatelja Kalodere.⁷ Njezino mjesto zauzeli su susjedi, članovi obitelji Boras, podrijetlom iz Hercegovine, koji su me čuvali prema potrebi. Dječji vrtić je bio u Našicama, trebalo je pješačiti uzbrdo skoro 3 km po svakakvom vremenu. Osobno vozilo nismo posjedovali pa su roditelji odlučili da neću pohađati vrtić.⁸

4 Obitelj Zvonka i Marije Valečić kupila je kuću s dvorištem od Paule Boda rođ. Böhm 1952. godine u glavnoj ulici Pape Ivana Pavla II, br. 5. Tu su stanovali i držali gostionicu sve do 1969. kada su gostionicu prodali ugostiteljskom poduzeću „Grozđ“ (Lekšić 2005:171). Tu su se sastajali stariji Đakovčani na razgovor i kartanje uz špricer i gemišt.

5 Više o fotoaparatu vidi na: <https://cjo.info/classic-analogue-cameras/carl-zeiss-jena-werra-series/> (pristupljeno: 10. 6. 2023.)

6 „Laktovit“ – nadomjesno mlijeko.

7 Zatim se i udala, a početkom 1970-ih izgubili smo sve kontakte.

8 Radi se o članovima obitelji Ivana i Kate Boras i njihove djece Radmile i Domagoja.

Zbog skromnih ekonomskih mogućnosti moje obitelji 1960-ih živjelo se i jelo skromno. Česta uzrečica i moje bake i moje mame, a i životna istina u koju su se puno puta uvjerile, bila je sažeta u rečenicu koju su često ponavljale: „Na hrani se može jako uštedjeti, ali i jako potrošiti.“

U narednom poglavlju prikazujem načine, strategije i izvore nabave namirnica na kojima se temeljila obiteljska prehrana 1960-ih.

Načini i izvori nabave namirnica – „Što potrošiš, to poslije ispostiš.“

Prehrana se temeljila uglavnom na lokalnim i sezonskim namirnicama. U Našicama na tržnici nije bilo ponuđeno puno voća i povrća, samo viškovi proizvoda žena iz okolnih sela i malobrojnih našičkih obitelji, osobito u rodnijim godinama. Neke su seljanke, osobito iz šest kilometara udaljenoga sela Vukojevaca, na tržnici prodavale mliječne proizvode: sir i vrhnje, mlijeko i maslac.⁹ Neznatan broj stanovnika opskrbljivao se na tržnici jer su Našičani, bez obzira radi li se o seljacima, obrtnicima ili građanima drugih zanimanja, raspolagali s manjim ili većim vrtovima s ponešto grmova i stabala voća koje su zadovoljavale njihove potrebe. Ti su građani na tržnicu odlazili u nabavu po one proizvode koje nisu uzgajali ili ih nisu imali u dovoljnoj mjeri. Oni koji su živjeli u stanovima, uglavnom državni službenici, uključujući i brojne oficirske obitelji JNA, bili su prisiljeni odlaziti na tržnicu jer nisu imali svoj vrt. Na našičkoj su tržnici dugo korištene stare mjere – povrće i voće se prodavalo na hrpice, voće na mjerice i na litre. Svježi kravliji sir prodavao se na komade, zamotan u trokutasto sašivene guste krpe ili gaze u kojima se cijedio, a vrhnje se prodavalo na mjerice.¹⁰ Ako se što vagalo, bilo je to uz pomoć vage zvane kantar.¹¹ Grožđe se kupovalo na kilograme, a mi smo kupovali uvijek samo kilogram za cijelu obitelj. Poljoprivredno-industrijski kombinat Našice, lokalno poznat pod kraticom PIK koja se koristila u svakodnevnom govoru, imao je nedaleko

9 Sezonski kad su krave bile u laktaciji, a već u rano ljeto nisu prodavale jer je mlijeko brzo prokislo, a sir i vrhnje često su već pri kupnji prokisli i nisu bili za konzumaciju.

10 Često metalne mjerice ili emajlirani lončići.

11 Radi se o vagi s pomičnim utegom, nosivosti 10 ili 20 kilograma, koja se prilikom vaganja drži u ruci. Kantar. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno: 8. 6. 2023. <<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=30239>>

tržnice svoju zgradu i prodajno mjesto u podrumu, u kojem je prodavačica, dobro je upamtila moja majka, rezala peteljke s bobama grožđa ako je jezičac na vagi i samo malo prelazio traženu količinu.

Zagreb je imao posebnu ulogu u mojoj obitelji jer je dio rodbine s majčine strane tamo živio, a iz Našica se odlazilo na obrazovanje, u kupovinu i k liječnicima specijalistima (Petrović Leš 2019). I tržnica Dolac bila je mjesto nabave onih povrtnih kultura kojih tada u Slavoniji i nije bilo. Poslovni i privatni odlasci u Zagreb, manje u Osijek kao regionalni centar, uz dobrosusjedsku solidarnost obavještavanja tko, kada i kamo putuje, omogućavali su nabavu potrebnih prehrambenih namirnica. Susjedi su međusobno donosili jedni drugima, npr. špinat za djecu. Otac je češće radi dodatnoga školovanja, ali i stručnih seminara, u zimskim mjesecima odlazio u Zagreb pa donosio namirnice i egzotično voće: bakalar, banane, svježi ananas, limune. Trgovina egzotičnim voćem toga razdoblja bila je povezana s otvaranjem ekonomske razmjene s afričkim zemljama i Izraelom (Erdei 2019: 241). Kupovalo se uvijek kilogram banana i naranača, jedan ananas, uglavnom za djecu. Ako ste imali oca ili majku trgovca, mogli ste dobiti i jesti više svega, pa i egzotičnoga voća.¹² Pamtim o i spominjemo u obiteljskom krugu iz toga vremena i žičanu košaricu u obliku lađice, smještenu u dnevnoj sobi na ostakljenoj komodi, u kojoj se nalazilo umjetno voće: banana, naranča, breskva i grožđe. Premda plastično, izgledom je podsjećalo na pravo i bilo je prihvatljivo, reklo bi se rječnikom moje bake i mame „ukusan“, sobni ukras. Bio je to dar moje bake s kojim sam se često i rado igrala.

Od rođaka sa sela povremeno smo dobivali grah – staru sortu koju uzgajaju i danas, krumpir, a zatim papriku, rajčice, kupus, jaja, katkad i živad (piliće, patke, guske). Za uzvrat smo prehrambene namirnice plaćali jer su rođaci teško dolazili do novca, ili im davali nošenu odjeću, kupovali namirnice i predmete do kojih se teže dolazilo na selu. U trgovinama je bila dostupna riža lošije kakvoće (iz Burme i Makedonije), sitna lomljena zrna, koja se pri kuhanju brzo „raskašila“. Brašno se najčešće nabavljalo iz lokalnoga mlina „na vreće“ težine 25 kilograma. Upakirano brašno se držalo u papirnatim vrećama u smočnici, *špajzi*, a manje količine su se za lakše rukovanje uvijek odgrabile i čuvale u metalnoj kanti s poklopcem, u koju je prije bila pakirana Podravkina marmelada.¹³ Svježe mlijeko smo nabavljali u Markovcu prema tjednom rasporedu i donosili kući u emajliranoj crvenoj kantici. Meso je u obiteljskoj prehrani bilo oskudno

zastupljeno, kupovalo se u mesnici u Našicama, a prema potrebi i katkad u Markovcu, u mesnici u kojoj je posluživala mesarica, zvana prema prezimenu Varginica. Obično smo meso kupovali za nedjelju, preko tjedna samo ako su se najavili gosti. Teletina je bila rijetko na jelovniku, češće se kupovalo teleća jetrica koja su bila znatno jeftinija od mesa. Poslije je jetrica cjenovno dostigla cijenu telećega mesa. U drugoj polovici 1960-ih jedne godine su roditelji odlučili nabaviti jednodnevne piliće i othraniti ih u pilićnjaku, *gajbi*, ispred zgrade stanovanja, u jednom zaštićenom prostoru, koji nikome nije smetao, a gdje su nam pilići bili praktično pod prozorom, kako se govorilo „na oku“. Roditelji su time htjeli osigurati svjež u piletinu u prehrani, a ja sam kao malo dijete, uspoređujući nas sa susjedima, zaključila da smo jako siromašni jer „jedemo samo piletinu“. Sudjelovala sam u hranjenju pilića, ali sam i promatrala klanje i čišćenje pilića u stanu, obično subotom. Svježa piletina bila je predviđena za nedjeljni ručak. Krv se obvezno „hvatala“ u tanjur ili zdjelicu, koju je obično jeo moj otac, pripremljenu s lukom prženim na masti. Od pileta se jelo gotovo sve: sitno (glava, vrat i noge) u juhi s povrćem, najčešće onoj zvanoj *ajngemaht s noklicama*.¹⁴ Svaki član je imao svoje komade mesa, već tko je više volio „glodati“ meso s kosti, pileća prsa, bijelo meso se pohalo za sve, a bata i dobatak bio je namijenjen samo djeci.

Jaja su tada bila sezonska namirnica, količina je ovisila o dijelu godine kada su kokoši više ili manje nosile pa su zato bila skupa i „nismo ih rasipali, razbacivali“. U prilog tome govori i podatak da je polovicom 1950-tih jedna naša susjeda¹⁵, podrijetlom iz imućne obitelji iz mjesta Koška, kao učenica putnica u Osijek dobivala samo jedno ispečeno jaje između dvije kriške (*šnite*) kruha za školski obrok. U našoj, pak, obitelji 1960-ih, a tu sam naviku zadržala i ja do danas, tijesto za palačinke se uvijek *mutilo*, izrađivalo, samo s jednim jajetom. Omlet (*ajersšpajz*) jelo se rjeđe, nudio se nekom slučajnom gostu, djeci i to u doba godine kada su jaja bila jeftinija, „kada su kokoši bolje nosile“. Jaja se trošilo samo za kolače koji su se pripravljali o velikim blagdanima ili rođendanima. Tu se primjenjivala druga važna poslovice moje bake, a koju je uvijek isticala: „Što potrošiš, to poslije ispostiš.“

Gljive i šumske jagode se bralo rijetko. Kupovalo se lisičarke na hrpice i stručke šumskih jagoda na našičkoj tržnici. Kada je otac imao vremena, vodio me u

12 Trgovci su mogli lakše doći do hrane, posebice povlačenjem pokvarljive hrane iz prodaje.

13 Dobivalo se od kuharica iz lokalnih restorana.

14 Ajngemaht – ajngemahtes (njem. Eingemahtes) – vrsta krepke juhe s mesom i drugim dodacima; ujušak. (Vidi: Klaić, 1978: 30).

15 Riječ je o našičkoj susjedi, gospođi Strnad.

šetnju obližnjom šumom, pokazivao kako ću prepoznavati razna stabla, po lišću i kori; određivati strane svijeta prema mahovini. Jedne kišne godine skupili smo dovoljnu količinu puževa koje smo onda skuhalo za probu, uz sve propise prethodnoga izgladnjivanja i pripreme. Uz oca smo probali i konjsku salamu i kobasice za kuhanje, koje je kupovao u Osijeku u specijaliziranoj mesnici. Bilo je to rjeđe, u prigodama kada je službeno odlazio u Osijek. S obzirom na to da nisam išla u vrtić, pamtim i svoj prvi organizirani odlazak u kazalište s profesorima i učenicima našičke gimnazije 1968. godine na izvedbu opere *Nikola Šubić Zrinski*. Predstava je bila organizirana u ranim popodnevrim satima pa me je otac odveo u šetnju Osijekom, a zatim i na tripice u tadašnji čuveni hotel *Royal* u centru. U ranom sam djetinjstvu naučila da svu hranu treba probati prije nego se donesu zaključci: je li što jestivo ili nije, ali i jesti sve i raznoliko za slučaj buduće moguće gladi i nestašice.¹⁶ Glad i nestašica bili su stvarnost kroz koju su prošli roditelji moje generacije pa su nas svi podučavali da sve treba probati i moći jesti te da se kod jela ne smije biti izbirljiv. Moralo se jesti sve ponuđeno i servirano na stolu.

Svinjokolja – obiteljsko okupljanje i osiguravanje trajnih mesnih proizvoda za cijelu godinu

Svinjokolja je bila glavni izvor osiguravanja mesa tijekom godine. Šezdesetih smo *svinjokolju* obavljali u Đakovu. Djed i baka, podrijetlom Ličani, doseljenici nakon Drugoga svjetskog rata u Đakovu, kao podstanari dijelili su veliko dvorište s kućevlasnicom.¹⁷ Dvorište se sastojalo od prednjega dijela u kojem je bio veliki lijepo uređeni cvjetnjak popločen ciglama, stražnjega dvorišta u kojem je bio i svinjac, a iza njega i sa strane dvorišta bio je vrt sa stablima višanja. Kupovalo se prasce stare tri mjeseca i držalo, hranilo napojem, koprivama, šrotom, do zime, a obično se klalo krajem studenoga, najčešće na državni praznik, Dan Republike (29. XI.) ili oko tog datuma. Tada se nije radilo, a ako je praznik pao na kraj ili početak tjedna, dobivao se potreban slobodni niz dana tijekom kojih su se mogli okupiti članovi šire obitelji i obaviti kolinje. Klalo se obično svinju od

140 kg koja je imala dosta sala da bi se dobilo dovoljno masti, oko 40 litara. Mast je bila osnovni izvor masnoće za kuhanje i namaz za kruh. Mesar Luka Pešut, te prijatelji i rodbina Ličani, doseljenici iz Lovinca, dolazili su u ispomoć. Pravilo se sve suhomesnate proizvode koje se dimilo, sušilo, u pušnici: šunku, kobasice, švargle i krvavice; zatim čvarke i topilo se mast. Svinjska krv koristila se za doručak, pečena na luku, odmah još na kolinju, te za pripremu krvavica, kuhanih kobasica od dijelova usitnjenoga mesa. Meso je sušio djed u pušnici ili iz usluge prijatelji Ličani iz Đakova, „jer Slavonci nisu znali dobro salamura i sušiti meso“ bilo je uvriježeno mišljenje potvrđeno iskustvom u našoj obitelji. Ličani su uvijek odimili meso na hladnom, indirektnom dimu dobivenom od kvalitetnih drva i na puno propuha. Djed, kao i neki Ličani u Đakovu koji su uslužno dimili meso, bavili su se tim poslom ozbiljno i predano. Često djed u zimskom razdoblju nije niti dolazio k nama u goste zbog obveze dimljenja i sušenja mesa. Suprotno tomu, naši rođaci Slavonci, manju su pozornost poklanjali dimljenju mesa, koristili su lošija drva, a meso je u pravilu bilo preblizu izvoru topline.¹⁸ Svinjokolja u obitelji moje tete Vere i tetka Zdravka Valečića, na Bajnaku u centru Đakova, okupljala je cijelu majčinu obitelj i Ličane iz lovinačkoga kraja, kako je to zabilježeno na fotografijama iz 1962. godine.



Slika 1. Marija i Slavko Vukelić sa ženama zaduženim za topljenje sala na svinjokolji. Dvorište obiteljske kuće Valečić na Bajnaku u Đakovu, 1962. godine. Fotograf nepoznat.

16 Vidi katalog izložbe: Kocković Zaborski, Tanja (ur.). 2023. Lica gladi: Sit gladnome vjeruje. Zagreb: Etnografski muzej, Institut za etnologiju i folkloristiku

17 Stanovali su Radićevoj (Selačkoj) ulici, kućevlasnica se prezivala Đaković, zvali smo ju gospa Đaković ili samo Gospa.

18 Jedne je godine tatina mlađa nećakinja došla u goste pa je ispričala kako su im kobasice izgorjele prilikom sušenja. Moj se otac tom prilikom jako ljutio na nemar i neznanje.



Slika 2. Svinjokolja obitelji Valečić. U prednjem planu šogori Milan Vukelić i Imro Petrović melju i usitnjavaju meso. S lijeve strane sa šeširom je domaćin Zdravko Valečić (gleda u fotoaparat), desno s dugačkom pregačom mesar Luka Pešut. U prednjem planu narezano salo. Dvorište obiteljske kuće Valečić na Bajnaku u Đakovu, 1962. Fotograf nepoznat.

Promatrajući sve poslove na kolinjima stjecala sam i dodatna znanja i informacije zašto se što i kako radi, obilazila važne točke na kojima su se obavljali pojedini poslovi, od kuhinje do stražnjega dvorišta i natrag, promatrajući sve od skidanja dlake, rezanja pojedinih dijelova mesa, a osobito sam promatrala baku, koja je uz još koju pomoćnicu, polako i temeljito čistila i prala crijeva za mesne prerađevine. To je bio njezin posao jer crijeva su morala biti besprijeekorno čista i bez mirisa na kraju dugotrajnoga postupka. Najviše sam se zadržavala u kuhinji jer je bilo hladno, da ne smetam mesarima, njihovim pomoćnicima i članovima obitelji angažiranim u ovom važnom godišnjem poslu o kojem je ovisila prehrana krajem tekuće i tijekom naredne godine. Svi su se suvereno kretali po dvorištu i kuhinji, svaki za svojim točno određenim poslom, po redu i zapovijedima kako je mesar dogovorio i dogovarao „u hodu“, najčešće s domaćicom. Dimljeno i osušeno meso jelo se po redu, kako je doneseno, autobusom iz Đakova: prvo prosušene krvavice, zatim kobasice za kuhanje, rebra, *kermenadle* pa onda plečke i šunke. Meso je visilo u prozračnoj i tijekom godine u uvijek hladnoj smočnici s otvorenim prozorom zaštićenim mrežicom protiv muha. Pokvarljiva hrana, svježe meso, namazi i maslac, tijekom ljeta se držala u manjem hladnjaku. Zimi se hrana u smočnici smrzavala pa je bilo potrebno zatvarati prozor.

Za ovo je razdoblje bila značajna potrošnja lokalnih i sezonskih namirnica. Povrća je bilo oskudno, najviše se konzumiralo kupus i krumpire. Potrošnja

jaja ovisila je o cijeni na tržištu, a jela su se rijetko, najviše za pripremu slastica i kolača. Meso se u mesnici rijetko nabavljalo, a u prehrani je prevladavalo meso peradi i svinjsko meso. Svinjokolja je bila najvažniji obiteljski događaj u godini kojim se dolazilo do trajnih ili polutrajnih proizvoda. Osobito je bilo važno osigurati dovoljno svinjske masti na kojoj se temeljilo kuhanje, pečenje, pirjanje, pohanje pa čak i pečenje palačinki, *supita*, mazanje posuda za pečenje kolača, a od sala su se pripremali salenjaci sa šljivovim pekmezom.

Što smo jeli? Preplitanje različitih regionalnih kuhinja – slavonske, ličke, hercegovačke i dalmatinske

U našoj obitelji u svakodnevnom životu, pa tako i u prehranbenim navikama, susretale su se dvije hrvatske regije: Lika, jer je majka Ličanka i Slavonija, jer je otac Slavonac. U majčinoj kuhinji od nazivlja do načina priprave jela i namirnica prevladavala je lička kuhinja naučena od njezine majke, bazirana na kiselom kupusu, palenti i krumpirima te austrougarskim jelima, što se očitovalo u receptima i nazivima jela od tjestenine, krumpira i osobito slasticama (Petrović Leš 2022). Očeve prehranbene navike bile su drugačije: meso i kruh bili su osnova, a onda „jela žlicom“, gulaši i paprikaši. Oba roditelja su svoje dječje i formativne godine proveli u Drugom svjetskom ratu, u vrijeme oskudice hranom. Zato je ocu bilo najvažnije da u kući uvijek ima dovoljno kruha. Primjer jednostavne razlike u prehranbenim navikama koje su roditelji isticali bila je sarma: sarmu Slavonci jedu s kruhom, a Ličani obvezno i samo s kuhanim cijelim krumpirima bez kruha. Kruh se kupovalo u obrtničkim pekarnicama kojima su vlasnici bili podrijetlom Makedonci. Kruh u markovačkoj pekari bio je velik, često od dva kilograma. U slučaju da nismo na vrijeme nabavili kruh, zamijesila bi krušno tijesto i ispekla majka.

Jelo se redovito tri obroka i međuobroke. Za doručak se objedovalo maslac na kruhu, često domaći s tržnice, uz ruski čaj s limunom, pekmezi namazani na kruh, bijela kava od Divke ili od prave crne kave s udrobljenim kruhom. Često smo jeli slaninu i luk, manje sir i vrhnje. Od sira i vrhnja pripremao se namaz, umiješane sastojke se posolilo i dodalo crvene sitne paprike, uz dodatak malo sitno narezanoga luka i na kockice sitno izrezane slanine. Sve paštete i namaze nismo pravili u velikim količinama – toliko da bude za dan, dva dok su sastojci bili svježi. Moj omiljeni kasni doručak bila je slanina s lukom. U

susjedstvu sam vidjela od druge djece da jedu kruh namazan s tada popularnim Zvijezdinim margarinom u bijelom omotu posipan kristal-šećerom. To sam jela rado samo u obitelji koja me čuvala, na veliko čuđenje i negodovanje moje sestre kojoj je ta kombinacija bila nezamisliva. U zimsko doba pripravljalas se domaća jetrena pašteta s dodatkom soli i sitnoga papra, *leberica* koju su katkad pravili odmah na kolinju od jetre i masnoće, katkad se kupilo sastojke pa napravilo kod kuće tijekom dugih zima, a slične pakirane u crijevima poslije se nabavljalo u mesnicama.¹⁹ Poslije kolinja se jelo čvarke, koje smo dugo čuvali u velikim staklenkama, *dunst bocama*, poklopljenim porculanskim tanjurićima i držali ih na hladnom u smočnici, *špajzi*. Višak čvaraka mljelo se s kuhanim jajima, crvenim lukom i kiselim krastavcima, umiješalo s dodatkom senfa u domaću paštetu koja se mazala na kruh i tako jela za doručak ili večeru uz šećerom zaslađeni ruski čaj s limunovim sokom, češće s limunskom kiselinom, tzv. *citronom* u kristalićima.

Večera je bila po želji, slična doručku. Moja je majka rado jela palentu s mlijekom i to je bio njezin čest odabir za doručak ili večeru koju je nudila i ukućanima, osobito djeci.

Za ručak se običavalo kuhati bezmesnu juhu, a onda ispeći palačinke, nadjenuti šljivovim pekmezom pa zapeći prelivene mlijekom u pećnici. Uz juhu su se jele i knedle sa šljivama ili, kad ih nije bilo, izvan sezone, sa šljivovim pekmezom. To je navika koju je moja mama preuzela još iz svoje obitelji i od koje nije odstupala. U obiteljsku slavonsku tradiciju spadala je punjena paprika, juha, *rezanci s prezlama* (začinjeni krušnim mrvicama na masti uz dodatak malo šećera) i pekmezom te rezanci pomiješani s malo ugrijane masti sa svježim kravljim sirom uz dodatak šećera. Ručak se u sezoni povrća temeljio na varivima (*cušpajzima*), krumpiru, krumpirovu tijestu i tjestenini. Tjestenina se obično mijesila ručno i rezala u krpice, uske rezance i vrlo tanke rezance koje se ukuhavalu u juhu. Pileće meso jelo se najčešće pirjano na luku uz dodatak brašna i crvene začinske paprike kako bi se dobilo *saft*, a za prilog se kuhala tjestenina. Rjeđe se kupovalo tjesteninu, obično onu tvornice Croatia iz Osijeka. U variva se dodavalo malo mesa, obično samo komadići suhe kobasice u kelj. Popularni začim Vegetu²⁰ kupovali smo malo i rijetko koristili, držeći se ustaljenih normi da je najbolje u juhu dodati svježe povrće te osoliti kuhinjskom soli. Vrlo rano, kuhanje tijekom tjedna preuzela je

moja sestra, pa smo često u sezoni jeli *sataras*,²¹ ono što je njoj bilo jednostavno i najbrže skuhati po povratku iz škole. Meni je to bila omražena hrana jer se pripravlja od lošijih paprika i rajčice s malo mesnatoga sadržaja te čvrstom opnom koja mi je smetala i koju sam stalno vadila iz riže. Tijekom pripreme ovoga teksta nađena je davno zapisana majčina poruka, za koju smo utvrdile da je zapisana vjerojatno prije ili najkasnije 1972. godine. Bio je to majčin naputak starijoj kćeri što skuhati za ručak: „Skuhaj juhu s grizknedlama. Ispeci krumpire i jedite s paprikom.“²² Poruka je sačuvana u bilježnici s receptima jer je zapisana na poledini pisma s važnim receptima koje je poslala poštom baka iz Đakova. Općenito smo jeli puno kisele paprike i krastavaca, ukiseljenog rezanog povrća jer tijekom godine do ranoga ljeta nije bilo zelene salate. Ujedno je ukiseljeno povrće popunjavalo ručak. Rjeđe se peklo cijelo pile s mladim krumpirima, inače omiljeni blagdanski ručak moje bake za veće ljetne blagdane, đakovačke godove, Antunovo, Petrovo i Pavlovo, za rođendane i goste.

Nakon ručka brzo bi se ogladnjelo pa se za međuobrok jelo kruh s pekmezom, kruh s masti i crvenom paprikom, kruh, slanina i luk. Zimnica je dopunjavala prehranu tijekom zimskih mjeseci: *rusl salata*,²³ paprika, krastavci, kuhana rajčica. Šljivov pekmez kuhalo se dugo i polako na peći na drva bez dodatka šećera. Pripremalo se i pekmez od šipka. Kako je branje šipka mukotrpan i dugotrajan posao, kupovali smo procijeđen i skuhan, *pasirani šipkov sok*, od žena sa sela, a zatim dodavali šećer i kuhali, *pekli*, polako u velikim i širokim emajliranim posudama samo za tu namjenu. Žene iz našičkih sela (često iz Vukojevaca i Kršinaca) brale su kupine čuvajući blago, a mi smo obvezno kupovali u sezoni barem jednu kantu (*amper*),²⁴ katkad dvije, koje je moja mama cijedila kroz lanenu vreću i kuhala *himber saft* za djecu i obitelj jer se smatralo da je kupinov sok bogat željezom. Ovaj gusti sok bio je dio obvezne zimnice koja se čuvala u litrenim bocama na policama smočnice. Bio je dodatak u prehrani za djecu u zimsko doba godine u borbi protiv anemije, a konzumirali smo ga i kao preljev preko griza ili *koha* od riže.

Bakina i majčina lička kuhinja bila je zastupljena uglavnom u zimskom dijelu godine kada se pripremalo *fals bakalar* (skuhani krumpir začinen uljem, solju i paprom) ili pravi bakalar u novogodišnjem razdoblju. Pripremalo se kuhana

19 Leberica (njem. Leber - jetra) – jetrena pašteta. Vidi: Klaić 1978: 792.

20 Vegetu smo koristili malo, a onda sasvim izbacili iz uporabe. Vegetu kao začim povremeno i u malim količinama koristi samo moja sestra. Osobno nikada nisam kupovala Vegetu i koristila kao začim u vlastitom domaćinstvu.

21 Sataras – sezonsko jelo od pirjanoga crvenog luka s dodatkom paprike i rajčice te riže.

22 Godinu možemo odrediti sestrinim odlaskom u jesen na studij u Osijek.

23 Vrsta salate poznata i kao zimska ruska salata – ukiseljena salata od narezanoga kupusa, krastavaca, zelene rajčice, mrkve i paprike. Naziv rusl korišten je u obitelji i u širem obiteljskom krugu.

24 Amper – emajlirana kanta za vodu; kabao, vedro, kofa (Klaić, 1978: 62).

suha rebra uz krumpir salatu, a kiseli kupus i meso s kuhanim krumpirom bilo je najcjenjenije jelo. Ove se namirnice kuhalo za svečanije objede i obvezno kada su u goste dolazili majčini roditelji.

Hercegovačku prehranu upoznala sam prvenstveno kroz raštiku koju su pripremali susjedi, članovi obitelji Boras, koji su me čuvali stalno ili povremeno do polaska u školu. Moji roditelji su im prepustili pravo korištenja pripadajućega vrta uz naš stan. U tom vrtu su uzgajali i raštiku koju sam jela samo kod njih. Od rodbine iz Hercegovine, uz duhan za prodaju, njima je u paketima stizao i svježi šipak.

S obzirom na to da vozilo nismo posjedovali, odlaske na vikend nismo mogli prakticirati. Naši su česti izleti bili odlasci autobusom i vlakom u posjet očevoj, još češće, majčinoj obitelji. Pripadali smo u onu skupinu turista koji nisu mogli koristiti prednosti socijalnoga turizma jer su roditelji bili zaposleni u ustanovama koje nisu imale vlastita odmarališta i nisu organizirale ljetovanja svojim zaposlenicima. Dalmatinsku, danas bismo rekli mediteransku prehranu, upoznala sam kroz ljetovanja u Supetru na otoku Braču, o čemu će biti više riječi u nastavku teksta.



Slika 3. Sa zečevima. Supetar, kolovoz 1969. Fotograf: Imro Petrović.

Prehrana tijekom godišnjega odmora na moru

Pamtimo i često spominjemo, prepričavamo još i danas na obiteljskim druženjima, putovanja na more vlakom, u kupeima 1. klase, katkad i 2. klase s crvenim baršunastim sjedalima uz mogućnost razvlačenja, koja su trajala više od 18 sati ako je vlak bio „redovit“, što znači bez kašnjenja i ako smo se uspjeli ukrcati na trajekt za Supetar po dolasku u splitsku luku. Nosili smo hranu koju smo jeli u vlaku, u metalnoj kutiji: pohanu piletinu, kuhana jaja, posebno kruh i ruski čaj s limunom ili limunskom kiselinom za žed. Moja sestra je, čim je sjela u vlak u Osijeku na stanici, tražila jesti. To joj je bilo najveće zadovoljstvo koje pamt i prepričava do danas. Za nadopunu smo nosili cijeli mramorni kolač kojega su se dijelovi još jeli na trajektu od Splita do Supetra, a uvijek se gledalo da malo i ostane, za tetu Jelicu.

Stanovali smo privatno, kroz više od dva desetljeća, uvijek kod istih domaćina s kojima smo, kao i mnogi drugi, razvili gotovo rodbinski odnos. Roditelji su preko prijatelja upoznali bračni par, tetu Jelicu i barbu Vicka Derado koji su živjeli u gornjem dijelu Supetra. Pred Božić je k nama u Slavoniju stizao paket s mladim krumpirom, šipkom/narom, bademima, *bajamima*, u ljusci i kojim limunom. Izmjenjivala su se pisma kojima se i dogovaralo godinu unaprijed uvijek ustaljeni termin boravka na moru, krajem srpnja i u prvoj polovici kolovoza. Pomaci od nekoliko dana ovisili su o drugim gostima i brzini kojom su rezervirali termin. A kroz bračni par Derado, stekli smo i brojna poznanstva sa Supetranima, domaćima i gostima, onima koji su redovito ljetovali u Supetru. Naš „turistički raj“ bio je u gornjem dijelu mjesta gdje se živjelo seoskim životom. Budili su nas magarci dugotrajnim njakanjem iz susjedstva, a vodu su donosili vodonosci na mulama ili magarcima u dvorište. Za piće i pranje koristila se kišnica iz cisterne, gustijerne. Vodovod Omiš – Brač počelo se graditi 1970.²⁵ Zato se nismo kupali, a tuširali smo se tek nakon 1971., kada su postavljeni tuševi na supetarskim plažama. Obično je teta Jelica govorila da je zdravo biti slan od mora i da moram dati da me svi malo poližu po ramenu kad se vratim u Slavoniju da okuse morsku sol na mojoj koži kao dokaz da sam bila na moru. U Supetru sam prvi puta vidjela otvoreno ognjište u staroj kući, ručni žrvanj; tu sam hranila kokoši i zečeve (kuniće) u stražnjem dvorištu. Jedan ručak tijekom boravka pripremala je teta Jelica, tada je to obično bilo pohano meso *žeca* (kunića). Pamtim ljetne večeri u dvorištu bez svjetla (radi komaraca)

25 <https://voda.hr/hr/novost/otok-brac-obiljezio-pola-stoljeca-postojanja-vodoopskrbnog-sustava-za-sredniodalmatinske> (pristupljeno 9. 5. 2023.)

i duge priče o gladi na otoku Braču, posebno tijekom Drugoga svjetskog rata, o izbjeglištvu Bračana u El Shatt, kao i mnoge druge priče iz svakodnevnoga života otočana, lokalne predaje i vjerovanja.

Na moru nismo kuhali. Trebalo je dosta toga ponijeti od kuće jer je otočna opskrba bila relativno slaba i bila je gužva, često se u redovima čekalo za osnovne prehrambene namirnice, osobito za mlijeko, u lokalnim malobrojn timergovinama, poslije i samoposluzi na rivi u središtu mjesta. Sve se uglavnom dovozilo trajektom iz Splita. Zato smo jeli većinom tzv. suhu hranu, suhomesnate proizvode vlastite proizvodnje. Za dvotjedni boravak u Supetru nosili smo: dva kartona jaja (60 kom), složenih i zaštićenih kartonskim ulošcima koje je otac precizno umotao u tamnoplavi pak-papir i povezao praktično špagom načinivši i malu ručkicu za lakše nošenje, zatim smo nosili *kulin*, cijelu manju šunku ili plečku. Tada sam upoznala razlike između slavonske i mediteranske prehrane – našim Supetranima sve je bilo *zestoko* i samo su malo probali, oni su kuhali sve *na lešo*, uglavnom piletinu, kokoševinu jer je teta Jelica dodatno još imala i zdravstvene probleme, žučne kamence. Teta Jelica je kuhala pileću ili kokošju juhu pa nas je krijepla njome par puta tijekom našega boravka. U juhu je stavljala svježu rajčicu ili kupovnu pastu, *konšervu*, krumpir i zatim gusto ukuhavalala sitnu tjesteninu u obliku riže, zvanu *riži*, iz tvornice Cetina u Omišu. U Supetru sam prvi puta jela mlade zelene tikvice, blitvu, smokve, breskve, bademe, *bajame*, iz vrta naših domaćina ili njihovih susjeda. Teta Jelica je često pravila tikvice s malo rajčice, lagano ljetno varivo koje mi se svidjelo i koje sam i sama počela puno godina poslije pripravljati. Takvih malih zelenih tikvica u Slavoniji tada nije bilo, a tikvice na Dolcu sam počela kupovati tijekom studija 1980-ih. Ribe je bilo malo, najviše srdela, a tata je rano ujutro žurio dočekati lokalne ribare koji su odmah istovarali kašete i prodavali na čamcima ili klupama male lokalne tržnice. Na plaži smo boravili cijeli dan zbog udaljenosti od kuće na vrhu staroga dijela Supetra do plaže i strmine koju je trebalo svladati u povratku. Takav cjelodnevni boravak na plaži tražio je dobru pripremu, osobito što će se nositi za jelo: bile su to katkad pržene srdele koje je ujutro nabavio otac i očistio, a teta Jelica *pofrigala*, zatim koje kuhano jaje, svježi kruh; drugu kombinaciju je činio narezani kulen na tanke šnitice, kruh, opet kuhana jaja; a treću najčešću kombinaciju činila je šunka i kuhana jaja. Morali smo jesti „jaču hranu“ jer, prema tadašnjem mišljenju, morski zrak i more „izvlače“ snagu koja nam je trebala za boravak na plaži i plivanje u moru. Teta Jelica je uvijek, za svaki slučaj, priredila i dodala u torbu s hranom još nekoliko svježe ubranih smokava položenih i umotanih u smokvin list zbog čuvanja svježine. Naša bogata gozba u borovoj šumici za stolom od lijevanoga betona privukla je k nama djevojčicu

iz Francuske, Izabel iz Toulousea, koja se upoznala s mojom sestrom i počela se s nama intenzivno družiti nakon prvoga zajedničkog obroka. Nakon što je probala kulen dolazila je svaki dan k nama jesti. A bila je žalosna ako kulen nije bio na jelovniku. Uglavnom smo se sporazumijevali mimikom, slasno jeli i bili zadovoljni. Izabel je u znak zahvale svaki dan vodila moju sestru i mene na točeni sladoled iz automata talijanske proizvodnje.²⁶ Sladoledne kombinacije su bile poznate i stalno su se ponavljale: jagoda, vanilija, kava, čokolada i tako u krug po danima. Osim cijeloga okusa, moglo se dobiti i miješani, pola-pola. Katkad su supetarske plaže obilazili Neretvani čamcima punima grožđa i bresaka pa smo i tako kupovali i jeli ljetno voće, breskve i grožđe.

Kuhinja – središnji stambeni prostor za pripremu, konzumaciju i svakodnevni obiteljski život

Kuhinja je bila središte obiteljskoga i svakodnevnoga života. To je bio jedini prostor koji se zimi svakodnevno grijao i na kojem se kuhalo na *šporetu* na drva, a ljeti na električnom štednjaku. U kuhinji sam na istom ležaju, zvanom otoman, i rođena jer su tada žene još uvijek rađale u vlastitom domu. Kuhinja je bila i dnevni boravak, jer je bila velika, sjedilo se na *otomanu* i na stolicama bez naslona, *hoklicama*, za stolom na kojem je moj otac pripremao nastavu, ispravljao školske zadaće i testove, ili učio za potrebe studija kemije i biologije na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu u Zagrebu, kako bi stekao visoku stručnu spremu. Tu smo svakodnevno primali susjede, na kavu, razgovore s nekim povodom ili bez njih, tu se odvijao obiteljski život, slavilo rođendane, pripremalo hranu, objedovalo, pisalo zadaće, a tu sam i slušala razne priče. U kuhinji je bio i radio na kojem se slušalo vijesti, emisiju „Dogodilo se na današnji dan“, radio-drame i priče za djecu ili se slušalo glazbu.²⁷ Kuhinjski namještaj izradio je našički stolar, *tišljer*, Kovač krajem 1962. godine. To su bile prve moderne, „viseće kuhinje“ u Našicama, kako se to često isticalo u obitelji. Prvu takvu kuhinju stolar je napravio poznatom šumarskom inženjeru Juri Kulašu.²⁸ Kuhinja je

26 Radi se o aparatima talijanske tvrtke Carpigiani, osnovane 1946. A 1960-ih i 1970-ih širen timerkulture talijanskoga sladoleda proširili su prodaju na međunarodnoj razini. Vidi: <https://en.wikipedia.org/wiki/Carpigiani> (pristupljeno: 23. 5. 2023.)

27 Radio marke Kosmaj još čuva moja sestra u Osijeku.

28 Gotovo istu kuhinju vidjela sam 1988. godine u obiteljskoj kući Varga u Podgoraču.

bila masivne izrade, u kombinaciji drveta sa sivom marmoriziranom površinom od glatkoga ultrapasa na radnim površinama i obojenim prednjim stranama u svijetloj plavoj i ružičastoj boji po odabiru moje mame. Kuhinjski namještaj sastojao se od više dijelova: kutnoga dijela, čija se unutrašnjost mogla poput vrtuljka okretati (osim za spremanje masivnijega kuhinjskog pribora, služila je za igru jer sam se mogla uvući unutra i vrtjeti kao na vrtuljku, *ringispilu*), zatim dijelova s ladicama i ormarićima, ugrađenim kruharnikom, ormarićem za odlaganje kuhinjskih krpa i glačala, kuhinjskoga ormara s ladicama za odlaganje kućne odjeće i pregača, kuhinjskoga sitnog pribora, obveznoga sanduka s poklopcem za drva, te visećega ormarića zatvorena s četiri stakla, dva u plavoj i dva u ružičastoj boji. Kuhinjski namještaj je koštao 115 000 dinara, a cijenu je dobro do danas zapamtila moja majka. Jedne su godine i zidovi kuhinje bili obojeni u ružičastu i plavu boju.²⁹ Kad se kuhalo i ručalo, stol se nije prekrivao stolnjacima. Ovaj se stol s površinom od ultrapasa³⁰ lako održavao i čistio, zato nikada nismo koristili plastične stolnjake. Stolnjaci od damasta su bili skupi, a i nije se često pralo rublje, iako je obitelj imala poluautomatsku perilicu kakve su se tada mogle nabaviti (Duda 2005:63). Rublje i kuhinjske krpe se iskuhavalu u loncu na peći, a onda ručno pralo *rifljačom*. Bio je to nadasve težak posao pa se nastojalo ne prljati nepotrebno. Za nedjelju, blagdane i svečanosti poput rođendana, stol se prekrivao stolnjacima od lanenoga platna u raznim bojama koje je vezla moja baka tako da svaki odgovara stilski, po ukrasima i izvezenim motivima godišnjim dobima ili određenim prigodama, ali i bojama kuhinjskoga namještaja. Jeli smo iz tanjura od grublje keramike, koji su s vremenom dobili sivkastu boju i vidljiva oštećenja, preplete u glazuri. A za blagdane i rođendane, za goste se vadilo finije desertne tanjuriće od vrste grubljega porculana sitnoga cvjetnog ukrasa na tamnijoj krem podlozi bez žiga proizvodnje, kupljenoga na đakovačkoj tržnici 1950. godine.³¹ Pedesetih godina u trgovinama se nije moglo gotovo ništa kupiti za opremu domaćinstva. Tanjurići u kompletu s desertnim tanjurom sačuvani su do danas. Početkom 1960-ih majka je od kolegica na poslu dobila za rođendanski dar male porculanske zlatne šalice za crnu kavu. Dobro zaštićene, postavljene na vidno mjesto u ustakljenoj komodi u dnevnoj sobi, služile su više kao ukras, a upotrebljavane su samo u posebnim prigodama, za proslavu rođendana, blagdana i dolaska posebnih gostiju. I njih smo sačuvali

29 Dijelovi kuhinjskog namještaja sačuvani su do danas u osječkom stanu moje mame. Isti majstor izradio je i spavaću sobu od rebrastoga javora u žutoj boji visokoga sjaja koja je koštala 208 000 din.

30 Ultrapas – trgovinski naziv za umjetni prešani materijal iz skupine aminoplasta; otporan na mehanička oštećenja, kiseline, otapala, masti (<https://jezikoslovac.com/word/h6aq>; pristupljeno 9. 5. 2023.)

31 Tada je bilo uobičajeno da građani prodaju svoje posuđe na tržnici kako bi mogli kupiti za novac ono što im je trebalo, najčešće hranu.

do danas.³² Svakodnevno smo za brisanje koristili kuhinjske krpe, a za goste smo imali i bijele papirnatu salvete reljefne površine koje je proizvodila osječka tvornica papira Mursa.³³ Krajem 1960-ih, sestra i ja smo kao i sve djevojčice i djevojke toga vremena počele skupljati ukrasne salvete, koje su pristizale uglavnom iz Njemačke, ali i iz drugih zemalja, jer gotovo da nije bilo onih bolje kakvoće domaće proizvodnje. Njih smo razmjenjivale, ali smo ih i koristili u nestašici, posuđivale majci, uglavnom nerado, za iznenadne goste.

Domaće slastice i konditorski proizvodi

Osim već spomenutih palačinki, koje su se jele i kao glavno jelo i kao slastica, pripremalo se jednostavne kolače: *presburger* kiflice sa šljivovim pekmezom, kolače od dizanoga tijesta kao što su buhtle i gužvara sa šljivovim pekmezom i cimetom. Gužvare nadjevene orasima peklo se samo za bolje prigode i blagdane. Za novogodišnje blagdane se stiglo pripremiti tek dva, tri kolača koja smo pripremali ranije, a koji su mogli stajati dulje u smočnici. Radilo se i na Staru godinu (Božić nisu smjeli slaviti državni službenici) pa se blagdanska prehrana s Badnjaka i Božića prenosila na Staru i Novu godinu. Bili su to obično malo finiji, sitni kolači blagdanskih zimskih okusa i mirisa: punč krafne, kuglice od samljevenih suhih smokava uvaljane u krupni kristal šećer, puslice i pita od oraha. Za dječje rođendane su bile namijenjene torte. Uvijek se gledalo da budu načinjene od što manje sirovina, ali da daju dobru količinu i budu dovoljno zasitne, reklo bi se „izdatne“. Omiljena slastica bila je Kiler torta s oblatnama i orasima i čokoladnom kremom s dodatkom mljevene kave, zatim obična torta s mljevenim orasima s kuhanom žutom ili čokoladnom kremom, ponekad s dodatkom kave. Ljeti smo se, ako je bilo dovoljno jaja, ponekad hladili *šnenoklama*.

32 Male šalice oblika čašice tulipana s pripadajućim tanjurićima na kojima je ukras u obliku osam stiliziranih latica izrađene su od finoga tankog porculana s pozlatom preko cijele površine. Na šalicama i tanjurićima je tvornički žig sastavljen od krune ispod koje se nalaze okomito postavljena slova PM, ispod kojih je polukružno utisnut natpis Made in Germany, a ispod veliki broj 18. Radi se o proizvodu tvornice porculana utemeljene 1900. godine u malom selu Martinroda u njemačkoj pokrajini Thuringia. Osnivači tvrtke Erbgemeinschaft Eger GbR bili su otac i sin Friedrich i Herrmann Eger. Oznaka PM Made in Germany korištena je u razdoblju od 1914. do 1972. godine. (Vidi: <https://www.theoldstuff.com/en/porcelain-marks/category/172-martinroda-marks>; pristupljeno 9. 5. 2023.)

33 Bila je to Prva hrvatska tvornica papira i papirnatu robe Mursa Mill osnovana 1918. godine u vlasništvu židovske obitelji Dirnbach, više vidi: Dirnbach, Zora, Židovski biografski leksikon (<https://zbl.lzmk.hr/?p=3133>; pristupljeno 17. 7. 2023.)



Slika 4. Isprobavanje kuglica od smokava. Na stoliću ukrašenom nadstolnjakom kupljenim u jednom od zagrebačkih trgovina Rukotvorina, servirane zlatne šalice za kavu, *tacna* s kolačima, staklene čašice na nožici i pripadajuća ukrasna boca s domaćim likerom. Markovac Našički, 1965. Fotograf nepoznat.

Čokoladu smo tada rijetko dobivali i rijetko kupovali, a uvijek se dijelila na kockice i trajala je nekoliko dana. Čokolade i bombone proizvodile su domaće, naročito slavonske konditorske tvornice. Požeško Zvečevo proizvodilo je čokolade Braco i Seka, a 1964. proizvedena je i odmah postala popularna čokolada s rižom Mikado (Domanovac 2023). Kraš je 1954. počeo proizvoditi Bajaderu, a 1956. Životinjsko carstvo.³⁴ Moja je majka kupovala u našičkoj samoposluzi, čekajući autobus za prijevoz do Markovca, ponekad samo jednu bajaderu za mlađu kćer. Stajale su u staklenoj posudi na blagajni i dobro se sjeća, jedna je koštala 17 ili 18 dinara. Životinjsko carstvo je imalo sličice koje smo sestra i ja skupljale i slagale u album, ne sjećam se da smo skupile sve i poslale u tvornicu. No, uspjele smo prikupiti markice na pakiranjima raznih čokolada tvornice Kandit. Album s markicama na poledini pakiranja vrijednosti od 1 do 5.³⁵ Jedanput smo za popunjen i poštom odaslan album, uzvratno poštom dobili poklon paket slatkih proizvoda. To je bio prvorazredan i nesvakidašnji događaj

za nas dvije sestre, a onda i za obiteljsko i susjedsko okruženje koje je odmah bilo obaviješteno o tom sretnom događaju.

Kandit iz Osijeka tada je već proizvodio punjenu Cherry čokoladu i bombone s okusom višnje. Konzumacija Cherry čokolade donijela je neka upozorenja i pitanja: kakvi su konzervansi i bojila u njoj? Naime, par kockica te popularne i propagirane čokolade izazvao je burnu reakciju, dobila sam urtikariju, za koju je tadašnji čuveni našički liječnik Branko Vukelić,³⁶ sa specijalizacijom iz pedijatrije, rekao da do tada još u praksi takvo što nije vidio. Nakon toga više nikada nisam jela tu čokoladu i bombone, a svježje višnje prvi puta sam s puno opreza probala tek petnaestak godina kasnije.

Zaključna razmišljanja

Prehrambene navike u mojoj obitelji samo jedan su primjer iz mozaika koji bi trebalo popuniti drugim i većim brojem kvalitativnih istraživanja da bismo dobili cjelovitiju sliku prehrane 1960-ih u Hrvatskoj. Kako je razvidno iz teksta sjećanja u građanskoj obitelji državnih službenika s malim plaćama 1960-ih jelo se skromno. Osim skromnih primanja koja su utjecala na prehranu, utjecao je i izbor namirnica koje su bile dostupne. Iako smo živjeli u Slavoniji, u jednoj od najplodnijih hrvatskih regija, jelo se one namirnice koje su se tradicijom uzgajale, a bile dostupne prema godišnjim dobima. Modernizacijski procesi, industrijski proizvedena hrana i konzumerizam, prihvaćani su sporo u našoj obitelji, što zbog uvriježenih i stečenih prehrambenih navika, što zbog načina života u malom mjestu, nepostojanja trgovina i skromne ponude na lokalnoj tržnici. Prehrana se temeljila na puno krumpira, grahu, svinjskom mesu i piletni te varivima od kupusa i kelja. Od svinjskoga mesa priređivalo se trajne suhomesnate proizvode koji su bili temelj prehrane tijekom cijele godine, od sezone do sezone svinjokolje. Jedina masnoća koja se koristila za pripremu jela bila je svinjska mast, a ulje se koristilo samo kao začim za salatu.

36 Branko Vukelić (Topusko, 30.7. 1927. – Veli Lošinj, 20. 1. 2019.) diplomirao je 1953. na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, a 1964. specijalizirao je pedijatriju. Radio je kao liječnik u Laslovu, Orahovici i Našicama. Godine 1967. odlazi raditi kao liječnik, a onda i ravnatelj Dječje bolnice za alergijske bolesti u Velom Lošnju. <https://www.otoci.net/u-razno/8935-preminuo-prim-dr-branko-vukelic>; pristupljeno 13. 4. 2023.

34 <https://www.kras.hr/hr/o-nama/o-nama/povijest-krasa/1950>; pristupljeno 13.4. 2023.

35 Vrijednosti markica zapamtio je sestrin suprug.

Mast se konzumirala i kao najpoželjniji namaz za kruh. Kolači i slastice bili su namijenjeni većim blagdanima i proslavama, osobito dječjih rođendana. U obiteljskom okruženju spajale su se i nadopunjavale regionalne, lička i slavonska kuhinja. Na godišnji odmor još kasnih 1960-ih i početkom 1970-ih nosilo se domaće suhomesnate proizvode i tako se, uz minimalnu potrošnju, putovalo jer se jednostavno moralo otići zbog tadašnjeg propagiranja godišnjega odmora, a još više poželjne „promjene zraka“ i ljekovitosti morske vode. Bio je to godišnji odmor u prijateljskom i obiteljskom ozračju u skladu sa životom domaćina i lokalne zajednice te minimalno konzumiranje i isprobavanje domaće i tada skromne lokalne otočke hrane. Početkom 1970-ih hrana je još uvijek skupa pa se nabavljalo prehrambene namirnice u susjednoj Mađarskoj, kamo se počelo odlaziti i na godišnje odmore jer je bilo znatno jeftinije i bliže od odlaska na more. Hrana će postati jeftinija 1974./5., kada se počelo osjećati povećanje standarda moje obitelji. Tada nabavljen hladnjak za duboko zamrzavanje u koji se stavljalo svježije meso doprinio je većjoj uporabi mesa u obiteljskoj prehrani, svinjetine i osobito teletine, te sezonskoga povrća, poput graška. Kasnih 1970-ih u Našicama se nekolicina građana okreće aktivnom bavljenju sportom i rekreaciji, zdravijoj prehrani. U tom krugu se našla i moja obitelj, ali pitanje prehrane 1970-ih je tema za neka druga istraživanja.

LITERATURA

Belaj, Melanija. 2020. *Obiteljske fotografije: Kulturnoantropološka perspektiva*. Zagreb: Biakova; Institut za etnologiju i folkloristiku.

Domanovac, Ivana. 2023. *Slatki život: 100 godina tvornice Zvečevo*. Nova Gradiška: Gradski muzej Nova Gradiška.

Duda, Igor. 2005. *U potrazi za blagostanjem: O povijesti dokolice i potrošačkog društva u Hrvatskoj 1950-ih i 1960-ih*. Zagreb: Srednja Europa.

Dukovski, Darko. 2022. "Socijalna politika nakon 1918." U *Prijelomna vremena: Hrvatske zemlje nakon 1918.*, ur. Suzana Leček, 503–17. Zagreb: Matica hrvatska.

Erdei, Ildiko. 2019. "Bitter and Sweet: Remembering Food and Childhood in Socialist Yugoslavia." U *Brotherhood and Unity at the Kitchen Table: Food in Socialist Yugoslavia*, ur. Ruža Fotiadis, Vladimir Ivanović i Radina Vučetić, 239–57. Zagreb: Srednja Europa.

Klaić, Bratoljub. 1978. *Rječnik stranih riječi A–Ž*. Zagreb: Matica hrvatska.

Kocković Zaborski, Tanja (ur.). 2023. *Lica gladi: Sit gladnome vjeruje*. Zagreb: Etnografski muzej, Institut za etnologiju i folkloristiku

Lekšić, Željko. 2005. "Đakovačka glavna ulica: Zgrade i njihovi vlasnici od sredine 19. do početka 21. stoljeća." Zbornik Muzeja Đakovštine, 165–200.

Petrović Leš, Tihana. 2019. "Sjećanja na slavonsku svakodnevicu 1960-ih." U *Historiae patriaeque cultor: Zbornik u čast Mate Artukovića*. U prigodi njegova 65. rođendana, ur. Suzana Leček, 573–86. Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest – Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje.

Petrović Leš, Tihana. 2022. *Mjesta sjećanja: Sn. Rok i Lovinac*. Zagreb: Srednja Europa.

Potkonjak, Sanja. 2014. *Teren za etnologe početnike*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo; FF Press.

Radelić, Zdenko. 2006. *Hrvatska u Jugoslaviji 1945.–1991.: Od zajedništva do razlaza*. Zagreb: Školska knjiga; Hrvatski institut za povijest.

Radelić, Zdenko. 2022. "Društveni razvoj nakon 1945. godine." U *Prijelomna vremena: Hrvatske zemlje nakon 1918.*, ur. Suzana Leček, 217–33. Zagreb: Matica hrvatska.

MREŽNI IZVORI

Dirnbach, Zora, Židovski biografski leksikon (<https://zbl.lzmk.hr/?p=3133>; pristupljeno 17.7. 2023.)

<https://voda.hr/hr/novost/otok-brac-obiljezio-pola-stoljeca-postojanja-vodoopskrbnog-sustava-za-srednjodalmatinske> (pristupljeno: 9.5. 2023.).

<https://jezikoslovac.com/word/h6aq> (pristupljeno: 9. 5. 2023.).

<https://en.wikipedia.org/wiki/Carpigiani> (pristupljeno: 23.5. 2023.)

<https://www.otoci.net/u-razno/8935-preminuo-prim-dr-branko-vukelic> (pristupljeno 13.4. 2023.)

<https://www.kras.hr/hr/o-nama/o-nama/povijest-krasa/1950> (pristupljeno 13.4. 2023.)

<https://www.theoldstuff.com/en/porcelain-marks/category/172-martinroda-marks> (pristupljeno 9.5.2023.)

<https://tehnika.lzmk.hr/zvecevo-d-d-pozega/> (pristupljeno 13.4. 2023.)

SUMMARY

Food Practices of a Slavonian Middle-Class Family in the 1960s: A Case Study

The research is based on an autoethnographic method which, starting from personal experience, seeks to understand the broader social, cultural, and political context of the period in which I was born and raised. The aim was to present personal experience as relevant cultural knowledge; for this reason, the text emphasizes several dimensions—subjective, reflective, experiential, creative, and aesthetic. Additional verification and supplementation of data were achieved through interviews with family members and friends, as well as through the use of visual documentation, including numerous family photographs taken precisely during the 1960s. These photographs served as prompts for reflection and as reminders of what had been forgotten, and a selection of them has been included to complement and illustrate the narrative. The following aspects are examined: the ways and sources of obtaining food; everyday cooking practices; the overlap of different regional culinary traditions—Slavonian, Lika, Herzegovinian, and Dalmatian; the kitchen as the central living space with multifunctional roles for food preparation, consumption, and daily family life; and finally, desserts and confectionery products that remain vivid personal memories of the tastes and smells of the 1960s. I observed my family's diet within the context of the political economy of the 1960s, focusing on production, distribution, and consumption. My memories illustrate the diversity of lived experiences under socialism and reveal that memories of food carry both sensory and social dimensions. Modernization processes—industrial food production and growing consumerism—were adopted slowly in our household, partly due to ingrained and acquired eating habits, and partly because of life in a small town with few shops and a limited selection at the local market. The eating habits of my family represent only one example within a broader mosaic—one that should be further enriched by additional, larger-scale qualitative studies in order to develop a more comprehensive picture of dietary practices in Croatia during the 1960s.

Keywords: *diet, civil family, Slavonia, 1960-is, a case study*

Prehrana civilnega prebivalstva v Mariboru v obdobju pomanjkanja med prvo svetovno vojno in po njej (1915–1920)

Maja Godina Golija

Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU in Filozofska fakulteta Univerze v Mariboru

maja.godina@zrc-sazu.si

IZVIRNI ZNANSTVENI ČLANEK

IZVLEČEK

Tematika prehrane civilnega prebivalstva v vojnem času ali času gospodarskih, političnih, epidemioloških kriz je v etnologiji še slabo raziskana, čeprav je zaradi cikličnosti in podobne pojavnosti zanimiva tudi danes. Njene glavne značilnosti bomo ponazorili s primerjalno analizo prehrane civilnega prebivalstva v Mariboru med prvo svetovno vojno. Med njimi omenimo večji pomen samooskrbe z živili, večjo uporabo divjih rastlin in plodov, domačo izdelavo kvasa in kruha, uporabo nadomestnih živil, obujanje pozabljenih znanj priprave hrane, nastanek novih receptov in živil ter oblikovanje novega kuharskega znanja. Kot ugotavljajo raziskovalke in raziskovalci, je človek na področju prehrane najbolj prilagodljivo živo bitje, kar mu omogoča preživetje tudi v težkih obdobjih pomanjkanja

Ključne riječi: prehrana, lakota, prva svetovna vojna, kriza, Maribor, Marburg an der Drau

UVOD

Dolgotrajna lakota je posebna in v evropskem okolju redka izkušnja, ki je povezana z izjemnimi dogodki, to je s političnim krizami, nemiri in vojnami ter z njihovimi posledicami. V začetku 20. stoletja, v obdobju slavljenja človeškega uma, ki je prineslo številne daljnosežne izboljšave življenja, je izbruhnila prva svetovna vojna, morija, ki je za vedno zaznamovala tedaj živeče historične akterke in akterje. Sarajevski atentat na avstrijskega prestolonaslednika Franca Ferdinanda in njegovo ženo ter avstro-ogrsko vojna napoved Srbiji 28. julija 1914 sta se hitro sprevrgla v svetovni vojaški spopad do tedaj neznanih razsežnosti (Svoljšak 1993; Vodopivec in Kleindienst 2005). Kljub začetnemu avstro-ogrskega vojaškemu in političnemu optimizmu, da se bo vojna končala do božiča istega leta, je ta trajala več kot štiri leta in ni izčrpavala le vojaških sil, ampak tudi milijone evropskega civilnega prebivalstva (Healy 2004). Življenje v negotovosti, pomanjkanju in hudi lakoti je ljudi pahnilo v depresijo, malodušnost in tudi agresivno egoistično ravnanje (Reisman, 1939; Cox 2019). Kot je s slovenskega ozemlja ob koncu prve svetovne vojne, ko je bilo pomanjkanje najhujše, poročal tedanji kronist, avstrijski visoki uradnik, »v vojno vsakega proti vsakemu«.¹

V besedilu obravnavamo položaj civilnega prebivalstva med prvo svetovno vojno v mestu Maribor. Ta tema na mariborskem območju še ni bila podrobno preučena, drugače pa je v Ljubljani, kjer jo poglobljeno obravnava Mojca Šorn v knjigi *Pomanjkanje in lakota v Ljubljani med veliko vojno*.² V tem besedilu so v ospredju našega zanimanja preskrba civilnega prebivalstva v mestu, lakota in pomanjkanje živil med prvo svetovno vojno in po njej, nekatere državne in individualne prakse za izboljšanje položaja civilnega prebivalstva ter individualne strategije preživetja v vojnem času in po koncu vojne v mestnem okolju, ko se je stanje le počasi izboljševalo. Zdravstvenim posledicam lakote ter položaju in vlogi žensk, ki so bile med veliko vojno mnogokrat edine, ki so skrbele za preživetje družinskih članov, se v tem besedilu ne posvečam, ker gre za kompleksne teme, ki jih bom obravnavala v ločenih besedilih.

1 Österreichische Staatsarchiv, Stimmung und wirtschaftliche Lage der Österreichische Bevölkerung in Hinterland, 12. März 1918, fond Amt für Volksernährung, Ernährungsinspektoren: Lebensmittelverteilung ect. 1918, škatla 153, št. 34520.

2 Šorn Mojca: *Pomanjkanje in lakota v Ljubljani med veliko vojno*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino, 2020.

Delo temelji na etnoloških metodah dela ter kritičnem ovrednotenju, analizi in interpretiranju ustnih in pisnih virov. Med terenskim delom v 80. in 90. letih 20. stoletja so bili zbrani ustni viri – v tistem obdobju sem avtorica opravila polstrukturirane intervjuje z Mariborčani, ki so doživeli prvo svetovno vojno v mestu ali so hranili spomine in gradivo o tem obdobju. Z biografsko metodo so bile analizirane rokopisne in natisnjene biografije Mariborčanov, ki so doživeto opisovali čas prve svetovne vojne v mestu.³ Med pisnimi viri omenimo časopisne članke iz obravnavanega obdobja, zlasti članke iz mariborskih časopisov *Marburger Zeitung* in *Straža*, ter spominsko in drugo literaturo o Mariboru in prvi svetovni vojni. Za raziskavo je pomembno še arhivsko gradivo iz Pokrajinskega arhiva Maribor in Avstrijskega državnega arhiva (Österreichische Staatsarchiv) na Dunaju, ki je bilo izpisano in urejeno v letih 2022 in 2023. Pomembno dopolnitev pisnih in ustnih virov predstavljajo fotografije in drugo slikovno gradivo, npr. karikature in lepaki, iz zbirk Univerzitetne knjižnice Maribor in Pokrajinskega arhiva Maribor.

Maribor je mesto, ki leži ob pomembnih prometnih poteh – ob južni železnici, ki je povezovala Dunaj s Trstom, koroški progi, ki je povezovala Celovec z Zagrebom, Beogradom in Budimpešto, ter reki Dravi, ki je bila zelo pomembna trgovska pot proti vzhodu – vendar med prvo svetovno vojno ni bil v bližini največjih evropskih bojišč. Kljub temu pa so Mariborčani zaradi pomembne prometne lege mesta doživljali vojno zelo intenzivno (Stavbar 1998: 37). Skozi mesto so se valile kolone vojaštva, tu so se zbirale tudi množice rekrutirancev, ki so odhajali na bojišča. V mestu so bili nastanjeni tudi vojni ujetniki, zlasti Rusi, ki so bili zavednim Slovencem bratski Slovani in so se mnogim Mariborčanom zaradi svojega bednega položaja močno vtisnili v spomin. V Maribor so pribežali tudi begunci z območja spopadov, zlasti številni so bili primorski begunci (Reisman 1939). Zaradi dobre železniške povezave z evropskimi regijami in bojišči prve svetovne vojne je bilo v mestu ustanovljenih več vojaških bolnišnic, kamor so vozili ranjene s front. Ob koncu prve svetovne vojne, novembra leta 1918, se je skozi Maribor z vlaki vračalo domov več kot milijon vojakov. Nekateri med njimi so v mestu razgrajali in kradli, bili nasilni in povzročali škodo (Kladnik 2009: 338).

Maribor je imel torej kljub odmaknjeni legi v vojnem času pomembne funkcije in vojno je bilo v mestu čutiti na vsakem koraku – ne le po političnih pritiskih

³ Naj omenim dragocene, a še ne natisnjene spomine Milice Ostrovska na življenje v Mariboru ob koncu 1. svetovne vojne in takoj po njej.

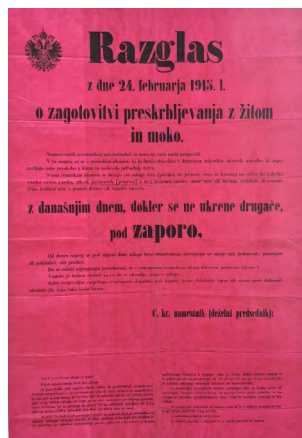
na Slovence in druge pripadnike slovanskih narodov, ampak tudi po mestnem utripu, slabo delujoči regulirani preskrbi, praznih trgovinah in stojnicah na tržnici ter vsakdanjih bitkah civilnega prebivalstva za preživetje (Godina Golija 2012: 52–53). Avstrijska oblast je pred in na začetku prve svetovne vojne zanemarjala vprašanje preskrbe civilistov z živili, ker je pričakovala hiter in zmagovit potek vojne. Menila je, da bo lahko preskrbo civilistov sproti prilagajala razmeram v monarhiji. Zato niso bile ustvarjene zadostne blagovne rezerve in pomanjkanje osnovnih živil se je pokazalo že nekaj mesecev po začetku vojne. Najbolj pereče je bilo pomanjkanje osnovnih živil: kruha, moke, mleka in mesa. Poleg hrane je v Mariboru primanjkovalo še drugih življenjskih potrebščin, npr. oblačil, obutve, kurjave in razsvetljave (Oman 2014).

Uvedba regulirane preskrbe v Mariboru

Zaradi težav s preskrbo civilnega prebivalstva je avstrijska oblast ustanovila osrednje centrale za preskrbo, ki so krojile in usmerjale preskrbo in porabo živil. V Mariboru je preskrbo s hrano urejal Prehranjevalni urad mariborskega okrajnega glavarstva. Za izboljšanje preskrbe s hrano so uvedli racionirano preskrbo civilnega prebivalstva, po kateri je bilo leta 1915 odrasli osebi, ne glede na spol, zagotovljenih 1.300 kalorij dnevno. Februarja leta 1915 so bile za prebivalce Maribora uvedene prve živilske nakaznice, ki so urejale nakup moke in kruha. Z njimi so lahko prebivalci kupili le 1.400 gramov moke in 1.960 gramov kruha tedensko na osebo (Oman 2014: 22; Godina Golija 2012: 52). Poleg tega so pekom prepovedali peči drobno pekovsko pecivo, npr. žemlje, rogljičke in kajzerice – pekli so lahko samo kruh v štrucah in hlebih, a ne iz fine pšenične moke. Ker se stanje s preskrbo moke in kruha ni izboljšalo, ampak je bilo iz meseca v mesec slabše, so poleti leta 1915 v Mariboru omejili uporabo pšenične moke pri peki kruha in peciva: uporabljali so lahko le 30 odstotkov pšenične moke. Kruh je bil zato slabega okusa in slabo obstojen (Straža 1915: 5). Ker se je pomanjkanje moke nadaljevalo, preskrba z njo pa je bila vedno bolj motena, so le dva meseca pozneje sprejeli še dodatno uredbo o peki kruha, ki je določala, da morajo peki testu za kruh primešati najmanj 20 odstotkov zdrobljenega krompirja (Marburger Zeitung 1916: 4). Takšen kruh je bil zelo slab, njegova okus in tekstura nista spominjala na kruh pred začetkom vojne. A ker ga je bilo malo in je bil kljub uvedbi krušnih kart težko dosegljiv, so ga Mariborčani cenili in se veselili, ko jim ga je uspelo kupiti:

»Predpisi so bili vedno strožji, kaj vse je treba primešati krušni moki, a v resnici so mešali v krušno moko celo žaganje in vsemogoče neužitne stvari, da hlebčki še takrat, ko so bili topli, niso imeli več tistega ljubega vonja po kruhu, o katerem najraje sanjajo lačna živa bitja, milijoni človeštva, pa naj si živijo kjerkoli. Ko pa je ta kruh malo obležal, je dobil že jako zoprni okus in vonj, da so se ustavljali zobje, ko si grizel v gmoto brez vsakega okusa«. (Reisman 1939: 55)

Kljub zgodnji uvedbi krušnih kart je bila preskrba s kruhom in pekovskimi izdelki v Mariboru med prvo svetovno vojno zelo motena. Mnogokrat je bila odvisna od sreče in iznajdljivosti posameznika oziroma od morebitnih poznanstev s kakšnim pekom ali prodajalko v pekarni. Po pričevanju očitincev tedanjega dogajanja samo živilske nakaznice med prvo svetovno vojno niso zagotavljale zadostne preskrbe posameznikov z živili, še posebej ne z moko in s kruhom, ki sta bila temelj tedanje prehrane (Godina Golija 1996: 34). Razlike med socialnimi sloji, med njihovim družbenim in ekonomskim položajem v povezavi z vsakodnevno preskrbo, so torej prišle do izraza že kmalu po začetku prve svetovne vojne. Konec leta 1915 se je preskrba z moko, pekovskimi in slaščičarskimi izdelki še zaostila. Tik pred prazniki, 23. decembra 1915, je bila objavljena nova uredba, ki je prepovedala uporabo pšenične in ržene moke za izdelavo slaščic in drobnega peciva. Izdelava slaščic in peciva iz nadomestne moke je bila dovoljena le dva dni v tednu. Popolnoma je bilo prepovedano obrtno izdelovanje slaščic iz surovega masla in vzhajanegetesta in tudi sprejem takšnega testa v peko (Straža 1915: 5).



Slika 1. Razglas za omejitev uporabe moke in kruha, februar 1915.

Vir: Pokrajinski arhiv Maribor

Leta 1915 so začele veljati omejitve tudi za druga živila, ki jih je primanjkovalo, npr. za meso. Porabo slednjega so na začetku skušali regulirati z uvedbo dveh, kasneje pa treh brezmesnih dni na teden, ko mesa niso prodajali in ga niso smeli pripravljati v gostinskih lokalih in javnih kuhinjah (Straža 1915a: 4). Omejitve porabe živil so se nadaljevale tudi v naslednjem letu. V začetku leta 1916 so omejili porabo sladkorja (en kilogram na osebo mesečno), od jeseni tega leta pa so meso prodajali le še na živilske nakaznice. Uvedene so bile tudi živilske nakaznice za krompir, maščobo, mleko, tobak in kavo (Oman 2014).

Prebivalstvo je zelo prizadelo pomanjkanje mleka, ki je bilo, kot je zapisano v tedanjih časopisih, značilno za celotno Avstrijo. Še posebej je to pomanjkanje povzročalo težave družinam z otroki, ker niso mogle pripravljati mlečnih jedi, ki so bile pomemben del prehrane otrok. Mleka skorajda ni bilo mogoče kupiti, ko pa se je vendarle pojavilo na tržnicah in v trgovinah, je bilo zelo drago, zato so ga predvsem v družinah iz revnejšega sloja težko kupili. Da bi izboljšali preskrbo z mlekom na Slovenskem, je deželni odbor ustanovil posebno centralo, ki naj bi kmetom posredovala izdatna krmila, s katerimi naj ti povečali pridelavo mleka (Slovenec 1916: 4).

V letu 1917 so se razmere na področju preskrbe z živili še zaostile, v zadnjem letu vojne pa sta sistem preskrbe in delovanje aprovizacijskih skladišč razpadla. Leta 1918 je posameznik prejel samo še 750 gramov moke, 30 gramov masti in 550 gramov krompirja na teden ter 750 gramov sladkorja na mesec (Godina Golija 2012: 57). Spomladi tega leta je prihajalo tudi do motenj pri preskrbi z osnovnimi živili – z mlekom in moko – kar je vodilo do protestov. Tako so ljudje na zborovanju 13. maja 1918, ko so mariborski Nemci zahtevali ozemlje »vse do modrega Jadrana«, med govorom nemškega župana dr. Schmidererja zahtevali: »Dajte nam raje kruha, mesa in drugih živil. Kaj rabimo hujšakaških apostolov?« Pisec v časopisu je poudaril, da so se tem zahtevam zaradi lakote in težkih razmer pridružili celo mariborski Nemci (Straža 1918a: 2).

Mestna oblast si je na različne načine prizadevala pomiriti nezadovoljstvo civilnega prebivalstva, ki se je v zadnjem letu prve svetovne vojne samo še stopnjevalo. Občasno so najbolj ogroženim meščanom omogočili nakup mesa po nižjih cenah, nekatere izdelke, npr. klobase, so lačnim prebivalcem tu in tam delili tudi brezplačno (Stavbar 1998: 97). Včasih se je na tržišču pojavilo tudi konjsko meso odsluženih vojaških konj, kar je razveselilo sestradano prebivalstvo. Avstrijska oblast je razširjala tudi nekatera nova in nadomestna živila, ki pred prvo svetovno vojno niso bila značilna za prehrano tukajšnjega

prebivalstva, npr. posušene polenovke in suho zelenjavo, industrijsko izdelane testenine, kondenzirano mleko, krompirjeve kosmiče in večje količine kolerabe, ki naj bi jo uporabljali namesto krompirja.

Težko pričakovano poletje in žetev 1918 nista prinesla izboljšanja preskrbe s hrano. Letina je bila slaba, veliko škodo je naredila pridelku huda slana 5. junija 1918, ki je prizadela predvsem vrtnine, npr. kumare, solato in fižol. Slednji je bil popolnoma uničen, pomrznile so tudi buče, krompir in koruza (Straža 1918b: 5). V tem času je primanjkovalo vseh osnovnih živil in kmetijskih pridelkov, npr. krompirja, zelja in sadja, zato so oblasti prepovedale njihovo prodajo v trgovinah in gostinskih lokalih. Sredi julija je bilo pomanjkanje tako hudo, da so mestne oblasti sporočile, da v Mariboru en teden ne bo kruha (Straža 1918c: 6).

Tudi jesen ni prinesla izboljšanja preskrbe s hrano. Oblast je civilistom prepovedala kupovanje pridelkov od kmetov, zlasti moke, krompirja in masti. Zaradi pomanjkanja hrane v mestu so septembra in oktobra 1918 potekali protesti, na katerih so udeleženci zahtevali več krompirja, moke in mesa. Zato so oblasti oktobra sprostile nakup krompirja od sorodnikov na podeželju. Nezadovoljstvo s slabo preskrbo z živili v zadnjem letu vojne v mestu so podžigale še novice o številnih izjemah pri pridobivanju živil in neupoštevanje ukrepov regulirane preskrbe med visokimi političnimi in vojaškimi osebnostmi ter mariborsko bogato, večinoma nemško, družbeno elito. Tako so časopisi poročali, da je znani mariborski pek Scherbaum spekel večjo količino belih štruc kruha, ki so bile na voljo samo mariborski nemški eliti, vodja mariborske mestne klavnice Kern pa je trgoval s prekajenim mesom na nezakonit način (Arbeiterwille 1918: 7). Pritoževali so se tudi gostinci – mestni preskrbovalni urad je nemškim restavracijam in gostilnam dodelil znatno večje količine mesa kot slovenskim gostinskim lokalom (Straža 1918: 5).

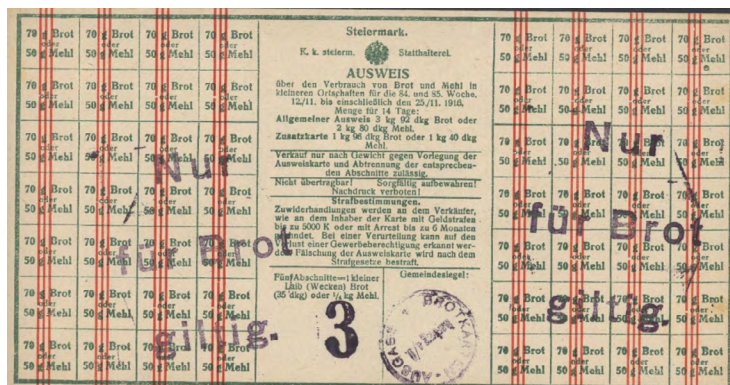
Po Maistrovem prevzemu oblasti v Mariboru, 1. novembra 1918, se je morala nova slovenska oblast spopasti z velikim pomanjkanjem hrane in nezadovoljstvom Mariborčanov, ki jih je bolj kot politična vprašanja ter vprašanje določitve meje med Kraljevino SHS in Avstrijo zanimalo preživetje v težkem obdobju pomanjkanja, nasilja in bolezni. Zato je mestna oblast že novembra 1918 ustanovila slovenski Mestni prehranjevalni svet, ki je bil zadolžen za preskrbo v mestu Maribor. Tega meseca je Narodna vlada v Ljubljani tudi določila cene za pšenico, rž, ječmen, oves, proso, ajdo, fižol in krompir. Sprostilo se je tudi klanje prašičev in trgovanje s sadjem (Straža 1918d: 4). Toda zaloge pridelkov so bile majhne in hrane je še naprej primanjkovalo. Zlasti veliko pomanjkanje

živil je bilo pozimi 1918/1919 – umrljivost prebivalstva je bila visoka, in to ne le zaradi bolezni, ampak tudi zaradi splošne izčrpanosti in neodpornosti. O tem je v arhivskem gradivu ohranjenih precej pretresljivih zapisov.⁴

Leta 1919 je bila letina bogata, in poleti tega leta se je tudi preskrba prebivalstva z živili izboljšala. V člankih v tedanjem mariborskem časopisu so ugotavljali, da v mestu hrane ne primanjkuje. Zato je mestni svet ukinil vojno kuhinjo, za katero v Mariboru ni bilo več potreb (Marburger Zeitung: 4). Kljub temu, da večjega pomanjkanja hrane ni bilo več čutiti, pa je ta postajala vedno dražja. Na to so vplivale obrobna lega Maribora v Kraljevini SHS in odmaknjenost mesta od glavnih jugoslovanskih kmetijskih pokrajin, npr. Vojvodine, ter daljše prevozne poti za živila. Zaradi tega so pisci v tedanjih časopisih večkrat opozarjali, da je Maribor postal najdražje mesto v tedanji kraljevini, zaradi česar je znova prišlo do težav s preskrbo s hrano, zlasti za revnejše prebivalstvo (Tabor 1922: 3).

Individualne strategije preživetja

Kako preživeti vojno pomanjkanje hrane in težke življenjske razmere v Avstro-Ogrski in takoj po njenem razpadu, ni bilo samo prvovrstno politično vprašanje, ampak tudi vprašanje, ki so ga morali dnevno reševati ljudje sami. Pogosto so bile to ženske, ki so bile v gospodinjstvih običajno edine odrasle osebe, ki so bile pri močeh za delo. Morale so opravljati gospodinjstva, kmečka, tovarniška in druga dela, poleg tega pa še skrbeti za otroke, ostarele in bolne. Kot je ohranjeno v spominih in pripovedih tistih, ki so doživeli prvo svetovno vojno in mesece po njenem koncu, živilske krate in racionirana preskrba niso zadostovali za to, da bi se gospodinjstva lahko zadostno preskrbela z osnovnimi živili. Iz opisov Mariborčana o svojih otroških letih med prvo svetovno vojno izvemo, da je bila preskrba gospodinjstva odvisna predvsem od naklonjenosti oziroma nenaklonjenosti trgovcev, pekov in mesarjev (Godina 1996: 34). Mariborski pravnik Avgust Reisman je v svojih spominih o težkem položaju v mestu, povezanim s preskrbo s hrano, zapisal, da so bile fronte tudi doma – predvsem pred trgovinami, pekarnami in mesnicami (Reisman 1939: 55).



Slika 2. Živilska nakaznica za kruh iz leta 1916. Vir: Pokrajinski arhiv Maribor.

Zaradi pomanjkanja hrane so si ljudje skušali pomagati na različne načine (Himmelreich 1998: 6). Pogost način, predvsem pri nekoliko premožnejših, je bil kupovanje ali menjava hrane za vrednejše predmete – obleko, nakit, srebrnino ipd. – pri okoliških kmetih. Nekateri Mariborčani so imeli srečo, da so dobili živila tudi od sorodnikov s podeželja. O tem je v spominih zapisano, da so med prvo svetovno vojno ob nedeljah cele procesije ljudi hodile na deželo in da se celo najbolj gosposke dame niso prav nič sramovale nositi nazaj v mesto natlačene nahrbtnike (Reisman 1939: 61). Toda oblasti so skušale tovrstno nelegalno samooskrbo prebivalstva preprečiti. Jeseni 1918 je bilo v mariborskih časopisih večkrat zapisano, da so Mariborčanom na železniški postaji zasegli nahrbtnike s hrano. Zato so se ljudje v mestu spraševali, kam so nato zasežena živila izginila. Menili so, da so si jih prilastili nemški uradniki in člani nemške mestne oblasti (Straža 1918e: 3).

Prva svetovna vojna in čas po njej sta zaradi pomanjkanja živil vodila tudi v razvijanje novih strategij preživetja, uvajanje inovacij na številnih področjih vojaškega in civilnega življenja ter nastanek novih in nadomestnih živil (Lummel 2011: 21; Overgaard 2011: 216). Med civilnim prebivalstvom v Mariboru so se tako kot drugod po monarhiji razširila nadomestna živila, povečalo se je tudi uživanje konjskega mesa, ki so ga propagirali kot posebno zdravega. Za peko kruha se je kot nadomestek moke uveljavila uporaba zmletega boba, čičerike, fižola, kostanja, zmletih koruznih storžev in krompirja, ki so jih dodajali k malim količinam krušne moke (Šorn 2020: 167).

Namesto kvasa se je razširila predvsem uporaba droži in krompirjevega kvasa. Avstrijska propaganda in časopisi so spodbujali vrtnarjenje ter nabiranje divjih rastlin in njihovo uporabo v prehrani, npr. kuhanje zelenjavnih omak iz kopriv, regrata in kislice ter čaja iz robidovih in jagodnih listov (Moll 2014: 74). Spodbujali so vkuhanje sadja in gozdnih sadežev z malimi količinami sladkorja, peko krompirjevega kruha in pripravo kave iz posušenega ječmena, rži, pšenice, boba in grozdnih pešk. Kavjo so pripravljali tudi iz cikorie, kumine, posušenih regratovih korenin, želoda in suhih fig (Šorn 2020: 181). Kot nadomestek tobaka pa se je uveljavila mešanica posušenih listov drugih rastlin, npr. oreha, vinske trte, srobot ali repe (Godina Golija 2012: 55). Zaradi pomanjkanja mleka so slednjega v mariborskih družinah za zajtrk in večerjo nadomeščali s prežgano juho, v poletnem času pa s pridelki z vrta, npr. z različnimi solatami. Zaradi lakote je bilo razširjeno nabiranje borovnic, gozdnih jagod, robid in malin. Jeseni je bilo pomembno nabiranje kostanja, lešnikov in gob, pri čemer pa se je uživanje slednjih za nekatere končalo tudi tragično. Kot so ugotavljali pisci v časopisih, je bilo zastrupitev z gobami veliko zlasti v mestih, kjer je hrane tudi najbolj primanjkovalo (Straža 1918f: 5).

Mnogi pisci v tedanjih slovenskih in nemških časopisih so svetovali, kako kuhati v obdobju pomanjkanja živil, recepti in nasveti pa so bili objavljeni tudi v prvi slovenski vojni kuharici *Varčna kuharica* avtorice Marije Remec, ki je bila izdana leta 1915. Podnaslov te kuharske knjige je bil »Zbirka navodil za pripravo okusnih in tečnih jedi s skromnimi sredstvi. Za slabe in dobre čase sestavila Marija Remec« (Remec 1915). Analiza v knjigi objavljenih receptov kaže, da so prevladovali recepti za nasitne jedi iz krompirja, koruzne, ajdove in ječmenove moke ter mešanice stročnic z drugimi živili. Gre torej za jedi iz sestavin, ki so bile v vojnem času najbolj dostopne in jih je civilno prebivalstvo najlažje nabavilo za svoje vsakdanje obroke. Navedeni so recepti za nekatere jedi, ki jih pred prvo svetovno vojno na Slovenskem niso poznali, npr. za fižol z jabolki, rezance s krompirjem, fižol z rižem, sveže češplje s koruznim zdrobom, slanik v ješprenju, kašnate cmoke ipd. Ker so med prvo svetovno vojno na karte prodajali tudi posušeno polenovko, je njeni pripravi namenjeno precej receptov. Podobno velja tudi za krompir, ki je bil v vojnem času osnovno živilo: npr. krušna juha s krompirjem, krompir in zelena, zeliščni krompir, paradižnikov krompir, krompir s kašo, krompirjeva potica in različni krompirjevi štruklji (Remec 1915).



Slika 3. Priprava hrane v vojaški bolnišnici v Mariboru med prvo svetovno vojno.
Vir: Pokrajinski arhiv Maribor.

ZA KONEC

Kot je zapisal Massimo Montanari, je zgodovina hrane predvsem zgodovina polnjenja želodcev, kajti pomanjkanja hrane in skrb za njeno zagotavljanje so bili stalna spremljava človeštva (Montanari 1989: 184). Prva svetovna vojna je bila zaradi svoje totalnosti, dolgotrajne lakote in vključitve civilnega prebivalstva izjemna, zelo težka izkušnja (Davis 2000; Healy 2004). Nemška raziskovalka zgodovine hrane Ulrike Thoms je o lakoti zapisala, da ta navdaja ljudi s strahom in depresijo, z občutkom obupa in nemoči, pa tudi z občutkom očiščenja in sreče, če je povezana z religioznimi praksami. Vedno pa je razumevanje lakote in pomanjkanja družbeno in kulturno pogojeno (Thoms 2015: 158). Med prvo svetovno vojno je bila lakota civilnega prebivalstva mnogokrat upravičevana kot prispevek in podpora civilnega prebivalstva sinovom in možem na fronti (Healy 2004: 166; Godina Golija 2012: 54). Zato so pomanjkanje živil in preskrba z njimi, oblike racionalizacije prehrane ter zagotavljanje nadomestne hrane vplivali na dožemanje družbene realnosti, predvsem na vrednotenje vlad oz. vseh vrst oblasti (mestnih, regionalnih in državnih) in na ocenjevanje učinkovitosti države, v kateri so civilisti bojevali svojo bitko za preživetje. Ta bitka pa ni bila enotna in skupna, temveč je bila močno povezana s socialnim položajem in s socialno mrežo posameznika. Pomembno vlogo v teh procesih so imeli tudi ekonomski položaj, spol, starost, nacionalna pripadnost ter kupna

moč posameznikov, pa tudi njihov ugled v lokalnem okolju. Prebivalci ožjih mestnih središč so se v obdobju pomanjkanja med prvo svetovno vojno in po njej znašli v precej drugačnem položaju kot prebivalci iz mariborskih predmestij ali kmetje iz mariborske okolice, ki so imeli v lasti tudi ohišnice, vrtove, njive, sadovnjake in druga kmetijska zemljišča.

Čeprav to vojno obdobje dojemamo kot zelo odmaknjeno, pa lahko v njem najdemo nekatere značilnosti, ki smo jih spoznali tudi v drugih obdobjih družbenih kriz, deloma tudi med epidemijo bolezni covid-19. Vsem je skupna skrb civilnega prebivalstva za zagotavljanje zadostnih količin hrane, kar je v spremenjenih razmerah mnogokrat izziv, na katerega politična oblast nima odgovora. Obdobja kriz so tudi čas, ko se poveča samooskrba z osnovnimi živili: lastna pridelava na vrtovih, nabiranje rastlin, lastna peka kruha in peciva, izdelava kolačev, testenin ipd. Obudijo se nekatera stara znanja, ki so bila uporabljana že v prejšnjih kriznih obdobjih in vojnah, npr. izdelava domačega kvasa, droži, kisanje mleka, izdelovanje kefirja, izdelava namazov iz nabranih rastlin, vkuhanje sadja in zelenjave ter začimb ipd. Tem obdobjem je skupen velik pomen medijev in propagande za boljšo preskrbo prebivalstva z živili, večjo samooskrbo s hrano in za drugačno pripravo hrane.

Nenazadnje pa so krize in vojne, kot ugotavljajo raziskovalci hrane (Bruegel 1998; Lummel 2011), vedno tudi obdobja inovacij, tako na področju proizvodnje kot priprave hrane. Tudi prva svetovna vojna je bila v evropskem prostoru pomemben dejavnik inovacij na področju proizvodnje in rabe živil. Bila pa je tudi čas, ki je dokazal, da lakota in pomanjkanja rodijo nove prakse in znanja ter da je človek, za razliko od drugih živih bitij, izredno prilagodljiv (Fischler 1990: 11), kar mu omogoča preživetje tudi v najtežjih obdobjih pomanjkanja hrane.

LITERATURA IN VIRI:

Arbeiterwille. 1918. 25. april, 7.

Bruegel, Martin. 1998. "From the Shop Floor to the Home: Appertising and Food Preservation in Households in Rural France, 1810–1930." U *Food and Material Culture*, ur. Martin Schärer i Alexander Fenton, 203–247.

Cox, Mary Elisabeth. 2019. *Hunger in War and Peace: Women and Children in Germany 1914–1924*. Oxford: Oxford University Press.

Davis, Belinda J. 2000. *Home Fires Burning: Food, Politics, and Everyday Life in World War 1 Berlin*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.

Fischler, Claude. 1990. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Pariz: Éditions Odile Jacob.

Godina Golija, Maja. 1996. *Prebrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.

Godina Golija, Maja. 2012. "Pa smo stali v procesijah pred pekarnami... O lakoti in pomanjkanju v Mariboru med prvo svetovno vojno." U *Vojne na Slovenskem: pričevanja, spomini, podobe*, ur. Maja Godina Golija, 47–61.

Healy, Maureen. 2004. *Vienna and the Fall of Habsburg Empire: Total War and Everyday Life in World War I*. Cambridge: Cambridge University Press.

Himmelreich, Bojan. 1998. *Prva svetovna vojna v dokumentih Zgodovinskega arhiva Celje*. Celje: Zgodovinski arhiv.

Kladnik, Tomaž. 2009. "Vojaštvo in Maribor v času 1. svetovne vojne in tik po njej." *Studia Historica Slovenica* 9 (2–3): 317–342.

Lummel, Peter. 2011. "Food Provisioning in the German Army of the First World War." U *Food and War in Twentieth Century Europe*, ur. Ina Zweiniger Bargielowska i sur., 13–27.

Marburger Zeitung. 1916. 8. januar, 4.

Marburger Zeitung. 1939. 20. oktober, 4.

Moll, Martin. 2014. *Die Steiermark im Ersten Weltkrieg: Der Kampf des Hinterlandes ums Überleben 1914–1918*. Dunaj; Gradec; Celovec: Styria Premium.

Montanari, Massimo. 1998. *Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Založba/*cf.

Oman, Žiga. 2014. *Maribor v prvi svetovni vojni: življenje v zaledju*. Maribor: Pokrajinski arhiv.

Overgaard, Svend Skafte. 2011. "Mikkel Hindhede and the Science and Rhetoric of Food Rationing in Denmark 1917–1918." U *Food and War in Twentieth Century Europe*, ur. Ina Zweiniger-Bargielowska i sur., 201–216.

Reisman, Avgust. 1939. *Iz življenja med vojno: avstrijska sodišča*. Maribor: brez navedbe založbe.

Remec, Marija. 1915. *Varčna kuharica*. Ljubljana: Katoliška bukvarna.

Slovenec. 1916. 10. april, 4.

Svoljšak, Petra. 1993. "Prva svetovna vojna in Slovenci." *Zgodovinski časopis* 47 (2): 263–287.

Stavbar, Vlasta. 1998. *Kulturno dogajanje v Mariboru v letih 1914–1918*. Maribor: Založba Obzorja.

Straža. 1915. 20. avgust, 5.

Straža. 1915a. 20. december, 4.

Straža. 1918. 3. maj, 5.

Straža. 1918a. 13. maj, 2.

Straža. 1918b. 7. junij, 5.

Straža. 1918c. 19. julij, 6.

Straža. 1918d. 11. november, 4.

Straža. 1918e. 4. oktober, 3.

Straža. 1918f. 30. avgust, 5.

Tabor. 1922. 18. februar, 3.

Thoms, Ulrike. 2015. "Hunger – ein Bedürfnis zwischen Politik, Physiologie und persönlicher Erfahrung (Deutschland, 19. und 20. Jahrhundert)." *Body Politics* 3 (5): 135–175.

Vodopivec, Peter, i Katja Kleindienst, ur. 2005. *Velika vojna in Slovenci: 1914–1918*. Ljubljana: Slovenska matica.

SUMMARY

Diet of the Civilian Population in Maribor in the Period of Scarcity During and After the First World War (1915–1920)

War, political, economic, and health crises have a profound impact on the life and diet of the civilian population. As a result of the shortages, the established ways of obtaining food change, as does the composition of meals and the preparation of dishes. The city of Maribor had an important role during the First World War, despite its remote location from the frontlines. Shortly after the start of the war, Maribor's food supply was already inadequate, store shelves and market stalls were empty. The Austrian authorities initially neglected the issue of providing civilians with food, having expected a quick and victorious course of the war. Most pressing was the lack of basic foodstuffs: bread, flour, milk, and meat. Rationed food was therefore introduced. In 1915, an adult was provided with 1,300 calories per day. In February 1915, the first food money orders were issued for the residents of Maribor, which regulated the purchase of flour and bread. Restrictions also began to apply to other foods, e.g. for meat. In 1916, they restricted the consumption of sugar, potatoes, fats, milk, tobacco and coffee. In 1917 and 1918, the food supply situation worsened further, and it remained poor even after the end of the war. In November 1918, the National Government in Ljubljana set prices for wheat, rye, barley, oats, millet, buckwheat, beans, and potatoes, while relaxing orders governing the slaughter of pigs and trade in fruit. The harvest of 1919 was rich, and the

food supply of the population improved. Due to the war and post-war shortage of food, new ways of obtaining and preparing it were established. Food self-sufficiency became more important, harnessing wild plants, home production of yeast and bread, and the use of alternative foods increased. In Maribor as well, forgotten food preparation skills were revived, new recipes and foods were being made. All this influenced the creation of new cooking knowledge, some of whose recipes and foods are still in use today.

Keywords: *food, famine, World War I, crises, Maribor, Marburg an der Drau*

Vizualizacija gladi u etnografskom muzeju – tematsko tkivo izložbe *Lica gladi*¹

Melanija Belaj

Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

melanija@ief.hr

IZVORNI ZNANSTVENI RAD

SAŽETAK

U tekstu se prikazuju teme izložbe Lica gladi postavljene u Etnografskom muzeju u Zagrebu koja je nastala kao rezultat suradnje dviju etnologinja/kulturnih antropologinja. Autorica ukazuje na proces promišljanja i problematiziranja pojedinih tema iz etnološke i kulturnoantropološke perspektive te način njihova prikaza u izložbi. Osim toga, ukazuje na mogućnosti koje prikaz gladi kao teme u etnografskom muzeju pruža u vidu aktivnosti koje prate izložbu i na taj način doprinosi predstavljanju teme ne samo stručnoj već i široj javnosti.

Ključne riječi: *izložba, etnografski muzej, vizualizacija gladi*

¹ Rad je nastao u sklopu projekta „Poetike i politike etnografije danas“ koji financira Europska unija – NextGenerationEU.

*I se domislila ča bi učinila! Kad je podne zvonilo,
mi smo pošle na taj zid mrež nas i tih susedi. A ona bi
došla i praznu buricu nan je donesla. Ma ni kapi vode
u njoj nan ni donesla! Ničesa sirota ni imala za vrči u tu
buricu... Bi došla tako s praznom buricom poli nas. Mi
smo sile poli zid i onda bismo činile kako da ništo
jimo iz burice. Samo smo tako prazno grabile... Da
ne reču da mi kopamo onde i da nan mati ni prontala užinu...
Tu buricu ne moren zabititi nikada. (Radovan 2010: 66-67)²*

UVODNO

Citat na početku teksta ne svjedoči samo o siromaštvu i gladi ljudi koji su ga izrekli, već ukazuje i na društveni i kulturni kontekst poimanja siromaštva i gladi u određenom vremenu. Govori o tome da su akteri ovu scenu pohranili u vlastitome sjećanju kao bolnu i traumatičnu istinu prošlog vremena koju nikada neće zaboraviti – nikada neće zaboraviti to da su bili gladni i da nisu imali hrane, također nikada neće zaboraviti da su to prikrivali i zbog toga osjećali podjednako i sram i tugu. Na samom početku istraživačkog puta u pripremi izložbe o gladi kolegica i ja susrele smo se s nevjericom i upitima ljudi s raznih strana o tome zašto radimo izložbu o gladi i pitanjima je li uopće itko danas više gladan u svijetu obilja. Ograničavajuće razumijevanje fenomena gladi kao i poimanja njezine kontinuirane i ustvari zloslutne sveprisutnosti još nas je više potaknulo i motiviralo da u projekt snažnije krenemo i budemo što sveobuhvatnije i u istraživanju, ali i kasnije u izvedbi.

Istraživački rad započeo je odmah po dogovoru o našoj suradnji u proljeće i ljeto 2020. godine a obuhvaćao je: pregled periodike u Nacionalnoj sveučilišnoj knjižnici, dnevnog i tjednog tiska poslijeratnih godina, osamdesetih i devedesetih godina dvadesetog stoljeća; pregled zbirke tiskanica za određena razdoblja u Hrvatskom državnom arhivu; čitanje ponajprije etnografskih i etnoloških zatim kulturnoantropoloških, povijesnih, socioloških te tekstova srodnih disciplina

² Citat je koristila Ivona Orlić u knjizi Istra kroz tri generacije. Između svakodnevnice konstrukcije identiteta i turističkog proizvoda (2013) kako bi ukazala na siromaštvo i glad između dva svjetska rata na području Istre (Orlić 2013: 177).

o gladi; terenska istraživanja i razgovore sa sugovornicima o iskustvu gladi u njihovim životima. Idejna začetnica izložbe je kolegica Tanja Kocković Zaborski koja je poput mene u temi kulture prehrane, podjednako tradicijske kao i u suvremene, dugi niz godina te koja iza sebe ima iskustvo vizualizacije istraživačkog fokusa i samog istraživanja u vidu muzejske izložbe. S obzirom na to da se moj način promišljanja određenih tema uglavnom svodi na pisanje znanstvenih i stručnih radova o zadanoj temi i rezultatima istraživanja iskustvo pripreme izložbe o gladi istodobno mi je bilo obogaćujuće i kompleksno, u svakom slučaju – vrlo izazovno. Odluka da temu gladi obradimo sveobuhvatno, uvažavajući i međusobno ispreplićući rezultate istraživanja raznorodnih disciplina te pritom zadržavajući fokus na kulturnoantropološkoj perspektivi podrazumijevala je mnogo iscrpnog domišljanja kojemu je rezultat trebao biti muzejska izložba koja, u konačnici, o temi progovara ponajprije vizualno. Istraživačka pozicija nije bila problematična, no predstavljala je potpunu novinu u načinu na koji inače predstavljam rezultate istraživanja. Raznolikost metodoloških postupaka i uvida urodila je ogromnom količinom građe obrada koje je nerijetko završavala otvaranjem novih pitanja i problema. Iako bi možda bilo lakše da smo obradile „samo jednu glad“, samo jedno razdoblje gladi ili samo jedan aspekt promišljanja gladi, ipak smo se odlučile na sveobuhvatan prikaz u kojem ne dajemo odgovore, već otvaramo raspravu o problematičnim čvorištima poimanja gladi kroz povijest, u prošlosti, ali i danas. Odluka se pokazala dobrom – odjeci izložbe su široki, interes publike i struke kontinuiran i nakon zatvaranja izložbe u matičnom muzeju.

O gladi

U tekstu što slijedi predstaviti ću, kako i sam naslov ističe, tematsko *tkivo* izložbe *Lica gladi* u Etnografskom muzeju u Zagrebu (rujan 2022. – svibanj 2023.).³

Glad može biti trajna pojava, koja zahvaća najsiriromašnije slojeve (kronična glad) ili pak može povremeno zahvatiti veće dijelove neke zemlje, čak i sveukupno pučanstvo pojedinih područja (*periodična glad*). Posredni i neposredni uzroci gladi su elementarne nepogode, koje duže ili kraće vrijeme zahvaćaju određeno područje (suše, poplave, potresi, najezde kukaca), ratovi (koje prate pljačke i razaranja) i epidemije te pandemija, kada je u većem opsegu smanjena

produktivna potrošnja dobara, posebno hrane. Danas smo svjedoci svega navedenog jer osim klimatskih promjena čovječanstvo su zahvatile i epidemije i mnogi ratni sukobi diljem svijeta i sve se to događa istodobno.

Jedna od manifestacija nedostatka hrane u kriznim vremenima upravo je glad. Glad je gotovo uvijek prisutna, doslovno ili metaforički, no glad nije uvijek vidljiva, prepoznata, istaknuta ili problematizirana. Doduše, kada god govorimo o hrani, neminovno je da spomenemo i glad, jer naime, upravo hranom možemo utažiti osnovnu biološku potrebu – glad.

O gladi, osim kao o biološkom stanju, treba progovoriti i kao o kulturnoj i društvenoj činjenici koju u današnjem svijetu valja interdisciplinarno promišljati.⁴ Glad je također jedan od motiva ljudskoga napretka, razvoja gradova i društvenoga života, gospodarstva, ponajprije poljoprivrede. Glad tjera na razmišljanje o budućnosti, o stvaranju zaliha i čuvanju sjemena. Prehrambenu povijest čovječanstva duboko su usmjerila i oblikovala upravo razdoblja gladi. Ljudsku je povijest u većoj mjeri odredilo iskustvo gladi nego izobilja hrane. Prvi puta glad se spominje na granitnome spomeniku pronađenom u blizini katarakta Nila, na otočiću Shallacu (Schel), blizu Asuana na kojem je urezan tekst s opisom gladi (sedam gladnih godina) za faraona III. dinastije Djoseru (oko 2650. pr. Kr.).⁵ Inače sam spomenik nastao je u vrijeme Ptolomeja V. Epifana. Na steli gladi, kako je nazivaju, opisano je sedam godina gladi tijekom Djoserove vladavine. Tekst opisuje kraljevu zabrinutost zbog gladi i suše, događaje koji su se tada odvijali te Djoserovu molbu za pomoć svećenicima. Agonija gladi prati ljude od samih početaka, a razlozi njezina nastanka su raznoliki – od klimatskih promjena, nepovoljnih vremenskih prilika, prirodnih katastrofa do raznih društvenih, političkih i gospodarskih previranja. Promišljanje gladi kao društvene činjenice iz pera povjesničara i društvenih teoretičara upućuje na kompleksnost razumijevanja i interpretiranja gladi kroz povijest – nemoguće ju je promatrati samo kao posljedicu prirodnih fenomena ili neadekvatne proizvodnje, ili pak samo kao posljedicu katastrofa koje je izazivao čovjek (Alfani i Ó Gráda 2017.) Spomenuta stajališta međusobno su komplementarna jer su stvarne karakteristike povijesnih gladi vrlo raznolike i čini se da su različiti uzroci prevladavali na različitim mjestima i u različitim epohama. Činjenica

4 Na drugom kraju spektra hrane i njezine kulturne nadogradnje – prehrane, kako bilježi Nives Rittig-Beljak, postoji glad o čemu iz kulturnoantropološke perspektive piše u tekstu “The Experience of Poverty on the Adriatic Coastal Region of Croatia” (2006: 15-26).

5 glad. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=22140> (pristup 31. 5. 2023.).

3 Dijelovi ovog poglavlja objavljeni su u Uvodu kataloga izložbe “Lica gladi” (2023).

je da su se s glađu uvijek susretali i njoj bili najizloženiji siromašni slojevi društva u gospodarski nerazvijenim područjima. Kao posljedice gladi javljale su se razne bolesti i epidemije, 11. i 12. stoljeće bilježe se kao gladna stoljeća povijesti Europe, za Indiju i Indoneziju to će biti 18. i 19. stoljeće kada Englezi i Nizozemci ukidaju sustav žitnica na tim prostorima. U prvoj polovici 20. stoljeća na području Kine, Rusije i Indije glađu su zahvaćena područja s milijunima ljudi (u Kini 1931. godine 70 milijuna; Indiji 1918. – 1919. 13 milijuna; Rusiji 1918. – 1920. 40 milijuna), od kojih su mnogi od gladi i umrli. U razdoblju od 1932. do 1933. zbog Staljinove politike kolektivizacije u Ukrajini je od gladi umrlo, prema nekim navodima, više od pet milijuna ljudi. Glad je uzela danak tijekom Prvog i Drugog svjetskog rata (Holokaust, opsada Lenjingrada,...). Devedesetih godina 20. stoljeća glad je najizražajnije u područjima subsaharske i sjeverne Afrike, Bliskog istoka, Azije, Latinske Amerike i istočne Europe.

Prije sedam godina, odnosno 2015. godine na sjednici Ujedinjenih naroda gotovo sve države svijeta obavezale su se na ispunjenje tada zacrtanih sedamnaest globalnih ciljeva, takozvanih *Ciljeva održivog razvoja* (engl. *Sustainable Development Goals - SDG*) koji, između ostalog, uključuju zaustavljanje ekstremnog siromaštva, pružanje bolje zdravstvene zaštite ljudima i postizanje jednakosti za žene. Drugi cilj je: okončati glad i sve oblike pothranjenosti do 2030. godine.⁶ No, najsvježije statistike (2021. i 2022.) prema Svjetskom programu hrane (WFP)⁷ o broju gladnih u svijetu su poražavajuće, radi se o 828 milijuna ljudi koji svake večeri liježu gladni. Do danas je broj onih koji se suočavaju s akutnim nedostatkom hrane, odnosno u riziku su od smrti od gladi, naglo porastao – od 2019. bilježi se novih 150 milijuna, a od 2020. 46 milijuna.⁸ Dakle, od trena od kada smo imale ideju o izložbi do trena kada smo pripremale katalog te izložbe aktualan broj gladnih se povećao gotovo za 200 milijuna ljudi. S obzirom na spomenute statistike, izgleda da je drugi SDG cilj itekako nemoguće ostvariti. Tome pridonose novi ratni sukobi, klimatske promjene, nemogućnost usklađivanja globalnih ciljeva s lokalnim politikama, previranjima i stvarnošću određenih dijelova svijeta. Dakle, i danas, u 21. stoljeću, svakodnevno smo suočeni s

6 <https://sdgs.un.org/goals> (pristup 21. 12. 2022.).

7 Svjetski program za hranu (World Food Programme) je specijalizirana agencija Ujedinjenih naroda zadužena za pružanje pomoći u hrani te najveća svjetska humanitarna organizacija za rješavanje gladi i promoviranje sigurnosti hrane. Na internetskim stranicama spomenute agencije nalazi se interaktivna karta gladi na kojoj su prikazana područja gladi, neishranjenosti i teže dostupnosti hrane. <https://www.wfp.org> (pristup 21. 12. 2022.).

8 <https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-global-hunger-SOFI-2022-FAO/en> (pristup 21. 12. 2022.).

glađu, globalno i lokalno, u vlastitome gradu, ulici, susjedstvu. Manifestacije gladi su brojne i bilo je nemoguće sve njezine pojavnosti obuhvatiti te prikazati izložbom. Tijekom istraživanja za potrebe izložbe otvorilo se mnoštvo kompleksnih tema, nužnih da se o njima progovara i da ih se posebno obrađuje i predstavlja, o njima raspravlja. Glad je utkana u sva područja života te joj se pristupa iz međusobno potpuno različitih aspekata, znanstvenih područja i disciplina poput medicine, arheologije, povijesti, socijalnog rada, nutricionizma, kulinarstva, ekologije, agronomije, sociologije, ekonomije, botanike, mitologije, psihologije, etnologije i kulturne antropologije etc. Iz mnoštva tema koje su se otvorile i na koje smo istražujući fenomen gladi naišle, izložbom smo odlučile prikazati tek neke od njih. Upravo one za koje smo na temelju razgovora sa sugovornicima⁹ tijekom istraživanja prepoznale da će na dobar način artikulirati više problema koji se uz glad vezuju i kroz koje će izložba kao cjelina moći ostvariti dobru komunikaciju s posjetiteljima, a nama omogućiti da ispričamo priču o gladi koja osim tamne strane ljudske prirode i zbilje sadrži i onu svjetlu. Onu koja govori o solidarnosti, humanizmu, nadi, brižnosti jednih za druge, za planet, zajedničkom prepoznavanju problema i zajedničkoj borbi protiv njih. U izložbi, te posljedično i u katalogu, temi gladi pristupile smo s triju aspekta – konceptualno, a u izložbi i vizualno.¹⁰ Prikupljenu obimnu građu grupirale smo u tri veće cjeline to jest teme.

Borba protiv gladi

Cjelina koja slijedi nakon uvodnog dijela izložbe odnosi se na borbu protiv gladi, to je i najopsežniji dio izložbe u kojem su prikazani neki od načina kojima ljudi nastoje osigurati dostupnost hrane, spremaju zalihe ili jednostavno improviziraju. Dostupnost hrane je osnovno ljudsko pravo. Glad i pothranjenost su posljedice nepoštivanja tog osnovnog ljudskog prava. Brojni su načini kojima ljudi osiguravaju hranu, spremaju zalihe i bore se protiv gladi. Čine to kao pojedinci,

9 Etnografsko istraživanje provodile smo kontinuirano od rađanja same ideje o izložbi, ponekad bismo ciljano dogovarale razgovore i vodile djelomično strukturirane intervjue, a ponekad bi spontano razgovori o gladi iskrsnuli pa bismo naknadno bilježile podatke i prikupljene informacije. Razgovore smo vodile s osobama srednje i starije generacije, u krugu naših obitelji, prijatelja, prema preporuci znanaca. Također ciljano smo razgovarale i s određenim stručnjacima – nutricionistima, psiholozima, psihijatrima, povjesničarima, sociolozima i etnologima/kulturnim antropolozima.

10 Dizajn izložbe potpisuje Studio Bilić Müller.

ali i organizirano uz pomoć državnih, gradskih i lokalnih službi te globalno uz pomoć humanitarnih organizacija u vrijeme kriznih vremena uzrokovanih nestašicom hrane zbog prirodnih katastrofa kao što su potresi, ratovi, podjednako tijekom povijesti, ali i danas. Jedan od načina pružanja humanitarne pomoći na globalnoj razini bilo je putem UNRRA (Uprava Ujedinjenih naroda za pomoć i obnovu), a na lokalnoj su to pučke kuhinje, humanitarna društva i građanske inicijative (Kocković Zaborski 2023: 11). Kao pojedinci i u okviru vlastita doma protiv gladi se možemo boriti pripremajući zimnicu, sadeći vrtove i reciklirajući (hrana nije otpad!). U ovom dijelu izložbe prikazuju se konkretne akcije na lokalnoj i globalnoj razini u kojima se protiv gladi bori, bilo zimnicom, ili kamenom juhom. Ili se pak sije kukuruz ispred glavnog gradskog kazališta. Dakle, podteme ove cjeline odnose se na prikaz raznih vidova humanitarne pomoći na svjetskoj razini, lokalne pomoći i međusobne solidarnosti u vrijeme pandemije i lockdowna u samom Zagrebu, te pomoć nakon potresa, posebno na Baniji koja je i prije potresa bilježila velik broj potrebitih u hrani i socijalnoj pomoći. Isto tako borba protiv gladi je i osvješćivanje javnosti o tome da hrana nije otpad, već da se treba pripremati racionalno te viškove moći donirati i distribuirati onima kojima treba, primjerice u pučke, javne kuhinje koje također prikazujemo na izložbi.

Predmetima posuđenim iz Hrvatskog povijesnog muzeja: kutijom humanitarne pomoći i konzervom mlijeka u prahu, dodatno se željela naglasiti važnost globalne humanitarne pomoći te podsjetiti posjetitelje na ne tako davnu prošlost kada smo i sami uvelike ovisili o humanitarnoj pomoći za vrijeme Domovinskog rata. Limenka mlijeka u prahu je upravo takav predmet koji posjetitelje želi potaknuti na promišljanje o tome koliko je mlijeko u prahu bilo od iznimne važnosti za prehranu dojenčadi i djece nakon Drugog svjetskog rata, kada je Jugoslavija bila u teškom gospodarskom stanju. Mlijeko u prahu bila je jedna od važnijih namirnica prehrane djece u okupiranom Sarajevu i kao takvo važan element odrastanja o čemu svjedoče brojna kazivanja (Halilović 2013).

S pomoću tzv. škrabice za milodar, jednog od predmeta koji simbolizira dobrotvorni rad upućujemo posjetitelje na činjenicu da su u vrijeme Prvog svjetskog rata i u međuratnom razdoblju djelovala brojna dobrotvorna društva koja su se brinula za dobrobit žena i djece čiji su muževi i očevi bili na ratištu, udovica, studenata, ali i radnika (Kocković Zaborski 2023: 8). Svi su oni dnevni obrok mogli potražiti u jednoj od brojnih pučkih kuhinja. Dobrotvorno društvo „Prehrana“, koje je 1914. godine osnovao zagrebački veletrgovac Šandor Alexander (1866. – 1929.), tijekom Prvoga svjetskog rata podijelilo je više od 10

milijuna obroka (Vukičević 2020: 167).

Osim društava koja su se brinula za siromašne građane, sredstva za kupnju odjeće, obuće te hrane prikupljali su i mnogobrojni pojedinci. Briga o gladnim ljudima kontinuirano je kroz povijest prisutna, a kako bilježi Ana-Marija Vukušić, početak institucionalizacije praksi zbrinjavanja gladnih građana vezuje se uz 19. stoljeće i Veliku glad u Irskoj i otvaranje prve pučke kuhinje 1840. godine (Vukušić 2023: 20). Prvu pučku kuhinju u Zagrebu otvorilo je „Društvo čovječnosti“ 1875. godine (Vukušić 2023: 20).

Jedan od načina kako sačuvati hranu za razdoblja kada je neće biti u izobilju, bila je i zimnica. Iako nije primarno toliko nužna, aktualna je i danas kao sklonost nostalgijom odnosu prema hrani. Prikazom mnogobrojnih praznih staklenka za zimnicu željelo se potaknuti posjetitelje da se sjetе vremena kada su pripremali zimnicu, da pitaju svoje roditelje ili bake i djedove o važnosti pripreme zimnice u njihovoj obitelji. Među spomenutim staklenkama našla se i jedna koja pripada tzv. slanoj zimnici – ukiseljene paprike punjene kupusom obitelji Glagolić iz 2020. godine koju su obilježili pandemija, lockdown i potresi na području grada Zagreba i okolice te Sisačko-moslavačke županije kada je pitanje zimnice aktualizirano nestašicom pojedinih prehrambenih artikala. Tu su i dvije staklenke kompota od višanja i kompota od jabuka koje su nastale 1980-ih godina u Varaždinu. Uz zimnicu su usko vezana i mjesta gdje se to povrće i voće uzgaja, a to su vrtovi. Posebna pažnja u izložbi pridaje se urbanim vrtovima jer, iako se vezuju uz prošlost, danas opet bilježimo njihovu važnost. Moglo bi se reći kako oni danas predstavljaju svojevrsni zalog za budućnost života u gradovima. Urbani vrtovi kao mjesta gdje se u kriznim vremenima uzgaja ono što je potrebno za prehranu stanovništva iznimno su važni na što se ukazuje fotografijama kukuružišta ispred Hrvatskog narodnog kazališta ili povrtnjaka na Tomislavovom trgu snimljenih 1945. godine, a koji su posuđeni iz Muzeja grada Zagreba. Stavljaajući ih u kontekst borbe protiv gladi ukazuje se na nužnost tzv. pobjedničkih vrtova koji se osnivaju u Velikoj Britaniji, Kanadi i Sjedinjenim Američkim Državama tijekom Prvog, a onda i u Drugom svjetskom ratu (vidi Hayden-Smith 2017, Perez 2021). Važnost ovih vrtova za one koji tijekom ratova ostaju u gradovima (pretežno žene i djeca) bila je velika ne samo zbog proizvodnje hrane, već i u psihološkom smislu, naime bilo je važno da i oni koji ne idu na prvu crtu bojišnice ipak na neki način pridonose uvjetno rečeno pobjedi, odnosno borbi, u ovom slučaju, protiv gladi. Važnost gradskih vrtova izvan konteksta rata vidljiva je i danas i kao jedna od aktivnosti koja povezuje starije i mlađe generacije, ali također njihova prisutnost i modifikacija potiču na

raspravu o promišljanju načina kako će i koga, što se socijalnog i ekonomskog statusa tiče, gradovi hraniti u budućnosti. Naime, za vrijeme lockdowna došlo je do nestajanja pojedinih namirnica, a distribucija hrane do potrebitih pokazala se vrlo problematičnom, katkada i nemogućom diljem svijeta.

Razdoblje pandemije i lockdowna, podjednako u Hrvatskoj kao i u svijetu, iznjedrilo je mnoštvo inicijativa pomoći onima kojima je u to vrijeme bila potrebna, posebno u vidu dostave hrane i namirnica za pripremu hrane. Naime, tijekom lockdowna mnogi ustaljeni načini distribucije hrane bili su prekinuti ili izmijenjeni što je utjecalo i na kvalitetu i količinu namirnica koje su stizale ili nisu na svoje konačno odredište. Osim toga mnogi građani, osobito bolesni ili ljudi starije dobi nisu mogli sami pribavljati hranu te im je bila potrebna pomoć. U izložbi se prikazuje inicijativa Poklon ograda koja je prvotno nastala u Njemačkoj te se proširila i na druge zemlje u Europi pa tako i u Hrvatskoj, konkretno u gradu Zagrebu. Na određenim punktovima u gradu tijekom lockdowna beskućnici ili siromašni građani mogli su doći po pakete pomoći (suha hrana, voće, povrće, higijenske potrepštine) koje su građani koji su mogli za njih pripremali i ostavljali na ogradama. Uz paket nalazile su se i posebne poruke utjehe, bodrenja i želja za zdravljem. Uslijed lockdowna i nekoliko mjeseci kasnije određena područja Hrvatske zadesili su razorni potresi, u Zagrebu i okolici, a kasnije u Sisačko-moslavačkoj županiji – gradovima Petrinji, Sisku, Glini i ostalim mjestima u njihovoj okolici. Tijekom terenskog istraživanja za potrebe izložbe posjetili smo grad Glinu i kontejnersko naselje. Iako je potres Glinu zadesio krajem 2020. godine, naselje koje smo posjetile dvije godine kasnije, a nastalo je kao privremeno boravište, još uvijek postoji i ljudi još uvijek u njemu žive. Svjedočile smo tome da su ljudi i dalje izmješteni iz svojih domova i žive u kontejnerima od 12 metara kvadratnih. Kako vrijeme odmiče kvaliteta života u kontejnerima se pogoršava, posebno su sve manje iskoristive kuharske jedinice u kojima je najspretnije podgrijati konzervu, a ne pripremati obrok od više sljedova ili više puta dnevno.

Tijekom ekstremnih razdoblja gladi, o čemu svjedoče podjednako povijesni tekstovi kao i kazivanja nekih od naših sugovornika, ljudi su se snalazili na razne načine u pronalaženju jestivih namirnica ili održavanju postojećih zaliha hrane. Dragocjeni izvor podatka o spomenutoj temi je „Istraživanje nekonvencionalnih hranidbenih izvora na priobalju za primjenu u izvanrednim okolnostima“ Instituta za pomorsku medicinu Ratne mornarice iz Splita koje je vodio splitski biolog Josip Bakić u razdoblju od 60-ih do 80-ih godina 20. stoljeća. Pomnim istraživanjem spomenutog izvora Jelena Ivanišević primjećuje kako veliki

dio nadomjesne hrane čine alternativne krušarice, znači namirnice koje su se miješale s uobičajenim brašnom ne bi li utjecale na izdašnost kućnih zaliha (Ivanišević 2023: 25). Najučestaliji su bili plodovi različitog drveća – žir crnike, podanci raznih biljaka, sušena kora drveća, bobice mirte i dr. (Ivanišević 2023: 26). Neuobičajene namirnice sastojale su se katkada i od ptica pjevica, mesa vuka, morske zvijezde, te juha od kamena. Dakako, u ekstremnim vremenima za razdoblja velike gladi bilježi se i kanibalizam. Prema nekim izvorima najstrašnija glad u našim je područjima harala 1685. – 1690. Uzrok su joj bile loše ljetine, združene s povlačenjem Osmanlija nakon poraza pod Bečom 1683., vojno-ratne rekvizicije i seobe stanovništva. Najgora glad vladala je vjerojatno 1689., kada ljetopisac franjevačkoga samostana u Lašvi Stjepan Margitić spominje ljudožderstvo.¹¹

U prošlosti kada su ljudi intenzivnije bili vezani uz agrarnu godinu, ovisili su o čudi prirode u smislu da su strepili nad urodom ljetine, vinograda i polja. Upravo u takvom vremenu često su pronalazili načine kojima su se i na simboličnoj razini pokušali othrvati strahu od velikih katastrofa te također osigurati zdravlje bližnjih kao i opstanak plodova zemlje odnosno rezultat rada vlastitih ruku. Strah je jedna od najvažnijih i najsnažnijih ljudskih emocija, a odgovor je na postojeću ili očekivanu opasnost (Povrzanović 1992: 6). Strah u etnološkoj odnosno kulturnoantropološkoj perspektivi možemo razumijevati kao kulturnu činjenicu, odnosno kao kulturno iskustvo koje je moguće razmatrati iz individualne i grupne perspektive te u povijesnom kontekstu (Povrzanović 1992: 6). Strah od gladi, ali i glad te njezine biološke značajke konstantno su prisutne, a evidentno je kako čitava ljudska povijest poznaje nametnutu glad, onu izazvanu vanjskim čimbenicima i okolnostima poput prirodnih katastrofa, gospodarskih i političkih situacija, pandemija. Strah od gladi i neizvjesnost ljudi su pokušali zatomiti različitim ritualima i obredima. Neke od njih koji se i danas ponegdje prakticiraju pronalazimo u hrvatskoj tradicijskoj kulturi – posebice u okviru božićnih i uskrasnih običaja, no simbolikom i kontekstom premašuju okvire kršćanske tradicije iako se s njom dugo vremena isprepliću. U izložbi su prikazani neki od rituala, obreda i rekvizita, primjerice Zeleni Juraj, božićno žito, pisanica, no i neki drugi kako bi mlađe generacije posjetitelja pomnije upoznale važnost i porijeklo njihove simbolike.

11 glad. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=22140> (pristup 31. 5. 2023).

Glad kao političko sredstvo

U drugome segmentu izložbe promatramo glad kao sredstvo kojim se može izražavati moć, poticati sukob (velike svjetske gladi), manipulirati masama, ali i pojedincima, pružati otpor (štrajk), usmrćivati (logori).

Kako ističe Kocković Zaborski (2023: 50) neke situacije karakteristične su za sva društva u doba velikih ratnih zbivanja. Stanovništvo gradova i sela uvijek je na udaru nestašice, rastu cijene namirnica, provodi se aprovizacija,¹² rekvizicija,¹³ jača crno tržište. U zemljama koje su sudjelovale u ratu uvodi se racionalizirano opskrbljivanje osnovnim namirnicama karticama ili bonovima. Vlasti propisuju cijene proizvoda, a stanovništvo kupuje tu robu po nižim cijenama i u ograničenim količinama.

Potkraj Prvoga svjetskog rata u Dalmaciji je bila takva glad da je, prema pisanju Hrvatske krune, u Zadru dnevno umiralo osamnaestero do dvadesetero djece i starijih osoba (Škiljan 2014: 119). U ugarskome dijelu Monarhije središte aprovizacijskoga odsjeka bilo je u Zagrebu, u Đorđićevoj ulici br. 4, gdje je poslovala i prva trgovina (Vukičević 2020: 82). Kako bi se izbjegle malverzacije, kartice su tiskane svaki tjedan u drugoj boji, a kasnije su bile i numerirane po tjednima. Na crnom tržištu tijekom rata građani su mogli kupiti sve proizvode, ali po iznimno visokim cijenama.

Nakon proglašenja Nezavisne Države Hrvatske 10. travnja 1941. godine racionalizirana je prodaja kruha, a i ostale namirnice su se mogle kupiti na bonove jer je bila nestašica hrane. Gradski parkovi postaju povrtnjaci. Nakon Drugoga svjetskog rata stanovnici novonastale države Jugoslavije kupovali su propisane količine namirnica potrošačkim karticama/točkicama, a gospodarstvo je ovisilo o međunarodnoj pomoći. Nakon smrti Josipa Broza Tita država se nije mogla

12 U kriznim situacijama je potrebno građanima osigurati minimum prehranbenih i drugih potrepština. Najčešće se aprovizacija primjenjuje u vrijeme ratova kada je potrebno racionirati namirnice da bi se zadovoljile minimalne životne potrebe svakog građanina. Uvode se kartice, točkice s pomoću kojih se mogu kupiti namirnice, ali u propisanoj količini. Takav postupak često je bio podložan velikim malverzacijama. Na području Hrvatske aprovizacija se provela 1915. – 1919. i 1940. – 1952. godine. (Aprovizacija, Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, 2021).

13 Rekvizicija je način opskrbljivanja vojske i drugih državnih tijela hranom strojevima, transportnim sredstvima i gorivom u vrijeme ratnih opasnosti. Ta se sredstva oduzimaju građanima i pravnim osobama uz obvezu države da se vlasnike obešteti. Pojam se odnosi i na slučaj kada jedna od zaraćenih strana provodi opskrbljivanje dobrima i uslugama koje pripadaju drugoj zaraćenoj strani. Provodi se da bi se zadovoljile potrebe okupacijske vojske i uprave. (Rekvizicija, Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, 2021).

nositi s vanjskim dugom od gotovo 20 milijardi dolara i gospodarstvo je bilo pod teretom tzv. dužničke krize (Goldstein 2007: 481, 482). Zbog nedostatka deviza nije bio moguć uvoz nafte pa 1980. godine dolazi do nestašica nafte i drugih naftnih derivata (Perić 2007: 357). Potrošnja se racionalizirala, automobili su mogli naizmjenično voziti po principu par-nepar, što znači svaki drugi dan, ali to nije donijelo željene rezultate. Došlo je i do nestašice proizvoda koji su se uvozili kao što su kava, čokolada i deterdženti.

Koncentracijski logor Jasenovac u izložbi se promatra kao logor gladi, odnosno mjesto na kojem se manipuliralo masama i pojedincima te konačno, usmrćivalo. Ne želeći ulaziti u sveobuhvatnost i kompleksnost teme logora kao takvog, glad u logoru prikazuje se kroz tri predmeta: dopisnicu, žlicu zatvorenika Egona Bergera i logorašku kuharicu. Logorske dopisnice bile su jedini dopušteni oblik dopisivanja iz ustaških logora. Bile su izrađene od komada papira presavijenoga u dva dijela, dvije karte. Jedna karta bila je namijenjena zatočeniku koji je mogao napisati do dvadeset riječi isključivo privatnoga sadržaja. Na drugoj strani bi član obitelji slao svoj odgovor. Zatočenici bi molili da im se pošalje hrana te obavještavali da su dobroga zdravlja. Tekst je prolazio cenzuru pa zatočenici nisu mogli pisati o detaljima svojega života u logoru. U logorima Jasenovcu i Staroj Gradišci takve su dopisnice bile u uporabi od 1942. godine pa do kraja rada logora. Ustaše su uzimali najbolju hranu iz paketa koji su stizali zatočenicima. Ostatak hrane se, u organizaciji zatočenika, solidarno dijelio onima koji su dobili ili nisu dobili pakete. Bilo je i slučajeva krađe hrane i među zatočenicima (Kučan 2010: 9). Tijekom siječnja 1944. godine u logoru Jasenovac nastali su zapisi kuhinjskih recepata koje je u svoj notes bilježila zatočenica Anđela Heder (Mihovilović 2013). Nakon cjelodnevnoga iscrpljujućeg rada zatočenice su međusobno razgovarale o vrstama hrane, sastojcima i omjerima za pripremu pojedinih jela. U logoru je bilo iznimno malo papira za pisanje pa je Anđela Heder pisala vrlo sitno kako bi zapisala što više podataka. Najčešće su zapisivani recepti slastica. Potrebno je naglasiti da logoraška kuharica nije kuharica obroka koji su se pripremali u logoru, već kuharica aspiracija i želja, kuharica nade za one koje su kazivale i zapisivale recepte da će ih uskoro pripremati sa svojim obiteljima. Prikazani predmeti posuđeni su iz JUSUP Jasenovac.

Tema prehrane u ratno razdoblje prikazuje se i kroz opise opskrbe hranom gradova u opsadi. Stanovnici Sarajeva su za vrijeme rata u Bosni i Hercegovini (1991. – 1995.) već 1992. godine iskoristili svoja dvorišta da posade luk, mrkvu, blitvu, peršin (Kocković Zaborski 2023: 60). To povrće, skupljanje divljih plodova i zalihe koje su starije žene uvijek imale kod kuće (brašno, ulje, šećer) pomogli su

pojednim obiteljima da izdrže dok nije stigla humanitarna pomoć. Bez struje, vode i stakala na prozorima stanovnici Sarajeva uspjeli su skuhati ručak, oprati odjeću i održati mentalno i fizičko zdravlje. Sarajevske domaćice bile su iznimno vješte u pripremanju jela od namirnica koje su dobivali putem humanitarne pomoći (isto). Od riže se, primjerice, radila sirnica, burek i krumpiruša i to tako da se za sirnicu riži dodavalo mlijeka u prahu i malo octa. Za burek se riži dodavala mesna konzerva Icar, luk i papar, a za krumpirušu samo riža, luk i papar. Poznati sarajevski humor, jedan od načina kako su stanovnici tog grada pod opsadom 'preživjeli' strahote rata u kojem su se našli, bio je vidljiv i u receptima koje su zapisivali pa su tako nastali recepti za „Pitu od ni od čega“, „Ratni kolač bez ičega“ ili „Paštetu u skladu s mogućnostima“.¹⁴

Tijekom opsade Dubrovnika početkom Domovinskoga rata (1991. – 1995.) jedan od izvora hrane bila je humanitarna pomoć koju su stanovnici dobivali prema broju članova obitelji. Pomoć je dijeljena preko Crvenoga križa i Caritasa. Kako bilježi Kocković Zaborski u početku je to bio dnevni suhi obrok talijanske vojske koji je sadržavao paštetu, *kornebif* (corned beef), „konjski bombon“ – energetska pločica od sušenoga voća, otvarač na konzerve i šibice (Kocković Zaborski 2023: 61, 62). Poslije je došla pomoć u hrani od NATO-a, ali su to bili suhi obroci koje je trebalo pripremiti s vodom. U skloništima se nije moglo zagrijavati vodu i pripremati obroke pa su se jeli suhi keksi. Mala djeca bi jela kašice iz humanitarne pomoći, a veliki problem je bila i nabava vode. Znalo se čekati i do pet sati na *gustjernama* (cisternama) i potom je u plastičnim kanistrima prenositi u domove.¹⁵ (isto)

Iz izložbe je bilo gotovo nemoguće izostaviti dvije velike svjetske gladi koje su imale brojne globalne posljedice. Vežu se uz dvije osnovne namirnice kao što su krumpir i žito. Krumpir spada u skupinu namirnica kojom se čovječanstvo borilo protiv gladi, iako ga je stanovništvo vrlo teško prihvatilo po dolasku u Europu (vidi Montanari 1994: 137,138). Ukazom austrijske vojske, odnosno zapovjedništva na granici, 1802. godine, naređeno je da se zaprijeti s 40 udaraca štapom Hrvatima i Srbima koji su odbijali posaditi krumpir. Glad je dakako imala veći utjecaj na djelovanje i ponašanje stanovništva od ukaza, pa je prihvaćena sadnja krumpira, ali i kukuruza (Montanari 1994: 137,138).

14 „Kako su se pravile šnicle od leće, ratna pizza, riblja pašteta i sir od mlijeka u prahu“. <https://depo.ba/clanak/68683/kako-su-se-pravile-snicle-od-lece-ratna-pizza-riblja-pasteta-i-sir-od-mlijeka-u-prahu> (pristup 13. 5. 2022.).

15 Podatke, odnosno kazivanja o opsadi Dubrovnika u Domovinskom ratu prikupile smo tijekom istraživanja za potrebe izložbe 2020. i 2021. godine.

U Irskoj se krumpir udomaćio u 17. st., a vrlo brzo nakon toga postaje osnovna hrana, pogotovo za seosko stanovništvo (Flandrin 1999: 357). Uzgoj jednoga usjeva u 18. i 19. st. te jelovnici temeljeni na tome proizvodu ekstremna su manifestacija trenda simplifikacije jelovnika koja se događala stoljećima. Najteža posljedica bila je Irska tragedija (1845. – 1851.) poznata kao An Gorta Mór ili Velika glad. Propast dviju ljetina krumpira zbog zaraze sojem gljivica koje uzrokuju bolest plamenjaču ili krumpirovu plijesan dovela je do velike gladi. Iz Irske se iselilo više od milijun ljudi, a isto je toliko umrlo od gladi i glađu uzrokovanim bolestima (Montanari 1994: 140).

Složenica Holodomor/Gladomor označava razdoblje velike gladi u Ukrajini od 1932. do 1933. godine. Dolazi od ukr. holod – glad i moriti – umoriti. Uzroci gladi u Ukrajini povezani su s pretjerano visokim zahtjevima za rekviziciju žita koje su postavili Staljin i njegovi pomoćnici. Iako je u područjima u kojima je vladala glad bilo skladištenoga žita, nije se smjelo dodjeljivati seljacima. Vlast je zabranjivala informacije i izvještaje o gladnima i umrlima od gladi. Prema novijim procjenama tada je umrlo pet milijuna ljudi kao izravna posljedica Staljinove politike prema Ukrajini (vidi Bloom 2017, Konkvist 1988).

Rat u Ukrajini (2022. i 2023.) danas snažno utječe na zalihe, dostupnost hrane te cijene prehrambenih proizvoda i energenata. Ukrajina je globalni izvoznik žita, kukuruza, suncokretova sjemena i ulja te krumpira. Nemogućnost proizvodnje te izvoza iz Ukrajine (rat) i Rusije (sankcije) utječe na globalno prehrambeno tržište (Kocković Zaborski 2023: 67).

Teme koje se prethodno nižu kako u ovom tekstu, a tako i kroz *tkivo* izložbe svjedoče o nametnutoj gladi, uzrokovanoj nekim vanjskim utjecajem ili okolnostima. No postoje i samonametnute gladi, one na koje čovjek ipak može utjecati, odnosno one u kojima se svjesno odlučuje na gladovanje i najčešće se manifestiraju kroz post ili dijetu. Post dakako može biti uzrokovan nekim određenim kontekstom poput religijskog te može biti individualan. Štrajk gladi mogao bi se nazvati protestnim gladovanjem. Mnogi autori ga definiraju kao oblik nenasilnog otpora ili protesta u kojem učesnici odbijaju jesti ne bi li skrenuli pozornost na određene probleme, odnosno usmjerili pažnju na njihovo rješavanje. Štrajk gladi može biti dio političkog protesta u svrhu promjene nekog zakona, a može biti izazvan raznim čimbenicima i mogu ga podjednako provoditi pojedinci i grupe ujedinjene u ostvarenju nekog zajedničkog cilja. Štrajk gladi ponekad se doživljava i kao jedini način izražavanja političkog nezadovoljstva, a tada post često znači i jedino dostupno oružje. Za razliku od

drugih oblika otpora, štrajk glađu ne utječe direktno na ciljanu metu. Štrajkač je taj koji trpi, a osim na publiku za koju se nada da će prepoznati njegovu borbu, moralna snaga njegovih postupaka je sve što ima i na što se oslanja (Zulić 2017). Prvi oblik štrajka glađu u povijesti bilježi se u pretkršćanskoj Irskoj pod imenom *troscadh* ili *cealachan*. Pretpostavlja se da se radi o drevnoj keltskoj praksi u kojoj bi se pojedinac izgladnjivao na pragu osobe koja mu je učinila nešto nažao. Vjeruje se da se tako osoba koja je učinila kome nepravdu kažnjavala ili pak izvrgavala javnom sramu. Promišljajući različite oblike borbe u kojoj se nasilje nad vlastitim tijelom koristi kao oružje, jedan od autora zaključuje da je moć stvorena i upotrijebljena u tom procesu zasigurno najparadoksalnija, naime protivnike pobjeđujete ne ubijajući njih, već sebe te što se pasivnije ponašate, to je udarac odlučniji (Bradatan 2011). Kroz povijest se posebno ističu štrajkovi glađu sufražetkinja u borbi protiv diskriminacije žena na početku 20. stoljeća (vidi Grant 2011, Wolcott 2020). Kao kaznu mnoge su iskusile prisilno hranjenje u zatvorima (isto). Mahatma Ghandi bio je predvodnik indijskoga nenasilnog otpora prema britanskoj vlasti, koji je uključivao i post. Ghandi je razlikovao svoj post od štrajkova glađu kojemu su pribjegavali militantni Irci ili indijski nacionalisti, njegovi suvremenici. Ghandi je inzistirao na tome da provodi svoj post s ljubavlju, a da će uspjeh ovisiti o ljubavi drugoga prema njemu. Tu razliku nisu uvijek prepoznavali aktivisti koji su se služili glađu u političke svrhe u postimperijalističkom razdoblju (Grant 2011: 142). U Hrvatskoj novijoj povijesti također bilježimo štrajkove glađu, jedan od njih koji je odjeknuo u medijima svakako je onaj Branimira Glavaša. Vrijedi spomenuti i recentni primjer borbe štrajkom glađu kada je jedna Britanka na ovaj način osigurala vizu prijateljici iz ratom pogođene Ukrajine.¹⁶

Glad i tijelo

Treći je segment izložbe posvećen odnosu gladi i tijela. Lice gladi moguće je prepoznati i u sve većem porastu poremećaja hranjenja pogotovo kod mlađe populacije. Iako razne oblike poremećaja hranjenja možemo pratiti kroz povijest, vrlo kasno se definiraju kao poremećaji kojima treba posvetiti posebnu pažnju u tretmanu i pristupu. Utaživanje gladi osim na zdravlje utječe i na tijelo. Kroz

16 „Britanka osigurala vizu za prijateljicu iz Ukrajine štrajkom glađu“. TPortal 14. travnja 2022. <https://www.tportal.hr/vijesti/clanak/britanka-osigurala-vizu-za-prijateljicu-iz-ukrajine-strajkom-gladu-foto-20220414>. (pristup 23. 9. 2022.).

povijest su u tom smislu znani različiti pogledi na ljudsko tijelo. Elektronički mediji nerijetko pridonose predstavljanju i percepciji tijela, podjednako ženskih i muških, pa stoga ne čudi da se danas osvješćuje i bilježi drastičan porast poremećaja prehrane. Post, dijeta, suzdržavanje od hrane i pića (potpuno ili djelomično), osim u zdravstvene svrhe, mjesto pronalaze u raznim kulturama i religijama. Iako se prvotno u ovome dijelu naglasak planiralo staviti na promišljanje tijela i odnos prema tijelu u suvremenosti, ponajviše u 20. stoljeću, tijekom istraživanja u razgovoru s mnogobrojnim sugovornicima, osobito stručnjacima na polju poremećaja hranjenja, odlučeno je gotovo cijeli segment izložbe posvetiti pojedinim istaknutim dijelovima. I to upravo onima koji provociraju promišljanje uloge i smisla suvremenih dijeta i odnosa prema tijelu koje proizlazi pod utjecajem konzumerizma društva u kojem živimo i raznih utjecaja medija i popularne kulture na percepciju vlastita tijela, a posljedično i na naš odnos kako prema vlastitom te tijelu drugih, tako i prema nama samima i ljudima oko nas.¹⁷

U želji da se što snažnije istakne važnost preventive razvoja poremećaja, u suradnji s Dnevnom bolnicom za poremećaje prehrane Klinike za psihijatriju Sveti Ivan osmišljena je kampanja „RemekTijelo“ i održan online natječaj za učenike viših razreda osnovnih škola te prvog i drugog razreda srednjih škola. U okviru natječaja učenici su se mogli prijaviti te na kreativan način, koristeći sve danas dostupne alate (snimanje videa na TikTok, Instagramu, likovne uratke, sastavke, priče, pjesme,...), izraziti što za njih znači „RemekTijelo“. Inspiraciju za svoje radove učenici su mogli tražiti u sljedećim izjavama: „Ako ti je izgled bitan, možda si iznutra sitan.“, „*Rulam* i kad *fulam*.“, „Svako tijelo je remek-djelo.“, „Bolje *spika* nego slika.“, „Savršeno sam nesavršen(a).“, „*Lajkaj* me u oči“, „Hrana nije rana“ i „Ljubav voli mane.“

Autori najboljih radova dobili su priliku sudjelovanja u Maloj školi prevencije poremećaja hranjenja. Mala škola prevencije sastojala se od osam radionica koje su se održavale svake druge subote, a vodili su je educirani terapeuti Dnevne bolnice za poremećaje prehrane. Dvadesetak djevojaka od kojih su neke dolazile i iz Osijeka postalo je ambasadoricama prevencije poremećaja hranjenja i svoja znanja će prenijeti na učenike svojih škola te na sve zainteresirane za ovu temu.

17 Više o temi vidi u tekstu Željke Jelavić „Konzumerizam, glad i tijelo“ i Maje Žanko „Razorna moć dijetne kulture – Potenciraju li društvene mreže kod adolescenata lošu sliku o tijelu i odlazak na dijetu?“ u katalogu izložbe Lica gladi (2023).

ZAKLJUČNO

Tematsko *tkivo* izložbe mnogo je gušće tkano nego što je to vizualno bilo moguće prikazati. U samom vizualnom dijelu uz pomoć dizajnerskog tima i redukcijskog pristupa u iskazu omogućena je slobodna interpretacija određenih segmenata i promišljanje o njima. Upravo ta redukcija omogućila je da izložba jasnije komunicira s posjetiteljima. Naime, kroz razgovore tijekom autorskih vodstava, prikupljeno je gotovo jednako toliko građe koliko smo imale prikupljene u trenutku postavljanja izložbe. To govori u prilog činjenici da je cilj izložbe itekako postignut, posjetitelji osim što su s nama dijelili iskustva gladi – vlastita ili tuđa, također su s nama promišljali i određena problemska čvorišta koja se neminovno nameću u razgovoru o stanju planeta i općenito svijeta u kojem živimo. Sve navedeno upućuje na moguće smjerove promišljanja gladi povijesno i aktualno, globalno i lokalno, upravo onako kako smo glad, odnosno neka od njezinih lica, pokušale prikazati izložbom.



Slika 1. Postav izložbe Lica gladi, Etnografski muzej, Zagreb. Fotografija: Nina Koydl

LITERATURA

Blom, Philip. 2017. *Rastrgane godine 1918.-1938.* Zagreb: Fraktura.

Bradatan, Costica. 2011. "A Light for the Future. On the Political Uses of a Dying Body." *Dissent Magazine*. https://www.dissentmagazine.org/online_articles/a-light-for-the-future-on-the-political-uses-of-a-dying-body (pristup 24. 9. 2022.).

Flandrin, Jean-Louis, i Massimo Montanari, ur. 1999. *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present.* New York: Columbia University Press.

Goldstein, Ivo. 2007. *Povijest 21 – Hrvatska povijest.* Zagreb: Biblioteka Jutarnjeg lista.

Grant, Kevin. 2011. "British Suffragettes and the Russian Method of Hunger Strike." *Comparative Studies in Society and History* 53/1: 113–143.

Halilović, Jasminko. 2012. *Djetinjstvo u ratu. Sarajevo 1992–1995.* Sarajevo: Udruženje Urban.

Hayden-Smith, Rose. 2017. "Soldiers of the Soil". Wartime Gardening Programs of World War I." *Pennsylvania Legacies* 17/1: 20–25.

Ivanišević, Jelena. 2023. "Kruhovi gladi." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, ur. Tanja Kocković Zaborski, 23–28. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Jelavić, Željka. 2023. "Konzumerizam, glad i tijelo." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, ur. Tanja Kocković Zaborski, 82–88. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kocković Zaborski, Tanja, ur. 2023. *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje.* Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kocković Zaborski, Tanja. 2023. "Dobrotvorni rad." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 8–10. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kocković Zaborski, Tanja. 2023. "Humanitarna pomoć." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 10–13. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kocković Zaborski, Tanja. 2023. "Nestašica i aprovizacija za vrijeme Prvog i Drugog svjetskog rata u Hrvatskoj." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 48–56. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kocković Zaborski, Tanja. 2023. "Pod opsadom – Sarajevo i Dubrovnik." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 59–63. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Konkvest, Robert. 1988. *Čemerna žetva. Sovjetska kolektivizacija i teror gladi*. Beograd: Biblioteka Retrospektive.

Kučan, Maja. 2010. "Jedinomoje i ostali!" *Pisma iz logora*, Jasenovac: Spomen područje Jasenovac.

Lysaght, Patricia, i Nives Rittig-Beljak, ur. 2006. *Mediterranean food: concepts and trends: Proceedings of the 15th International Ethnological Food Research Conference, 27 September – 3 October, 2004*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Etnografski muzej Zagreb.

Mihovilović, Đorđe. 2013. "Sjećanje na Anđelu Heder." *Jasenovac: Spomen područje Jasenovac*.

Montanari, Massimo. 1994. *The Culture of Food*. New York: Wiley-Blackwell.

Orlić, Ivona. 2013. *Istra kroz tri generacije. Između svakodnevne konstrukcije identiteta i turističkog proizvoda*. Pazin: Etnografski muzej Istre / Museo Etnografico dell'Istria.

Perez, Julian Helio. 2021. "Towards an Anthropology of Urban Agriculture: Agriculture and Ecology as Abandoned and Critical Components of the City." <https://www.researchgate.net/publication/351816723> (pristup 22. 10. 2022.).

Perić, Ivo, ur. 2007. *Povijest Hrvata, treća knjiga od 1918. do danas*. Zagreb: Školska knjiga.

Povrzanović, Maja. 1992. "Etnografija rata – pisanje bez suza?" *Etnološka tribina* 15: 61–80.

Randić, Mirjana, i Nives Rittig-Beljak. 2006. *Svijet brane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej.

Rittig-Beljak, Nives. 2006. "The Experience of Poverty on the Adriatic Coastal Region of Croatia." U *Mediterranean Food. Concepts and Trends. Proceedings of the 15th International Ethnological Food Research Conference, Dubrovnik, 27 September – 3 October, 2004*, ur. Patricia Lysaght i Nives Rittig-Beljak, 15–26. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku i Etnografski muzej Zagreb.

Škiljan, Filip. 2014. *Prvi svjetski rat u Dalmaciji (1914.–1918.)*. Split, Dubrovnik: Grafocentar.

Vukičević, Marko. 2020. *Zagreb 1914.–1918. Grad i stanovnici u Velikome ratu*. Zagreb: Despot infinitus d.o.o.

Vukušić, Ana-Marija. 2023. "Pučke kuhinje." U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 19–23. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Wolcott, Victoria. 2020. "Suffragists Used Hunger Strikes as a Powerful Tool of Resistance – a tactic Still Employed by Protesters 100 Years on." *The Conversation*. <https://theconversation.com/suffragists-used-hunger-strikes-as-a-powerful-tool-of-resistance-a-tactic-still-employed-by-protesters-100-years-on-144323> (pristup 24. 9. 2022.).

Zulić, Anja. 2017. "Štrajkovi gladu kao oblik nenasilnog pružanja otpora (I dio)." *Etrafika*. <https://www.etratika.net/drustvo/57204/strajkovi-gladu-kaoblik-nenasilnog-pruzanja-otpora-i-dio/> (pristup 23. 9. 2022.).

Žanko, Maja. 2023. "Razorna moć dijetne kulture. Potenciraju li društvene mreže kod adolescenata lošu sliku o tijelu i odlazak na dijetu?" U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 78–82. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

SUMMARY

Visualization of Hunger in the Ethnographic Museum – Thematic Framework of the Faces of Hunger Exhibition

This text presents the themes of the Faces of Hunger exhibition at the Ethnographic Museum in Zagreb, created through the collaboration of two ethnologists/cultural anthropologists. The author highlights the process of conceptualizing and analyzing the selected topics from ethnological and cultural-anthropological perspectives, as well as the curatorial approaches used to translate them into exhibition form. The central and largest section of the exhibition is titled The Struggle Against Hunger, which explores the ways in which people have confronted hunger throughout history and how these strategies continue to shape contemporary life. Part of this segment addresses recent events in earthquake-affected areas and everyday life during the pandemic lockdown. The second major section examines hunger as a political tool. Examples from both global and local history demonstrate how hunger can become a means of manipulating populations and individuals, provoking resistance, expressing power, igniting conflict, and ultimately causing death. The final part of the exhibition focuses on the relationship between hunger and the body, addressing distorted bodily perceptions in today's consumerist world, where uncontrolled fasting and dieting contribute to the rising prevalence of eating disorders, particularly among young people. The author also emphasizes the opportunities presented by showcasing hunger as a museum theme, especially through a range of accompanying activities that make the topic accessible not only to specialists but also to the wider public. Special attention is given to intersectoral collaboration with the day hospital for eating disorders, which enriches the educational and social impact of the exhibition.

Keywords: *exhibition, ethnographic museum, visualization of hunger*

Nove senzorične izkušnje pitja alkohola med epidemijo covid-19¹

Mojca Ramšak

Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta, Univerza v Ljubljani;

Laboratorij za dediščinsko znanost Ljubljana, Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Ljubljani

mojca.ramsak@guest.arnes.si

PREGLEDNI ZNANSTVENI ČLANEK

IZVLEČEK

Članek obravnava nove oblike pitja alkohola, ki jih je povzročila epidemija bolezni COVID-19. Ker je bil dostop do alkohola povsod po svetu zaradi zaprtja lokalov in omejevanja združenja ljudi otežen, je alkoholna industrija nagovarjala in pridobivala nove pivce po spletu. Avtorica analizira pojav novih spletnih pivskih dogodkov, ki so jih spodbudile spremenjene razmere. Ugotavlja, da se je alkoholna industrija hitro prilagodila novim razmeram in da je epidemija postala nova tržna niša za spletne pivske dejavnosti, ki pred epidemijo niso obstajale.

Ključne besede: *COVID-19, alkoholni marketing, spletno pitje, večsenzorično pitje, pivske navade, pivska folklor, Slovenija*

¹ Članek je nastal v okviru raziskovalnega programa Etnološke raziskave kulturnih znanj, praks in oblik socialnosti (ARIS P6-0187) in raziskovalnega projekta Vonj in nesnovna kulturna dediščina (ARIS J7-50233).

UVOD

Med pandemijo bolezni COVID-19 v letih 2020, 2021 in 2022 se je alkoholni marketing usmeril na del prebivalstva, ki je prej pil občasno ali pa sploh ne, ter ustvarjal nove potrebe po pitju s spletnimi pivskimi dogodki, ki so bili prej redki. Ciljni alkoholni marketing je namesto pivskih dogodkov v živo ciljalo na spletna pitja s prijatelji, virtualne pивske igre, virtualne ogledе vinskih kleti, virtualne degustacije in povečano spletno prodajo, s čimer je ustvaril donosno tržno nišo. Z novimi oblikami pitja alkohola so kasneje postale normalne tudi druge oblike pitja, ki so bile pred epidemijo nezamisljive. Alkoholni industriji je v globalno občutljivem pandemičnem času uspelo povečati dobičke, kar priča o njeni prilagodljivosti, obenem pa o nemoči preventive in pravne regulacije.

Uporaba alkohola skupaj s kajenjem, nezdravo prehrano, pomanjkanjem gibanja in onesnaženostjo zraka predstavlja glavne dejavnike tveganja za nenalezljive bolezni. Zato so strategije in prizadevanja proizvajalcev teh zdravju škodljivih izdelkov za nadaljnje trženje, prodajo več izdelkov in zaščito svojih dobičkov pri izkoriščanju pandemije bolezni COVID-19 neetični. Kot kažejo podatki, je bilo za velike korporacije med pandemijo pomembno maksimiranje dobička, četudi za ceno človeških življenj (Movendi International 2020). Mednarodna poročila o porabi alkohola v času pandemije COVID-19 navajajo, da je v tistem obdobju alkoholna industrija² zaslužila več kot v predpandemičnem letu 2019, trend naraščanja prodaje pa je bil opazen v skoraj vseh segmentih alkoholne industrije (Movendi International 2022). Z epidemijo so se povečala tveganja za čezmerno pitje alkohola zaradi stresa, stiske in omejitvenih ukrepov, kot so daljše karantene in socialna izolacija, ter zaradi drugih ukrepov samoomejevanja, ki so povečevali zlorabo alkohola in ga prenesli v domače okolje (IUS-INFO 2020). Tako se je v Združenem kraljestvu in ZDA med pandemijo povečalo število smrti zaradi alkohola v skoraj vseh starostnih skupinah (Angus et al. 2023), leta 2021 pa je bil za Slovenijo objavljen podatek, da je med 7,8

in 13,9 % oseb v času epidemije pilo več kot pred epidemijo (NIJZ 2021). V tem času so se pojavile in utrdile nove oblike pitja alkohola, o katerih so poročale vinske revije, dnevno časopisje, družbeni mediji, raziskave o spremenjenih navadah pitja v času pandemije ter zdravstvena priporočila za omejitev pitja. Vključevale so povečano spletno prodajo alkohola, vodene spletne degustacije vin, povečano prodajo vina in alkoholnih mešanic v pločevinkah, spletne pивske igre, alkoholne spodbude za cepljene, pitje strupenega metanola v nekaterih delih sveta, navidezni aktivizem, ki je k pitju privabljal nekatere skupine ljudi, npr. LGBTQ+ skupnosti, in drugo. K pitju so spodbujale na videz naključne šale in memi na družbenih omrežjih, ki so se nanašali na pandemijo, v tem času so se krepili miti o »zaščitni« vlogi alkohola proti virusu, ob uvedbi cepiva proti novemu koronavirusu so nekateri slovenski lokali za pritegnitev strank prodajali alkoholne pijače ali mešanice, ki so jih poimenovali s farmacevtskimi imeni cepiv, nekateri slovenski politiki so v svoji nepremišljeni samozagledanosti normalizirali pitje s svojim slabim zgledom, v času državnih, verskih in drugih praznikov se je povečala intenzivnost alkoholnega marketinga, alkoholna industrija pa je poskušala najti stik s pivci tudi preko izgubljenega čuta za voh, ki je bil posledica prebolele bolezni COVID-19. Normalizacija pitja alkohola, ki je merljiva s podatki o povečani prodaji ter zdravstvenih in družbenih posledicah, je bila opazna na družbenih omrežjih v smislu samooglaševanja pitja in pivskih družabnosti, ki so bile pospremljene s humorjem. To pa je v bistvu ena od tehnik gverilkega alkoholnega marketinga³, ki poskuša predstaviti pitje kot nekaj popolnoma normalnega. Po pandemiji je alkoholna industrija rušila še druge tabuje v zvezi s pitjem, in tako se je alkohol pojavil v prostorih, ki so bili do tedaj zaradi svojega sakralnega in pietetnega pomena izvzeti, kot so npr. pokopališča za dan mrtvih (1. november).

2 Pojem alkoholna industrija v prispevku uporabljam za podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo, distribucijo in prodajo alkoholnih pijač. To vključuje pivovarne, kleti, destilarne, veletrgovce, trgovce na drobno in druga povezana podjetja. Alkoholna industrija vključuje tudi oglaševalske agencije in tržna podjetja, ki podpirajo promocijo in prodajo alkoholnih pijač. Poleg tega sem prištevam še zagovorniške skupine, ki vplivajo na alkoholno politiko in javno dožemanje posledic pitja alkohola. Iz vsakokratne kontekstualne navedbe tega pojma v članku je razvidno, ali govorim o celotni kompleksni mreži podjetij in organizacij, ki prispevajo k proizvodnji, distribuciji in porabi alkoholnih pijač, ali o posamičnem delu.

3 Gverilsko trženje je trženska taktika, pri kateri podjetje uporablja nekonvencionalne trženske prijeme za promocijo izdelka ali storitve. Tovrstno trženje se od tradicionalnega trženja razlikuje po tem, da se pogosto zanaša na osebno interakcijo, ima manjši proračun, se osredotoča na manjše skupine promotorjev, ki so odgovorni za promocijo na določeni lokaciji brez posebnih marketinških kampanj. Izraz »gverila marketing« oz. »gverilsko trženje« je leta 1984 uvedel Jay Conrad Levinson v knjigi *Guerrilla Marketing* (Hayes 2023).



Slika 1 in slika 2. Tradicija obiskovanja grobov se je v zadnjih nekaj letih prelevila tudi v družabni dogodek. Ob številnih mestnih pokopališčih lahko zato v dneh okoli 1. novembra poleg stojnic s svečami in cvetjem najdemo tudi stojnice, kjer prodajajo dobrote z žara, kavo, čaj, kuhano vino in kostanj. Fotografiji sta nastali 31. 10. 2022 na ljubljanskih Žalah. Foto: Žiga Živulović, jr. (I. M. 2022)

Empirična podlaga za vpogled v pitje alkohola v času epidemije COVID-19 so bile objave v medijih in na družbenih omrežjih. Opazovanje komunikacije v odprtih slovenskih skupinah na Facebooku ter komentarjev pod članki v spletnih medijih je potekalo med marcem 2020 in majem 2023. Obdobje opazovanja zajema čas med uradno razglasitvijo epidemije in koncem globalne javnozdravstvene grožnje zaradi bolezni COVID-19, ki jo je razglasila Svetovna zdravstvena organizacija. V tem času sem opazovala diskurz na Facebooku, ki je vključeval objave slovenskih pridelovalcev in prodajalcev vina in drugih alkoholnih izdelkov, vinskih kleti, vinskih kraljic, vladne objave o COVID-19, objave strokovnih vinogradniških združenj, objave protialkoholnih kampanj ter druge naključne objave o alkoholu. Število opazovanih skupin v tem obdobju ni bilo vedno enako, saj so se med epidemijo oblikovale nove skupine ali so se aktivirale prej neaktivne skupine.

Postopek zbiranja gradiva je vključeval dnevni pregled objavljenih vsebin navedenih virov ter natančno dokumentacijo člankov, izjav, mnenj, memov, fotografskih kolažev ter drugih slikovnih gradiv, ki so vsebovali opise pivskih navad in trženjskih praks alkoholne industrije.

Cilj tega zbiranja in urejanja virov je bil zajeti vzorec, ki bi kazal na spremembo uživanja alkohola kot posledico epidemičnih razmer. Prav tako sem zbrala in dokumentirala članke iz medijev, ki so se nanašali na isto temo. Ob vsakodnevnem dokumentiranju objavljenega medijskega gradiva, razmišljanju o vrstah in vzrokih pitja, njegovih posledicah in družbeni toleranci ter s sistematičnim iskanjem dodatne literature sem postopoma izoblikovala celotno podobo o pitju v času epidemije, ki sem jo zaokroženo objavila v monografiji (Ramšak 2022). Pričujoči članek je dopolnjen še z nekaterimi novejšimi viri.

Pandemski ciljni alkoholni marketing in pitje alkohola

Med pandemijo so številni viri poročali o dramatičnem povečanju spletne prodaje alkohola. Tako se je na primer sredi marca 2020 prodaja alkohola v Združenih državah Amerike (ZDA) povečala za 55 %, v tednu okoli 21. marca 2020, ko je veliko ljudi že upoštevalo zaščitne ukrepe, pa se je spletna prodaja alkohola povečala za 262 %. Na območju zaliva San Francisco, kjer je bilo zaprtje najprej uvedeno, so ljudje v prvem tednu zaprtja pili 42 % več kot običajno, podoben podatek pa je navedlo tudi podjetje z območja San Francisca, ki nadzoruje alkateste v lokalnem okolju in je med testiranci zabeležilo 42-odstotno zvišanje ravni alkohola v krvi (NBC 2020; Mobley 2021; Chesler 2020). Trgovine z alkoholnimi pijačami, ki so kljub omejitvam lahko še naprej delovale v večini ameriških zveznih držav, so medtem zabeležile povečanje prodaje (Chesler 2020). Aprila 2020 je bilo za študijo Alcohol.org po vsej državi anketiranih 3.000 Američanov. 35 % jih je izjavilo, da bodo med samoizolacijo verjetno pili več alkohola, dobra petina (22 %) pa jih je izjavila, da so med samoizolacijo alkohol kopičili bolj kot drugo hrano in pijačo. Številni pivci so imeli eno izbrano pijačo, po kateri so pogostejše posegli v stresnih časih, in to je bilo pivo, ki so ga uživali v 38 %. Ob pivu so bili med najbolj priljubljenimi še koktajli (26 %), vino (21 %) in žgane pijače (15 %). Če podatke razčlenimo še po spolu, ugotovimo, da je bila najbolj priljubljena pijača moških med samoizolacijo pivo (44 %), sledili so vino (22 %), žgane pijače (22 %) in koktajli (11 %). Na drugi strani so ženske v času izolacije najpogostejše uživale koktajle (38 %), sledili so jim pivo (33 %), vino (24 %) in žgane pijače (5 %). Kar zadeva pitje alkohola v času dela na daljavo/od doma po posameznih zveznih državah, je bil največji delež pivcev med delovnim časom na Havajih (67 %), najmanjši pa v Arkansasu (8 %) (Alcohol.org 2020).

Trženje in prodaja vina sta se bila prisiljena preseliti na splet, da bi preživel v času pandemije koronavirusa. Čeprav je bilo že prej nekaj uspešnih spletnih trgovcev z vinom z več kot desetletnimi izkušnjami, je trgovina z vinom zaostajala pri uporabi orodij za spletno tržno komuniciranje (Lorch 2020). V času globalnih protipandemskih ukrepov, ki so med drugim zajemali tudi delno ali popolno prepoved ponujanja gostinskih in hotelskih storitev, obvezne razdalje med mizami v času odprtja gostinskih obratov, prepoved prireditve, prepoved zasebnih srečanj, ki presegajo določeno število ljudi, prepoved srečevanja z ljudmi, ki niso iz istega gospodinjstva, in nočne policijske ure, je spletna prodaja alkohola postala nova, hitro razvijajoča se tržna niša.

Ker je prodaja vina pretežno vezana na pitje vina v obliki družabnih dejavnosti s prijatelji ali s kolegi ter na redna letna srečanja proizvajalcev vina na vinskih prireditvah, se je vinski marketing v času pandemije srečal z izzivom, kako nadaljevati prodajo v času izolacije, ko potrošniki po več tednov ali celo mesecev niso mogli obiskati degustacijskih klet ali odkrivati novih vin z degustacijami v trgovinah ali restavracijah (Lorch 2020).

Zaradi naglega razvoja novih oblik srečevanj na spletu na vseh področjih v času pandemije so se tudi v alkoholni industriji odločili za spletno komunikacijo in distribucijo ter razvili nov način spletne degustacije vin, ki pred pandemijo skoraj ni bil poznan in je potrošnikom ponudil popolnoma novo izkušnjo (Nilsson et al. 2021: 2). V letu 2021 je spletna degustacija vin postala nova tržna niša, in 1.423 kletarjev iz več kot 40 držav je v anketi ocenilo, da bi ta inovativna rešitev lahko postala nov poslovni model, za katerega so bile zainteresirane zlasti večje kleti, ki lahko organizirajo več spletnih degustacij (Nilsson et al. 2021). Anketa je pokazala tudi na nekatere razlike med glavnimi ciljnim skupinami in številom spletnih degustacij vin. Nemčija je imela na primer daleč največje število spletnih degustacij vin med podjetji in potrošniki, kjer so podjetja promovirala svoje izdelke in storitve posameznikom. Druge države so imele večji delež degustacij, storitev ali informacij med podjetji, in ne med podjetji in potrošniki. Večina klet, ki so se v letu 2020 ukvarjale s spletnimi degustacijami vin, je nameravala s to ponudbo nadaljevati tudi kasneje, saj so s spletnimi degustacijami vin uspele uresničiti svoje cilje, 50 % pa jih je od njih celo ustvarilo dobiček. Spletne degustacije vin so se izkazale za odličen način za preprečevanje upadanja prodaje. Več kot polovica klet, ki so gostile spletne degustacije vin, je slednje ocenila kot dobičkonosne ali zelo donosne. Večja donosnost je šla z roko v roki z večjim številom izvedenih degustacij in udeležencev, pa tudi z dolžino degustacije. Dobričkonosne kleti so uporabljale več prodajnih in trženjskih

kanalov, pogosteje so gostile degustacije za večje skupine, se osredotočale na trženje od podjetij do potrošnikov ter gostile degustacije, daljše od 60 minut (Nilsson et al. 2021).

Ker so bili v času pandemije odpovedani tudi večji večdnevni vinski dogodki, kjer se srečujejo proizvajalci in uvozniki, so se tudi vinski sejmi preselili na spletno platformo Zoom. Tja so se npr. leta 2020 preselili portugalski vinarji, ki še nikoli prej niso izvajali spletnih degustacij v živo. Vinski dogodki na daljavo so pomenili veliko spremembo pri vinarjih, čeprav so nekateri tržniki vina opozorili, da na to ne bi smeli gledati kot na zamenjavo za vinske sejme v prihodnosti, ampak kot na dopolnilne dogodke (Lorch 2020).

Podobno se je razvila nova tržna niša virtualnih degustacij za širšo javnost, predvsem za mlade, in sicer v poskusu, da bi v času izolacije malce ublažili osamljenost vseh, na koncu pa seveda prodali alkohol, ki ni bil popit. Med takšne dejavnosti med drugim sodijo vodene spletne degustacije »na slepo« (slepo ugibanje vin na podlagi barve, vonja, okusa), degustacije slabih vin ali manj znanih vin, pokušanja hitre hrane v kombinaciji vina ali penečega vina, vinski vodniki za »telebane« in promoviranje teh dejavnosti na YouTubeu. Trend združevanja nezdrave hrane z vinom ali penino je ideja, da je vino snobovsko in elitistično, že pred pandemijo obrnil na glavo. Nezdrava hrana v kombinaciji z alkoholom je bila že prej del športnih dogodkov, pivskih iger ali drugih družabnih srečanj, pandemija pa je v letu 2020 ustvarila zelo specifično nišo za pitje vin in drugih pijač doma in ob nezdravi hrani, kot so sladki ali slani prigrizki. Nekateri vinarji so skušali ohraniti družabne elemente pitja vina v digitalnem svetu tako, da so obljubljali, da bodo zabavali mlade in naredili vino zanimivo z drugačno ponudbo nabora vin in spremljajočimi dejavnostmi, ki vzbujajo interes.

V času pandemije je narasla tudi prodaja vin in drugih alkoholnih mešanic v pločevinkah, ki sicer obstajajo že od leta 2003, a so v vinski industriji dolgo veljale le za modno muho. Pandemija je ta trend obrnila, saj so pločevinke z alkoholom kot praktično rešitev sprejeli zlasti mlajši pivci (Williams 2019), številni proizvajalci pa so se v tem času odločili za lansiranje novih blagovnih znamk. Vinska podjetja so razširila to kategorijo na vrhunska vina, na primer vina iz ekološko pridelanih vinogradov izbranih dobrih letnikov, sortna vina, lokalna vina, posamezne letnike, rozeje v pločevinkah, gazirane izdelke, na primer špricarje, gazirane rozeje, rizling-radlerje in druge koktajle na osnovi vina, namenjene posebnim dogodkom. Vinarji so videli neskončne priložnosti v vinskih pločevinkah za na pot, saj so po njih segali potrošniki od pivcev

začetnikov do ljubiteljev, ki so iskali način za nošenje vina na prostem ali na poti, pa tudi tisti, ki so želeli spiti kozarec, ne da bi jim bilo treba spiti celo steklenico (Williams 2019).

Vino v pločevinkah se je prebilo tudi v restavracije in so ga tržili tudi tam, kjer vina tradicionalno niso stregli (stadioni, plaže in bazeni, čolnarski klubi, živalski vrtovi, botanični vrtovi itd.), prodajali pa ga tudi v prodajnih avtomatih (Williams et al. 2018: 19). Glavni razlogi za privlačnost in širitev trga vina v pločevinkah so bili priročnost, prihranki pri stroških, nova vizualna podoba oz. znamka. Priročnost je bila močno povezana s priložnostmi za pitje (Williams et al. 2018: 21). Svetovni splet je bil poln selfijev kupcev ob pisano-kreativni embalaži vina v pločevinkah, manj selfijev je bilo ob steklenicah vina. Zabavna, napredna, praznična narava številnih oblikovalskih kreacij na pločevinkah je navdihnila objave na blogih v družbenih medijih, veliko je bilo ključnikov s pločevinkami, selfijev in slik prijateljev, ki uživajo ob teh pločevinkah (Williams et al. 2018: 26). Vino v pločevinkah je postalo ena najhitreje rastočih vinskih kategorij v ZDA, prodaja se je v 52 tednih do 20. marca 2021 povečala za 62 % (Romano 2021). Med gostinci, ki so se ponovno vrnili k poslu, je bilo veliko zanimanje za pločevinke, saj so bile priročne in so poenostavljale delo v času koronavirusnih ukrepov v barih. Mednarodni trg je zahteval pločevinke zaradi preprostega serviranja (Mileham 2021). V prvem letu epidemije so nastale tudi nove podkategorije vin v pločevinkah, kot npr. Portonic (mešanica portovca in tonika), in do maja 2021 so bile pločevinke na voljo že v glavnih verigah portugalskih supermarketov, prodaja pa se je povečevala tudi na mednarodnem tržišču v ZDA in v Združenem kraljestvu. Portonic je odprl novo potrošniško nišo, ki za portsko vino prej ni obstajala (Mileham 2021). Med slovenskimi vini in alkoholnimi mešanicami v pločevinkah, ki so postale priljubljene v času epidemije, so izstopale tradicionalne mešanice vina z mineralno vodo, t. i. špricarji, npr. ŠpriCAR z Janževcem, ki so ga začeli polniti v podjetju Radgonske gorice, in drugi špricarji manjših proizvajalcev vin.



Slika 3. Samopromocija špricarja v pločevinki, ki ga je avgusta 2021 na Facebook strani objavil slovenski pridelovalec in ga postavil v kontekst praktične rabe pločevink na počitnicah. Vir: Poobjava z dovoljenjem Vinoreje Kaučič.

Ko je leta 2020 koronavirus zajel svet, ko so bili bari, pivnice in klubi zaprti in je bila zahtevana fizična distanca, so se pojavile številne spletne pивske igre. Pivske igre v osnovi niso bile zasnovane za igranje na daljavo. Toda v času pandemije je svetovni splet zagotavljal možnost za spletno družabno življenje, igralci pa so se prilagodili novemu okolju. Spletne pивske igre in njihova pravila so postali priljubljeni že zgodaj v pandemiji. Le kak mesec dni po razglasitvi pandemije marca 2020 je alkoholna industrija našla način za spodbujanje prekomernega pitja s »prijatelji« ali sodelavci kjer koli v času zaprtja s spletnimi veselimi uricami (happy hour); ljudje, ki so med karanteno hrepeneli po človeški bližini, pa so igrali pивske igre po Zoomu (Thompson 2020; 14 Zoom Drinking Games 2021). Tovrstne pивske igre imajo svoja pravila. Igralci morajo narediti požirek, dva ali tri, ko to zahtevajo pravila ali drugi igralci po video povezavi. Večina igralcev pije vino, pivo ali žgane pijače, lahko pa se igrajo tudi z brezalkoholnimi pijačami ali namesto pitja pijačo opravljajo fizične izzive (14 Zoom Drinking Games 2021). Pravila pивskih iger po Zoomu so veljala za spletna srečanja ali vesele urice, »kazen« za napačen odgovor ali kršenje pravil uporabe Zooma pa je bilo pitje alkohola (Slaughter 2021).

Že kmalu po začetku epidemije so družbena omrežja preplavili šale in memi vseh vrst na temo koronavirusa. Nekateri od njih so se nanašali na znamko piva Corona, ki pa ji situacija dolgoročno ni škodila, čeprav je bila predmet številnih absurdnih vicev in memov, ki so povezovali dve popolnoma nepovezani stvari. Lastnik blagovne znamke piva Corona je spremljal dogajanje za primer, če bi se pojavile morebitne dezinformacije in neutemeljene povezave med blagovno znamko Corona in boleznijo, npr. če bi se šale spremenile v teorije zarote. Toda potrošniki so v šalah dajali vedeti, da ne verjamejo v povezavo med virusom in pivom Corona. Do sredine leta 2021 je vrednost blagovne znamke nekoliko padla zaradi pandemije, a socialna distanca, prisilno zaprtje pivskih prizorišč in pomanjkanje priložnosti za pitje so privedli do finančnih izgub tudi pri drugih 50 največjih znamkah piva. Kljub nominalni povezavi med boleznijo in alkoholno pijačo in kljub padcu vrednosti drugih blagovnih znamk piva se je pivo Corona obdržalo na vrhu. Vizualna sporočila o pivu Corona niso potopila podjetja – nasprotno, nova slava mu je prinesla le še več prihodkov (Ferreira 2020; Smith, 2021).



Slika 4. Leta 2020 so novico o koronavirusu hitro povzeli *memerji* na družbenih medijih in ustvarili obilico smešnih slik, ki so povezovali pivo znamke Corona z boleznijo. Reakcija večine komentatorjev je bila, da že leta pijejo *korono* in da so zato imuni nanjo. Vizualna namigovanja o povezavi piva z boleznijo niso škodila pivovarskemu podjetju, ampak so mu, nasprotno, prinesla še več prihodkov. Vir: Mem neznanega izvora, ki je krožil po Facebooku v začetku epidemije 2020.

Posebna kategorija nepreverjenih in napačnih informacij, ki se je širila po družbenih omrežjih, so bile benigne šale in tisoči na videz duhovitih memov oziroma sporočil ter idej, ki so se prenašale v elektronski komunikaciji, zlasti v obliki slik z napisom ali posnetkov. Vizualni in besedilni memi, ki so krožili med pandemijo, kažejo na ranljive skupine, ki so bodisi verjele napačnim trditvam glede uživanja alkohola ali pa so bile pod večjim stresom zaradi situacije. Številni memi so se nanašali na ženske, na žene/mame, ki iščejo tolažbo v alkoholu v svoji prezaposlenosti pri delu od doma.



Slike 5, 6 in 7. Izbor memov neznanega izvora, ki so krožili po Facebooku in drugih družbenih medijih med marcem 2020 in avgustom 2021 in ki so se posmechovali stresni situaciji, v kateri so ženske delale od doma, šolale otroke od doma ter se ob tem opogumljale s pitjem alkohola. Memi so bili v funkciji strategije za obvladovanje življenja v izolaciji in so poskušali zmanjšati, banalizirati in omalovaževati škodo, ki jo povzroča zasvojenost z alkoholom. Vir: Memi neznanega izvora, ki so se širili na Facebooku, Pinterestu in drugih omrežjih v začetku pandemije 2020.

Sugarman in Greenfield (2021) sta navajala, da je bil čustveni vpliv epidemije bolezni COVID-19 na ženske v primerjavi z moškimi večji. Ženske so poročale o višjih stopnjah sprememb produktivnosti, spanja, razpoloženja, zdravstvenih skrbi in frustracij zaradi nezmožnosti opravljanja prijetnejših dejavnosti. Ženske z otroki, mlajšimi od 18 let, so imele višje stopnje anksioznosti v primerjavi z moškimi z otroki, mlajšimi od 18 let, ter ženskami brez mladoletnih otrok. Ženske so pogostejše kot moški prevzele breme gospodinjstskih opravil, oskrbe in vzgoje otrok. Ostajanje doma, da bi se ustavil prenos bolezni, je privedlo do zmanjšanja podpore za varstvo otrok in do dodatnega bremena šolanja otrok na daljavo, ki so ga prevzemale pretežno ženske (Sugarman in Greenfield 2021).

V memih na družbenih omrežjih (Facebook) je bila še posebej razširjena ideja, da alkohol uničuje viruse. Na primer, v prvem valu marca 2020 je bila samoizolacija prikazana kot podoba mrtvo pijanega moškega, ki je obležal ob sodu v vinski kleti. Leto pozneje, ko so cepiva postala globalno dostopna, so rusko cepivo Sputnik primerjali s človekom, ki drži šilce vodke. Ti dve podobi starejših, fizično in socialno zanemarjenih moških sta pogosto krožili po Facebooku ob namigih, da bi se morali bolj zanašati na ljudska zdravila.



Slika 8. Mem neznanega izvora, ki se je širil na Facebooku marca 2020 in konec leta 2021, ko so že bila na voljo cepiva proti COVID-19. Mem norčuje iz ljudskega prepričanja, da "alkohol uničuje bacile".

Slika 9. "Cenik" mešanic alkohola in brezalkoholnih pijač v eni od gostiln v Slovenskih goricah, ki je alkoholne mešanice preimenovala po cepivih proti COVID-19. Vir: Mariborinfo (2021b)

Po podatkih Svetovne zdravstvene organizacije so bili pogosti miti o alkoholu in bolezni COVID-19, na primer, da pitje alkohola uniči virus, ki povzroča COVID-19, da pitje močnega alkohola ubije virus v vdihanem zraku in da alkohol (pivo, vino, destilirane žgane pijače ali zeliščna žganja) spodbujajo imunost in odpornost na virus. V resnici pa uživanje alkohola seveda ne uniči virusa, ampak poveča tveganje za zdravje, še zlasti, če se oseba okuži z virusom. Alkohol (v koncentraciji najmanj 60 vol. %) na kožo deluje razkužilno, vendar pri zaužitju nima takega učinka na telo. Uživanje alkohola ne uniči virusa v vdihanem zraku, ne razkuži ust in žrela in ne zagotavlja nobene zaščite pred COVID-19. Alkohol ima škodljiv učinek na imunski sistem in sploh ne spodbuja imunosti ali odpornosti na viruse (Alcohol and COVID-19 2020).

Ta dejstva in opozorila so bila večinoma spregledana v poplavi drugih zdravstvenih informacij in ob hitro spreminjajočih se epidemioloških ukrepih. Zato so nekateri posamezniki črpali iz spomina ljudske medicine in iz domače prakse priprave alkoholnih pijač oziroma različnih »zdravilnih« mešanic. Pravzaprav so verjeli, da bo alkohol (etanol, na primer vodka, rum ali domače žganje) v kombinaciji z nekaterimi zelišči ali rastlinami (ingver, česen, žajbelj, čili in citrusi) uničil koronavirus, in so doma pripravljali posebne »preventivne« mešanice ter delili njihove recepte na spletu. Seveda alkohol lahko dezinficira le zunaj telesa, ne pa tudi znotraj njega. Pitje 60-odstotnega alkohola ni nikogar ozdravilo bolezni COVID-19, če je bil virus SARS-COV-2 že v telesu. Tudi vdihavanje alkohola ni zdravilo bolezni. Drugi so v svoji nevednosti in vsesplošnem poudarku na dezinfekciji v prvem valu izenačili vse vrste alkohola in pili razkužilo (alkohol za dezinfekcijo ali izopropilni alkohol), belilo in metanol, seveda ne brez hujših posledic.

Ni mogoče reči, do koliko poškodb ali smrti zaradi alkohola je prišlo med pandemijo, čeprav so mediji poročali o primerih zastrupitev zaradi pitja alkoholnih razkužil in gospodinjstkega belila v ZDA (Bernard 2020) ter o šokantnih zastrupitvah zaradi pitja industrijskega alkohola (metanola) v Iranu, kjer je bilo že do aprila 2000 zaradi tega potrjenih več kot 500 smrtnih primerov in več kot 5.000 zastrupljenih ljudi, večinoma moških. V nekaterih pokrajinah je bila stopnja smrtnosti zaradi zastrupitve z metanolom višja kot pri bolezni COVID-19 (Shokoohi et al. 2020: 25; Aghababaeian et al. 2020: 29–30). Ti tragični primeri pričajo o tem, kako usodni so lahko komunikacijski šumi in nesporazumi v nesrečah in izrednih razmerah. Zaradi nerazumevanja, nezaupanja in govoric se lahko pojavijo nasprotujoča si sporočila. Če ljudje ne zaupajo instituciji, ki objavlja informacije, ne bodo upoštevali njenih nasvetov

in bodo nagnjeni h govoricam in nasprotujočim si informacijam iz neuradnih komunikacijskih kanalov, ki jim bolj zaupajo.

Svetovna zdravstvena organizacija navaja, da lahko govorice vključujejo napačne informacije, mite in škodljive prakse, informacije, ki škodijo ugledu in zmanjšujejo zaupanje v institucije, ter informacije, ki predstavljajo tveganje za javno zdravje. Glavni pogoji za nastanek govoric so dvoumnost glede situacije, velik pomen dogodka in tesnoba (Aghababaeian et al. 2020: 29).

Tudi Slovenci so širili meme, ki so se nanašali na prilagoditve novih pravil življenja in pitja alkohola. Ti memi so bili lokalno obarvani, parafrazirali so svarila pred boleznijo (npr. »Save lives drink wine at home«) in niso bili nujno samo na spletu, ampak kar na oglasnih tablah gostiln (npr. »Edino Štajerc izpolnjuje pogoj PCT – Pijem Cel Teden«), kozarcih in skodelicah (npr. »Pijen čaj nūcan špricar«). Nekateri lokali so na šaljiv način poskušali tudi prodati alkoholne pijače ali mešanice, ki so jih poimenovali s farmacevtskimi imeni cepiv (npr. Sputnik = vodka-juice, Pfizer = gin-tonik, Astrazeneca = jeger-cola, Johnson & Johnson = stock-cola, Moderna = jabolčni sok, sirup in mentolov liker), nasprotnikom cepljenja pa so priporočali kar enostavni špricar.



Slika 10. "Značka" slovenske uporabnice Facebooka (javni profil) iz vinogradniške družine v Slovenskih goricah spomladi 2020 ob prvem zaprtju države. Z značko je parafrazirala svarila pred boleznijo COVID-19 in priporočala, da pitje vina doma (namesto v gostilnah) rešuje življenje.

Vir: Facebook javni profil, marec 2020.

Iz objavljenih memov na spletnih omrežjih ni bilo mogoče razbrati, ali so nastali spontano ali pa so bili morda plod kakšne kampanje alkoholne industrije. V prid spontanemu nastanku memov govorijo razlogi, ki jih navaja Mirjam Mencej (2022). Avtorica je na podlagi opazovanja nastajanja memov na temo koronavirusne bolezni v letu 2020 ugotovila, da so bili najpogostejši razlogi za nastajanje memov na temo koronavirusne bolezni in ukrepov za njeno zaježitev tesnoba in strah pred smrtjo na začetku epidemije, izguba avtonomije glede gibanja in delovanja, pomanjkanje nekaterih dobrin, nestrinjanje z ukrepi, sproščanje nakopičenih čustev s humorjem, pomen (virtualne) skupnosti, ki širi in vsečka ideje, izražene v memih, ter družbenokritični vidik v odnosu do političnega in zdravstvenega upravljanja epidemije (Mencej 2022). Kljub navedenemu pa ne moremo popolnoma izključiti, da memov, ki so v veliki večini poskušali normalizirati pitje alkohola s pomočjo humorja, ni »podtaknila« kar alkoholna industrija sama in da ti memi niso bili le del njenega premišljenega in dobro načrtovanega gverilskega marketinga. Temu v prid govorijo zlasti memi in druge objave manjših slovenskih vinogradnikov, ki so bili zaradi začasne izgube trga gotovo bolj prizadeti kot večje kleti in pridelovalci (gl. npr. sliko 10).

Alkoholna industrija v Sloveniji je na spletu med drugim oglaševala v času raznih praznikov, pri čemer je poskušala zaviti neresnične trditve v zvezi z alkoholom v humor ali pa je objavljala na videz neškodljiva sporočila v zvezi s pitjem, kar je ena od uveljavljenih taktik nagovarjanja pivcev. Drugi memi na družbenih omrežjih so se posmehovali domačim delovnim oblačilom, uporabi mask, umivanju rok, fizični razdalji in drugim situacijam v karanteni in izolaciji (»Gostilne so še vedno zaprte – pa toti nas zdravijo zaradi alkoholizma, ne pa Corone«). Humor je ponujal tolažbo v negotovih časih, iskanje tolažbe v pitju alkohola in celo norčevanje iz tega pa sta postala popolnoma normalna. Normalizacija uživanja alkohola – sprejemanje in integracija pitja alkohola kot običajnega in družbeno sprejemljivega vedenja – je seveda eden od glavnih interesov alkoholne industrije in mehanizmov za njeno promocijo. Kaže se lahko na različne načine, npr. v prisotnosti alkohola na družabnih srečanjih, prikazovanju alkohola v medijih in oglaševanju ter dojemanju uživanja alkohola kot običajnega dela družbenih interakcij. Vključuje lahko tudi družbeni odnos do uživanja alkohola, kot je prepričanje, da je zmerno pitje neškodljivo ali celo koristno. Na splošno lahko normalizacija uživanja alkohola vpliva na posameznikovo vedenje in družbene norme, povezane z uporabo alkohola. Glavno načelo trženja alkohola je, da svoje oglaševanje prikrije pod pretvezo zabave za potrošnike in hedonizma. Namen takega trženja je zrhljati mejo med oglaševanjem in zabavo, kar tržnikom omogoča, da prikrijejo škodljive učinke

pitja, zaobidejo zakonodajo in samoregulacijo ter povečajo porabo alkohola.

Številni avtorji so navajali, da je bilo v skupnostih LGBTQIA+, npr. v ZDA in v Združenem kraljestvu, več ekscesnega pitja kot v splošni populaciji (Pitman et al. 2021; UCL News 2021; Emslie et al. 2017). Tam je alkoholna industrija pogosto tržila svoje izdelke, npr. s sponzoriranjem gejevskih parad ponosa, številne blagovne znamke, npr. vodke, pa je promovirala kot gejem prijazne (Bennett 2021; Tufft 2015). Čeprav se na prvi pogled zdi, da je vinska industrija s finančno podporo parad med pandemijo podpirala pravice skupnosti LGBTQIA+, je bila v resnici to zanjo zgolj še ena od priložnosti za zaslužek na račun skupine, na katero prej ni pomislila. Vinska industrija je spretno povezala potrošništvo in aktivizem ter pripadnike skupnosti LGBTQIA+ uporabila kot vabo in maskoto. Navidezna podpora pravicam skupnosti je bila krinka za dobiček alkoholne industrije. Ta primer ponazarja, kako široko je alkoholna industrija zmožna nagovarjati svoje pivce in kako temeljito preuči njihove navade, preden posebej zanje prilagodi trženjske prijeme.

Podobno kot alkoholna industrija preuči določene ciljne skupine, ki jim ponuja alkohol, preuči tudi posebne zgodovinske dogodke. Čas epidemije je bil v celoti tak dogodek, znotraj tega pa lahko izpostavimo še druge pomembne prelomnice, kot je bila uvedba cepljenja proti COVID-19. Ko so postala cepiva proti virusu v letu 2021 splošno dostopna, je bilo veliko skepse glede njihove varnosti. Ta negotovost je postala nova tržna niša za alkoholno industrijo, ki je začela ponujati alkoholne spodbude za necepljene. Te alkoholne spodbude so temeljile na igri besed, kjer *shot* v pogovorni angleščini pomeni tako vbrižg cepiva ali doze mamila kot tudi šilce ta kratkega ali pa zapitek v gostilni. To je bila pomembna okoliščina, iz katere so izhajale alkoholne spodbude za cepljenje.

Spodbude za cepljenje so sicer nagrade, ki se uporabljajo za motiviranje posameznikov, ki oklevajo glede priporočenega cepljenja. Programi spodbud za cepljenje niso isto kot pomoč ljudem, da cepljenje doživljajo manj obremenjujoče, kot na primer zagotavljanje prevoza na mesto cepljenja, varstvo otrok v času cepljenja ali sama brezplačnost cepiv. Spodbujevalne nagrade vključujejo manjše denarne spodbude (darilne kartice, gotovinska plačila) in nedenarne spodbude (bone za obroke, manjša darila). Temeljijo na psihologiji sprejemanja ekonomskih in zdravstvenih odločitev, kar dokazujejo študije, ki kažejo, da tovrstne spodbude povečujejo imunizacijo (Erfani in Bourdeaux 2021). Leta 2021 so številne zvezne države v ZDA uvedle spodbujevalne nagrade za cepljenje proti bolezni COVID-19, vključno z loterijami za milijon

dolarjev. Vendar pa te velike, a negotove finančne nagrade koristijo le nekaj srečnim nagrajencem in na splošno ne odpravljajo ovir pri dostopu do cepljenja. Nasprotno pa lahko zajamčene majhne finančne spodbude (npr. 25 dolarjev) pokrijejo stroške, povezane z izgubljenimi urami dela, prevozom in varstvom otrok. Raziskava je pokazala, da so se zaradi finančnih nagrad najpogosteje prišle cepit družbeno ranljive skupine, kot so Afro- in Latinoameričani ter najrevnejši, kot koristna pa se je pokazala tudi denarna nagrada tistemu, ki je osebo pripeljal na cepljenje (Wong et al. 2021). Moški so bili bolj dovzetni za spodbude za cepljenje kot ženske (Dickler 2021).

Tudi drugje po svetu so uporabljali strategije nagrajevanja za cepljenje proti bolezni COVID-19 (gl. Dickler 2021; Erfani in Bourdeaux 2021; Wong et al. 2021). Spodbude so med drugim vključevale alkoholne nagrade oziroma spodbude za cepljenje, kot so brezplačno pivo v barih in pivovarnah, brezplačne brezalkoholne pijače, loterijske nagrade, denarne spodbude, žrebanja za pridobitev avta, šolnine za javne šole, različne ocvrte dobrote (krofi), predplačniške kartice, brezplačno marihuano, kjer je bila dovoljena za rekreacijsko uporabo, dovoljenja za ribolov in lov, vstopnice za športne dogodke, brezplačne tedenske vozovnice za podzemno železnico, žrebanje za križarjenje, denar za zmenek s partnerjem, brezplačne vstopnice za parkiranje, brezplačne letne članarine za javna gledališča in drugo. Zaradi kompromisov na področju javnega zdravja s subtilnimi spodbudami so se številni zdravstveni delavci počutili nelagodno in se javno spraševali, ali je pametno povečevati cepljenje na račun povečanja uživanja alkohola ali drugih nezdravih živil.

V Sloveniji se vlada ni odločila za denarno nagrajevanje cepljenja, so pa svoje delavce nagrajevala nekatera podjetja, ki so jim izplačala po 70 evrov nagrade, če so se polno cepili do sredine avgusta 2021 (Mariborinfo 2021a), saj so pravilno predvidevala, da bi izpad dela zaradi karanten in bolniške odsotnosti povzročil večjo gospodarsko škodo, kot so jo znašale finančne spodbude za cepljenje. Kar zadeva spodbude z alkoholom, se te v Sloveniji niso pojavile kot del državne strategije za večjo precepljenost – razen posredno v enem primeru v Laškem, kjer je bilo omogočeno cepljenje v mobilni enoti na prireditvi, povezani z alkoholom. Opaznejša je bila prilagojena gostinska ponudba pri manjših gostincih, ki so se na šaljiv način poskušali navezovati na cepivo in spodbujanje k cepljenju.

Državna pobuda za možnost mobilnega cepljenja v okviru festivala Pivo in cvetje v Laškem poleti 2021 je bila vsaj paradoksalna, če že ne rokohitrsko

nepremišljena. Država je za povečevanje števila cepljenih postavljala mobilne cepilne enote, da bi ugodila potrebi in deloma tudi komoditeti ljudi, ki se jim na cepljenje v mobilnih enotah ni bilo treba prijaviti. Ker je bil odpor proti cepljenju pri delu prebivalstva velik, so tem poskušali omogočiti cepljenje na pivski prireditvi. Ta gesta, namreč ustreči zadržanim do cepljenja in hkrati čim prej zamejiti bolezen, je bila kontraproduktivna, vprašanje pa je tudi, če je bila dovolj premišljena. Minister za zdravje, ki vsaj nominalno v 12. členu Zakona o omejevanju porabe alkohola opozarja državljane, da prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju, je poleti 2021 v okviru nacionalne kampanje »Nalezimo se dobrih navad – cepimo se,« najavil, da bo mobilna cepilna enota delovala na prireditvi Pivo in cvetje (Gerold 2021), in sicer v triurnem časovnem oknu med 18. in 21. uro pri dvometrskem sedečem marmornem kipu kralja piva Gambriusa (povzeto po: Občina Laško, Facebook profil, 9. julij 2021). To možnost je izkoristilo minimalno število obiskovalcev, deloma zato, ker je prireditev potekala v poletnem epidemijskem zatišju, deloma pa zato, ker je bila cepilna enota postavljena na neposrečenem mestu, skoraj neposredno zraven pivskega šanka, s čimer je dvakratno zgrešila dober namen – tako v smislu povečanja precepljenosti kot v smislu siceršnjih prizadevanj za zmanjšanje odvisnosti od alkohola.

Alkoholna industrija je svojo priložnost zaznala tudi v eni od posledic prebolele bolezni, v izgubljenem vohu. Tako je portugalska vinska industrija skušala obnoviti izgubljeni občutek za voh pri prebolevnikih in je razvila pameten senzorični komplet, ki bi obnovil voh (Neish 2021). Klinične raziskave so bile izvedene v bolnišnici, kjer so ocenjevali učinkovitost kompleta pri regeneraciji voha pri bolnikih s potrjeno izgubo vonja. Senzorični komplet je vseboval portugalske surovine, kot so rožmarin v prahu, lupino mandarine, tropine v prahu iz lokalnega grozdja, semena janeža, ingver v prahu in liste origana. Sestavine so bile izbrane zaradi trajnostnosti naravnih virov, ki jih Portugalci dobro poznajo, kar je povečevalo verjetnost, da bo njihovo vonjanje sprožilo pozitivne vohalne spomine. Portugalski proizvajalec vina je dobavil rastlinski material, vključen v komplet, in prispeval svoje strokovno znanje pri analizi arom. Komplet je bil zamišljen tako, da bi bil tudi kasneje uporaben v vinski industriji, ki je neločljivo povezana z vonjem, in da bi postal komercialno uporaben za poklice v vinski industriji, npr. sommelierje, pa tudi za kuharje in parfumerje ter ljubitelje vina nasploh (Frequently 2020: 3).

ZAKLJUČEK

Ugotovitve glede pitja alkohola v času pandemije lahko strnemo v misel, da alkoholna industrija ne obupa v nobenih okoliščinah in da tudi najbolj težavne razmere obrne sebi v prid. To, kar priporočajo zdravstvene organizacije (npr. Svetovna zdravstvena organizacija), etični kodeksi in samoregulacija ter kar določa pravo, je ne zanima preveč, če to posledično pomeni zmanjšan dobiček. Višja kot je stopnja stresa in bolj kot je kultura »mokra« – torej takšna, kjer je dostopnost alkohola velika, kjer šege in navade spodbujajo pitje, kjer je visoka toleranca do negativnih posledic pitja, kjer ni preventivnih ukrepov, kjer zakonodaja ne dohaja sprememb in kjer je nadzor neučinkovit – večje možnosti ima alkoholna industrija. Čas pandemije bolezni COVID-19 je bil tako rekoč idealen za alkoholno industrijo, saj se je zdravstvo medtem ukvarjalo z reševanjem življenj zaradi virusnih okužb, preventivne dejavnosti pa so bile vsaj v prvem letu pandemije začasno prekinjene. Kljub svari lom Svetovne zdravstvene organizacije ter priporočilom vladam o omejitvi prodaje alkohola, obveznem spremljanju nedovoljene proizvodnje in prodaje alkohola, strožjih kaznih in nadzornih mehanizmih, ki bi prepovedovali napačne informacije o alkoholu, ter opozorilih o večjem spletnem oglaševanju (Frequently 2020: 3) je prevladala logika kapitala nad logiko skupnega dobrega. Tudi vsakršne prepovedi točenja alkohola, ki so bile zapovedane zaradi preprečevanja širjenja virusa, so v »mokrih« kulturah naletele na odpor. Slovenija pri tem ni bila izjema. Nacionalni inštitut za javno zdravje je vladi večkrat predlagal ukrepe, kot sta prepoved hrane in pijače na Miklavževih sejmih (prepoved kuhančka) ter silvestrovanj leta 2021, a vlada v tem ni videla ekonomske koristi. Po dveletnem premoru javnih martinovanj (2020 in 2021) so martinovanja v zasebnih družbah v gostilnah leta 2022 ponekod potekala s tako ekscesnimi praznovanji, da so gostilničarji točili alkohol odhajajočim gostom tudi skozi okna njihovih avtomobilov. Leta 2022 so na javnih martinovanjih nadoknadili vse, kar prej ni bilo možno, javna pijanščina se je vrnila v še hujši obliki, pojavile pa so se nove, povsem brezsrčne oblike prodaje alkohola, kot so bile npr. stojnice s pijačo in jedačo ob pokopališču Žale v Ljubljani za dan mrtvih. Čeprav je med pandemijo propadlo veliko gostiln in restavracij, je alkoholni marketing velikih alkoholnih podjetij cvetel, saj so mu bile v prid okoliščine in praktično ni imel nobenega nadzora, še posebno v spletnih okoljih. Alkoholna industrija je imela kljub pandemskim omejitvam večje dobičke od prodaje kot pred globalnim zaprtjem, saj se je hitro prilagodila novim okoliščinam, poleg tega pa ji ni bil nihče zmožen natančno »gledati pod prste«. Vsi v pandemiji neprodani presežki alkohola pomenijo, da bo alkoholna

industrija uporabljala še bolj agresivne, prefinjene, ciljane in gverilske taktike nagovarjanja obstoječih pivcev in tistih, ki bi to lahko postali (npr. mladih), vlade pa ji bodo pri tem asistirale s figo v žepu, saj alkoholne trošarine niso zanemarljiv prihodek za državni proračun.

LITERATURA IN VIRI

Aghababaeian, Hamidreza, Lara Hamdanieh, in Abbas Ostadtaghizadeh. 2020. "Alcohol intake in an attempt to fight COVID-19: A medical myth in Iran." *Alcohol* 88: 29–32. <https://doi.org/10.1016/j.alcohol.2020.07.006>

Alcohol.org. 2020. "Drinking Alcohol When Working from Home." <https://www.alcohol.org/guides/work-from-home-drinking>

Alcohol and COVID-19: what you need to know. 2020. *World Health Organization*. https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0010/437608/Alcohol-and-COVID-19-what-you-need-to-know.pdf

Angus, C., C. Buckley, A. M. Tilstra in J. B. Dowd. 2023. "Increases in 'deaths of despair' during the COVID-19 pandemic in the USA and UK." *Public Health* 218 (May): 92–96. <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2023.02.019>

Bennett, Sophia. 2021. "A Look at LBGTQIA+ Issues in Wine, and How the Industry Can Solve Them." *VinePair*, 16. 6. <https://vinepair.com/articles/wine-industry-lgbtqia-community>

Bernard, Dr. 2020. "A Man Drank a Bottle of Rubbing Alcohol for COVID-19." *MedPage Today*, 22. 4. <https://www.medpagetoday.com/infectiousdisease/covid19/86094>

Chesler, Caren. 2020. "As pandemic and stay-at-home orders spread, so does alcohol consumption." *The Washington Post*, 2. 4. https://www.washingtonpost.com/national/health-science/as-pandemic-and-stay-at-home-orders-spread-so-does-alcohol-consumption/2020/04/02/ad41bc3c-7430-11ea-87da-77a8136c1a6d_story.html

Dickler, Jessica. 2021. "Do vaccine incentives work? Krispy Kreme says giving away 1.5 million free doughnuts has helped." *CNBC*, 1. 6. <https://www.cnn.com/2021/06/01/do-vaccine-incentives-work-krispy-kreme-says-freebies-have-helped.html>

Emslie, Carol, Jemma Lennox in Lana Ireland. 2017. "The role of alcohol in identity construction among LGBT people: a qualitative study." *Sociology of Health & Illness* 39 (8): 1465–1479. <https://doi.org/10.1111/1467-9566.12605>

Erfani, Parsa in Margaret Bourdeaux. 2021. *Can Vaccine Incentive Reward Programs Increase COVID-19 Vaccine Uptake?* Harvard Medical School, Blavatnik Institute Global Health and Social Medicine. https://ghsm.hms.harvard.edu/sites/default/files/assets/Programs/PublicPolicy/Vaccine%20Incentives_PGPPSC.pdf

Ferreira, Victor. 2020. "Corona beer vs. coronavirus: Why 'doing nothing' about flurry of absurd memes connecting the two may be Constellation's best bet." *Financial Post*, 31. 1. <https://financialpost.com/news/retail-marketing/corona-beer-vs-coronavirus-why-doing-nothing-about-flurry-of-absurd-memes-connecting-the-two-may-be-constellations-best-bet>

Frequently asked questions about alcohol and COVID-19. 2020. *World Health Organization*. https://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0007/442690/FAQ-COVID-19-alcohol.pdf

Gerold, Manja. 2021. "Cepili se boste lahko tudi na festivalu 'Pivo in cvetje' v Laškem." *Koroške novice*, 2. 7. <https://www.koroskenovice.si/novice/cepili-se-boste-lahko-tudi-na-festivalu-pivo-in-cvetje-v-laskem>

Hayes, Adam. 2023. "Guerrilla Marketing." *Investopedia*, 31. 7. <https://www.investopedia.com/terms/g/guerrilla-marketing.asp>

I. M. 2022. "Obiskovanje grobov: na pokopališču tudi stojnice s pleskavicami in kuhanim vinom." *N1 SLO*, 31. 10. <https://n1info.si/novice/slovenija/obiskovanje-grobov-na-pokopalisclu-tudi-stojnice-s-pleskavicami-in-kuhanim-vinom>

IUS-INFO. 2020. "Epidemija tudi povečuje tveganje za čezmerno pitje alkohola." 28. 11. <https://www.iusinfo.si/medijsko-sredisce/v-srediscu/274592>

Lorch, Wink. 2020. "Wine Communication Goes Online." *Wine-Searcher*, 28. 3. <https://www.winesearcher.com/m/2020/03/wine-communication-goes-online>

Mariborinfo. 2021a. "To slovensko podjetje ponuja svojim zaposlenim nagrado, če se bodo cepili." 18. 5. <https://mariborinfo.com/novica/slovenija/nagrada-za-delavce-tega-slovenskega-podjetja-le-ce-se-cepijo/362119>

Mariborinfo. 2021b. "Štajerske občine z najslabšo precepljenostjo: Namesto pravega cepiva raje na 'cepljenje' v gostilno." 29. 6. <https://mariborinfo.com/novica/lokalno/stajerske-obcine-z-najslabso-precepljenostjo-namesto-pravega-cepiva-raje-na?page=0%2C0%2C%2C%2C%2C15>

Mencej, Mirjam. 2022. "Življenje s COVID-19 v spletni folklori." *Studia mythologica Slavica* 25: 49–75. <https://ojs.zrc-sazu.si/sms/issue/view/882/393>

Mileham, Arabella. 2021. "Bridge: Taylor's expects to sell 1m Portonic cans in first year after strong demand." *The Drinks Business*, 23. 6. <https://www.thedrinksbusiness.com/2021/06/bridge-taylors-expects-to-sell-1m-portonic-cans-in-first-year>

Mobley, Esther. 2021. "Pandemic drinking shows America's all-or-nothing attitude toward alcohol: binge or be sober." *San Francisco Chronicle*, 27. 3. <https://www.sfchronicle.com/food/wine/article/Pandemic-alcohol-drinking-America-temperance-binge-16030912.php>

Movendi International. 2020. "Exposed: How Big Alcohol Turns COVID-19 Into the World's Largest Marketing Campaign." 17. 9. <https://movendi.ngo/news/2020/09/17/exposed-how-big-alcohol-turns-covid-19-into-the-worlds-largest-marketing-campaign>

Movendi International. 2022. "Pandemic Exploits: Alcohol Industry Improves Profitability." 4. 5. <https://movendi.ngo/news/2022/05/04/pandemic-exploits-alcohol-industry-improves-profitability>

NBC. 2020. "Study: Alcohol Sales On the Rise As People Stay Home." 1. 4. <https://www.nbcmiami.com/news/coronavirus/study-alcohol-sales-on-the-rise-as-people-stay-home/2213998>

Neish, Sarah. 2021. "Portuguese producer Sogrape co-develops kit to restore sense of smell in Covid patients." *The Drinks Business*, 15. 7. <https://www.thedrinksbusiness.com/2021/07/portuguese-producer-sogrape-co-develops-kit-to-restore-sense-of-smell-in-covid-patients>

NIJZ. 2021. "Okrogla miza – alkoholna problematika v luči epidemije." 17. 11. <https://nijz.si/zivljenjski-slog/alkohol/okrogla-miza-alkoholna-problematika-v-luci-epidemije>

Nilsson, Calle, Niklas Ridoff, Gergely Szolnoki, Maximilian Tafel in Marvin Blaßm. 2021. "Online Wine Tastings." *Wine Tourism Worldwide – A Global Survey*, 18. 5. Stockholm: WineTourism & Geisenheim University. https://www.winetourism.com/wp-content/uploads/2021/03/OWT_Report_GeisenheimUni_WineTourismCom.pdf

Pitman, Alexandra, Louise Marston, Gemma Lewis, Joanna Semlyen, Sally McManus in Michael King. 2021. "The mental health of lesbian, gay, and bisexual adults compared with heterosexual adults." *Psychological Medicine*: 1–10. <https://doi.org/10.1017/S0033291721000052>

Ramšak, Mojca. 2022. *Social Impact of Wine Marketing. The Challenge of Digital Technologies to Regulation*. Cham: Springer.

Romano, Aaron. 2021. "Is Canned Wine Growing Up?" *Wine Spectator*, 15. 7. <https://www.winespectator.com/articles/is-canned-wine-growing-up>

Shokoohi, Mostafa, Naser Nasiri, Hamid Sharifi, Stefan Baral in Saverio Stranges. 2020. "A syndemic of COVID-19 and methanol poisoning in Iran." *Alcohol* 87: 25–27. <https://doi.org/10.1016/j.alcohol.2020.05.006>

Slaughter, Sam. 2021. "Our Rules for Zoom Room Drinking Game, Because Why Not?" *The Manual*, 11. 4. <https://www.themanual.com/food-and-drink/zoom-room-drinking-game-rules>

Smith, Christian. 2021. "The 10 most valuable beer brands in the world." *The Drinks Business*, 4. 6. <https://thedrinksbusiness.com/2021/06/the-10-most-valuable-beer-brands-in-the-world>

Sugarman, Dawn in Shelly Greenfield. 2021. "Women, alcohol, and COVID-19." *Harvard Health Publishing*, 6. 4. Boston, MA: Harvard Medical School. <https://www.health.harvard.edu/blog/women-alcohol-and-covid-19-2021040622219>

Thompson, Kat. 2020. "8 Drinking Games You Can Play with Friends Virtually." *Thrillist*, 4. 4. <https://www.thrillist.com/drink/nation/online-drinking-games-virtual-happy-hour-activities>

Tufft, Ben. 2015. "Concerns raised LGBT communities are being targeted by alcohol companies." *The Herald*, 8. 12. <https://www.heraldscotland.com/news/14129922.concerns-raised-lgbt-communities-targeted-alcohol-companies>

UCL News. 2021. "Mental health disorders and alcohol misuse more common in LGB people." 17. 2. <https://www.ucl.ac.uk/news/2021/feb/mental-health-disorders-and-alcohol-misuse-more-common-lgb-people>

Williams, Helena A., Robert Williams in Matthew Bauman. 2018. *Growth of the wine-in-a-can market*. Texas Tech University, College of Human Sciences, Texas Wine Marketing Research Institute. https://www.depts.ttu.edu/hs/texaswine/docs/Wine_in_Can_Industry_Report.pdf

Williams, Michelle. 2019. "Is The Future of Wine in The Can?" *Forbes*, 28. 8. <https://www.forbes.com/sites/michellewilliams/2019/08/28/is-the-future-of-wine-in-the-can>

Wong, Charlene A., William Pilkington, Irene A. Doherty, Ziliang Zhu, Deepak Kumar, Hattie Gawande in Noel T. Brewer. 2021. "Guaranteed Financial Incentives for COVID-19 Vaccination." *JAMA Internal Medicine*, 25. 10. <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2021.6170>

14 Zoom Drinking Games to Play Online in 2021. 2021. *Teambuilding*, 21. 5. <https://teambuilding.com/blog/zoom-drinking-games>

SUMMARY

New Sensory Experiences of Alcohol Consumption During the COVID-19 Pandemic

The COVID-19 pandemic has had a significant impact on alcohol consumption trends. Due to the closure of bars and the restriction of gatherings, consumption has shifted heavily to online platforms and virtual events. This shift has led to the creation of new market niches, particularly in virtual tastings and sensory experiences, as well as the development of sensory kits by the wine industry. The pandemic has prompted the alcohol industry to target new consumers through online platforms, leading to the proliferation of virtual drinking events.

Despite the difficulties faced by the bar and restaurant industry, the alcohol industry has aggressively increased its online marketing efforts, resulting in a sales increase during the lockdown period. Younger consumers in particular have shown a strong interest in virtual tastings, blind tastings and wine pairings with fast food. The industry's rapid adaptation to virtual events has created a new market segment that did not exist before the pandemic. One notable response to the challenges of COVID-19 came from the wine sector, which introduced a sensory kit designed to help people regain their sense of smell.

To summarise, the pandemic has not only led to a change in traditional alcohol consumption patterns, but has also highlighted the alcohol industry's opportunistic approach to using online platforms and virtual events to promote sales, which can lead to increased alcohol consumption and the associated negative consequences.

Keywords: *COVID-19, alcohol marketing, virtual drinking, multisensory drinking, drinking habits, drinking folklore, Slovenia*

Kruhovi gladi i krizna hrana

Jelena Ivanišević

Institut za etnologiju i folkloristiku

ivanisevic@ief.hr

IZVORNI ZNANSTVENI RAD

SAŽETAK

Ovaj rad donosi pregled etnobotaničkih znanja koja iznova postaju aktualna u gotovo svim kriznim razdobljima oskudice. Znanje o samoniklom jestivom bilju, ali i ostalim alternativnim izvorima hrane danas je gotovo zaboravljeno. Povijesni pregled različitih biljnih i životinjskih vrsta, s osobitim naglaskom na zamjenske krušarice pokazuje kontinuitet konzumiranja krizne hrane sve do druge polovice 20. stoljeća. Temelj ovoga rada čine rezultati projekta „Istraživanje nekonvencionalnih hranidbenih izvora na priobalju za primjenu u izvanrednim okolnostima“ Instituta za pomorsku medicinu Ratne mornarice iz Splita, koji se pod vodstvom Josipa Bakića realizirao od kraja 1960-ih do 1980-ih.

Ključne riječi: etnobotanika, krizna hrana, glad, jestivo samoniklo bilje, alternativne krušarice, preživljavanje, Josip Bakić

UVOD

Ovaj će rad, u okviru teme hrane u razdobljima oskudice¹, predstaviti, danas gotovo zaboravljena, etnobotanička znanja² koja iznova postaju aktualna u svim kriznim situacijama. Kulinarske inovacije i različita alternativna prehrabena rješenja, koje neki autori nazivaju *branom gladi* ili *kriznom branom* (Łuczaj et al. 2012), nesumnjivo su predstavljale glavni preduvjet preživljavanja za mnoge. Glad je u mnogo većoj mjeri nego sitost obilježavala ljudsku svakodnevicu kroz povijest, a pitanje stabilnosti opskrbe hranom bilo je i ostalo jedno od najvažnijih. Danas kada svjedočimo ratu u Ukrajini, pitanje otpornosti naših (globalnih) prehrabnih lanaca opet postaje aktualno. Osobito zbog činjenice da je Ukrajina značajan izvoznik pšenice u globalnim razmjerima. Razdoblja oskudice bila su česta kroz povijest. Ratna zbivanja, bolesti, prirodne katastrofe ili pak izostanak jedne ili dviju dobrih žetvi, potencijalno su značili katastrofu³. Osim razornih društvenih i demografskih posljedica gladi, ta su razdoblja pomicala granice koje u sitijim vremenima odvajaju jestivo od nejestivog, prikladno od neprikladnog. Uspjeh preživljavanja često je ovisio upravo o alternativnim prehrabnim rješenjima, odnosno kreativnosti u pronalaženju nadomjestaka za osnovne namirnice. Struktura jelovnika uglavnom se nastoji sačuvati i u gladnim razdobljima, no umjesto uobičajenih namirnica koriste se one koje su dostupne i kojima uglavnom nema mjesta u uobičajenim receptima, a koje se napuštaju čim se opskrba hranom iznova normalizira (Łuczaj et al. 2012: 360). Pokušaje očuvanja uobičajenih jelovnika možda najbolje možemo iščitavati iz kuharica objavljivanih u ratnim ili poratnim razdobljima, poput „Praktične kuharice“ Dike Marjanović Radice iz 1944. godine ili „Kuharice“ Antifašističke fronte žena Hrvatske objavljene 1947. godine. Pronalazimo tako u njima recepte poput onih za *ratnu tortu* (od graha), *ćoravi gulaš* (gulaš od krumpira i luka), *krumpir na brujet*, *falšu juhu* (juha od povrća), *posnu sarmu* itd. Etnološki

1 Ovaj je rad nastao u sklopu projekta "Poetike i politike etnografije danas" (EPP), koji financira Europska unija – NextGenerationEU i na temelju istraživanja u sklopu pripreme izložbe Lica gladi, Etnografski muzej u Zagrebu, 22. rujna 2022. – 2. svibnja 2023., autorica dr. sc. Tanje Kocković Zaborski i dr. sc. Melanije Belaj. U okviru izložbe 1. prosinca 2022. je održano predavanje Tko travu zna kuhati, taj nikada neće biti gladan o zaboravljenim, kriznim namirnicama.

2 Pojam etnobotanika označava proučavanje odnosa između ljudi i biljaka, odnosno subdisciplinu botanike koja se „bavi proučavanjem čovjekova odnosa prema biljnome svijetu, uporabi lokalnog bilja za hranu, lijekove, odjeću i vjerske obrede“ (Hrvatski jezični portal, pristup 20. 3. 2024.)

3 Opise razmjera gladi u mletačkoj Dalmaciji u 18. st. vidi u Perić (1981) ili stoljeće kasnije u Istri u Bertoša (2002).

će pak izvori⁴ govoreći o gladi i neimaštini spominjati jela poput notorne *jube od kamena* ili običaj prekuhavanja (i posuđivanja) kosti od pršuta za pripremu grahorica (Rittig Beljak 2006), upotrebe samoniklog jestivog bilja (Randić 2006; Sardelić 2008), ili sušenog vučjeg mesa (Bakić i Popović 1983) koje su stanovnici Paklenice i okolice Karlobaga pripremali i potom mijenjali za sol na Pagu. Izvor mesa pri toj trampi nisu spominjali (ibid.). Jednako tako spominje se i jedenje pečene životinjske kože ili mesa dupina sušeno na suncu (Lošinj, Cres) koje se prodavalo u Italiji pod nazivom *mosciame* (Bakić i Popović 1990: 51).⁵

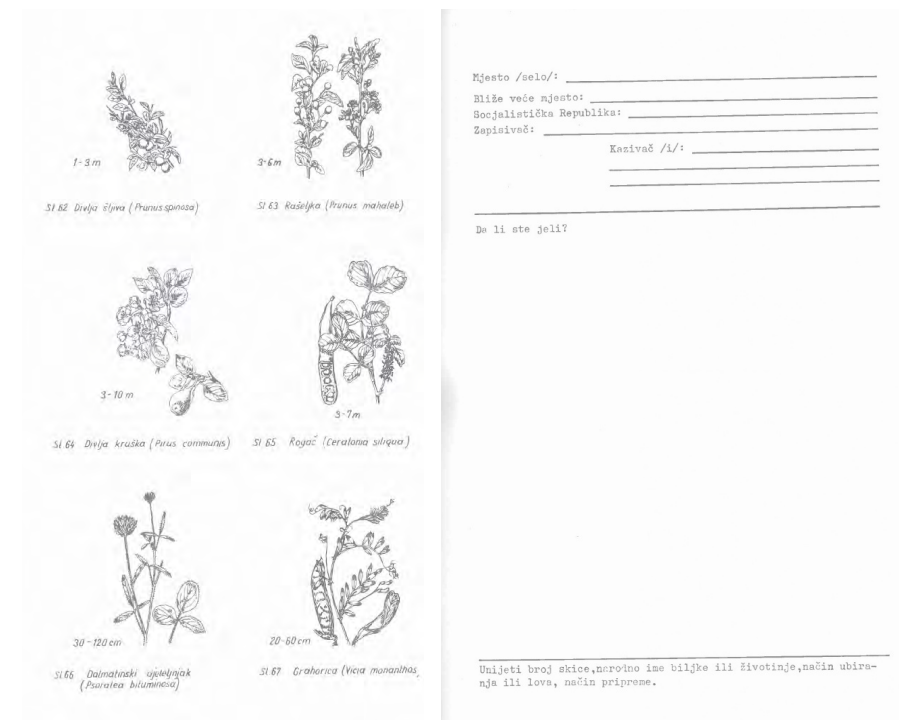
Krizna prehrana i preživljavanje

Ovaj se rad najvećim dijelom temelji na građi proizašloj iz makroprojekta „Istraživanje nekonvencionalnih hranidbenih izvora na priobalju za primjenu u izvanrednim okolnostima“ Instituta za pomorsku medicinu Ratne mornarice iz Splita. Spomenuti projekt predstavlja do danas najcjelovitije istraživanje *krizne prehrane* u Jugoslaviji, kojemu je cilj bio „pronaći i pobliže opisati na svakom otoku, uvali, čuki, na svakom mjestu naše domovine nepoznat, skriven, ali ipak svuda prisutan izvor prehrane“ (Popović i Bakić 1979: 10). Istraživanje je započelo 1961. godine i u različitim je etapama trajalo sve do druge polovice 1980-ih. Od 1966. godine projekt vodi splitski biolog Josip Bakić, koji s Mioljubom Popovićem, Matom Bakotom i Mirom Škare od 1976. do 1979. godine provodi anketna istraživanja u gotovo 5000 domaćinstava u 125 naselja, preciznije na osamdeset lokacija duž istočne obale Jadrana (Bakić i Popović 1990; Łuczaj i Jug-Dujaković 2016). Početnu točku njihovih bioloških pokusa preživljavanja,

4 Građa o tradicijskoj prehrani pojavljuje se u Zborniku za narodni život i običaje južnih Slavena od samih početaka, a prema Radićevoj Osnovi za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu (1897) podatke o hrani uglavnom ćemo pronaći u poglavljima „Hrana“ i „Životne potreštine“. Kasnije objavljivane monografije pokrivaju SZ Hrvatske (okolica i sela u blizini Zagreba, npr. Langov Samobor, 1992. i Rožičevo Prigorje: narodni život i običaji, 2002), istočni dio Hrvatske (Slavonija – takav je Lovratićev Otok, 1990), središnji dio Hrvatske (područje Like – Grčevićovo Kompolje: narodni život i običaji, 2000), Dalmatinsku zagoru (Kutlešin Život i običaji u Imočkoj krajini 1993. i Ivaniševićeva Poljica: Narodni život i običaji, 1987), dok podatke o Kvarneru donosi Žicov Vrbnik na otoku Krku: narodni život i običaji, 2001. O tradicijskoj prehrani na hrvatskim otocima vidi i: Muraj 1997; Lazarević 1989 i Randić 2001.

5 Mosciame se u Italiji tradicionalno pripremao od mesa dupina ili tune. Prodaja sušenog mesa dupina u Italiji zabranjena je 1989, no čini se da crno tržište i dalje postoji. Vidi: <https://stopwildlifecrime.eu/dolphins-illegally-killed-for-fancy-food-in-italy/> (pristup 3. 4. 2024.)

kako su stručno nazvana ova istraživanja, predstavljala je upitnica *Upotreba divljeg bilja i životinja u narodnoj prehrani* (1976) kojom se nastojala sastaviti iscrpna i sveobuhvatna lista biljaka i životinja korištenih za hranu u razdobljima oskudice i gladi. Već na samom početku projekta, u ljeto 1962. započela je inventarizacije jestive flore i faune priobalja, a u terenskim i biološkim istraživanjima, koja su se odvijala u etapama od 1963. do 1970. i od 1977. do 1980., ispitan je sastav i nutritivna vrijednost 137 biljnih i 98 životinjskih vrsta, pri čemu su analizirana po najmanje tri uzorka sakupljena u različito doba godine i na različitim lokalitetima (Bakić i Popović 1990: 51).



Slika 1. i 2. Detalji iz upitnice „Upotreba divljeg bilja i životinja u narodnoj prehrani“, 1976.

Pritom treba naglasiti da se većina rezultata odnosi na Drugi svjetski rat kao najbližu referentnu točku gladi u sjećanju ispitanika. Tako Bakić i sur. zaključuju da se tijekom ratnih godina stanovništvo Jadranskog područja prehranjivalo koristeći 38 biljnih vrsta, 31 morsku životinju (ne računajući ribe), 30 kopnenih vrsta i različitih ptica (ibid.) O ranom prepoznavanju važnosti samoniklog

jestivog bilja u *kerpanju* jelovnika u poratnom razdoblju najbolje možda govori „Uput o upotrebi divlje zeleni i lišća baštenskih biljaka za vitaminizaciju hrane“ Ministarstva narodne odbrane FNRJ iz 1946. s popisom od dvadeset i tri samonikle biljke što ih se moglo pronaći diljem Jugoslavije i kojima bi se trebali kompenzirati onodobni nutritivni nedostaci (Popović i Bakić 1979: 9).

Cilj ovoga istraživanja krizne hrane bio je stvoriti temelj za edukativne, vojne programe preživljavanja, no istovremeno su rezultati istraživanja kontinuirano bili predstavljani stručnoj i zainteresiranoj javnosti. Primjerice, u suradnji s Institutom za pomorsku medicinu iz Splita Obrazovni je program RTV Zagreb snimio obrazovni serijal „Ishrana u prirodi“ u šest epizoda, od kojih je svaka donosila pregled *krizne hrane* s obzirom na različita prirodna staništa (močvarno, planinsko, nizinsko, otočno i primorsko). Serijal se sastojao od epizoda „Preživjeti na pustom otoku“ (1976), „Preživjeti u planini“ (1978), „Preživjeti u močvari“ (1979), „Dinara 80“ (1980), „Samoniklo jestivo bilje u tradiciji ishrane Korčulana“ (1981) i „Hrana sa pladnja mora i obale“ (1982).⁶ Uz niz stručnih i znanstvenih publikacija, predstavljanih prethodno na nizu skupova, objavljena je i popularna knjiga *Mornar na pustom otoku*. Ova knjiga Josipa Bakića i Mioljuba Popovića danas predstavlja nezaobilazno svjedočanstvo o domišljatosti nužnoj za preživljavanje u svim kriznim, izvanrednim okolnostima. Uz popise neobičnih prehranbenih rješenja, nadomjestaka i zamjena, *Mornar na pustom otoku* donosi i krajnje neobične recepte poput onih za konzervirane priljepke i morske puževe ogrce, pečena galebova jaja, pržene vlasulje ili kuhane ptice (Popović i Bakić 1979: 66-70). *Uputnica* iz 1976. osim biljnih vrsta, donosi i popis nekih jestivih kopnenih životinja koje uobičajeno ne nalazimo na jelovnicima. Nalaze se tu insekti, poput marokanskog skakavca, šumskog mrava, rovca ili ličinke hrušta, ali i vodozemci poput obične čančare, žabe hrčnice, gušterice ili zmije riđovke (Bakić 1976).

U građi o alternativnim izvorima hrane koju su sakupili Bakić i suradnici nalazimo najnevjerojatnija rješenja. U krajnjoj oskudici u Vodicama je zabilježeno konzumiranje magareće krvi i magarećih i/ili konjskih ušiju, morskih zvijezda i skakavaca (Bakić i Popović 1983). Nalaze se u njoj i potvrde riječi *mačetina* i *psetovina*, čijem se konzumiranju pribjegavalo u vrijeme Drugog svjetskog u Račišću na Pelješcu (ibid.). U nedostatku ulja, koje je nerijetko bilo konfiscirano

6 Epizoda „Preživjeti u planini“ nagrađena je prvom nagradom na festivalu Jugoslavenske radio-televizije (JRT) u Portorožu 1978. „za najcjelovitiji pedagoški pristup temi“ (Bakić i Popović 1990: 56).

(Uranija 1969)⁷, moglo se koristiti ulje od dupina (o. Uniye) ili iznutrica morskog psa (Srima) (Bakić i Popović 1983). Sušene koštice grožđa zamjenjivale su kavu, jednako kao i žir ili bukvice - plodovi bukve (*Fagus sylvatica* L.)⁸. Među neobičnim namirnicama koje u svojim radovima spominju Bakić i suradnici nalazimo i puževe, žabe, kornjače, ali i ježeve, jazavce i lisice (Bakić i Popović 1983), kao i poneki zastrašujući primjer kanibalizma (Bakić i Popović 1990: 51).

Glad je najbolji začim

Seosko stanovništvo priobalja i zaleđa istočne obale Jadrana kroz povijest je preživljavalo na prehrani koja se temeljila na ječmu, sirku⁹ i prosu, obilju mliječnih proizvoda i maloj količini mesa, voća i povrća (Peričić 1981). No povijest nam govori da žitarica, kao temeljnih prehranbenih namirnica, često nije bilo dovoljno za cijelu godinu. Mraz, dugotrajna suša ili višak padalina često su značili da je već u proljeće vladala glad (ibid.). Kada bi nestalo sve druge hrane, trebalo je osigurati barem minimalnu količinu kruha, koji metaforički i simbolički predstavlja hranu općenito. U nedostatku konvencionalnih žitarica valjalo je pronaći zamjenu za njih, odnosno dobiti različite biljke i plodove kojima se mogla *produžiti* količina dostupnog brašna. U slučaju nestabilne opskrbe osnovnim namirnicama stanovništvo, osobito ruralnih područja, tradicionalno bi se okretalo besplatnim izvorima hrane iz svoje neposredne okoline. U prvom redu, samoniklim jestivim biljkama, šumskim plodovima i gljivama koji su predstavljali, doduše sezonski, ali dostupan i besplatan izvor hrane.

Sva krizna razdoblja oživljavaju stara znanja sakupljanja i zamjene dijela krušarica šumskim plodovima i samoniklim biljkama. Izostanak izobilja, kao tvrdokorno obilježje svakodnevice na Sredozemlju, čini od njega kulturni prostor bogat drevnim, kriznim kulinarskim tradicijama. Spomenimo tek žirove različitih vrsta hrasta, čije tragove nalazimo na arheološkim lokalitetima još od neolitika (Bakić

7 Uranija (1969) piše o ustanku na Malom Ižu 26. srpnja 1942. koji je bio neposredna reakcija na talijansko konfisciranje cjelokupne otočne zalihe maslinova ulja.

8 Tijekom obaju svjetskih ratova u Njemačkoj školska djeca su organizirano brala bukvice od kojih se hladnim tiješnjenjem dobivalo veoma kvalitetno jestivo ulje. Kilogram bukvice daje 0, 5 litara ulja (Grić 2005: 62).

9 Sirak „žitarica tropskih krajeva Afrike i Azije (*Sorghum dura*), vrsta prosa, služi za prehranu i dobivanje šećera, sijevak“ (Hrvatski jezični portal, pristup 20. 3. 2024.)

i Popović 1990). Iako se pretpostavlja da su se njima uglavnom hranile životinje, neki nalazi sugeriraju da su ih jeli i ljudi (Filipović 1953; Antolín i Jacomet 2015). Pišući o konzumiranju žireva, Diodor Sicilski (90. – 27. pr. Kr.) stanovnike Arkadije naziva žirožderima (prema grč. βλανηφαγία – prehrana žirevima). Žirovi su se pripremali kao i kesteni, pečeni ili kuhani u mlijeku. Plinije Stariji u svojoj *Naturalis historia* zagovara jedenje žirova čak i u razdobljima mira te piše da „I kad nije oskudica žita, suše žir, prave od njega brašno i mese testo, koje upotrebljavaju kao hleb. I sada se još u Italiji žir stavlja među poslastice. Osim toga, zakonom XII tablica bilo je određeno da se može skupljati žir koji padne na tuđe imanje (Plinije, prema Filipović 1953: 27-28). Tradiciju konzumiranja žirova nalazimo i u starih hrvatskih pisaca. Spominje ih primjerice Marulić u *Juditi* (Filipović 1953), a dubrovački pjesnik Mavro Vetranović pečene je smatrao slađim od kestena: *A želud, ki rode česvina i hrasti, ko stanje nadbodi ljepotom i slasti*. (Prema Grlić 2005: 64).

Tijekom Prvog i Drugog svjetskog rata zabilježeno je konzumiranje žira u Istri, Cresu, Rabu, Pagu, Velebitu, Ravnim kotarima, Molatu, Viru, Dugom otoku, Šolti, Visu, Braču i Korčuli (Popović i Bakić 1980). Pripremao bi se sušenjem na suncu, potom bi se ljuštio i samljeo u brašno koje bojom nalikuje rogačevom. Nakon sušenja na suncu, mogao se također peći u žaru ili krušnoj peći zbog odgorčavanja. Tako pripremljen žir također se mljeo u brašno od kojega su se radile beskvasne pogačice. Iako je sve vrste žirova moguće jesti, zbog najmanjeg udjela tanina¹⁰, koji daje karakterističan gorak okus, uglavnom se preporučuje upotreba žira hrasta crnike (*Q. ilex*) i hrasta medunca (*Q. pubescens*). Uz kesten i žir u gladnim su se godinama tradicionalne žitarice miješale s još mnogim drugim šumskim plodovima ili podancima, a kada bi ponestalo svega čak i sušenom korom drveća. Tijekom Drugog svjetskog rata na obali Jadrana kao krizna hrana koristile su se bobice smriče (*Juniperus oxycedrus* L.) i košće (*Celtis australis* L.), a na popisu alternativnih krušarica nalaze se i plodovi mirte (*Myrtus communis*), planike (*Arbutus unedo*), gloga (*Crataegus monogyna et oxyantha*), trnine (*Prunus spinosa*), divlje kruške (*Pyrus communis*), muginje (*Sorbus aria*), brekinje (*Sorbus torminalis*), oskoruše (*Sorbus domestica*), drače (*Paliurus spina-christi*), jarebike (*Sorbus aucuparia*), koštice vatrenog trna/glogovice (*Pyracantha coccinea*) ili rese lijeske (*Corylus avellana*) (Grlić 2005). U oskudici žirovo se brašno također običavalo

miješati s pšeničnim brašnom, ali i brašnom nekih drugih biljaka poput divlje kruške (*Pirus pyrastrer*), podanaka lopoča (*Nymphaea alba*), lukovica zlatana (*Lilium martagon*), kore breze (*Betula pendula*), bujadi (*Pteridium aquilinum*), muginje (*Sorbus aria*), brekinje (*Sorbus torminalis*), korijena brdena (*Asphodelus microcarpus et albus*) ili morske blitve (*Beta maritima*) i dvornika (*Polygonum viviparum*) (Grlić 2005).

Tijekom Drugog svjetskog rata više od polovice domaćinstava na obali Jadrana pripremalo je kruh od plodova nekih od sljedećih biljaka: smriča 78 %, žir 68 %, mirta 36 %, planika 61 % (Bakić Popović 1983). Tih gladnih godina na otoku Korčuli su se pripremale pogačice od plodova mirte ili muginje (*Arbutus unedo*), u omjeru 1:3 s pšeničnim brašnom. U Komiži na otoku Visu pripremale su se pogačice od rogača, a na Sestruncu od suhih smokava. Na Pagu, Molatu i Dugom otoku kruh se radio od mljevenih klipova kukuruza, a na Velom Ižu običnom brašnu se dodavala *trkulada* (ostatak koštica nakon tiješnjenja ulja). Na Hvaru se mjesio *ustrojac*, kruh od žitnih posija, a na Cresu u Lubenicama od žira, dropa, koštica maslina ili klipa kukuruza. Taj se kruh nazivao *kalubica* (Bakić et al. 1984).

Osim za kruh žir crnike, koji se jeo i pečen kao kesten (o. Cres, Vela Luka na Korčuli), mogao je služiti i kao nadomjestak za kavu (Filipović 1953; Grlić 2005). Uz mnogo poznatije *kavovine* poput onih od ječma ili cikorije, na isti su se način koristile samljevene koštice grožđa (o. Ist, o. Pag). Zreli plodovi tršlje (*Pistacia lentiscus*) mogli su se kuhati s grahoricama (o. Zverinac) ili se od njih dobivalo jestivo ulje (o. Molat i Ist). Na poluotoku Pelješcu pripremale su se pečene zelene smokve, a krizni jelovnik na otoku Lastovu nadopunjavao se sjemenom djeteline (*Trifolium sp.*) ili sjemenkama tikve (*Cucurbita sp.*). Sjeme breze, prema podacima Bakića i suradnika, konzumiralo se na poluotoku Pelješcu, a osušene i samljevene unutrašnja kora ili rese breze (*Betula pendula*) također su se dodavale brašnu (Grlić 2005: 61). Na otoku Pagu korijen maslačka (*Taraxacum officinale*) zakapao se u trap do klijanja, kada bi se konzumirale njegove klice.

Priprema kriznih kruhova

Zahvaljujući temeljitosti Bakićeva tima nemamo samo popise neobičnih namirnica za preživljavanje u krajnjoj nuždi, nego i recepte koji su rezultat prehrambeno-tehnološkog dijela istraživanja iz kasnijih faza projekta kojima

10 Tanini ili treslovine su „prirodni organski spojevi, uglavnom esteri aromatskih hidroksikarboksilnih kiselina s viševalentnim alkoholima ili šećerima. Nalaze se u dijelovima mnogih biljaka, posebno u šiškama, od kojih se najčešće dobivaju. Crnomu čaju daju gorak okus, utječu na kvalitetu crnih vina. Reagiraju s bjelanjčevinama, želatinu čine netopljivom te su se nekoć rabili za štavljenje kože“. (<https://www.enciklopedija.hr/clanak/tanini>, pristup 2. 4. 2024.)

se sakupljena građa željela analizirati s obzirom na suvremena prehrambeno-tehnološka znanja te mogućnosti konzerviranja, čuvanja i pripremanja hrane od nekonvencionalnih namirnica. Ispitani su i opisani načini konzerviranja morskih i slatkovodnih organizama, priprema kruhova te voćnih koncentrata u improviziranim uvjetima (Bakić 1987). Sve prethodno spomenute alternativne krušarice bile su dijelom praktičnog dijela istraživanja kojim su se nastojali ponuditi standardizirani i pouzdani recepti, koji doduše pokazuju da je pripremanje hrane iz alternativnih izvora često vrlo komplicirano te zahtijeva mnogo vremena.

Već spomenuti žir crnike najkaloričniji je i sadrži najmanji udio tanina od svih vrsta žirova. Prisutnost tanina čini, naime, ove kruhove izrazito gorkima i trpkima, odnosno jestivima tek u krajnjoj nuždi. Beskvasne lepinje od njega teško se mijese, ali i peku, ostajući gnjecave u sredini. Nakon jedenja kruha pripremljena od samog žirovog brašna ostaje dugotrajan gorak okus u ustima. Zbog toga se preporučuje miješanje s pšeničnim ili nekim drugim brašnom u omjeru 1:1. Gorčinu je moguće smanjiti ispiranjem i taloženjem žirovog brašna u vodi. Osim kruha, žirove je moguće jesti oljuštene i ispečene poput kestena, kuhane u vodi, potom očišćene i zgnječene u pire (opet kao kesten), a koristili su se i kao zamjena za kavu (dobro osušeni žirovi se očiste, a zatim se polutke prže i potom melju). Brašno se dobiva tako da se sakupljeni zreli žirovi suše na suncu, potom se peku u krušnoj ili kakvoj improviziranoj peći da bi bili manje gorki i samelju u brašno (Bakić et al 1980). Kvaliteta kruha od žira ovisit će o omjeru brašna žira i konvencionalnih žitarica, odnosno udjelu brašna koje druge vrste žitarice, poput pšenice, kukuruza ili raži.

Sve vrste žirova, mada se kao što je već spomenuto najviše preporučuje upotreba žira hrasta crnike (*Q. ilex*) i hrasta medunca (*Q. pubescens*), prije konzumiranja treba učiniti manje gorkima i trpkima. Bakić i suradnici preporučuju pečenje žira na temperaturi od 150 °C dok se lupina ne odvoji od ploda, zatim se peku još 15ak minuta na 100 °C i potom istucaju u mužaru. Tako usitnjeni trebaju se još namakati 24 sata u vodi, koju je potrebno promijeniti svakih nekoliko sati. Prije dobivanja brašna, usitnjeni i namočeni žir treba dobro osušiti i peći još 15 minuta na 100 °C (ibid.).

Među danas sasvim nepoznatim dodacima brašnu, nalazi se i rogoz (*Typha latifolia* L.) koji je osim kao krušarica, jedna od vjerojatno najiskoristivijih samoniklih jestivih biljaka naših krajeva. U proljeće se mogu konzumirati mladi izdanci koji rastu iz podanka, oguljeni se mogu jesti kao salata ili se pripremaju kao šparoge.

Jednako se pripremaju i mlade biljke dok ne narastu više od 80-ak cm. U kasno proljeće beru se nezreli klasasti cvjetovi prije negoli se oslobode ovojnih listova. Pripremaju se kratkim kuhanjem. Početkom ljeta muški klasasti cvjetovi puni su polena koji se može sakupljati i osušen dodavati drugim vrstama brašna. Rogozov polen iznimno je bogat bjelančevinama. Nakon cvjetanja, zreli klasovi mogu se konzumirati pečeni, jednako kao i sjemenke. Krajem vegetativne sezone, u kasnu jesen rogoz uz podanak tjera izbojke koji se mogu jesti sirovi kao dodatak salatama ili pak kuhani. Tijekom zime rogoz će imati izbojke, ali ih je prije konzumiranja potrebno oguliti. U kasnu jesen, zimu i rano proljeće podanak rogoza najbogatiji je škrobom, osušen sadrži čak 50 %. Brašno od rogozova podanka poznata je hrana u dijelovima Azije i Amerike. Ipak za pripremu brašna potrebno je nešto više truda. Isprane i oguljene podanke treba zgnječiti u hladnoj vodi kako bi se odvojila vlakna i istaložio škrob. Nakon što se voda odlije, ovako pripremljeno *brašno* može se koristiti odmah za pripremu pogačica ili se pak suši za kasnije. Vrijednost rogoza kao samonikle jestive biljke iznimna je zbog činjenice da ga se može pripremati za jelo tijekom cijele godine, od izdanaka do cvjeta, sjemenki i podanka (Grlić 2005).

U nevolji vrag i muhe jede

Ova poznata izreka¹¹ vjerojatno najbolje opisuje pomicanje granica onoga što se smatra prikladnim za jelo u vrijeme otežane ili onemogućene opskrbe hranom. Jedenje puževa, žaba ili puhova danas je gotovo sasvim zaboravljeno, sačuvano tek u uskim lokalnim granicama. Iako dobro poznati od Antike, puhovi se smatraju jestivima samo u uskim regionalnim granicama. Danas se puhovi love i pripremaju za jelo još samo u području Gorskog kotara, dijelovima Istre te na srednjodalmatinskim otocima Braču i Hvaru – i to u mjestu koje na oba otoka nosi isti naziv *Dol*.¹² No u prošlosti, u gladnim vremenima njihova je upotreba bila česta, a osim toga nisu bili smatrani lovnom divljači koja je završavala na plemićkim trpezama i koju običnom puku nije bilo dozvoljeno loviti. Uz uobičajenu divljač u vrijeme oskudica lovile su se i lisice, vukovi, jazavci te gotovo pedesetak različitih vrsta malih ptica. Tako u *Mornaru na pustom otoku* čitamo da su se za jelo hvatale različite vrste ptica, poput kosova, vrana, batokljuna,

11 Hrvatski jezični portal https://hjp.znanje.hr/index.php?show=search_by_id&id=eF1iXRM%3D (pristup 11. 5. 2023.)

12 O konzumiranju puhova vidi Rittig-Beljak (1999, 2007).

drozdova, galebova, vrabaca, šojki, jarebica, svraka, šljuka, grlica, čiopa, sokola, a također su se mogla i konzumirati jaja galebova ili čigri (1979: 42).

Razdoblja gladovanja pomicala su uobičajene granice jestivosti, a domišljatost i improvizacija bile su presudne za pronalaženje mnogih zamjenskih namirnica i jela. Neke od njih danas se mogu činiti anegdotalnima i nevjerojatnima, poput juhe od kamena¹³ ili pečenih cipela. No Popović i Bakić prenose svjedočanstvo o gladi sa Sutjeske iz vremena Drugog svjetskog rata:

„Izuo se. Čisti nožem opanak, zatim otseca parče, pa s njim u vatru. Kad se ono speče, skupi, skvrči, on s njim u usta. Nisu mu se smejali, pitali su ga samo, kakvi su?“ (1979: 7)

Nutritivno gledano samonikle jestive biljke iznimno su bogate i kvalitetne no danas su „često potisnute na samo dno vrijednosne ljestvice i ocijenjene tek kao dosadni korov“ (Sardelić 2008: 387). No osim što su hranjive i besplatne, ove su namirnice često izazovne za konzumiranje. Primjerice, kruh od bobica mirte i smriče obiluje masnoćama no zbog prisutnosti eteričnih ulja je teško jestiv. Kada se priprema u omjeru 1:1 s običnim brašnom, miris ulja nestaje za 48 sati i tada je kruh nešto ukusniji (Bakić i Popović 1979). U eksperimentima preživljavanja, što su ih provodili Bakić i suradnici tijekom projekta, neki su se kruhovi pokazali tek uvjetno jestivima. Kruh ispečen od brašna bobica mirte sudionici eksperimenta nisu mogli pojesti ni nakon tri dana gladovanja, ali niti nakon pet, kada im je opet ponuđen. Brašno od mirte moralo se dodati većoj količini obična brašna ne bi li kruh bio donekle jestiv, dok su kruhovi od žira, pirakanta (glogovice/vatrenog trna) i smriče bili jestivi već umiješeni s običnim brašnom u omjeru 1:1 (Bakić et al. 1980).

U godinama nakon Drugog svjetskog rata, mnoga su etnobotanička znanja u Europi, možda srećom, napuštena i zaboravljena (Łukasz et al. 2012), a sakupljanju samoniklih jestivih biljaka ne ide u prilog niti onečišćenje i degradacija okoliša. Samoniklo jestivo bilje pronalazi se još na jelovnicima ponegdje na Sredozemlju, kada ga se u proljeće na tržnicama može naći u mješavini koja se naziva *mišanca*, *mišancija*, *svakober*, *parapač*, *broška*, *gruda*, *ščadovina*, *pazija*, *parež*... (Ivanišević 2015, 2019). Samoniklo jestivo bilje i danas može predstavljati

izvor besplatne i zdrave hrane koja također „može imati važnu ulogu u zaštiti zdravlja suvremenog gradskog čovjeka. [...] već samo traženje, pronalaženje i berba mogu mu pružiti veliko zadovoljstvo i relaksaciju“ (Grlić 2005). Grlić u trećem izdanju *Enciklopedije samoniklog jestivog bilja* osim svega ističe i simboličku dimenziju samonikle hrane u smislu otpora dominantnoj postindustrijskoj i potrošačkoj ideologiji, nudeći znanje sakupljeno u knjizi kao poticaj „nastojanju i želji za novim, pravednijim i ljepšim smislom života“ (2005: 13).

Prehrambene rezerve što ih nudi priroda ne bi trebalo zanemariti niti danas kada nisu nužne, nego se prije konzumiraju jer se čine pomodnima ili otmjenima (Sardelić 2008). Prisjetimo li se da je glad vjerni pratitelj čovječanstva, Popovićev i Bakićev razlog istraživanju alternativnih prehrambenih izvora čini se potreban i uvijek aktualan: „Jer ako jednog dana nametnuti nam rat ili prirodna katastrofa donese grupama ili pojedincu avet gladi [...] o poznavanju svake jestive biljke ili životinje, [...] ovisit će mogućnost opstanka u prirodi.“ (1979: 10)

LITERATURA

Antolín, Ferran i Stefanie Jacomet. 2015. „Wild fruit use among early farmers in the Neolithic (5400–2300 cal BC) in the north-east of the Iberian Peninsula: an intensive practice?“. *Vegetation History and Archaeobotany* 24/1: 19–33.

Bakić, Josip. 1976. Upitnica „Upotreba divljeg bilja i životinja u narodnoj prehrani“. Split: Institut za pomorsku medicinu.

Bakić, Josip. 1987. *Ispitivanje postupaka konzerviranja, čuvanja i higijenskih kvaliteta nekih predstavnika jestive flore i faune za primjenu u ONOR-u*. Završni elaborat, 1–53.

Bakić, Josip, Mira Škare, Miodrag Micković, Gedo, M. i Fredetović, I. 1980. „Žir kao krušarica u oskudici“. *Glasnik Republičkog zavoda za zaštitu prirode i Prirodnjačkog muzeja u Titogradu* 13: 161–169.

Bakić, Josip i Mioljub Popović. 1983. „Nekonvencionalni izvori u ishrani na otocima i priobalju u toku NOR-a“. *Pomorska medicina* 3, Mornarički glasnik 33: 49–57.

13 Priču o juhi od kamena nalazimo diljem Europe, no ponešto u drugačijem kontekstu. Primjerice u Portugalu, postoji priča o gladnom hodočasniku koji svojom domišljatošću i „čarobnim kamenom“ uspijeva isprva posuditi lonac, a potom i dobiti sve sastojke za svoju juhu. Za više verzija ove narodne priče vidi: <https://sites.pitt.edu/~dash/type1548.html#stonesoup> (pristup 2. 4. 2024.)

Bakić, Josip i Mioljub Popović. 1984. „Brašno plodova mediteranske flore kao nadomjestak za krušarice“. *Glasnik Republičkog zavoda za zaštitu prirode i Prirodnjačkog muzeja u Titogradu* 17: 161–169.

Bakić, Josip i Mioljub Popović. 1990. „Povijesni pregled preživljavanja na jadranskom priobalju“. *Pomorska medicina* 5: 47–59.

Bertoša, Miroslav. 2002. „Treći jahač Apokalipse. Istra u doba gladi i tifusa (1815–1818)“. U *Izazovi povijesnog zanata. Lokalna povijest i sveopći modeli*. Zagreb: Antibarbarus.

Filipović, Milenko. 1953. „Žir u ishrani balkanskih naroda“. *Zbornik za narodni život i običaje*: 17–38.

Grić, Ljubiša. 2005. *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja*. Rijeka: Ex libris.

[s. n.]. 1947. *Kuharica*. Zagreb: Glavni odbor Antifašističke fronte žena Hrvatske.

Ivanišević, Jelena. 2015. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, A do M*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Ivanišević, Jelena. 2019. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, N do Ž*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Jug-Dujaković, Marija i Łukasz Łuczaj. 2016. „Contribution of Josip Bakić's research to the study of wild edible plants of the Adriatic coast: a military project with ethnobotanical and anthropological implications“. *Slovenský národopis* 64/2: 158–168

Lazarević, Aleksandra. 1989. „A Comparative Survey of the Islands of Silba and Olib with Special Reference to Nutrition and National Costume“. *Collegium Antropologicum* 13/2: 197–206.

Łuczaj, Łukasz, Andrea Pieroni, Javier Tardío, Manuel Perdo-de-Santayana, Renata Söukand, Ingvar Svanberg i Raivo Kalle. 2012. „Wild Food Plant Use in 21 Century Europe: The Disappearance of Old Traditions and the Search for New Cuisines Involving Wild Edibles“. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81/4: 359–370.

Marjanović-Radica, Dika. 1944. *Praktična kuharica*. Split: vlastita naklada.

Muraj, Aleksandra. 1997. „Za creskim stolom“. *Etnološka tribina* 20: 145–210.

Peričić, Šime. 1981. „Gladne godine u mletačkoj Dalmaciji XVIII. stoljeća“. *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 27/28: 179–194.

Popović, Mioljub i Josip Bakić. 1979. *Mornar na pustom otoku*. Split: Vojna štamparija.

Randić, Mirjana. 2001. „Nutrition of the Adriatic Islands“. *Sociologija sela* 1/4: 319–341.

Randić, Mirjana. 2006. „Traditional aspects of the Nutrition of the Adriatic Islands“. U *Mediterranean Food, Concepts*, ur. Patricia Lysaght i Nives Rittig-Beljak, 27–41. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Rittig-Beljak, Nives. 1999. „Puh - od ulova do regionalnog specijaliteta“. *Studia ethnologica Croatica* 10/11(1): 111–124.

Rittig-Beljak, Nives. 2006. „The Experience of Poverty on the Adriatic Coastal Region of Croatia“. U *Mediterranean Food, Concepts*, ur. P. Lysaght i N. Rittig-Beljak, 15–26. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Rittig-Beljak, Nives. 2007. „Puh – nekad i danas od ulova do regionalnog specijaliteta“. U *Kulturni bestijarij*, ur. Suzana Marjanić i Antonija Zaradija Kiš, 333–353. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Hrvatska sveučilišna naknada.

Sardelić, Sani. 2008. „Samoniklo jestivo bilje – mišanca, gruda, parapač ...“. *Etnološka istraživanja* 12/13: 387–392.

Uranija, Valentin. 1969. „Partizanski logor na Dugom otoku“. *Pomorski zbornik*, knj. 7: 895–919. Zagreb: Društvo za proučavanje i unapređenje pomorstva Jugoslavije u Zadru.

Vračarić, Borivoj, Josip Bakić, Dušan Čolić, Vojteh Lintner, Miodrag Micković, Radomir Rajšić, Dragoš Stevanović i Milenko Uvalin. 1977. *Isbrana u prirodi*. Beograd: Vojnoizdavački zavod, Narodna knjiga.

SUMMARY

Bread of Hunger and Crisis Food

This paper presents nearly forgotten ethnobotanical knowledge that becomes relevant during periods of hunger. Scarcity has recurred throughout history, and survival often depended on alternative food sources and creative solutions to replace staple foods. Although the structure of daily meals tends to remain consistent even in times of hunger, commonly consumed foods are substituted with whatever is available, only to be abandoned once regular supplies are restored.

Much of the knowledge about alternative food sources draws on materials from the macro-project Research on Unconventional Food Sources Along the Coast for Use in Emergency Situations, conducted by the Institute of Naval Medicine of the Croatian Navy in Split. Documentation collected by Bakić and his collaborators highlights remarkable strategies for coping with hunger. The majority of this paper focuses on the use of alternative grains. In addition to chestnuts and acorns, which served as primary substitutes, shortages of flour were supplemented with forest fruits, rhizomes, and even dried tree bark. The list of alternative grains further includes the fruits of myrtle (*Myrtus communis*), strawberry tree (*Arbutus unedo*), hawthorn (*Crataegus monogyna* and *C. oxyacantha*), sloe (*Prunus spinosa*), wild pears (*Pyrus communis*), whitebeam (*Sorbus aria*), wild service tree (*Sorbus torminalis*), sorb tree (*Sorbus domestica*), garland thorn (*Paliurus spina-christi*), mountain ash (*Sorbus aucuparia*), scarlet firethorn seeds (*Pyracantha coccinea*), and hazel catkins (*Corylus avellana*).

Keywords: *ethnobotany, crisis food, hunger, edible wild plants, alternative grain substitutes, survival, Josip Bakić*

Črno-belo bogastvo ter kruh, potice in kolači

Alenka Černelič Krošelj

Posavski muzej Brežice, Brežice

alenka.cernelic.kroselj@pmb.si

STROKOVNI ČLANEK

IZVLEČEK

Neformalna regija RS Posavje, ki zaobjema območje med rekami Mirna, Krka, Sotla in Sava, povezuje tudi dve državi – Slovenijo in Hrvaško. Življenje ob meji, ki se je velikokrat spreminjalo, predstavljajo tudi resnične zgodbe in prepletena dediščina tako v časih obilja kot revščine. Med najpomembnejšimi identitetnimi dediščinskimi prehranskimi zgodbami je zgodba o črno-belem bogastvu s Krškega polja, krškopoljskem prašičku, edini avtohtoni pasmi, poimenovani po Krškem polju. Posavski muzej Brežice od leta 2015 sooblikuje raznolike projekte, v katerih skozi raziskovanje, proučevanje in predstavljanje mreži različne poglede raznovrstnih deležnikov. Pri tem je ključno zblíževanje pogledov o pomenih in načinih posredovanja snovne in nesnovne dediščine.

Ključne besede: *Posavje, projekti LAS, krškopoljski prašiček, pomanjkanje in obilje*

UVOD

O Posavju in njegovih istovetnostih ter vlogi Posavskega muzeja Brežice

Posavje, neformalna regija na meji med *Republiko Slovenijo* in *Hrvaško*, je območje nemirnih tisočletij, v katerih se prepletajo različne zgodbe ob rekah, ravninah in gričih. Dediščina *Posavja* je dediščina jugovzhodne in srednje *Evrope*, presečišče različnih načinov življenja od prazgodovine do sodobnosti.

Posavski muzej Brežice je osrednja posavska muzejska ustanova, ki deluje v gradu Brežice, na južnem robu *Posavja*, od leta 1949. Poslanstvo muzeja, opredeljeno v Strateškem načrtu, je »celovita muzejska dejavnost, ki obsega evidentiranje, zbiranje, raziskovanje, dokumentiranje, varovanje, izobraževanje in različne oblike predstavljanja vseh vrst materialne, družbene in duhovne kulturne dediščine, ki so jo od prve naselitve do danes ustvarili prebivalci na območju današnjega *Posavja*. V njej so prepleteni kulturni vplivi sosednjih pokrajin in držav ter enkratna ustvarjalnost, ki izvira iz etnične, nacionalne in verske raznolikosti, kakor se je oblikovala skozi stoletja v današnji čas. Ravno stoletja in prepletanje kultur, znanj in veščin nam omogočajo, da smo pogumni tudi za soustvarjanje razvoja in prihodnosti«. (Černelič Krošelj 2020: 7)

Poleg snovne dediščine, ki je vidna skozi predmete in predstavljena na razstavah, je skrb muzeja vedno bolj usmerjena tudi v nesnovno dediščino – v znanja in veščine ter pomene »živih« pričevalcev, ki ohranjajo našo dediščino ter omogočajo, da iz nje gradimo prihodnost. Posavski muzej Brežice je zavezan celoviti skrbi za dediščino in se trudi, da v to skrb vključujejo tudi druge. Dediščina pripada vsem nam, tako skrb zanjo kot uživanje v njej. Poleg izvajanja javne službe, ki je določena s pooblastilom Ministrstva za kulturo RS, Odlokom o ustanovitvi javnega zavoda Posavski muzej Brežice¹ ter letnimi načrti, poseben utrip muzeju, predvsem v prepletu z muzejsko skupnostjo dajejo raznovrstni projekti. Z različnimi večzvrstnimi in medinstitucionalnimi projekti pa naše delo, znanje in vedenje bogatimo ter ga plemenitimo.

1 Delo PMB usmerjata dva odloka: Odlok o ustanovitvi javnega zavoda Posavski muzej Brežice (Uradni list RS, št. 93/20 z dne 3. 7. 2020) in Odlok o ustanovitvi skupnega organa Občine Brežice, Občine Kostanjevica na Krki, Občine Krško in Občine Sevnica za izvrševanje ustanoviteljskih pravic v javnem zavodu Posavski muzej Brežice (Uradni list RS, št. 43/2014 z dne 13. 6. 2014).

Muzeji so sooblikovalci regionalnih istovetnosti in tudi naš Posavski muzej Brežice ni izjema.

Leta 2014 so bile ob 65-letnici delovanja Posavskega muzeja Brežice oblikovane t. i. izjave, ki na kratko opredeljujejo in predstavljajo muzej. Ena izmed osrednjih je tudi »Posavski muzej Brežice je prostor, kjer se učimo iz preteklosti, da smo bolj spretni in pogumni za prihodnost«.2

Zavezo potrjujemo s številnimi programi in projekti, med katerimi ima pomembno mesto večletni večzvrstni, medinstitucionalni in medsektorski projekt, katerega središče je simbolni, prehranski in ekonomski pomen krškopoljskega prašiča, ki ima med številnimi simboli, ki sooblikujejo regionalno istovetnost, posebno mesto in bogato snovno in nesnovno dediščino. Krškopoljski prašič, danes prepoznana avtohtona pasma s *Krškega polja*, razširjena tudi po drugih delih *Republike Slovenije*, je nepogrešljiv del posavske in slovenske istovetnosti. V zadnjih letih so jedi iz krškopoljske »slavne« in tiste, ki jih ponujamo kot »avtohtone, tipične, tradicionalne« jedi, ki jih mora vsak poskusiti, če želi spoznati območje *Posavja*. Ko iščemo značilnosti območja, omenjamo še mirne, delovne konje pasme posavec, predstavljamo posavske gradove, šege, deželno mejo med *Štajersko* in *Kranjsko*, ki kaže tudi navezanost na reko *Savo*, ter se sprehodimo po posavskih tisočletjih.

Spomin in prostor sta neločljivo povezana, muzej pa je ustanova, kjer se na primeren način srečujeta. Zato ima muzej odgovornost do sodobne družbe, da živo sodeluje z okoljem, ustvarjalci, nosilci, s prenašalci, uporabniki in varuhi kulturne dediščine, spodbuja in vsaja vrednotenje ljudem v zavest. Cilj je trajnostna in interdisciplinarna interpretacija dediščine, ki se izkazuje v zbirkah in razstavah ter spodbuja samobitnost v skupnosti v okolju in drugih skupin, povezanih z dediščino, ter vpliva na človeško rast. (Černelič Krošelj 2020:26)

2 PMB je prostor:

- kjer se srečujejo plemena, družine in rodovi s posavskih ravnih, gričev in hribov;
- kjer so načini življenja Posavcev in prišlekov spleteni v prikaz bogate kulturne dediščine;
- kjer muzejski predmeti pripovedujejo resnične zgodbe o ljudeh, delu, prazniku, umetnosti, vojni in miru;
- kjer potekajo razstave, predavanja, delavnice, predstavitev, učne ure, dogodivščine, sejmi, koncerti, literarni večeri in poroke;
- kjer se učimo iz preteklosti, da smo bolj spretni in pogumni za prihodnost;
- kjer smo dobrodošli in kamor se radi vračamo. (Černelič Krošelj 2020: 7)

Črno-belo bogastvo Krškega polja

Projekt, ki so ga sooblikovali raznoliki partnerji in soustvarjali številni deležniki, je bil del partnerstva, ki smo ga pričeli oblikovati ob občasni razstavi leta 2015 v Posavskem muzeju Brežice. Dr. Ivanka Počkar, etnologinja, muzejska svetnica, je pripravila odmevno občasno razstavo »Od svinje do votivnega prašička, od rečnih poti do testenega ptička«³ ter v njej izpostavila tudi krškopoljskega prašička, ki je bil del njenih etnoloških raziskav več kot tri desetletja. Med svojim terenskim delom se je tako rekoč na vsakem koraku srečevala s prašičerejo kot osnovno samooskrbno dejavnostjo posavskih kmetov in tudi meščanov ter v besedi in sliki zapisovala pričevanja o načinu življenja s prašiči. Ob tem je vzpostavila sodelovanja tako z rejci kot častilci in skrbniki pasme, med katerimi imata pomembno mesto prof. dr. Andrej Šalehar in mag. Andrej Kastelic⁴.

Razstava je odmevala tudi med ključnimi deležniki, saj smo skupaj z Društvom rejcev krškopoljskega prašiča, Kmetijskim in gozdarskim zavodom Novo mesto in Gostilno Šempeter⁵ oziroma gostilničarsko družino Kunst in Kmečko zadrugo Sevnica pričeli pripravljati skupen projekt, ki je povezal več pogledov. Posavski muzej Brežice je prispeval dediščinsko zgodbo, Društvo rejcev krškopoljskega prašiča si je prizadevalo za skupno delovanje, razvoj in prepoznavo ter ekonomsko vrednost pasme, pri čemer ima pomembno vlogo pooblaščen Kmetijski in gozdarski zavod Novo mesto. Kot predelovalci in prodajalci mesa in mesnih izdelkov s poudarkom na regionalnih izdelkih in posebnostih oziroma avtohtonosti so k projektu pristopili v Kmečki zadrugi Sevnica, gostilniška družina Kunst na čelu s Srečkom Kunstom pa je prav z lokacijo na *Krškem polju* razvijala gastronomsko ponudbo, ki izhaja iz lokalnega okolja. Projekt se je razvijal tudi v času priprav na vlogo *Slovenije kot Evropskega gastronomskega regije leta 2021*. Opravili smo nekaj sestankov, pripravili nekaj medijskih izjav, pripravili dogodek 17. januarja na god sv. Antona Prašičkarja⁶ ter intenzivno pripravljali projekt.

3 Razstava je bila v Galeriji Posavskega muzeja odprta od 3. 12. 2015 do 31. 3. 2016, potem pa prilagojena in postavljena kot del osvežene stalne postavitve v 2. nadstropju PMB. Ob razstavi je izšla tudi publikacija.

4 Mag. Andrej Kastelic kot predstavnik partnerja Društvo rejcev krškopoljskega prašiča pomembno sooblikuje projekt in skrbi za ustrezno vključevanje rejcev ter zootehniške stroke.

5 Gostilna Šempeter je delovala v Bistrici ob Sotli med letoma 1966 in 2023. Leta 2015 so svojo dejavnost razširili tudi v Krško, kjer delujejo v Gostilni in hotelu Kunst, ravno na Krškem polju, ki je dalo ime prašičku. Več: <https://www.kunst.si/sl/o-nas.html>.

6 Sveti Anton, tudi Prašičkar, goduje 17. januarja. Je zavetnik živinorejcev. Na ta dan so v številnih župnijah potekale licitacije svinjskih krač ali pa oddaja kolin župniji.

Z dobrimi pripravami ter s podporo Občine Krško, na območju katere je največji del Krškega polja, smo pripravili kakovostno prijavo⁷ in uspešno pridobili sredstva za projekt: *Črno-belo bogastvo s krškega polja – samooskrbna, podjetniška in turistična priložnost, akronim: Črno-belo bogastvo*⁸, od 1. 9. 2019 do 31. 10. 2021, vodilni partner: Občina Krško, partnerji: Posavski muzej Brežice, Kunst 1966, gostilna, d. o. o., Kmečka zadruga Sevnica, z. o. o., in Društvo rejcev krškopoljskih prašičev, sofinancer: Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja.

Ko predstavljamo projekt, zapišemo, da smo s projektom prispevali k ohranitvi in razširitvi dediščine krškopoljskega prašiča ter podprli nosilce dejavnosti (ponudnike krškopoljskega prašiča), da izboljšajo svoj ekonomski položaj in potencial zaposlovanja s partnerskim povezovanjem za razvoj prepoznavne blagovne znamke Krškopoljca.

Ključni skupni cilji so poudarjali: samooskrbo, razvoj podjetništva in turistične priložnosti. Pri vseh delih projekta je bil vključen tudi muzealski in muzeološki pogled, ki je še vedno viden v razstavi in publikaciji.

Pomemben del projekta je bila razširjena raziskava, katere rezultat je elaborat⁹, ki ga je pripravila dr. Ivanka Počkar in je ključni vir za spoznavanje pomena krškopoljskega prašiča v prehrani skozi stoletja, pomena in položaja za *Posanje* in rejce predvsem v drugi polovici 20. stoletja, ko je stroka želela priljubljenega šekastega prašiča *uničiti*. (Počkar 2020) Tudi ta »boj za ohranitev avtohtone pasme« je pomemben del naše dediščine in istovetnosti. V sodobnosti se pri povezovanju kulturne dediščine in turizma še bolj poudarja avtentičnost ter tako popularne zgodbe. Del kulturne dediščine sta tudi gastronomija in etnogastronomija, vse skupaj pa se povezuje v t. i. kulturni turizem¹⁰, ki je zadnje desetletje najhitreje

7 LAS razpisi so obsežni in zahtevni. Sam pristop CLLD spodbuja raznovrstna partnerstva, večvrstna in večsektorska. Več o LAS Posavje: <https://www.las-posavje.si/>.

8 Prijava na javni poziv za izbor operacij za uresničevanje ciljev Strategije lokalnega razvoja na območju LAS Posavje v letu 2018 Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja z Odločbo Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Odločba poslana: 8. 4. 2019. Potrjeno: 2. 7. 2019. Trajanje operacije: 1. 9. 2019 — 31. 8. 2021 (2 fazi). Višina sredstev: 196.049,00 EUR. Vir sofinanciranja: Evropski sklad za razvoj podeželja (LEADER).

9 Elaborat je na voljo v Posavskem muzeju Brežice.

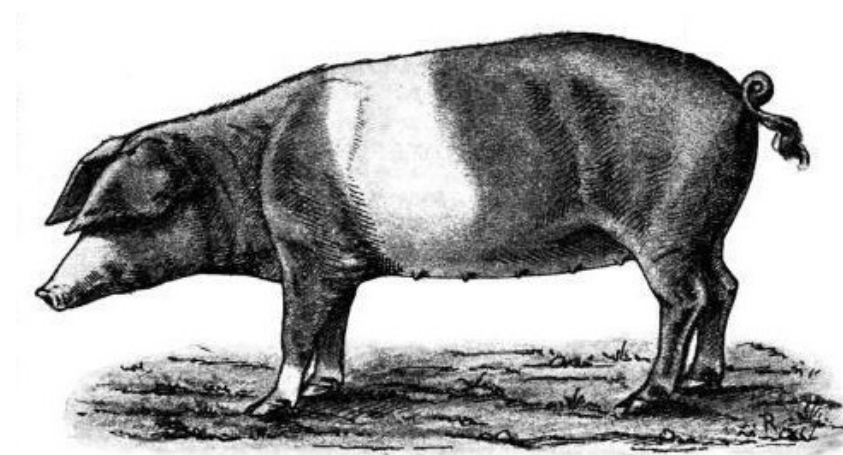
10 Svetovna turistična organizacija je objavila naslednjo opredelitev kulturnega turizma: »Kulturni turizem je vrsta turistične dejavnosti, pri kateri je osnovni turistični motiv vezan na učenje, odkrivanje, doživljanje in uživanje materialnih in nematerialnih kulturnih znamenitosti/izdelkov na turistični destinaciji. Te zanimivosti/izdelki se nanašajo na vrsto značilnih materialnih, intelektualnih, duhovnih in čustvenih značilnosti družbe, ki zajema umetnost in arhitekturo, zgodovinsko in kulturno literaturo, kulinarično

rastoči del turizma. Muzealci smo nepogrešljivi deležniki in poskrbimo, da so zgodbe resnične, da izhajajo iz vsakdanjika in praznika resničnih ljudi. Ivanka Počkar je poskrbela za zapis in interpretacijo številnih resničnih pripovedi, ki razkrivajo simbolne pomeni in njihove materialne dokaze. Ti pričajo o tem, da je bilo vsakdanje in praznično življenje na kmetih v preteklih stoletjih usodno odvisno od prašičev tako za prehrano kot za trgovanje, plačilo davkov, šolanje otrok ali nakup šolskih potrebščin.

Prašičjereja je bila za prebivalce Posavja od nekdaj ena izmed najpomembnejših gospodarskih dejavnosti, hkrati pa je imela velik samooskrbni pomen za lokalno prebivalstvo. Prašič kot osnova preživetja je bil deležen velike pozornosti in skrbi. Del zgodbe o prašičjereji nekoč je soustvarjal tudi krškopoljski prašič, ki je bil priljubljena domača pasma na območju *Dolenjske* in *Posavja*. V času po drugi svetovni vojni, še posebej v obdobju med letoma 1970 in 1990, je zaradi pritiska oblasti in stroke vzreja avtohtone krškopoljske pasme upadla. Od osamosvojitve naprej, torej od leta 1991, se stanje izboljšuje. (Počkar 2020, 14—15)

Pravi krškopoljec ima glavo črne barve, sledi svetel prehodni pas, ki se nadaljuje in zaključi v črni barvi, prednje noge ima praviloma bele barve, zadnje črne, ima velika viseča ušesa, kratek, rahlo zakrivljen rilec in malo ali močno nagubano kožo na čelu. Daje obilico maščobe, kar je bilo predvsem za nekdanji način prehrane in shranjevanje mesa velikega pomena. Strokovnjaki z Biotehniške fakultete Univerze v *Ljubljani* so dokazali odličnost kakovosti mesa ter mišične in podkožne maščobe krškopoljskega prašiča v ekstenzivni reji. Tega so se zadnjih nekaj sto let zavedali rejci krškopoljskega prašiča, ki so jim mast, sočno maščobno meso in dimljena slanina pomenili osnovo preživetja in prehrabni energetski pogon za opravljanje kmečkih in vseh drugih fizično napornih del. Krškopoljci vsebujejo maščobo z mononenasičenimi maščobnimi kislinami, ki so z zdravstvenega vidika zaželeni. Meso ima marmornat videz, prepreženo s slanino je sočno in okusno. Ker so maščobe nosilci arome in okusa, je meso krškopoljca zelo aromatično.

dediščino, literaturo, glasbo, kreativne industrije in žive kulture s svojim življenjskim slogom, vrednostjo prepričanja in tradicije». (WTO, 2018)



Podoba 4.

Slika 1. Prašiček. Risba krškopoljskega prašiča v članku Viljema Rohrmana Prašičje pleme na Dolenjskem (1899) z Rohrmanovo signaturo R desno spodaj.

Tako smo v muzeju oblikovali več osrednjih tem/izhodišč za izvedbo projektnih aktivnosti, predvsem pa za pripravo programov, ki so del t. i. trajnosti projekta¹¹ in naših stalnih in občasnih razstav ter druge ponudbe (delavnice, spominki, programi in predstavitve izven muzeja et al.).

¹¹ Projekti lahko trajajo največ dve leti, trajnost projektov pa morajo projektni partnerji izkazovati še pet let po zaključenem sofinanciranju. Zato je v času priprave projektov pomembno oblikovati kakovostno partnerstvo, ki se z izvajanjem projekta zaveže k uresničevanju vsaj enega od strateških ciljev. (Zapisano v Strategiji lokalnega razvoja za LAS Posavje 2014—2020). Po zaključku projektov ostane struktura projektne skupine oz. povezave med partnerstvi kot osnova za nadgradnjo projekta. Kot močen element povezovanja te strukture so skupno oblikovani vsebinski programi. Projekti so zasnovani tako, da dosegajo trajnostne učinke tako za ciljne skupine kot tudi za vključene organizacije (partnerje). V projektih je velik poudarek na krepitvi medorganizacijskega sodelovanja znotraj partnerstva in v projektni mreži, kar dolgoročno prispeva h krepitvi moči organizacij, medsebojnemu povezovanju, oblikovanju novih skupnih pristopov ter novih partnerstev. Interesno oblikovana partnerstva dosegajo večjo časovno in finančno učinkovitost ter prinašajo oplemenitenje znanja. Projekti s svojimi dolgoročnimi rezultati prispevajo k spodbujanju raznolike uporabe kulturne dediščine ter izkoriščenosti njihovih potencialov, izboljšujejo dostopnost do lokacij, kakovost življenja z ohranjanjem dediščine in spodbujanjem dediščinskih dejavnosti, posredno prispevajo k ohranjanju narave in krajine ter vključevanju naravne in kulturne dediščine v razvoj turizma, povečujejo povezanost storitev in strok pri delu z ranljivimi ciljnim skupinami ter ustvarjajo pogoje za nova delovna mesta. (Projektna dokumentacija 2019—2021)

Ključna dejstva in izhodišča za povezovanje in rabo dediščine:

- Krškopoljski prašič je edina tovrstna avtohtona pasma, prvič omenjena v literaturi leta 1899.
- Reja krškopoljskih in drugih prašičev je bila v preteklosti usmerjena predvsem v prirajo pujskov za prodajo.
- Od prašičev je bil odvisen blagor in sploh preživetje večine kmečkega prebivalstva, saj je bilo mogoče uporabiti prav vse dele prašička¹². Zdravje prašiča je vplivalo na lakoto/pomanjkanje ali pa obilje družine in družbe.
- Kot dediščina se je prašič ohranil tudi v jeziku, posebnih izrazih, pregovorih, rekih in frazemih.
- Reja in raba krškopoljskega prašiča izkazuje tesno povezanost s prašiči: od ljubkih malih pujskov in dela med njihovo vzrejo do velikega družinskega praznika – kolin (ali *furež(a)*), ki so bile in so pomemben del družabnosti, medsebojne pomoči in obdarovanj.
- O prašiču kot pametnem in čutečem živem bitju pričajo številni rejci.
- Simbolni pomen prašiča vključuje srečo, bogastvo in obilje. Nasmehan prašiček – ne nujno krškopoljski – je del ikonografije novoletnih voščilnic že desetletja. Poleg njega še dimnikar, podkev in štiriperesna deteljica. Simbolni – srečenosni pomen – omogoča tudi številne izpeljave oziroma rabo za uporabne in spominske predmete.
- Prašiček je na nek način tudi simbol raziskovanja in razvoja, saj ves čas rine in raziskuje – mehča in rahlja zemljo (eksperimenti).
- Na področju prehranske dediščine in sodobnosti ima prašiček pomembno mesto zaradi avtohtonosti, pa tudi zaradi lastnosti, kot je npr. več maščobe, ki je uporabna za zabelo, medicino, mazanje. Številne so tudi oblike izdelkov – klobase, suhomesnati izdelki, ocvirki ipd.
- Prašiček je edina vzrejna žival, ki ji je namenjena kuhana hrana in tako tudi poseben del gospodarskih poslopij – t. i. svinjska kuhinja. Pri tem je

12 Npr. V posavski kuhinji je bila zabela s svinjsko mastjo in ocvirki samoumevna in izjemnega pomena. To potrjuje tudi narečni izraz za zabelo in zabeljenje: začin, začiniti. (Počkar 2020: 41)

pomembna tudi delitev dela, saj je prašičereja predvsem žensko delo¹³.

- Prašič ima tudi svojo »hišo« – svinjaki so posebni deli gospodarstev z značilno arhitekturo.
- Poseben del so tudi prodajne prakse, npr. posebni prašičji/svinjski sejmi, kjer so prodajali prašiče, pri tem pa jedli kotlovino, klobase in sklepali tudi druge posle¹⁴.
- Reja krškopoljskega prašiča ima posebno zgodbo, ki vključuje preganjanje in poskuse »uničenja« pasme ter uspešno revitalizacijo po letu 1997¹⁵.

13 Dragotin Ferdinand Ripšl je zapisal: »Tako kot kmetje tekmujejo pri negi in vzreji goveda, tekmujejo kmetice pri vzreji oziroma pitanju ščetinarjev. Nič ne prekaša njihove skrbi zanje. Pitanje prašičev traja pogosto polno leto in več, hranijo jih s toplimi jedmi, predvsem s priljubljenimi tzv. turškimi žganci, z mlekom. Okoli Velike noči koljejo najtežje vole in najlepša teleta, o pustu pa najbolj tolste prašiče.

Svinjino in klobase bi Videmčan lahko jedel vse leto, če ne bi bilo teh neumnih furovčev, kjer v enem večeru pojedo toliko, da bi zadostovalo za pol leta. (Ripšl 2007: 157)

14 Ravno v Brežicah se je pred stoletji celo razvil tradicionalni tedenski prašičji sejem (svinski plac) na stoletja ustaljeni lokaciji na južnem delu mesta ob Savi. Sejmi so privabljali številne kupce od blizu in daleč. Danes je na tem mestu Policijska postaja Brežice.

15 Zlasti med letoma 1970 in 1990 je bila močna gonja proti reji krškopoljskih prašičev in siljenje k vzreji drugačnih, belih pasem. Nekoliko zaradi škodljivih posledic parjenja v sorodstvu in svarjenja pred boleznijo bruceloze, dejansko pa zaradi zahtev po mesu za mesno industrijo. Leta 1997 je Dolenjski list na prvi strani časnika objavil fotografijo kolin pri Baznikovih v Zasapu, kmetijo z izrecno krškopoljskimi prašiči, kjer so tega leta zaklali kar 450-kilogramskega merjasca krškopoljca. Kmetija Baznik, sedaj Ivanšek, je bila kasneje tudi ena od prvih treh izbranih kmetij za vzrejo krškopoljcev in prva, ki je s svojimi prašiči zastopala krškopoljce na kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni leta 2000. (Inž. M. L. 1996: 17)



Slika 2. Ljudmila Milka Deržič in njen puba hrani Marija Žniderši

Ljudmila Milka Deržič, rojena Cvetko (1926–2016), na domačem dvorišču v Dobovi med ljubečim trepljanjem prašiča krškopoljca, ki ga je klicala »moj puba«. Dobova, konec 70. let 20. stoletja. Hrani Marija Žnideršič.

Rezultat ene izmed aktivnosti projekta Priprava podlag za oblikovanje raznovrstnih produktov – elaborat je bil tudi *Elaborat za razvoj novih produktov, povezanih z dediščino krškopoljskega prašiča*¹⁶, ki sledi celotnemu poslanstvu ter ga dopolnjuje z aktivnim vključevanjem v razvoj različnih oblik predstavljanja in promocije dediščine. (Černelič Krošelj 2020b)

Skozi interpretacije dediščine so omogočena kakovostna izhodišča za zasnovu in oblikovanje novih produktov, ki omogočajo uresničevanje zadanih ciljev. Prav tako je omogočena zasnova raznolikih izdelkov za različne ciljne skupine.

Kot presečišče vseh zgoraj omenjenih temeljev in vodil za oblikovanje novih produktov so spominki, ki združujejo vse vidike, torej podjetnost, samooskrbnost, muzejsko dejavnost ter turizem. Ta oblika produkta s svojim širokim spektrom možnosti je priložnost za promocijo krškopoljske pasme prašiča in posledično tudi priložnost za njeno ohranitev za bodoče generacije.

Razvili smo spominke, ki so na voljo v muzejski trgovini, in sicer obesek, uhani, broška, zapestnica in ogrlica v podobi krškopoljskega prašiča, prav tako so na voljo kuhinjske krpe in predpasniki. Razvoj aplikacije *Črno-belo bogastvo*, ki jo danes najdemo na kar petih mestih v muzeju, omogoča hiter in enostaven vpogled v življenje s krškopoljcem. Z novimi vsebinami smo dopolnili tudi obstoječi pedagoški program – dodane so bile raznolike delavnice za otroke, kjer se seznanijo s pasmo in njenim pomenom za lokalno okolje ter prašičem kot simbolom sreče in izobilja. (Projektna dokumentacija 2019–2021)

Posebej smo se posvetili spominkom ter razmisleku o izhodiščih za oblikovanje le-teh¹⁷:

1. **Kulinarika** je tesno povezana s krškopoljskim prašičem. Po navedbah strokovne literature je prašič od nekdaj pomemben vir mesne hrane (Montanari 1998: 25). Krškopoljski prašič je vtan v kulinarčno podobo *Posavja*; od uporabe slanine in masti za zabelo jedi, prek različnih klobas, krvavic in žolce, pa vse do piškotov – *salovčkov*. (Počkar 2020: 38, 74, 102)
2. **Prazniki** so bili in so še danes za mnoge ljudi v *Posavju* povezani s prašičem. Ob praznikih so si ljudje svoje mize obložili z najrazličnejšimi dobrotami in mednje je spadalo tudi prašičje meso. Prašičje stegno oziroma šunka je boljši kos mesa, ki je bila na krožnikih Posavcev večinoma le za velike praznike (npr. veliko noč). Prazniki, povezani z mesom, so še Gospodov vnebohod ali križevo, vsesveti ali dan spomina na mrtve ter martinovo, ko so pekli pečenko s kostanjem. Prašič ni smel manjkati niti na porokah. Poseben praznični značaj pa imajo tudi koline oziroma *furežji*, ki so zmeraj potekali v dobri volji in šalah. (Počkar 2020: 65, 99, 100, 103))
3. **Uporabnost** krškopoljskega prašiča od njegovega mesa pa vse do njegovih ščetin daje navdih za oblikovanje funkcionalnih in trajnostnih produktov. Naši predniki so skrbno porabili vsak del prašiča. Meso so porabili za krepčanje svojih teles, kožo so porabili za usnje ali pa so iz nje naredili ocvirke. Noge, uhlje, glavo ter kožo so predelali v slastno *žulco*. Mehur je

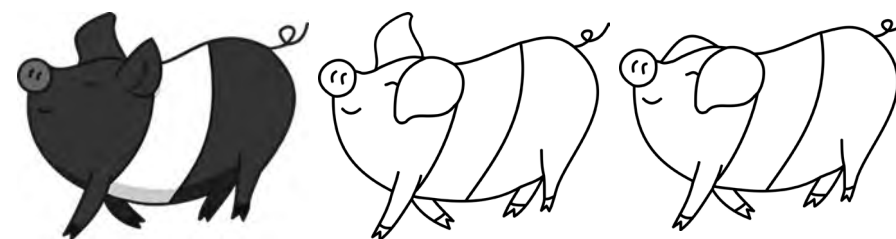
¹⁶ Na voljo je v Posavskem muzeju Brežice.

¹⁷ Na področju oblikovanja muzejskih spominkov ter marketinga le-teh, kar je vedno bolj pomembno, je malo muzeološke literature. Še vedno sta uporabna članka Janeza Bogataja (2002) in Nine Zdravič Polič (2013).

pogosto služil moškim kot vrečka za tobak, manj premožni pa so v mehur spravljali kovance. Prašičje salo so uporabili za zdravljenje ran in za pripravo mazil. Iz ščetin so izdelovali krtače. (Počkar 2020: 5,69–75)

4. **Simbolni pomeni: sreča, blaginja, izobilje, bogastvo.** Ljudje smo si prašiča izbrali za simbol sreče. Simbolika prašiča je izkazana že v starih civilizacijah. Prašič je bil na eni strani simbol plodnosti in razcveta, na drugi požrešnosti, poželenja, jeze in nečistosti. Simbolično ravnanje pričaranja sreče z uživanjem svinjskega in ne perutninskega mesa za novo leto je izpričano tudi v *Posavju*, kjer so šego razložili: »Po starem so rekli, da je za novo leto boljše pripraviti svinjsko meso, ker žvád je razkápala in žvád bo razkápala, in ko razkópava, se vsaka obrne tako, da meče v dolino, ne v breg.« (Počkar 2020: 118). Prašiči so bili vrednost in mera za kmečko revščino in bogastvo. Kmečkim otrokom so lahko poplačali šolanje, s prodajo mesnih izdelkov so lahko nakupili šolske potrebščine. Tudi slanina, ki so jo uporabljali za zabelo jedi, je odražala blaginjo, izobilje in bogastvo. Malo zabeljena oziroma nezabeljena hrana je nekoč veljala ta simbol revščine. (Počkar 2020: 5, 35, 41)

5. **Podoba krškopoljskega prašiča.** V Posavju so redili različne pasme prašičev. To odražajo tudi različna ljudska poimenovanja za pasme prašičev glede na njihovo zamaščenost, barvo in vzorce. Krškopoljskemu prašiču so na podlagi njegovega izgleda nadeli imena *pasúga*, *pasasti prašič*, *pisani*, *šekasti*, *črn pa bel* in *ta črn*. (Počkar 2020, 8) Značilen izgled krškopoljskega prašiča je služil kot osnova za oblikovanje več podob, ki smo jih uporabili kot izhodišča za oblikovanje novih produktov in izdelkov. Med njimi ima osrednje mesto vizualna podoba radovednega pujskega Tončka, ki je delo muzejske sodelavke Anje Medved. Pri digitalnem oblikovanju je sodeloval tudi Marko Berkovič. Podoba prikazuje veselega prašička krškopoljske pasme, ki svojo radovednost izkazuje z dvignjenimi ušesi. Hkrati smo oblikovali tudi dve drugi podobi s spušenimi uhlji, ki prikazujeta veselega in zadovoljnega prašička. Pri oblikovanju je izpostavljen njegov značilno zavihan repek. Odločitev za podobo, ki je prijaznejša otroški publiki, izhaja iz dejstva, da v ponudbi spominkov tako muzejskih kot tudi turističnih primanjkuje tistih, ki nagovarjajo otroke oz. mlajšo publiko. Ime Tonček je dobil po zavetniku sv. Antonu Prašičkarju. Prav igriva podoba in otroku prijazna oblika prašička nagovarjata včasih spregledano publiko – otroke.



Slika 3.1, 3.2, in 3.3, Radovedni, veseli in zadovoljni pujske Tonček, avtorica Anja Medved, digitalno oblikovanje Marko Berkovič, Posavski muzej Brežice

6. **Turizem in trajnost.** Pomemben vidik projekta je tudi trajnostni razvoj, kar podpira tudi samo partnerstvo projekta. Ravno dobro medsektorsko sodelovanje in razumevanje¹⁸ je ključno za doseganje ciljev in razumevanje, da sta ohranjanje in skrb za kulturno dediščino na vseh ravneh neločljivo povezana s trajnostnim razvojem. Muzeji kot eni ključnih deležnikov ohranjanja kulturne dediščine pa s svojimi raznovrstnimi dejavnostmi prispevajo h kakovostnejšemu življenju, k večjemu povezovanju skupnosti, razumevanju skupnih in posamičnih istovetnosti, razumevanju narave in kulture ter imajo odločilen pomen pri razumevanju kultur in med kulturami. Muzeji so najbolj zaupanja vredne ustanove, ljudje vedo, da pripovedujemo resnične zgodbe, ki povezujejo preteklost s sedanjostjo, iz obeh pa gradimo prihodnost. Posavski muzej Brežice si prizadeva, da pri svojem delu razmišlja tudi o pomembnem delu – predstavljanju in dostopnosti za turiste ter ob tem tesnem sodelovanju s turističnim gospodarstvom. Poleg različnih programov obnov, vzdrževanja, revitalizacije, interpretacije, dostopnosti, povezuje različne deležnike, ki jih s svojim delom velikokrat združujemo prav muzeji – smo upravljalci dediščine, sodelujemo z drugimi lastniki, z NVO-ji, z lokalnimi in državnimi ustanovami in s posamezniki. Tovrstni projekti tako predstavljajo strokovno načrtovane in učinkovite podlage za razvoj turističnih produktov in kakovostno nadgradnjo obstoječe turistične ponudbe regije. Ti produkti so uporabni še po koncu samega

18 Strategija kulturne dediščine 2020–2023 izpostavlja: »Celostno ohranjanje dediščine ni samo dejavnost kulture, vzvodi zanj so medsektorski. Rezultati in učinki ohranjanja vplivajo na uspešnost in učinkovitost drugih sektorjev: izobraževanja, načrtovanja in urejanja prostora, kmetijstva in razvoja podeželja, gospodarstva in še posebej turizma, infrastrukture in prometa, regionalnega razvoja, raziskav ter zdravstva in socialnega varstva. Varstvo dediščine je neločljivo povezano z varstvom okolja in ohranjanjem narave.« (Str. 2)

projekta in močno pripomorejo k trajnosti oziroma doseganju dolgoročnih ciljev. Teme in partnerstva razvijamo že nekaj let, s projekti, ki so financirani iz različnih evropskih skladov, pa upravlja Lokalna akcijska skupina (LAS) Posavje. V sklopu projektov so omogočene tudi nove, v nekaterih primerih prve zaposlitve mlajših sodelavcev, projekti sami pa prinašajo nove ideje, programe in širijo razumevanje ter pomen dediščine v naši skupnosti.



Slika 4. Pogled v razstavo Po Posavju z žlico in čašo: Pet čutov: 1 – OKUS, 29. 7. 2021.
Fototeka Posavskega muzeja Brežice.



Slika 5. Kraškopoljski prašički na stalni razstavi Posavskega muzeja Brežice, 3.1.2017.
Fototeka Posavskega muzeja Brežice.

Zgodbe, ki nas povezujejo, čezmejne priložnosti

Posavski muzej Brežice od leta 2015 sooblikuje raznolike projekte, v katerih skozi raziskovanje, proučevanje in predstavljanje mreži različne poglede raznovrstnih deležnikov. Pri tem je ključno zbliževanje pogledov o pomenih in načinih posredovanja snovne in nesnovne dediščine, medsebojno spoštovanje in razumevanje.

Prašiči so bili in so pomemben del obmejne izmenjave dobrin ter številnih opredmetenih pripovedi, predstavljenih v razstavah, programih in projektih. K odličnim suhomesnatim izdelkom je treba dodati tudi kruh, potice in kolače, kar prav tako povezuje območje. Prav kruh, pečen doma, je v času pandemije postal na novo odkrita vrednota, večšina peke nov izziv, uspešne izvedbe pa del novih istovetnosti posameznika in družbe.

Tako kot so meje prehajali rejci in prodajalci prašičev in izdelkov, mej ne upoštevajo tudi številne druge pomembne skupne zgodbe, ki jih politično določena meja ne more določiti, omejiti ali preprečiti. Na kratko navajam nekaj

izbranih iz različnih »časov«:

1. Lastniki gospostev, gradov in čezmejna povezanost stoletja prehajajo današnje meje. Npr. Družina Frankopan je bila lastnica gradu Brežice, in sicer: 1652—1661: grof Jurij IV. Frankopan Trsatski (ok. 1620—1661). Od leta 1694 je lastnik grof Ignac Maria Attems (1652—1732), ki je bil 1688 vrhovni proviantni mojster Slavonske vojne krajine.
2. Povezujejo nas *kolnarji* – nabiralci premoga, ki so lovili—nabirali premog v reki Savi nekaj več kot pol 20. stoletja in so delovali na obeh straneh današnje meje.
3. Medičarstvo in lectarstvo je bilo pomembno na obeh straneh. Lectarstvo je še pomembna dejavnost na hrvaški strani, na območju Posavja pa je izumrlo leta 1956 z zaprtjem zadnje delavnice Stary v *Krškem* leta 1956.
4. Študenti Zagrebške likovne akademije¹⁹ so bili pomembni slikarji iz Posavja kot so Franjo Stiplovšek (1898—1963), Zoran Didek (1910—1975), Alenka Gerlovič (1919—2010).
5. Območje povezujejo tudi drugi pomembni posamezniki, kot sta slovenist Jože Toporišič (1924—2014) in kuharski mojster, TV-zvezdnik Ivan Ivačić (1921—1984), ki sta del svojega življenja in dela preživela tudi v Zagrebu in na območju Hrvaške.
6. Skupne prelomnice, kot je npr. kmečki upor leta 1573, soustvarjajo naše območje in skupne projekte. V letu 2023 smo s skupnim projektom, ki so ga sooblikovale 3 ustanove iz Posavja in 3 iz »puntarskega območja« Hrvaške²⁰ obeležili 450-letnico pomembnega upora.

Projekti so vedno pomembna začimba delovanja javne ustanove, kot je Posavski muzej Brežice. Poleg dodatnega denarja, kar ni vedno prenosorazmerno z raznovrstnimi vložki, je njihova vrednost v raziskovanju tem, ki povezujejo različna področja, sodelovanju z različnimi ustanovami in posamezniki in

19 Akademija za likovno umetnost v Ljubljani je bila ustanovljena 8. 10. 1945.

20 Projekt Upor/Buna/Revolt 1573—2023 so sooblikovali Posavski muzej Brežice, Galerija Božidar Jakac Kostanjevica na Krki, Kulturni dom Krško kot slovenski partnerji in Muzeji Hrvatskog zagorja – Muzej seljačke bune Stubica, Muzej Brdovec in Muzej grada Zagreba. Več: Berberih-Slana, Aleksandra, Colner, Miha, Filipčić Maligec, Vlatka, Kelemen, Lidija, Kovačić, Mihaela, Rožman, Helena: Upor/Buna/Revolt: 450: čezmejni medinstitucionalni projekt. Kostanjevica na Krki: Galerija Božidar Jakac, 2023.

mreženju znanja in veščin. Ob številnih ovirah in intenzivnem delu, ki ne more potekati drugače kot sodelovalno in s spoštovanjem dela in mnenj drugih, pa je ključni del, da se razvijejo posebni odnosi med vsemi deležniki in velikokrat tudi trajna prijateljstva.

LITERATURA IN VIRI:

Bogataj, Janez. 2003. „Spominki v turizmu in muzejskih trgovinah“. U *Spominki, muzej, turizem: Zbornik s posveta Spominki (tudi replike) v muzejski trgovini, muzej v turizmu*, 13–25. Brežice: Posavski muzej.

Černelič Krošelj, Alenka. 2020. *Strateški načrt Posavskega muzeja Brežice za obdobje 2020–2024*. Brežice: Posavski muzej Brežice.

Černelič Krošelj, Alenka, Ivanka Počkar, Andreja Matijevc, Anja Medved i Marko Berkovič. 2020a. *Črno-belo bogastvo: prašiček za vsakdanjik in praznik*. Brežice: Posavski muzej Brežice.

Černelič Krošelj, Alenka, Ivanka Počkar, Andreja Matijevc, Anja Medved i Marko Berkovič. 2020b. *Elaborat za razvoj novih produktov, povezanih z dediščino krškopoljskega prašiča*. Brežice: Posavski muzej Brežice.

Inž. M. L. 1996. „Krškopoljec ne bo izumrl“. *Dolenjski list*, št. 3024 (2450), 25. 7. 1996, 17.

Montanari, Massimo. 1998. *Lakota in izobilje*. Ljubljana: Založba /* cf.

*Projektna dokumentacija projekta *Črno-belo bogastvo s Krškega polja – samooskrbna, podjetniška in turistična priložnost: akronim Črno-belo bogastvo*. 2019–2021. Hrani Posavski muzej Brežice.

Počkar, Ivanka. 2020. *Elaborat Strokovne podlage o dediščini krškopoljca za projekt Črno-belo bogastvo s Krškega polja – samooskrbna, podjetniška in turistična priložnost, akronim Črno-belo bogastvo*. Brežice: Posavski muzej Brežice.

Ripšl, Dragotin Ferdinand. 2007. „Kronika fare Videm“. U *Med najlepše kraje slovenskega štajerja šteje se Župnija Videm*. Zbornik ob 850-letnici prve pisne omembe pražupnije Krško-Videm ob Savi, 139–163. Krško: Župnija sv. Ruperta; Valvasorjev raziskovalni center.

Rohrman, Viljem (R.). 1899. „Prasičje pleme na Dolenjskem“. *Kmetovalec: gospodarski list s podobami*, 31. 1. 1899, letnik 16, št. 2, 9–11.

Strategija kulturne dediščine 2020–2023. 2019. Ljubljana: Ministrstvo za kulturo, Direktorat za kulturno dediščino. Pridobljeno s: <http://vrs-3.vlada.si/MANDAT18/VLADNAGRADIVA.NSF/71d4985ffda5de89c12572c3003716c4/f7503a2d2f77a3f3c12584b60043294a?OpenDocument>.

Zdravič Polič, Nina. 2013. „Uporaba načel marketinga in marketinškega komuniciranja v muzejih“. U *Marketing muzejev: Teorija in praksa v slovenskih muzejih*, 118–155. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.

SUMMARY

Black-and-White Treasure and Bread, Potica and Cakes

Posavje – a non-formal region within the Republic of Slovenia – which encompasses the area between the rivers *Mirna*, *Krka*, *Sotla* and *Sava*, also connects two countries, *Slovenia* and *Croatia*. Life along the border, which has changed repeatedly over time, is presented by real-life stories and the intertwined heritage, both in times of prosperity and times of poverty. One of the most important culinary stories, which are part of regional identity and heritage, is the story of the so-called “black-and-white treasure of *Krško Polje*”, i.e. the Krškopolje pig, the only indigenous breed of pigs, named after *Krško Polje* (*Krško Plain*), which connects the central towns of *Posanje* – *Brežice*, *Kostanjevica na Krka*, *Krško* and *Sernica*. Back in the day, pigs’ health and well-being went hand in hand with hunger and satiety, with poverty and abundance. Pigs were and still are an important part of the exchange of goods in the border area and the subject of numerous tangible stories presented as part of exhibitions, programmes and projects. Delicious cured pork meats are best paired with

bread, potica and other cakes, i.e. another thing that this area has in common. During the pandemic, homemade bread was rediscovered as a staple of great value, bread-baking skills became a new challenge, and successful execution was part of the new identities of both individuals and society at large. Since 2015, Posavje Museum Brežice has been working on various projects, as part of which research, studies and presentations have been used to share the different views of various stakeholders. When it comes to this, the key is to converge the views on the meanings and methods of research, interpretation and transmission of tangible and intangible heritage, as well as to put into practice one of the museum’s strategic statements: “*Posavje Museum Brežice is a place where we learn from the past to be more proficient and courageous in the future*”.

Keywords: *Posanje region, LAS projects, Krškopolje pig, austerity and plenty*

Izgradnja prehrambenog suvereniteta i razvoj prehrambeno osviještenoga građanstva u Hrvatskoj¹

Olga Orlić

Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

olga@ief.hr

IZVORNI ZNANSTVENI RAD

SAŽETAK

Na globalnoj razini raste svijest o potrebi jačanja prehrambenog suvereniteta te zagovaranja javnih politika i praksi koje aktivno rade na osnaživanju lokalne poljoprivredne proizvodnje u skladu s vrijednostima zajednice. Dio sudionika lanaca opskrbe hranom osvijestio je važnost takvoga pristupa kao jedinoga kvalitetnog načina postizanja prehrambene sigurnosti, odnosno borbe protiv gladi, neishranjenosti i siromaštva. U ovome ću radu analizirati dvije inicijative koje su potaknuli hrvatski građani unutar konteksta šireg pokreta za jačanje prehrambenoga suvereniteta i prehrambeno osviještenog građanstva u Hrvatskoj – poljoprivredu potpomognutu zajednicom i urbano vrtlarenje. Te inicijative predstavljaju spremnost jednog dijela hrvatskih građana na dodatni angažman kako bi konzumirali hranu proizvedenu prema prihvatljivim načelima

Ključne riječi: *prehrambeni suverenitet, prehrambeno (osviješteno) građanstvo, poljoprivreda potpomognuta zajednicom, alternativni lanci opskrbe hranom, urbano vrtlarenje, Hrvatska*

¹ Ovaj je rad nastao kao rezultat rada na projektima „Solidarna ekonomija u Hrvatskoj: antropološka perspektiva“ (SOLIDARan), financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost (HRRZ IP-01-04 -3946) i projekta „Infrapolitičke prakse: od devedesetih do življenih budućnosti“ (INFRA) koji financira Europska unija – NextGenerationEU.

UVOD

Prehrambena sigurnost, prehrambeni suverenitet i prehrambeno osviješteno građanstvo

Hrana i voda temeljne su ljudske potrebe, te je briga oko osiguravanja jednog ili drugog igrala ključnu ulogu u oblikovanju civilizacija i kultura. Pojedini autori ističu kako su razdoblja nestašice hrane imala i veći utjecaj u tim procesima od razdoblja njenog obilja (Belaj 2023: 2).

Zbog važnosti za opstanak, hrana i voda bile su i važno političko pitanje, što se može pratiti od brojnih srednjovjekovnih dokumenata i odredbi kojima se reguliralo pravo izvoza i uvoza pojedinih namirnica (Sardelić, 2025: 47) pa sve do suvremenih globalnih dokumenata u koje je inkorporirana borba protiv gladi i pothranjenosti odnosno siromaštva koje je često njihov uzrok. Od druge je polovice 20. stoljeća borba protiv gladi postala globalno političko pitanje. Od 1948. godine pravo na hranu inkorporirano je u Opću deklaraciju o ljudskim pravima, a kasnije i brojne druge međunarodne dokumente poput npr. Međunarodnog pakta o ekonomskim, socijalnim i kulturnim pravima. Na deklarativnoj razini rasprava se vodi o tome na koji je način najbolje riješiti pitanje siromaštva, gladi i pothranjenosti (Wihldfuhr i Jonsén 2005). Usprkos tome, čini se da se problem nije riješio, već samo produbio, pa je tako broj gladnih u svijetu stalno u porastu (Belaj 2023: 3).

Kontinuirano prisutna briga o pothranjenosti i borba protiv gladi od sedamdesetih godina 20. stoljeća ciljano upućuju na osiguravanje prehrambene sigurnosti, čija je definicija usuglašena 1996. godine na Svjetskom samitu o hrani. Prema njoj prehrambena sigurnost postoji:

„kada svi ljudi, u svakom trenutku, imaju fizički i ekonomski pristup dostatnoj količini sigurne i nutritivno vrijedne hrane koja zadovoljava njihove prehrambene potrebe i prehrambene preferencije za vođenje aktivnog i zdravog života.“ (FAO, The State of Food Insecurity in the World, 2003.)

Ovaj hvalevrijedan cilj, čije temeljne pretpostavke podupiru velike međunarodne organizacije poput Organizacije Ujedinjenih naroda za hranu i poljoprivredu (FAO), Međunarodnog monetarnog fonda (MMF), Svjetske banke i Svjetske

trgovinske organizacije temelji se na liberalizaciji poljoprivrednog tržišta, odnosno na neoliberalnom tržišno usmjerenom rješavanju problema te se fokusira na trgovinske prakse i humanitarno djelovanje. To u praksi znači da se problem rješava uvozom hrane ili humanitarnom pomoći (čiji su učinci bitni, ali i kratkoročni), a ne poticanjem lokalne poljoprivrede namijenjene lokalnim tržištima.

Windfuhr i Jonsén podsjećaju na, po njima, glavni problem ideologije neoliberalizma: različita pravila vrijede za različite skupine zemalja. Naime, iza strukturalnih prilagodbi koje zahtijevaju velike međunarodne organizacije kao preduvjet za financijsku pomoć nerazvijenim zemljama u obliku zajmova uglavnom se kriju uvjeti za neoliberalizaciju lokalnih poljoprivrednih tržišta tj. za njihovu tržišnu orijentiranost i konkurentnost, bez subvencija. S druge pak strane razvijene zemlje same nastavljaju davati potpore vlastitim proizvođačima, čineći ih tako konkurentnijima, pogotovo na tržištima koja ne smiju koristiti iste taktike. Takve duboko neravnopravne politike izravno dovode do urušavanja lokalne poljoprivrede diljem nerazvijenog svijeta (Windfuhr i Jonsén 2005: 6–7). Dodatan veliki problem predstavlja biopirastvo – odnosno stjecanje intelektualnih prava nad određenim genskim mutacijama ili čitavim genskim sekvencama proizvodno interesantnih sorti koje su inicijalno bile zajedničko dobro, ali ih nakon modifikacije prehrambene kompanije patentiraju i drže monopol nad njihovom upotrebom (Windfuhr i Jonsén 2005: 8, Shiva 2006).

Takve neravnopravne politike najviše pogađaju male proizvođače, seljake, pa nije ni čudo da je upravo najveći svjetski pokret seljaka La Via Campesina 1996. godine na Svjetskom samitu o hrani predložio sasvim drugačiji pristup rješavanju problema osiguravanja dovoljne količine nutritivne hrane za sve. Prehrambeni suverenitet predviđa politike usmjerene na postizanje prehrambene sigurnosti tako da resursi za proizvodnju budu u vlasništvu proizvođača, a da se potrošači, odnosno zajednice imaju pravo opredijeliti za vrstu namirnica proizvedenu tako da zadovoljava nutritivne, kulturne i ostale potrebe. Demokratizacija lokalnih prehrambenih sustava omogućuje pojedincima i zajednicama da kontinuiranim podupiranjem takve proizvodnje putem kupovine potiču opstanak baš onog načina proizvodnje koji smatraju odgovarajućim za sebe i svoju obitelj (a to je sve više i više organska proizvodnja koja ne šteti ni ljudima ni okolišu). Tako, iako dijele isti cilj, prehrambeni suverenitet osmišljen ‘odozdo’ i prethodno prikazan koncept prehrambene sigurnosti međunarodnih politika osmišljen ‘odozgo’, stoje na dijametralno suprotstavljenim stranama. Definicija prehrambenoga suvereniteta oblikovana je u Deklaraciji Nyéléni 2007. godine u Sélingué-u (Mali) kao:

„pravo naroda na zdravu i kulturno prikladnu hranu proizvedenu ekološki prihvatljivim i održivim metodama, kao i njihovo pravo da sami definiraju vlastite prehrambene i poljoprivredne sustave. Ona stavlja one koji proizvode, distribuiraju i konzumiraju hranu u središte prehrambenih sustava i politika, umjesto da se prioritet daje zahtjevima tržišta i korporacija.” (Nyéléni deklaracija, 2007, Mali)

Prehrambeni suverenitet preduvjet je za suštinski provedenu prehrambenu sigurnost i u tom smislu predstavlja svojevrsan korektiv konceptu prehrambene sigurnosti koji dominira u javnim politikama te „ne uključuje odgovornost pojedinca kao aktera u prehrambenom sustavu“. Prehrambeni suverenitet, za razliku od prehrambene sigurnosti, od građana očekuje i aktivan rad na poticanju lokalne proizvodnje i afirmiranju njima odgovarajućih prehrambenih sustava. Glavni ciljevi politika i praksi prehrambenog suvereniteta su fokusiranje na osiguravanje hrane za ljude, vrijednosti za same proizvođače, lokalizaciju prehrambenih sustava, smještanje kontrole u lokalno okruženje, izgradnju znanja i vještina te suradnju s prirodom (<https://nyeleni-eca.net/nyeleni-movement/background>). Pojedini autori ističu kako bi debatu trebalo usmjeriti na nužnost uspostavljanja održivih prehrambenih sustava. (usp. Lang i Darling 2012)

Inicijative za prehrambeni suverenitet u Hrvatskoj: poljoprivreda potpomognuta zajednicom i urbano vrtlarenje

U Hrvatskoj su se na prijelazu iz prvog u drugo desetljeće 21. stoljeća pojavile dvije inicijative kojima se željelo stvoriti alternativan sustav nabave hrane. To znači da su se sami građani, nezadovoljni onime što im se nudi putem dominantnih distribucijskih kanala, samoorganizirali i na temelju iskustva srodnih inicijativa u drugim zemljama uspostavili alternativne lance nabave hrane, za početak u vlastitom okruženju. Veći dio istraživanja poljoprivrede potpomognute zajednicom provodila sam od 2013. godine izvan okvira projektnog financiranja (Orlić 2014, 2019), a manji dio u okviru projekta “Solidarna ekonomija u Hrvatskoj: antropološka perspektiva” (SOLIDARan) . Već u okviru inicijalnog istraživanja pojavila se potreba za praćenjem i drugih srodnih inicijativa kojima se nastoji ojačati prehrambeni suverenitet na mikorazini, odnosno na razini kućanstava, pa je tako i urbano vrtlarenje ušlo u moj istraživački fokus. Terensko

istraživanje provodila sam na području Zagreba i okolice, Istre i Varaždina, a u okviru projekta SOLIDARan na području Slavonije i Baranje i Primorja.

Poljoprivreda potpomognuta zajednicom

Grupe solidarne razmjene naziv je pod kojim su se 2012. godine u Hrvatskoj osnovale prve grupe koje podupiru organske poljoprivrednike tako da ih mapiraju u svojoj neposrednoj okolini te nakon inicijalnih zajedničkih sastanaka grupe kupaca i proizvođača (jedan ili više njih) i postizanja dogovora o sadržaju i cijeni „košarice“ sustavno nabavljaju namirnice od njih na tjednoj bazi. Ovaj alternativan sustav nabave hrane koji isključuje posrednike i osigurava izravnu dobit poljoprivrednicima odvija se putem online narudžbi (s inicijalnom idejom da se namirnice ne biraju već da se uzima ono što je trenutačno dostupno na polju) i da se potom, također jednom tjedno na određenoj lokaciji obavi dostava namirnica u gore spomenutim košaricama, odnosno paketima sezonskih plodova. U Hrvatskoj su takve inicijative pokrenute u okolini Zagreba te u Istri, a potom i u drugim krajevima Hrvatske (Orlić 2014, Sarjanović 2014). Takav oblik potpomaganja organske poljoprivrede od strane zajednica postoji od 1970-ih godina i ima različite nazive i principe djelovanja diljem svijeta (npr. Volz et al. 2016), ali smatram da je inicijalnoj ideji najbliži engleski termin *community-supported agriculture* odnosno poljoprivreda potpomognuta zajednicom (Orlić 2019). Ubrzo su se formirale takve podupirateljske grupe na riječkom i osječkom području. Jednostavna ideja da grupa osviještenih kupaca nabavlja tjedno namirnice od odabranih organskih proizvođača i tako im osigurava stalnu bazu kupaca, a sebi dostupnost organskih proizvoda, pri tom izbacujući posrednika i njegove troškove, činila se primamljiva i uspjela je uz više ili manje promjena u modelu poslovanja zaživjeti i u Hrvatskoj, pod imenom grupe solidarne razmjene ili solidarne ekološke grupe — SEG (u Istri). Naziv solidarne ekološke grupe odabrale su istarske grupe solidarne razmjene 2014. godine zbog želje da se razlikuju od ostalih grupa, s obzirom na to da su prema njihovom modelu i sami poljoprivrednici ravnopravni članovi grupe te da se inzistira na tome da svi poljoprivrednici ili imaju certifikat ili su u procesu prelaska s konvencionalne na organsku proizvodnju, uz pomoć i nadzor već certificiranih poljoprivrednika članova grupe. Ovakav način nabave istraživan je u mnogim zemljama, s aspekta različitih disciplina, primjerice antropoloških i geografskih istraživanja (Grasseni 2013, Slavuj Borčić 2020). Iako se onima koji

su u takve lance bili, ili još uvijek jesu, uključeni čini da se radi o sveprisutnoj pojavi, i dalje ostaje činjenica da se radi o pokretu na marginama i da je nerijetko dolazilo do toga da se grupe rasformiraju, a ponekad čak i da sami proizvođači odustaju od proizvodnje. Istarski su SEG-ovi bili dovoljno organizirani da nađu zamjenu za takve poljoprivrednike, a isto tako su i proaktivno tražili proizvođače namirnica koje nisu imali u svom „portfelju“ (npr. proizvođača voća, konkretno mandarina) te ih potaknuli da prijeđu na organsku proizvodnju nudeći im stabilno tržište. SEG grupe organiziraju i tjednu tržnicu na Šijani na kojoj ti isti proizvođači nude viškove svojih proizvoda koje nisu distribuirali članovima grupe ostalim zainteresiranim građanima, ali po nešto višim cijenama. Slična je tržnica postojala i u Osijeku, ali su tamošnji proizvođači istakli kako je nakon ublažavanja mjera uzrokovanih pandemijom bolesti COVID-19, a koja je uzrokovala prebacivanje na online narudžbe i dostave, bilo teško ponovno uspostaviti stare načine poslovanja.

Ovaj je pokret nastao kao *bottom-up* inicijativa i odgovor je na pad kvalitete hrane koja se nudila u trgovinama, posebice uvozne. Nezadovoljstvo građana namirnicama, a pogotovo voćem i povrćem, koje im se nudi u trgovinama i veletrgovinama dio je javnog diskursa te je u svakodnevnim razgovorima mnogo nezadovoljnika kineskim češnjakom ili bezokusnim jagodama ili rajčicama. Riječima jednog sugovornika:

Znači, zajednička točka svih ljudi je bila ta da način razmjene i proizvodnje, pogotovo hrane danas – ne valja. Jer sve je previše orijentirano profitu i onda ne postoji tu neka vrsta povjerenja prema proizvođaču da ono što prodaje je zdravo. I neodrživ način proizvodnje... Bilo je puno razloga zbog kojih su ljudi htjeli da neka promjena nastane.

Imućniji građani-potrošači su, spoznavši neadekvatnost namirnica koje im se nude konvencionalnim kanalima, rješenje potražili u organskoj hrani koju nabavljaju u specijaliziranim trgovinama. Ta se hrana prodaje po znatno višim cijenama od hrane proizvedene konvencionalnom poljoprivredom, ali ovo se nišno tržište svugdje u svijetu, pa i u Hrvatskoj, širi (Petljak 2010). S obzirom na visoku cijenu takvih namirnica, takav način opskrbe hranom nedostupan je većini građana prosječnih i ispodprosječnih primanja. Stoga je i u Hrvatskoj nekolicina građana iz aktivističkih pobuda krenula u potragu za alternativom.

Veliku su ulogu u tom procesu imale talijanske grupe solidarne potrošnje (*gruppi d'acquisto solidale*) čiji su članovi inicirali upoznavanje hrvatskih aktivista s načinima njihovog funkcioniranja. Proces nije tekao glatko (Orlić 2014, 2019), ali oformile su se zajednice prakse (Lave i Wenger 1991) koje često ne povezuje ništa drugo (ako isključimo određene uočene socioekonomske pokazatelje (Sarjanović 2014)) osim činjenice da hranu nabavljaju na ovaj način. Česta je suradnja i dogovor s poljoprivrednicima o potrebama članova grupe, pa se tako sve više sadi planski prema željama naručitelja.

Ono što ističu svi aktivisti uključeni u takve grupe je predanost, odnosno uključenost iz uvjerenja. Jasno je da nisu svi članovi grupa jednako osviješteni i angažirani, aktivistički dio grupa solidarne razmjene svjestan je da baza kupaca mora postojati zbog ekonomske održivosti modela, i da u tom smislu ne mogu očekivati od svih jednak angažman. Neki samo žele jesti zdravu hranu, rekao je jedan od prvih sugovornika u istraživanju, istaknuvši tzv. sebične motive o kojima se raspravljalo u literaturi o ovakvom načinu nabave hrane (Brunori et al 2012). On sam nije imao nikakvo loše mišljenje o ne-aktivistički nastrojenim članovima kojima je briga o osobnom zdravlju i zdravlju svoje obitelji (velik dio kupaca takve hrane su mlade obitelji s tek rođenom djecom) u prvom planu, a tek onda potpora lokalnim organskim poljoprivrednicima. Većina je, pak, administratora i inicijatora u svojim iskazima pokazala želju za promjenom dominantnog modela funkcioniranja prehrambenih sustava. Jedan od njih taj je stav artikulirao na sljedeći način:

Moje je mišljenje da je to definitivno zdravorazumski, mislim, borim se za to (smijeh) da prehrambeni suverenitet postane normala. Ali teško je prvenstveno zato što, okej je taj jedan pokret odozdo, ali trebat će jako puno vremena da se taj pokret razvije i da se u stvari zajednice promijene, ono, da ljudi počnu drukčije razmišljati, da opće naprave tu kritičnu masu i da, ono, naprave udar na državu...

Sličan stav imaju i pojedinci koji možda sami ne sudjeluju u grupama koje podupiru organske poljoprivrednike, već to rade individualno ili u manjim grupama. Pojedinci su također svjesni da je hrana, odnosno prehrambeni suverenitet jedan od stupova samoodrživosti i jačanja otpornosti na svim razinama:

Dakle, jednako kao što je energetika bitna, bitna je i hrana.... Grupe nabavke. Dolazi u utorak iz Čabra hrana.... stavi na fejsbuk u grupu – dolazim u utorak. I onda dobije mesenđerom što treba donijeti...To je totalni kaos, ali to nema potrebe da se formalizira. Postoji u Rijeci dućan, zove se Kašetica, i on ima to formalizirano, baš sve kako treba. Ali ja volim ovako anarhoidne oblike samoorganiziranja.



Slika 1. Predstavljanje ekološkog poljoprivrednika članovima grupe u Istri, fotografiju ustupio Nenad Kuftić, točan datum nepoznat, 2012. godine



Slika 2. Posjet članova grupe imanju organskog poljoprivrednika u Istri, fotografiju ustupio Nenad Kuftić, datum nepoznat



Slika 3. Promocija Solidarnih ekoloških grupa (SEG) i Solidarne ekološke tržnice (SET) u središtu Pule. Fotografiju ustupio Nenad Kuftić, datum nepoznat

Urbani vrtovi u Hrvatskoj

Istovremeno s poljoprivredom potpomognutom zajednicom u Hrvatskoj su se pojavili prvi suvremeni urbani vrtovi. Kao manje obradive površine koje gradske vlasti dodjeljuju pojedincima, najčešće s jasnim socijalnim ciljem, urbani su se vrtovi pojavili u Europi u 19. stoljeću kao dio filantropskih gradskih politika kojima se nastojalo riješiti postojeće javnozdravstvene i socijalne probleme nastale u gradovima uslijed industrijalizacije koja je privukla brojne radnike u gradove u potrazi za poslom. I dok su se pojedinci bogatili, rastao je broj siromašnih i neuhranjenih građana te se povećavao opseg problema koji prate rast neimaštine. Sva su rješenja u konačnici donijela dobrobit cijelome gradu (neka posve očito poput npr. kanalizacije), dok su urbani vrtovi (engl. *allotment gardens*) ojačali prehrambeni suverenitet najugroženijih radnika, često u vrlo prekarnoj poziciji (Bell 2016).

U poglavlju zbornika radova o urbanim vrtovima u Europi u kojem se iznosi povijesni pregled urbanog vrtlarenja po zemljama, Hrvatska se kronološki smješta u tzv. srednju grupu, između pionirskih zemalja u kojima su takvi vrtovi uspostavljeni već u 19. stoljeću i onih uspostavljenih u razdoblju 1911. — 1950., ali bez detaljnijeg navođenja kada su se točno i u kojem obliku kod nas pojavili urbani vrtovi (2016: 23).

Specifičan oblik urbanih vrtova nastalih u vrijeme nestašice hrane uzrokovane posljedicama Drugog svjetskog rata u Zagrebu fotografirao je u lipnju 1945. godine Duško Kečkemet. On je dokumentirao postojanje dvaju zagrebačkih Vrtova pobjede u samom centru grada Zagreba. Jedan se takav vrt s nasadima kukuruza nalazio neposredno do Hrvatskoga nacionalnog kazališta, a drugi, s različitim povrtnim kulturama, na Trgu kralja Tomislava.



Slika 4. Nasadi kukuruza ispred HNK-a, 30. 6. 1945. g., Zagreb, fotograf: Duško Kečkemet (MGZ-fot-16046)



Slika 5. Trg kralja Tomislava — park pretvoren u povrtnjak, Zagreb 30. 6. 1945. godine, fotograf: Duško Kečkemet (MGZ-fot-16048)

O suvremenijim, ali divljim urbanim vrtovima ispred Mamutice prva je pisala Dunja Rihtman-Auguštin (1988: 99) ukazujući na potrebu novodoseljenog stanovništva u gradove za kontaktom sa zemljom, ali i na potrebu iskorištavanja neiskorištenoga prostora. Stojan i Čaldarović u radu o utjecaju izgradnje pothodnika između naselja Trnskog i Trokuta naišli su na podatke o tome kako je u Provedbenom urbanističkom planu Trnsko iz 1987. godine zabilježeno: „Mjestimično su površine zaposjednute divljim poljoprivrednim vrtovima” (2006: 832), što je i danas tako. Od 2012. godine i u Hrvatskoj se počeo širiti sve uspješniji globalni fenomen suvremenih urbanih vrtova. Marina Blagaić Bergman i Ozren Biti osvrnuli su se na povijest urbanih vrtova te istaknuli tzv. divlje i one urbane koje imenuju zajedničarskim (2014). Valentina Gulin Zrnić i Tihana Rubić navode niz termina koji se koriste za ovu pojavu u zborniku Vrtovi našega grada — Studije i zapisi o praksama suvremenog pokreta urbanog vrtlarenja koji objedinjuje niz radova i eseja o praksama i inicijativama suvremenog urbanog vrtlarenja pokrenutog u Hrvatskoj oko 2012. godine. Taj je zbornik objedinio niz radova hibridnog karaktera (pisali su ih i znanstvenici i aktivisti), a potaknut je aktivnostima građanske inicijative Parktipicacija koja je 2012. godine zagovarala društvene vrtove. Urbani su vrtovi, iako postoje odavno, u suvremenom kontekstu postali dio globalnog pokreta osnaživanja lokalnih zajednica i to ne samo u smislu jačanja njihovoga prehrambenog suvereniteta, već i procesa izgradnje i osnaživanja zajednica i transformiranja urbanih sredina. Fenomen suvremenih urbanih vrtova pojedini znanstvenici sagledavaju, kao i fenomen poljoprivrede potpomognute zajednicom i u kontekstu alterglobalizacijskih pokreta (Starr 2003, Šimleša 2006) ili u kontekstu praksi solidarne ekonomije (Kawano et al 2009), odnosno praksi koje žele ne samo transformirati kapitalizam, već mu i pružiti alternativu.

Zanimljivo je i simptomatično da su prvi suvremeni formalno osnovani urbani vrtovi u Hrvatskoj pokrenuti 1. svibnja 2012. godine u Varaždinu na inicijativu samih građana. Jedan je od inicijatora to opisao na sljedeći način: „Ja sam bil jedan od petoro ljudi koji su se našli par puta u krčmi i dogovorili, kao, ajmo to napraviti!“.

U istraživačkom mi je smislu bilo vrlo značajno da je jedan od tih petoro bila osoba koja je 2009. godine imala priliku sudjelovati na dobrotvornoj večeri koju su organizirale talijanske grupe solidarne potrošnje s jasnim očekivanjima da se ideja pokuša ugnijezditi u Hrvatskoj (i Bosni i Hercegovini, ali mi nije

poznat rezultat te inicijative u susjednoj zemlji). Ta je osoba, uz pomoć drugih aktera u Hrvatskoj, posebice Zelene mreže aktivističkih grupa nakon tri godine uspjela pokrenuti prvu grupu solidarne razmjene u Hrvatskoj – GSRijeda. Taj se isti akter nalazi među grupom ljudi koji pokreću *bottom-up* urbane vrtove u Varaždinu, prepričavajući taj cijeli proces kao nešto svakodnevno i uobičajeno, kao nešto što bilo koji građanin može napraviti:

Najavili se gradonačelniku, ispričali mu kaj bi mi napravili, on kao okej, skeptičan sam prema tome, ali, ono, niš me ne košta da vam dam zemlju, a vi probajte vidite, čak su nam i isparc, čak su nam preorali... i zabili su nam pumpu. I mi smo, znači nas pet — nismo imali niš, ni pumpu... Mislili smo, ak dođe do toga, stavili bumo svaki sto kuna i platimo tam traktoristi oranje, pa bumo kasnije od članarina, ak nam se uopće ko učlani... bumo si ono vratili, ne?

U konačnici su ti inicijalni strahovi o malom broju članova bili posve neopravdani, jer su varaždinski Čudesni vrtovi postali izuzetno traženi, s nekoliko stotina vrtlara; o njima je snimljen i dokumentarni film. Smatram da nije slučajno što je upravo u Varaždinu otvoren i prvi javni voćnjak u Hrvatskoj (<https://www.varkom.com/clanak/varkom-javni-vocnjak>).

Organizacijski su inicijatori urbanih vrtova u Varaždinu smatrali da se treba raditi o posve egalitarnom pristupu, ali praksa je pokazala drugačije te je ubrzo brigu o varaždinskim Čudesnim vrtovima počela voditi udruga Gredica. Jedan je od osnivača Čudesnih vrtova to opisao na sljedeći način:

Ali ideja je da smo svi vrtlari potpuno jednaki... i mi zajednički odlučimo da nam fali i onda idemo se dogovoriti ko bu se angažiral oko toga da to nabavi, tak smo mi to zamišljali... al se pokazalo da ljudi nas zapravo žicaju za sve kaj je... ono, fali nam to i to... Pa oke, nisam ja tu niš više od tebe...kao, ak fali, reci ostalima, al se pokazalo da je to zapravo nekakav proces... ono, kao, da ljudi skuže... tak da je na kraju bilo jednostavnije, oke, oke, bumo to kupili, tak da smo na kraju mi ko udruga to nastavili voditi te vrtove....



Slika 6. Čudesni vrtovi, Varaždin, 2014. godina. Fotografija: Olga Orlić



Slika 7. Čudesni vrtovi, Varaždin, 2014. godina. Fotografija: Olga Orlić

Ovim *bottom-up* pristupom probio se led u Hrvatskoj i on ujedno predstavlja odličan model za druge građane sličnih interesa i motiva. Neovisno o potencijalu ovog modela, pojedine su gradske vlasti u Hrvatskoj preuzele ideju otvaranja urbanih vrtova od drugih europskih gradova te ih *top-down* pristupom osnovala u Zagrebu, Osijeku, Rovinju, Belišću, Puli i drugdje.

Urbanom vrtlarenju u literaturi se pristupa iz različitih perspektiva, a brojna istraživanja ističu njegove višestruke dobrobiti, uključujući osiguranje hrane, rekreativne, društvene i terapijske aspekte. Bez obzira na motivaciju za uključivanje u ovu praksu – bilo da je riječ o rekreaciji, socijalnoj interakciji, mentalnom zdravlju ili drugim razlozima – zajednička karakteristika urbanog vrtlarenja jest osnaživanje pojedinaca kroz preuzimanje kontrole nad procesom proizvodnje hrane. Time se omogućuje djelomična samoopskrba kućanstava, što pridonosi povećanju prehrambene neovisnosti u urbanom kontekstu.

U razgovoru s dvije urbane vrtlarice, temu sam usmjerila na kvalitetu tla i zraka u gradskom okruženju te na nemogućnost ispunjavanja strogih kriterija organske proizvodnje. Ipak, i u razgovoru s njima i s drugim vrtlarima stekla sam dojam da među urbanim vrtlarima prevladava nizak stupanj zabrinutosti zbog potencijalne kontaminacije tla i zraka. Umjesto toga, primarni fokus često je usmjeren na izbjegavanje kemijskih pesticida, što sugerira selektivnu percepciju rizika vezanih uz urbanu poljoprivredu.



Slika 8. Urbani vrtovi u Travnjaci, Zagreb, 2016. godina. Fotografija: Olga Orlić



Slika 9. Urbani vrtovi u Travnjaci, Zagreb, 2016. godina. Fotografija: Olga Orlić



Slika 10. Urbani vrtovi, Belišće, 2021. godina. Fotografija: Olga Orlić

I što dalje? Razvoj prehrambeno osviještenoga građanstva

Osim u kontekstu praksi jačanja prehrambenoga suvereniteta ove se dvije inicijative mogu pozicionirati i u kontekstu borbe za prehrambenu pravdu, prehrambenu demokraciju i razvoj prehrambeno osviještenoga građanstva. Ovi srodni koncepti oformljeni su oko ideje potrebe snažnije participacije građana u ostvarivanju svojeg prava na hranu, ali i prava na sudjelovanje u odlučivanju o resursima i prehranim sustavima. Prehrambena pravda odnosi se na prava pojedinaca da proizvode, distribuiraju, pristupaju hrani i jedu kvalitetnu hranu neovisno o rasi, klasi, rodu, etnicitetu, građanstvu, sposobnostima, religiji i zajednici. Dobra hrana je zdrava, lokalna, održiva, kulturno primjerena, humana i proizvedena za preživljavanje ljudi i planeta. Prehrambena demokracija prema Hassanein (2003: 93) znači da svi članovi poljoprivredno-prehranbenog sustava imaju jednake i učinkovite mogućnosti u oblikovanju sustava, kao i znanja o relevantnim alternativnim načinima oblikovanja i upravljanja sustavom.

Ovi slični koncepti imaju tek neznatno drugačiji fokus, a zajedničko im je da pretpostavljaju participaciju građana na svim razinama i njihov aktivan angažman, možda samo različitog intenziteta. Na toj bi imaginarnoj ljestvici inzistiranje na participaciji bilo najsnažnije konceptualizirano kroz pojam prehrambeno osviještenog građanstva. Naime, upravo je pojedinac koji „ima pristup dovoljnoj količini zdrave, kvalitetne hrane ili onaj koji se mobilizira kako bi to postigao“ prehrambeno osviješten građanin (Gómez-Benito i Lozano 2014: 152). Prvi su taj pojam upotrijebili Jennifer Welsh i Rod MacRae 1998. godine pišući o smjernicama za promjenu gradskih politika o rješavanju problema nedostatka adekvatne prehrane među siromašnijim stanovništvom Toronta (Welsh i MacRae 1998). Rješenje se iskristaliziralo u onom trenutku kad se hranu prestalo sagledavati isključivo kao robu, a siromašne stanovnike kao potrošače. Tek kada se tako sagledava situaciju moguće je očekivati tranziciju građana-potrošača (koji se brinu prvenstveno o svojim pravima i prehrambenoj sigurnosti) u prehrambeno osviještene građane (koji sagledavaju širu sliku i brinu se i o pravima i obavezama svih aktera u prehranbenom sustavu, ali i o pravima životinja te okoliša). Lozano-Cabedo i Gómez-Benito (2017) pokušali su oformiti teorijski okvir za raspravu o prehrambeno osviještenom građanstvu pomoću osam prijedloga koji ujedno odražavaju karakteristike prehrambeno osviještenoga građanina. Takav građanin ima, s jedne strane, pravo na: dostatnu, zdravu i kvalitetnu hranu (1), pravdu, jednakost i poštenost (2) te pravo na istinitu,

potpunu i razumljivu informaciju o hrani (3). S druge pak strane prehrambeno osviješteni građanin i sam mora biti odgovoran prema svim ljudskim bićima (uključujući i buduće generacije), svim drugim živim bićima, drugim akterima poljoprivredno-prehranbenog sustava te prema okolišu (4). S obzirom na to da koncept prehrambeno osviještenoga građanina podrazumijeva svakog građanina (5), bitno je da njegova djelovanja budu usmjerena podjednako na individualnu i zajedničku sferu te na privatni i javni prostor (6). Prehrambeno osviješteno građanstvo uključuje pravo i obavezu sudjelovanja u upravljanju prehranim sustavima (7). Naposljetku, radi se o tipu građanstva kozmopolitskog karaktera, s obzirom na to da većina prehranbenih sustava nadilazi nacionalne okvire (8) (Lozano-Cabedo i Gómez-Benito 2017).

Takav koncept podrazumijeva podjednako prava i obaveze, integraciju i participaciju, a ne puko konzumiranje ponuđenih rješenja ili stavova. „Prehrambeno osviješten građanin participira u svim segmentima koji se tiču hrane na svim razinama povezanosti, od intimnosti dojenja do rasprava pri Svjetskoj trgovinskoj organizaciji“ (Welsh i MacRae 1998: 241). S druge pak strane antropološka istraživanja Cristine Grasseni (2013) o prehrambeno osviještenom građanstvu u praksi, a koja se nastavljaju na njen rad o alternativnim grupama nabavke hrane, bavi se grupnim oblicima nabave hrane upravo s ciljem razumijevanja građanstva oblikovanog ekonomskim praksama. Pri tome ona pojmom grupnih oblika nabave hrane obuhvaća znatno širi niz inicijativa nego što bi se moglo zaključiti iz samog termina koji koristi za njihovo objedinjavanje. Sve te inicijative podrazumijevaju participaciju pojedinaca u procesima proizvodnje i distribucije hrane koju konzumiraju, a ona ih je grupirala u tri tipa mreža. Prvu takvu mrežu čine oni građani koji se bave prikupljanjem plodova iz prirode i proizvode vlastitu hranu (u npr. urbanim vrtovima koje Grasseni imenuje zajedničarskim vrtovima (community gardens)). Drugu grupu čine oni građani koji organiziraju kratke lance opskrbe hranom koji podrazumijevaju izravan kontakt s proizvođačem. Treću mrežu čine građani aktivni u lokalnim upravljačkim tijelima (npr. gradskim vijećima/odborima za hranu). Iz ove klasifikacije vidimo da su prva dva tipa mreže već oformljena u Hrvatskoj. Što se tiče trećeg oblika mreža, čini mi se da on formalno pravno ne postoji u okviru lokalne administracije, odnosno ne odvija se uz aktivnu participaciju građana. Svi ovi modeli očekuju od građana aktivniji angažman. Grasseni (2018) slijedi autore koji pod pojmom građanina podrazumijevaju znatno više od „bivanja članom neke države“. Takav koncept građanstva podrazumijeva pravo pristupa i sudjelovanja u donošenju odluka o resursima.

To, međutim, mora značiti da je građanima itekako stalo i da su sami voljni dodatno se angažirati oko bilo kojeg pitanja koje se tiče prehrambenih sustava, a to nije jednostavno postići.

Dio građana osvijestio je svoju poziciju u prehranbenom sustavu te se akcijama na marginama odlučio suprotstaviti takvom sustavu koji djeluje u korist kapitala, neovisno o tome radi li se o nacionalnom ili inozemnom kapitalu. Izjava jedne članice grupe solidarne razmjene iz 2013. godine, koja s drugačijim vrijednostima na umu reinterpreтира praksu konzumerističkog „glasanja putem novčanika“, čini mi se još aktualnija u kontekstu osvješćavanja potrebe o transformaciji vlastite pozicije iz one građanina-potrošača u nešto više: „Jer pazi, svaka kuna koju ja dam za nešto, ja nešto s tom kunom govorim, ja govorim u kakvom svijetu ja želim živjeti!“

Usprkos učincima takvih pojedinačnih odluka Gómez-Benito i Lozano smatraju da takvi individualni potrošački izbori ili pak oblici organiziranja kratkih lanaca opskrbe nisu dovoljni. Smatraju da je uz to potrebno „svoje interese i ciljeve usmjeriti prema djelovanju vlade putem različitih agencija i lobija. Upravo to rade akteri koji oblikuju svjetski sustav proizvodnje i potrošnje hrane: prenose svoje interese i ciljeve u vladino djelovanje preko različitih agencija i lobija“ (Gómez-Benito i Lozano 2014: 137).

Razviti ovakve preduvjete u praksi nije jednostavno, osobito u zemljama u kojima je izraženo nepovjerenje u političko djelovanje i djelovanje institucija. Smatram da je u tom kontekstu važna činjenica da se radi o temi koja dobiva na važnosti u vrijeme rastućih globalnih nesigurnosti. Izuzetno je važno da svijest o tome uđe u svakodnevne prakse građana i postane dio svakodnevice, i u individualnom i u grupnom području djelovanja, a još važnije i u javnoj sferi. Za postizanje promjene o kojoj ovisi naš opstanak na ovom planetu trebalo bi se angažirati na svim razinama, a taj je angažman, kako su prikazane studije slučaja pokazale, moguć i ‘odozdo’, u malim koracima koji postupno razvijaju nove vrijednosti i novi tip građana voljnih se aktivirati s ciljem transformiranja ustaljenih društveno-ekonomskih praksi.

LITERATURA

- Belaj, Melanija. 2023. „Uvod“. U: Tanja Kocković Zaborski (ur.), *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, 2–4. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Bell, Simon, Runrid Fox-Kämper, Nazila Keshavarz, Mary Benson, Silvio Caputo, Susan Noori i Annette Voigt (ur.). 2016. *Urban Allotment Gardens in Europe*. London: Routledge.
- Biti, Ozren i Marina Blagačić Bergman. 2014. „Urbani vrtovi u Zagrebu – ulaganja i izloženost, inicijative i perspektive“. *Sociologija i prostor* 52/3(200): 261–277.
- Brunori, Gianluca, Adanella Rossi i Vanesa Malardin. 2010. „Co-producing Transition. Innovation Processes in Farms Adhering to Solidarity-based Purchase Groups (GAS) in Tuscany, Italy“. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 18/1: 28–53.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2003. *The State of Food Insecurity in the World 2003: Monitoring Progress towards the World Food Summit and Millennium Development Goals*. Rome.
- Gómez-Benito, Cristobal Carmen Lozano. 2014. „Constructing Food Citizenship: Theoretical Premises and Social Practices“. *Italian Sociological Review* 4/2: 135–156.
- Grasseni, Cristina. 2013. *Beyond Alternative Food Networks*. London etc.: Bloomsbury.
- Grasseni, Cristina. 2018. „Understanding skill, food and field“. *Interdisciplinary Science Reviews* 43(3–4): 264–279.
- Grasseni, Cristina (ur.). 2024. *Food Citizens? An anthropological project on collective food procurement in Europe*. Leiden: Leiden University Institute of Cultural Anthropology and Development Sociology (CADS).
- Grbić Jakopović, Jadranka. 2015. „Bugarski vrtlari. Refleksije o povijesti urbanog vrtlarenja u Hrvatskoj“. *Studia ethnologica Croatica* 27: 71–104.
- Gulin, Valentina i Tihana Rubić (ur.). 2015. *Vrtovi našega grada. Studije i zapisi o praksama urbanog vrtlarenja*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Hrvatsko etnološko društvo, Parkticipacija.

Hanžek, Goran. 2015. „Varaždinski Čudesni vrtovi“. U: Valentina Gulin i Tihana Rubić (ur.), *Vrtovi našega grada. Studije i zapisi o praksama urbanog vrtlarenja*, 169–172. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, Hrvatsko etnološko društvo, Parkicipacija.

Hassanein, Neva. 2003. „Practicing food democracy: A pragmatic politics of transformation“. *Journal of Rural Studies* 19: 77–86.

Kawano, Emily, Thomas Neal Masterson i Jonathan Teller-Elsberg. 2009. „Introduction“. U: Emily Kawano, Thomas Neal Masterson i Jonathan Teller-Elsberg (ur.), *Solidarity Economy, 1. Building Alternatives for People and Planets*, 1–7. Amherst: Center for Popular Economics.

La Vía Campesina. 1996. *Declaration of Nyéléni – Food Sovereignty*. Forum for Food Sovereignty, Mali. <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-en.pdf> (pristup 1. 12. 2024.).

Lang, Tim i David Darling. 2012. „Food security and food sustainability: reformulating the debate“. *The Geographical Journal* 178/4: 313–326.

Lave, Jean i Etienne Wenger. 1991. *Situated Learning. Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lozano-Cabedo, Carmen i Cristóbal Gómez-Benito. 2017. „A Theoretical Model of Food Citizenship for the Analysis of Social Praxis“. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 30: 1–22.

Martínez-Torres, María Elena i Peter M. Rosset. 2010. „La Vía Campesina: the birth and evolution of a transnational social movement“. *The Journal of Peasant Studies* 37/1: 149–175.

Mauss, Marcel. 1966 [1925]. *The Gift. Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies*. London: Cohen and West Ltd.

Orlić, Olga. 2014. „Grupe solidarne razmjene. Počeci solidarne ekonomije u Hrvatskoj“. *Etnološka tribina* 37/44: 72–88.

Orlić, Olga. 2019. *Antropologija solidarnosti u Hrvatskoj: poljoprivreda potpomognuta zajednicom*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo.

Petljak, Kristina. 2010. „Istraživanje kategorije ekoloških prehrambenih proizvoda među vodećim trgovcima hranom u Republici Hrvatskoj“. *Tržište* 22/1: 93–112.

Rihtman-Auguštin, Dunja. 1988. *Etnologija naše svakodnevice*. Zagreb: Školska knjiga.

Sardelić, Sani. 2025. *Mediteranska prebrana Korčula. Nematerijalna kulturna baština/ Mediterranean diet The Korčula Island. Intangible cultural heritage*. Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske

Sarjanović, Ivan. 2014. „Uloga grupa solidarne razmjene u razvoju ekološke poljoprivrede u Hrvatskoj“. *Geoadria* 19/1: 1–25.

Shiva, Vandana. 2006. *Biopiratsvo. Krađa prirode i znanja*. Zagreb: DAF.

Slavuj Borčić, Lana. 2020. „Kratki opskrbni lanci u Hrvatskoj – perspektiva ekoloških poljoprivrednih proizvođača uključenih u grupe solidarne razmjene“. *Hrvatski geografski glasnik* 82/1: 5–33.

Starr, Amory i Jason Adams. 2003. „Anti-globalization. The Global Fight for Local Autonomy“. *New Political Science* 25/1: 19–42.

Stojan, Mara i Ognjen Čaldarović. 2006. „Planiranje, spontanost i okolica: primjer pothodnika u naseljima Trnsko – Trokut u Zagrebu“. *Društvena istraživanja* 15/4-5(84-85): 819–844.

Šimleša, Dražen. 2006. *Četvrti svjetski rat. Globalni napad na život / Drugačiji svijet je moguć. Priče iz našeg dvorišta*. Zagreb: Što čitaš.

Volz, Peter, Philipp Weckenbrock, Nicolas Cressot i Jocelyn Parot (ur.). 2016. *Overview of Community Supported Agriculture in Europe*. URGENCI: The International Network for Community Supported Agriculture. <https://urgenci.net/wp-content/uploads/2016/05/Overview-of-Community-Supported-Agriculture-in-Europe.pdf>

Windfuhr, Michael i Jennie Jonsén. 2005. *Food Sovereignty. Towards Democracy in Localized Food Systems*. FIAN. ITDG Publishing.

Welsh, Jennifer i Rod MacRae. 1998. „Food Citizenship and Community Food Security: Lessons from Toronto, Canada“. *Canadian Journal of Development Studies / Revue canadienne d'études du développement* 19/4: 237–255.

Nyéléni Europe and Central Asia Food Sovereignty Movement. <https://nyeleni-ea.net/nyeleni-movement/background/> (pristup 1. 12. 2024.).

SUMMARY

Building Food Sovereignty and Food Citizenship in Croatia

The rhetoric, accompanied by efforts to ensure sufficient food supplies for a growing global population, gradually entered global public policy agendas after World War II. The most prominent outcome of these efforts was a set of policies unified under the concept of food security, whose aim is to ensure that every individual has access to nutritious food at all times. However, unequal and neoliberal market-driven policies have proven inadequate, often exacerbating the very problems they sought to address. The world's largest peasant organization, La Via Campesina, was the first to emphasize the need to transform the prevailing approach to poverty, hunger, and malnutrition. It began to promote a set of policies and practices grouped under the concept of food sovereignty. Over time, public policy rhetoric shifted toward strengthening and democratizing local food systems and supporting rural development as the only viable path to achieving the declaratively desired food security. Yet this shift remains incomplete, and food sovereignty has not been fully embraced. Recent global instabilities—many of which have significantly slowed or completely disrupted trade flows—have further underlined the vulnerability of economies dependent almost entirely on food imports, while reinforcing the importance of citizens' right to choose food systems that reflect their own values and preferences. Even prior to these disruptions, some citizens in Croatia, dissatisfied with the quality of available food and with the degradation of domestic agriculture, rejected the passive role of consumers. Instead, they turned toward alternative food supply chains that aligned with their expectations—most often, though not exclusively, based on organic production. Citizens also began to participate more actively in urban gardening. Notably, both of these initiatives in Croatia emerged through bottom-up mobilization, although many local authorities later co-opted urban gardens into their own policy agendas. In this paper, I focus on these two initiatives, which illustrate that a segment of Croatian citizens has the capacity to further engage in shaping access to the types of food they wish to consume—an essential premise of food citizenship.

Keywords: *food sovereignty, food citizenship, community-supported agriculture, alternative food chain networks, urban gardening, Croatia*

Prehranska kriza po drugi svetovni vojni in njen odsev v dokumentaciji Slovenskega etnografskega muzeja

Barbara Sošič

Slovenski etnografski muzej, Ljubljana

barbara.sosic@etno-muzej.si

STROKOVNI ČLANEK

IZVLEČEK

Zgodovina pričuje, da se preskrba s hrano v obdobjih vojn, epidemij in naravnih nesreč resno zamaje. Tako je bilo tudi po drugi svetovni vojni na širšem območju Evrope in tudi pri nas. Oblast je poskusila to rešiti z nadzorovano delitvijo hrane z nakaznicami, domačim kmetom pa je naložila obvezno oddajo pridelkov in živine. Leta 1948 je Etnografski muzej v Ljubljani z ravnateljem Borisom Orlom organiziral terenske raziskave podeželja, da bi dokumentiral »tradicionalni način življenja«, ki je hitro izginjal. Raziskovalci so pri intervjuvancih in na lastni koži občutili prehransko krizo, ki se je odražala v njihovih terenskih zapisih ter kasneje v zapisanih spominih in člankih.

Ključne besede: *prehranska kriza, preskrba s hrano, Boris Orel, muzejske terenske ekipe, čas po drugi svetovni vojni*

Družbene in gospodarske okoliščine v Sloveniji po drugi svetovni vojni

Slovenijo je druga svetovna vojna hudo prizadela. Najprej zaradi človeških izgub, saj je od začetka vojne aprila 1941 pa vse do začetka 1950-ih let zaradi vojnega nasilja, neposredno po vojni pa zaradi revolucionarnega nasilja ali posledic vojne življenje izgubilo več kot 100.000 prebivalcev današnje Slovenije,¹ kar je več kot 6,6 % celotnega prebivalstva v tistem obdobju. To Slovenijo po deležu žrtev uvršča na tretje mesto na svetu, takoj za Poljsko in Sovjetsko zvezo. Imenski seznam smrtnih žrtev je rezultat znanstveno zasnovane zgodovinske in žrtvoslovne raziskave, ki jo je v obdobju 1997–2012 izvajal Inštitut za novejšo zgodovino v Ljubljani.²

Druga svetovna vojna je imela globok in kompleksen vpliv na prebivalce Slovenije, saj so bili prisiljeni izbirati med nasprotujočimi si odporničskimi gibanji, torej partizani in domobranci, prizadela pa je tudi tiste, ki se niso opredeljevali za nobeno. Že med vojno so komunisti onemogočili svoje politične nasprotnike in prevzemali oblast, ob koncu vojne pa so kot zmagovalci uveljavljali svojo politično voljo na različne načine, vključno s političnimi čistkami proti tistim, ki so jih videli kot nasprotnike ali izdajalce. Maja 1945 je zato mnogo nekdanjih domobrancev (pa tudi njihovih družin in drugih posameznikov) v strahu pred maščevanjem zbežalo na avstrijsko Koroško, od koder so jih angleški vojaki s pretvezo vrnili v Jugoslavijo in izročili partizanom. V tem času je bilo več kot 14.000 Slovenk in Slovencev izvensodno umorjenih. Tudi številni, ki niso bežali, so bili zaprti, usmrčeni, preganjani, ostali so brez vseh pravic ali bili prisiljeni v izgnanstvo, zaradi česar imamo danes največjo slovensko diasporo v Argentini. Že med vojno in po njej so bili uničeni slovensko meščanstvo in preostanki aristokracije, odvzeto jim je bilo premoženje in mnogim med njimi tudi življenje.

Med vojno in po njej se je tako odvijal nasilen boj za oblast, po vojni pa je Slovenija postala ena od šestih jugoslovanskih republik, v katerih je zavladal komunistični totalitarizem. Kot je zapisal zgodovinar Milko Mikola, je bilo

»za komunistični totalitarizem v Sloveniji [...] značilno grobo kršenje človekovih pravic in svoboščin. Najbolj za prva poveljna leta, ko je represija dosegala takšne razsežnosti, da lahko govorimo o popolnem brezpravju. To je bilo obdobje, ko je oblast svoje dejanske in domnevne nasprotnike množično preganjala: zapirala v koncentracijska in delovna taborišča, zapore, jih izganjala z njihovih domov, plenila njihovo premoženje, jim sodila na političnih in zrežiranih sodnih procesih ter jih celo pobijala. To nasilje je tako ali drugače neposredno prizadelo nad sto tisoč posameznikov«. (Mikola 2013: XIX)

Če bi upoštevali še njihove svojce, družine, bi se ta številka še nekajkrat pomnožila. Ogromna je bila tudi materialna škoda, saj so bila številna naselja, vasi in mesta poškodovana, požgana, bombardirana, mnoga popolnoma uničena. Uničene in poškodovane so bile tudi transportne poti – ceste, železnice, mostovi – kar je dodatno oteževalo preskrbo s hrano.

Prva naloga nove oblasti je tako bila obnova države, ki je potekala ob vsesplošnem pomanjkanju mehanizacije in tehničnih sredstev, torej z ročnim, prostovoljnim – udarniškim delom. Delo pri obnovi je bila državljanska dolžnost, zanj so mobilizirali ljudi vseh slojev, poklicev in starosti.



Slika 1. Zidarji pred šolo v Šentjuriju, 1948. godine. Fotograf: Boris Orel.

¹ Med letoma 1944 in 1946 se je ozemlje današnje Slovenije imenovalo Federalna Slovenija, med letoma 1946 in 1963 Ljudska republika Slovenija, med letoma 1963 in 1991 pa Socialistična republika Slovenija.

² Poimenski seznam žrtev Inštituta za novejšo zgodovino, <https://www.sistory.si/zrtve>, stanje 5. oktobra 2022.

Prehranska kriza po drugi svetovni vojni

V preteklih stoletjih so kmetijska gospodarstva večino hrane pridelala za lastne potrebe in za prodajo v domačem okolju, in vsa večja mesta so imela za seboj razvejano kmetijsko zaledje. Kmetijstvo je bilo cenjena in zaradi pridelave hrane izjemno pomembna gospodarska panoga. Kljub številnim naprednim kmetijstvom pa je na Slovenskem do druge svetovne vojne prevladoval »miselni svet, ki je bil je bil razdvojen med tradicijo in moderno. Ni prav tvegana ocena, da je bil z večjo zazrtostjo v tradicionalno družbeno in gospodarsko sestavo manj naklonjen modernim gospodarskim in socialnim tokovom« (Lazarevič 2009: 405). Po oceni gospodarskega zgodovinarja Žarka Lazareviča se je pred drugo svetovno vojno s kmetijstvom ukvarjalo okoli 60 odstotkov slovenskega prebivalstva. Podobno stanje je bilo tudi ob njenem koncu, ko si je oblast zadala izvedbo kolektivizacije kmetijstva po sovjetskem vzoru, s čimer je želela izničiti kmete kot družbeni sloj. Tega pa ni bilo moč izvesti takoj, saj država ni imela druge možnosti za preskrbo s hrano. Poleg predvojne gospodarske in politične elite so se v središču represije zato znašli tudi kmetje, večinsko prebivalstvo na vsem slovenskem podeželju.

Etnologi na terenu mnogokrat slišimo, da je bilo obdobje po drugi svetovni vojni čas, ko ni bilo mogoče dobiti tako rekoč ničesar. Družba se je preobrazala, industrializirala, nacionalizirali so kmetijska posestva, ljudje so z naglimi koraki odhajali v mesta in iskali službo v novo nastajajočih industrijskih obratih. To se je dogajalo ob pomanjkanju hrane, obleke in obutve, notranje opreme, posode za kuhanje in uživanje hrane... Vse te osnovne dobrine so prihajale v trgovine v majhnih količinah, in še to je bilo mogoče dobiti le na t. i. karte oziroma nakaznice.



Slika 2. Karte iz zbirke Lojzeta Zavrla. Vir: Gorenjski muzej Kranj. Fotograf: Roman Šipič.

Živilske nakaznice so delili na sedežih krajevnih ljudskih odborov glede na število družinskih članov in velikost zemlje. Večji kmetje so dobili manj točk oziroma jih zaradi statusa *kulaka* sploh niso dobili. Znašli so se na dnu sistema.

»Pravico do nakupa industrijskih izdelkov so imeli le, če so oddali kmetijske pridelke, ki jih je država odkupovala po vezanih cenah. Dobili so lahko toliko drugih izdelkov, kolikor so oddali kmetijskih pridelkov« (Čepič 1999: 161).

Milko Mikola takole zapiše, v kakšni stiski se je znašlo kmečko prebivalstvo:

»Država je l. 1945 do 1948 uvedla racionirano preskrbo, načrtno in enakomerno razdelitev življenjskih potrebščin in omejevanje njihove porabe, ki je na drugi strani večinskemu kmečkemu prebivalstvu predpisovala, koliko mesa, masti, masla, mleka, moke, krompirja in drugih pridelkov morajo zagotoviti za oddajo. To se je vršilo ob veliki propagandi za kolektivizacijo in *socialistično preobrazbo vasi*, ki je imela v načrtu uničiti kmeta in ga narediti za delavca na kmetijskih posestvih. Mnogi obubožani in od vojne izčrpani kmetje niso zmogli

naloženih obveznosti, čemur so se skušali kakorkoli izogniti, največkrat s skrivanjem pridelkov, tudi z upiranjem izterjevalcem. Država je odgovorila z represijo, mnogi so bili obsojeni na t. i. *kulaških procesih* in pristali v zaporih ali na prislinim delu«. (Mikola 2012: 307)

Tako so se številne kmečke družine znašle na robu preživetja.

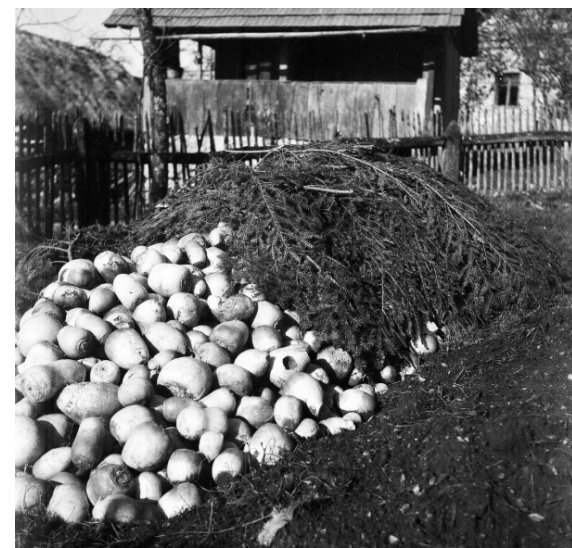
Razmere glede preskrbe s hrano in drugimi dobrinami v tem času opisuje tudi zgodovinar Zdenko Čepič:

»Po koncu druge svetovne vojne je bilo vprašanje, kako zagotoviti prebivalcem normalno preskrbo s prehrabnim in industrijskim blagom, eno tistih, ki se jih je morala nova oblast v Jugoslaviji nemudoma lotiti. Gospodarski svet vlade Demokratske federativne Jugoslavije je izdal osnovni zakonski predpis za urejanje preskrbe. To je bila uredba o načrtnem razdeljevanju in potrošnji blaga, na osnovi katere je bila organizirana tako imenovana racionirana preskrba. Ta je ostala v veljavi do začetka marca leta 1948, ko je bila uvedena kot osnovni način preskrbe prebivalstva zagotovljena preskrba z živili in industrijskimi predmeti. Sprva je bila preskrba na način, kakršen je značilen za vojno gospodarstvo, mišljen kot začasen, dokler ni bila od začetka marca 1948 uvedena zagotovljena preskrba kot del političnega sistema in način uvajanja socializma v Jugoslaviji; v preskrbni sistem je namreč spadal tudi sistem odkupov kmetijskih pridelkov, kar pa se je *izrodilo* v način *razrednega boja* proti kmetom«. (Čepič 1997: 451–452)

Čepič nadaljuje:

»Osnovna značilnost *smotrne in umne preskrbe prebivalstva* je bila *načrtno razdeljevanje in potrošnja* vseh predmetov, za katere se pokaže potreba. Na teh osnovah je bila izvajana racionirana preskrba v prvem povojnem obdobju, znanem tudi kot obdobje obnove. Takšno preskrbo je označevalo pomanjkanje in *karte* kot sredstvo kontrole potrošnika in trgovine. Življenje se sicer mnogokrat razlikuje od normativne ureditve, vendar pa so v sistemu, kakršen je bil v veljavi v Jugoslaviji v prvih povojnih letih, ko je bilo prevladujoče administrativno upravljanje vsega

družbenega in tudi osebnega življenja, bili prav zakonski prepisi tisti, ki so določali in uravnavali življenje posameznika v vseh podrobnostih. To se je še najbolj kazalo prav skozi sistem preskrbe prebivalstva, od katerega je bil odvisen vsakdo«. (ibid.)



Slika 3. Repa, pripravljena, da jo pospravijo v jamo in prekrijejo s smrečjem, Male Lipljene, 1948. godine.
Fotograf: Milko Matičetov.

Najučinkovitejši način za enakomerno razdeljevanje je bila torej uporaba nakaznic, ki so dajale prebivalstvu pravico do nakupa hrane, ob čemer se je vršila vsestranska politična propaganda: pridelati čim več, jesti malo in tisto, kar je trenutno na zalogi ali kar se pridelava doma, porabiti malo, prihraniti veliko, z odrekanjem pomagati tistim, ki ne pridelujejo hrane, in podobno.

»Zaradi uvedbe načrtnega gospodarstva in izvajanja prve petletke, ta je po prvem letu zašla v težave, kar se je kazalo zlasti na področju preskrbe prebivalstva, je bilo potrebno spremeniti način preskrbe. Zaradi poudarka na industrializaciji, kar je pomenilo hitro večanje števila zaposlenih v neagrarni proizvodnji, so se povečale potrebe po hrani. Nastal je namreč razkorak med številom zaposlenih v neagrarnem gospodarstvu in količino pridelane hrane; od leta 1946 do

konca maja 1948 se je število zaposlenih izven kmetijske proizvodnje povečalo za slabih 50 odstotkov, v istem času pa je količina žita, ki jo je odkupila država v obvezni in prosti prodaji, narasla le za dobrega pol odstotka. V začetku marca 1948 je bil zato uveden nov preskrbovalni sistem, imenovan zagotovljena preskrba, ki je temeljila na načelu daj – dam. Šlo je za menjavo med vasjo in mestom, agrarnim in neagrarnim gospodarstvom, za razmerje, izraženo z geslom vi za nas, mi za vas«. (Čepič 1999: 158)

Zagotovljena preskrba oziroma obvezna oddaja je ostala v veljavi do leta 1953, pomanjkanje živil pa je trajalo vse do konca petdesetih let.



Slika 4. Družina Škerjanc iz vasi Vino. 1948.godine. Fotograf: Boris Orel.

Še večjo humanitarno katastrofo je preprečila Uprava Združenih narodov za pomoč in obnovo (UNRRA) – mednarodna pomoč Združenih narodov beguncem in žrtvam vojne.

»Za distribucijo UNRRA paketov je v prvih letih po drugi svetovni vojni skrbel zlasti Rdeči križ, ki jih je razdelil po vrtcih, šolah in bolnišnicah. Posamezne družine so dobile UNRRA pakete le nekajkrat na leto. Njihova velikost in vsebina sta bili odvisni od dejavnosti odraslih in števila družinskih članov. Največje so dobili težki fizični delavci, npr. rudarji, srednje velike profesionisti, npr. tesarji, ključavničarji, zidarji, male pa navadni delavci«. (Godina Golja 2008: 100)

Paketi UNRRA so vsebovali tudi

»nekatera Slovencem neznana živila, npr. slane in sladke krekerje, koruzo v slani vodi, sadne ploščice in ribji puding. Nad tistimi, ki so bila podobna domačim proizvodom, npr. nad slanino iz konzerve, so bili navdušeni, nad drugimi so bili razočarani, okus jim je bil zelo tuj in živil niso uporabljali za lastno prehrano, ampak so jih imeli za krmljenje prašičev«. (Godina Golja 2008: 100)

Poleti 1948 odide na teren prva Orlova ekipa

Slovenski etnografski muzej, ki je v letu 2023 praznoval 100. obletnico, že od svojega nastanka poleg predmetov zbira tudi etnološko dokumentarno gradivo, kot so fotografije, filmi ter zvočno in arhivsko gradivo. Ena osnovnih metod etnološkega dela je delo na terenu, v stiku z ljudmi, ki poteka v obliki intervjuvanja, opazovanja in zapisovanja. Ob tem nastaja tako pisno kot slikovno in zvočno gradivo, v novejšem času tudi videoposnetki. Večina dragocenega gradiva naših predhodnikov je digitaliziranega in dostopnega na spletni strani muzeja. V to sodi tudi fond, ki so ga med letoma 1948 in 1962 ustvarile Orlove terenske ekipe. Ime so dobile po povojnem ravnatelju in organizatorju terenskih ekip Borisu Orlu, ki je leta 1948 ob spodbudi pravnega zgodovinarja dr. Sergija Vilfana začel z izvajanjem večdesetletne dejavnosti muzeja, v okviru katere je 10–20 sodelavcev v poletnih mesecih odhajalo na približno mesec dni trajajoče raziskave.³

3 Teren 1 je potekal leta 1948 v okolici Grosuplja: v Šentjuriju, Škocjanu ter na Turjaku; Teren 2 je bil leta 1949 organiziran v Šmarju – Sap in na Polici; Teren 3 je prav tako leta 1949 potekal v Dekanih, Teren 4 leta 1950 v Marezigah, Teren 5 pa prav tako leta 1950 v Šentvidu pri Stični. Leta 1951 je bil Teren 6

S svojo prvo terensko ekipo je ravnatelj Orel odšel v okolico *Grosuplje*. Raziskava je potekala od 1. avgusta do 15. septembra 1948. To je bil nov način skupinskega muzejskega dela in raziskav, ki na nak način odraža kolektivni duh, povezan z obnovo domovine in industrializacijo. Večino sredstev jim je zagotovilo Ministrstvo za prosveto oziroma njegov odsek za kulturo, »kateremu je v tistem času načeloval dr. Stane Mikuž, ki je bil sicer ideji o kolektivnem raziskovanju zelo naklonjen« (Simikič 2003: 111). Seveda so na terenu naleteli na vso resničnost tistih časov. Ob trpljenju in pomanjkanju, ki sta v vojnih časih in razmerah neizbežna, je prebivalstvo po koncu druge svetovne vojne doletela tudi huda represija, ki je ljudem povzročala strah in negotovost. Niso se počutili ne svobodne ne varne. V mesecih po vojni so se skrivoma razširile novice, da so izvensodno pobili na tisoče slovenskih domobrancev in drugih sovražnikov sistema in revolucije, številni so bili iz istega vzroka poslani v taborišča, odvzeto jim je bilo premoženje, mnogi so trpeli preganjanje zaradi verskega prepričanja.

Raziskave so potekale med podeželskim, od vojne močno prizadetim prebivalstvom. Orel je imel namen raziskati vse slovensko etnično ozemlje in dokumentirati za vedno izginjajoči način življenja, ki je stoletja krožil delavnik in praznik ter letni in življenjski krog večinskega kmečkega prebivalstva na Slovenskem, ki se je v tem obdobju naglo proletariziralo. Z muzejsko ekipo si je tako zastavil nalogo, da bo z etnografskimi ekipami prvič v zgodovini sistematično raziskal ljudsko kulturo slovenskega podeželja ter tako pokazal »verno sliko življenja pred preobrazbo vasi v okviru socialistične izgraditve domovine« (Orel 1948b: 7).

Tako imenovane Orlove ekipe, sestavljene tako iz muzejskih delavcev kot sodelavcev na terenu, so mesec dni ali več raziskovale materialno, družbeno in duhovno kulturo, zbirale podatke, intervjuvale ljudi, fotografirale zanimive prizore in risale izbrane predmete, načrte hiš in domačij, predvsem pa pridobivale za muzej predmete iz vsakdanjega in prazničnega življenja podeželskega prebivalstva, da bi dopolnili tematske in krajevne vrzeli, bele lise. V začetku

v Mokronogu; sledila sta Teren 7 leta 1951 v Kobaridu in Breginju ter Teren 8 leta 1952 v Trenti in Bovcu. Teren 9 je 1952 potekal v Šentjernej, leta 1953 je šla 10. ekipa na teren v Goriška Brda, leta 1954 11. ekipa na Cerkljansko in nato 12. ekipa leta 1955 v Brkine. Leta 1956 se je ekipa spet podala na Dolenjsko, na Teren 13 v Kostanjevico, leta 1957 pa so v 14. ekipi raziskovali Žužemberk. Sledila je raziskava Terena 15 v Vipavi leta 1958, leta 1959 je potekal Teren 16 v Črnem vrhu nad Idrijo in na Vojskem, leta 1960 je bil Teren 17 na Rašici in v Velikih Laščah, leta 1961 pa je bil v Šentrupertu na Dolenjskem zadnji teren, ki ga je organiziral Boris Orel, saj je slednji leta 1962 po krajši bolezni umrl. Ekipno delo se je nadaljevalo vse do začetka 80. let 20. stoletja.

so raziskovali predvsem območja Dolenjske in Primorske – slednja je po prvi svetovni vojni pripadla Italiji in tako ostala izven meja Kraljevine Jugoslavije.



Slika 5. Del prve muzejske terenske ekipe v Škocjanu. Na sredini sedi Boris Orel, pod njim pa Fanči Šarf. 1948. godine. Fotograf: Boris Orel.

»Čim več rešiti, to je bi Orlov moto« je večkrat ponavljala Fanči Šarf, kustosinja muzeja, prisotna na skoraj vseh terenskih raziskavah. In dokumentacija Slovenskega etnografskega muzeja priča o tem, da so bili pri svojem delu kljub zahtevnim razmeram zelo uspešni. Zbrani materiali so dragoceni in neponovljivi, pogosto objavljani, in mnogokrat čutimo hvaležnost do teh pionirjev ekipnega terenskega raziskovanja – brez njih SEM danes ne bi bil to, kar je.

Priprave na terensko delo so bile temeljite, saj se je Orel zavedal zahtevnosti takega projekta, kjer je posebno velik problem predstavljala preskrba s hrano.

Fanči Šarf je povedala:

»Pogumen je bil Orel, da si je upal peljati ekipo na teren v tistem času, ko je bila za kmete predpisana obvezna oddaja poljskih pridelkov in

živine, ko so bili spomini na vojno še sveži in ko so ljudje zlasti na Dolenjskem z velikim nezaupanjem in celo strahom gledali na novo oblast« (Šarf v Simikič 2003: 110).

Podoben vtis se poraja tudi ob prebiranju Orlovih delovnih dnevnikov, poročil, predavanj in zapiskov. Vsi ti pričajo tudi o njegovi neverjetni disciplini in organiziranosti, saj je bil le tak človek sposoben v tistih časih organizirati skupno delo petnajstih do dvajsetih tako različnih ljudi, zanje priskrbeti hrano in zagotoviti, da pridejo do ključnih informatorjev.

Preskrba s hrano na Terenu Št. Jurij, Škocjan in Turjak

Za prihod tolikšnega števila ljudi na teren je bilo treba pridobiti več dovoljenj, saj sta bila v tistem času, kot rečeno, vsako premikanje ljudi in njihova dejavnost pod strogim nadzorom.

»Najprej je bilo o tem treba obvestiti Okrajni ljudski odbor, od katerega si je Orel obetal tudi pomoč pri preskrbi s hrano. Prav to se je namreč v prvih petih letih raziskav pokazalo kot najbolj organizacijsko zahtevno. Živilske karte so dobili od Ministrstva za prosveto, še prej so se morali so vsi člani odjaviti od domačega Krajevnega ljudskega odbora za živilske karte za čas dela na terenu. Karte tipa LD (lahka dodatna) in SD (srednja dodatna) naj bi zamenjali za TD, to je vrsto živilskih kart, ki so pripadala delavcem, ki so opravljali težka fizična dela. Orel je menil, da tudi terensko delo sodi mednje. Na osnovi teh kart naj bi racionirana živila dodeljevali na Okrajni ljudski odbor. Ministrstvo za trgovino in preskrbo je odobrilo karte tipa TD in tipa SD. Orel je zaprosil tudi za suho meso ter nakazilo za deset litrov mleka dnevno, ki bi ga oddajali kmetje, za kar naj bi prejeli bone. Pričakovali so, da bodo zelenjavo, jajca, sadje ipd. dobili na terenu« (Simikič 2003: 114–115)

Ta sistem pa ni deloval, in kot beremo v terenskem dnevniku Borisa Orla, so se večkrat znašli brez osnovnih živil.

V ekipi je stalno ali občasno sodelovalo 17 ljudi, ki so v 41 delovnih dneh opravili kar 3.500 delovnih ur (Orel 1949: 112). Ekipa je imela svojo kuhinjo, kuhala je Vida Novak, žena prof. Vilka Novaka, člana ekipe. V Orlovem dnevniku tako lahko kar naprej sledimo pripombam o prehrani, pa tudi uradnih dopisov na to temo je kar nekaj. Tako je Orel že takoj po prihodu na teren 1948

»pisal Ministrstvu za trgovino in preskrbo in jih prosil, da jim izstavijo nakazilo za nakup fižola in krompirja pri kmetih, ki naj bi za prodano blago prejeli bone. Dva dni kasneje se je obrnil tudi na Republiško kmetijsko gospodarstvo Slovenije, naj bi naročilo upravi državnega posestva, da jim dobavi nekaj zelenjave (stročjega fižola, buč, kumar, rdeče pese, zelja itd.). S samo kuhinjo so bili kar zadovoljni, vendar je Orel ugotavljal, da so porcije včasih premajhne, kar pa ni bilo nič čudnega, če se je preskrba tako zatikala« (Simikič 2003: 126–127)

Čez dva dni je zato Orel v svojem dnevniku zabeležil, da ga močno skrbi, kako bo v prihodnje.

»Redna dobava na živilske karte slabo funkcionira, v prosti prodaji ni moč dobiti mleka in zelenjave, ker na OLO v Grosupljem še ni dospela pozitivna rešitev Ministrstva za trgovino in preskrbo. V tem pogledu so kmetje zelo trdi, ne dajo nič ali pa prav malo« (Orel 1948a: 18. avgust).

Dovoljenje za kupovanje zelenjave je kasneje prišlo, prav tako odobritev, da ekipa vsak dan »dobi 13 litrov mleka, poslali pa so jim tudi 18 kilogramov mesa« (Orel 1948a: 18. avgust). Orel je takoj sam šel s kolesom v Grosuplje po zelenjavo in meso. Ta dan je zabeležil, da je bila hrana res dobra. Imeli so meso, zelenjavo, opoldne pa še juho. Treba je bilo rešiti še vprašanje nabave krompirja, saj jim zadruga v Št. Juriju v tem pogledu ni bila naklonjena. Kustosu Milku Matičetovemu je vendarle uspelo pri OLO Grosuplje izposlovati 200 kilogramov krompirja kifeljčarja, zataknilo pa se je pri moki, zato ni čudno, da je Orel v dnevnik zapisal:

»Pomni glede organizacije ekipe v letu 1949: ne živilske karte, Ministrstvo za trgovino nam mora dobaviti hrano direktno. Izkustva z zadrugo, živilskimi kartami so nas letos izučila. Tako nam trenutno

grozi, da bomo čez dan ali dva ostali brez moke. Dalje, za ekonomsko plat se mora prihodnje leto brigati nekdo posebej«. (Orel 1948a: 18. avgust)

In kakšne spomine na težave s preskrbo s hrano sta imela Fanči Šarf in dr. Milko Matičetov, nekdanja kustosa in člana večine ekip? Fanči Šarf pravi:

»Za zajtrk smo imeli izključno, dan za dnem mleko, pa kruh, nič zraven. Na terenu smo dobili sem pa tja mleko ali pa sadje. Kuhala je žena enega od udeležencev, in delala čudovite češke knedle iz kvašenega testa. Kako je bilo to dobro! Nikoli več v življenju nisem jedla takih. Drugače pa kakšno zelenjavo. Tudi meso smo dobili sem pa tja. Ampak revno, preprosto«. (Šarf v Simikič 2003: 127)

Dr. Milko Matičetov pa je povedal:

»Bilo je skromno, kar se je za tiste karte dobilo, in zmeraj enolično. Pa so si zamislile kuharice, da bi vprašale tam ene sosedo, ki so imeli kokoši, če bi eno kokoš dali. »Ja,« so rekli, »kdo bo pa potem jajca nesel?« Niso hoteli slišati, da bi prodali. Nekdo je dal idejo, eden od navihanih otrok udeležencev pa rešil, ne vem, ali je eno poleno zagnal ali kamen, jo po eni nogi spodnesel in je potem šantala, potem so pa oni prišli ponujat kuro. Takrat smo pa imeli priboljšek, drugačno župco«. (Matičetov v Simikič 2003: 127)



Slika 6. Etnografska ekipa na poti iz Šentjurja v Malo vas h kosilu. 1948. Fotograf: Joško Šmuc.

Seveda je bil zaradi družbenih razmer pred odhodom na teren še kako prisoten strah, kako bodo pridobili zaupanje ljudi, zato so se na to temeljito pripravili, tudi z ogromnimi količinami cigaret. Fanči Šarf se je spominjala:

»Ker je bil takrat čas obvezne oddaje in so se tako strašno bali teh občinskih uslužbencev ali partijcev ali ne vem koga, da smo imeli težave in je pri tem Orel nekaj naredil, za kar se je moral potem zagovarjati. Prosil je župnika, naj pri oznanilih po maši razglasi, da so na terenu muzejski sodelavci, ki niso s politiko nič povezani, ampak iščejo material za muzej. Nam pa je prepovedal nositi aktovke«. (Šarf v Simikič 2003: 122)

Milko Matičetov je obujal spomine na bojazen, ki so jo vzbujali pri ljudeh:

»Sprva je bilo nezaupanje, jih je skrbelo, da bojo popisani, da jim bodo kakšne davke nabili, potem so videli naša vprašanja, pa kako kdo riše, fotografira star plug, da od tega ne more biti davka. So se bali ljudi z aktovko, ki so jih nosili risarji za papir, svinčnike, ravnilo. Ko so takega videli, da gre k hiši, so zbežali skozi druga vrata ven. Pozneje so rekli: Jaz sem pa mislil, da je kakšen vohun.« (Matičetov v Simikič 2003: 122)

Počasi so jih ljudje sprejeli medse, še posebej, ko so ob nedeljah videli, da so nekatere članice ekipe šle k maši. (Simikič 2003: 122)

Odsev prehranske krize v zbranih terenskih zapiskih

Kaj so od tako nezaupljivih ljudi sodelavci ekipe izvedeli o resničnih stiskah glede preskrbe s hrano? Odkritega bolj malo, in tudi če so, si tega niso upali jasno zapisati. Področje prehrane v prvih ekipah še ni bilo poseben tematski sklop, to je postalo šele od 5. ekipe v Šentvidu pri Stični naprej. Pa vendar je ob raziskovanju gospodarskih tem prof. Vilko Novak zapisal tudi nekaj jedi in obrokov, tako vsakdanjih kot prazničnih. Razbrati je, da je bila prehrana skromna, prevladovali so krompir, žganci, zelje, kruh. Meso so jedli poredko, prav tako jajca. Boljša hrana je bila le ob nedeljah in praznikih ali ob večjih delih, ko so bili pri hiši kosci, žanjice ali drugi delavci.

Iz zapiskov je moč kaj razbrati tudi posredno, največ iz primerjav ljudi, ki so govorili o tem, kako je bilo nekdaj in kako je danes. Tako je 73-letna vdova Neža Pucihar iz *Velikega vrha leta* 1949 podala primerjavo med prehrano v boljših časih in tisto v kriznem poveljnem času:

»Nekdaj so bili za *kosiv* vsak dan žganci in zelje, danes mleko in kruh; malica – *predpoudnca*: prej *krab* in sadje, pogača, zdaj nič ali le kruh. Pozimi nič *predpoudance*, je kratek dan. Za kosilo – *južno*: prej krompir, kisl naribana repa, pozimi včasih kislo zelje, češpljeva kaša (suhe češplje). Sedaj krompir v koščkih. Ko so pri hiši najeti ljudje, jim damo zabeljene *nudelčke* ali zaroštan močnik iz moke in jajc, skuhan na vodi. Za malico so imeli prej krompir v oblicah ali kisel krompir s čebulo, kisom – *jesabom* in oljem, pa kruh. Sedaj včasih nič ali pa kruh, kofe, čaj. Za večerjo so imeli prej: koruzni ali ječmenov močnik (ali pa močnik iz obojega skupaj), pa mleko notri, in krompir v oblicah, včasih mlečna kaša, sedaj mleko in kruh. Včasih smo jedli kislo mleko, zdaj nič več, ker ga moramo oddajati«. (Orel 1949)

S tem je med vrsticami povedala, v kako skromnih razmerah je živela in kakšne spremembe v načinu prehranjevanja je doživelo kmečko prebivalstvo v letih po drugi svetovni vojni.

Pavlina Bregar iz *Doba*, roj. 1915, je povedala, da v kriznih časih pečejo kruh iz otrobov in ovsene moke (Baš 1950). Ana Milner, prav tako iz *Doba*, pa je povedala, da so imeli navado, da je vsaka botra nesla materi boljši kruh, maslo, kakšno kokoš in liter vina. Obvezna je bila krstna pogača, od katere je dobil košček vsak v hiši, vendar po vojni tega niso več prakticirali (Jagodic 1950). Pridala je, da so šli s konji v Karlovec po oves, pa so bile med ovsom tudi konjske fige, a so vse skupaj zmleli in spekli.



Slika 7. Stopa, Železnica, 1948. Fotograf: Boris Orel.



Slika 8. Prebiranje krompirja na njivi, Rožnik, 1948. Fotograf: Boris Orel.

Drobcev pričevanj o prehranski krizi je med zapiski mnogo, vendar so tudi kmečki ljudje na podeželju kljub stiskam večinoma z upanjem zrl v prihodnost in verjeli, da se bodo razmere izboljšale. Življenjski standard in razmere so se v naslednjih desetletjih res počasi izboljševali, proces okrevanja od strahot vojne in razmer po njej pa še danes poteka in živi v spominu naroda kot eden najtežjih v slovenski zgodovini.

Rezultati prve terenske ekipe

Kljub temu, da so bile razmere za delo in bivanje na terenu zelo težavne, so bili rezultati dela odlični. Z njimi je bil zadovoljen tudi ravnatelj Boris Orel, ko je ob zaključku podal poročilo o delu prve ekipe:

»Člani ekipe so v skupno 3.500 delovnih urah v 41 delovnih dneh obiskali 22 vasi in zaselkov, ki štejejo 370 hiš. Ekipa je zbrala 107 predmetov, naredila 330 fotografskih posnetkov, 35 tlorisov hiš, 28 narisov, 200 risb s tušem. Domov je ekipa prinesla 40 zvezkov zapisov, prepis iz Škocjanske župnijske kronike, inventarno knjigo nabranih predmetov ter inventarno knjigo fotografskih posnetkov, tlorisov in risb. Zapisanih je bilo med drugim 25 anekdot, 43 pravlji in pripovedk, 137 pesmi, 214 ugank, 197 pregovorov in rekov, 36 otroških iger, 4 zagovori ter 204 vraže v zvezi z običaji«. (Orel 1949: 112)



Slika 9. Risba s prvega terena. 1948. Avtorica: Marjeta Gal.

Slika 10. Albumi s terenskimi fotografijami, risbami in zvezki. Orlovih ekip. 2022. Fotograf: Blaž Verbič

Kolektivno delo na terenu je v tistem času pomenilo novost, šlo je za napredno in kakovostno raziskovanje, iz katerega veje duh časa, ko so ljudje z velikim zanosom opravljali svoje poslanstvo ne glede na težave s preskrbo osnovnega – hrane. Ekipa je tako zaorala ledino na področju raziskav in zbiranja predmetov, Orel pa je zatem z ekipami izvedel še 18 terenskih raziskav, ki so temelj muzejskih zbirk in dokumentacijskega fonda ter vir neizčrpnih informacij o življenju naših ljudi v času po drugi svetovni vojni, ki v mnogočem še odsevajo življenje preteklih stoletij.

LITERATURA IN VIRI: (GLEDE NA CHICAGO MANUAL OF STYLE)

Baš, Angelos. 1950. *Zvezek št. 5/5*. Šentvid pri Stični: dokumentacija SEM.

Čepič, Zdenko. 1997. „Zakonske osnove racionirane preskrbe v Jugoslaviji 1945–1948“. *Ferenčev zbornik*, 451–461.

Čepič, Zdenko. 1999. „Oris načel zagotovljene preskrbe v Jugoslaviji v obdobju 1948–1953“. *Prispevki za novejšo zgodovino* XXXIX/2: 157–168.

Godina Golija, Maja. 2008. „Oblikovanje sodobnega potrošnika, o spremembah v preskrbi in pridelavi živil na Slovenskem“. *Etnolog: glasnik Slovenskega etnografskega muzeja* 18: 95–111.

Jagodic, Marija. 1950. *Zvezek št. 5/2*. Šentvid pri Stični: dokumentacija SEM.

Lazarevič, Žarko. 2009. *Plasti prostora in časa: iz gospodarske zgodovine Slovenije prve polovice 20. stoletja*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino.

Mikola, Milko. 2012. *Rdeče nasilje: represija v Sloveniji po letu 1945*. Celje: Celjska Mohorjeva družba.

Orel, Boris. 1948a. *Dnevnik terenskega dela Šentjurij–Škocjan-Turjak*. Dokumentacija SEM.

Orel, Boris. 1948b. „V novo razdobje“. *Slovenski etnograf* 1: 5–8.

Orel, Boris. 1949. „Etnografsko delo na terenu: delo Etnografskega muzeja na Dolenjskem I. 1948“. *Slovenski etnograf* 2: 111–113.

Simikič, Alenka. 2003. „Jaz sem pa mislila, da je kakšen vohun“, Ob stoletnici rojstva dr. Borisa Orla in petinpetdesetletnici odhoda prve Orlove ekipe na teren“. *Etnolog: glasnik Slovenskega etnografskega muzeja* 13: 109–132.

SUMMARY

The Post-Second World War Food Crisis and its Reflection in the Documents of the Slovene Ethnographic Museum

The time after the Second World War cut sharply into Slovenian society in many ways: the homeland was devastated by the war, its countless victims and the following repression, which dealt with real and imaginary enemies. Among these were also the farmers, at the end of the war representing as much as 60 percent of the population. Due to the emphasis on industrialization, the number of employees in non-agricultural production increased rapidly, and with it the need for a greater amount of food produced. The state therefore introduced rationed supplies – the planned and even distribution of consumer goods; while limiting their consumption by prescribing to the farming population the amount of meat, dairy products, and field crops they must provide to the state. In 1948, a supply system called “guaranteed provision”, or “mandatory produce allocation”, was introduced based on exchange between the countryside and the cities. It remained in force until 1953.

In the summer of 1948, the director of the Ethnographic Museum, Boris Orel, engaged in a month-and-a-half-long research in the surroundings of Grosuplje with a team of fifteen to seventeen colleagues, despite the unfavourable conditions for working and staying in the field. Preparations were thorough, but food supply was nevertheless a problem throughout, which was also evident in the modest diet of the interviewees. With a novel method of group museum work, the group broke new ground in the research, documentation and collection of objects, and tried to cover yet unexplored areas, especially in the Dolenjska and Primorska regions. Boris Orel subsequently took another 18 teams to the field, leaving behind a pillar of the museum's collections and documentation fund. The results are a rich source of information on the life of our people in the period after the Second World War, which in many ways reverberates with the life of the preceding centuries as well. We remain grateful to the researchers for collecting vital materials during a difficult time, without which the SEM would not be what it is. The collected materials are extensive, extremely valuable, unique, and frequently published.

Keywords: *food crisis, food supply, Boris Orel, museum field research teams, post-Second World War period*

Briga o gladnoj djeci – školske prehrambene prilike u Požegi prve polovice 20. stoljeća

Maja Žebčević Matić

Gradski muzej Požega

maja@gmp.hr

PREGLEDNI RAD

SAŽETAK

Od sredine 19. do početka 20. stoljeća u Hrvatskoj pa tako i u gradu Požegi, briga za siromašnu i neubranjenu djecu pripadala je sferi milosrđa i empatije bogatije i socijalno osviještene građanske elite. Kako nije bilo organizirane javne, odnosno državne skrbi za djecu, inicijativa je ležala na individualnim dobrotvorima, prije svega na crkvi i društvima poput Gospojinskih društava. U Požegi je 1835. godine osnovano Nadbiskupijsko sirotište za cijelu Slavoniju i djelovalo je sve do Drugog svjetskog rata kao stoljetna konstantna skrb o siromašnoj i gladnoj djeci. U isto to vrijeme na dobrotvornim zabavama društava o velikim blagdanima prikupljana je prigodna pomoć za siromašnu djecu grada, a bila je i ustaljena praksa da se kod imućnijih građana, posebice onih koji su imali neki politički status brani jedan dan u tjednu jedno ili više siromašne djece.

S rastom svjetske ekonomske krize poslije Prvog svjetskog rata, Časne sestre milosrdnice sv. Vinka Paulskog u okviru Djevojačke pučke škole 1928. godine osnivaju besplatnu školsku kuhinju, a ubrzo im se pridružuje i Dječja škola, te gradska Školska poliklinika braneći tako besplatno oko stotinu i pedesetero najugroženije djece.

Ključne riječi: *školska kuhinja, djeca, glad, gospodarska kriza, milosrđe, Požega*

Požega, gradić zapadne Slavonije sa svih strana zaštićen vijencem planina kao prirodnim barijerom, poslije oslobođenja od Turaka tijekom 18. i 19. stoljeća razvio se u značajno trgovište, jak obrtnički grad, odnosno važno školsko, kulturno i političko središte.

U drugoj polovici 19. stoljeća grad je unatoč sve većoj prometnoj izoliranosti bio u kulturnom i gospodarskom usponu pa je u svemu prednjačio u Slavoniji (Pavličević 1977:233). Bio je središte obnovljene Požeške županije, dobio je službu Kraljevskog financijskog ravnateljstva, imao je svoju tiskaru, novine, Djevojačku i Dječjačku pučku školu, Gimnaziju, Kraljevsku ratarnicu, te brojna društva koja su bila nositelji njegovog aktivnog društvenog i kulturnog života.

U posljednja dva desetljeća 19. stoljeća u Slavoniju, pa tako i Požegu pristiže sve veći broj doseljenika iz drugih krajeva Austrougarske monarhije. Godine 1880. u Požegi od 3.294 stanovnika uglavnom autohtonog podrijetla, 506 je stranaca s mađarskim, njemačkim ili češkim materinim jezikom. Trend doseljavanja uglavnom obitelji s više djece iz siromašnijih dijelova monarhije u potrazi za boljim životnim prilikama dovodi nužno do porasta, pa se tako 1910. godine u Požegi broj stanovnika popeo na 5.885 od kojih je 1.300 stranaca (Mađari, Nijemci, Slovenci, Česi, Slovaci, Rusini) (Čapo 2009: 22).

Od toga se 37 % stanovništva bavilo obrtom, 17 % poljoprivredom, a oko 26 % trgovinom (Čapo 2009: 42). Posljednjih 20 % otpadalo je na činovnike, učitelje, profesore, nadničare i sluškinje čiji je broj bio u porastu. Jednako tako u samom gradu povećava se i broj nezakonite, odnosno izvanbračno rođene djece. U nadolazećim desetljećima 20. stoljeća političke, gospodarske i društvene situacije su se mijenjale, kao i doseljenici. Zamršena nacionalna i politička situacija pred Prvi svjetski rat, četiri teške godine svjetskog rata, promjena države, agrarne reforme, naznake prve industrije, velika svjetska kriza tridesetih, dovodile su u grad glađu najugroženije obitelji, uglavnom s puno djece.

Zamijećeno je da u školama opada broj školske mladeži čiji su roditelji intelektualci, trgovci i obrtnici u korist radnika, vincilira, kočijaša, slugu i služavki koja su u to vrijeme slovila kao djeca siromaštva i bijede. Njihovi su roditelji radi jeftinijeg stanovanja gradili kućice na periferiji grada u Vranduku, vinogradima ponad grada, Jagodnjaku, Tekiji, Ciglanama, te proizvedecima ulica Arslanovci i Sveti Rok na izlazima iz grada (Lovrić 1932: 2-3).

U to vrijeme je na osiromašeno seosko stanovništvo otpadalo čak 80 % stanovnika županije. Seljaci su doduše proizvodili hranu, ali mahom za prodaju kako bi namirili poreze i obaveze prema državi. Terenska istraživanja vezana za projekt *Mušej u loncu* (2012. – 2016.) pokazala su da se između dva svjetska rata i na selu živjelo teško. Hrane je dostajalo samo za vrlo skromnu prehranu pa su neke namirnice poput mesa i šećera, za razliku od grada, na selu bile luksuz, čemu u prilog govori činjenica da je osnova jela bilo brašno. Meso se jelo samo prigodno uz blagdanske običaje, a šećer su zamjenjivali med od repe i voće. Oskudicu kvalitetne hrane osjećala su i djeca radnika te nadničara na gradskim i okolnim vlastelinstvima, jer su im roditelji također radili samo za siguran stan i skromnu hranu. Da bi osigurali dodatan izvor prihoda često su na selu, posebno u selima oko samog grada, ali i u gradu, čitave obitelji sudjelovale u sezonskim poslovima kao nadničari.

Iako je prehrambeni standard posebno u centru grada bio viši, kodeks ne bacanja hrane, odnosno odnos pun strahopoštovanja prema hrani bio je jednak u svim slojevima društva i u gradu i na selu. Od životinja pri obradi se niti jedan dio nije bacao, pa tako ni iznutrice niti krv od kojih su se pripremala razna jela poput crne čorbe, drobca, kavurme i fileka. Recikliranje ostataka hrane je itekako popunjavalo jelovnik na selu u obliku popare, kruha na ciganskoj masti, povala, a u gradu u obliku sofisticiranih semel knedli, kipfelkocha ili pofezni (Žebčević Matić 2015: 13).



Slika 1. Obitelj oko stola, Požega, 40-te godine 20. st., nepoznati autor, vl. M. Vincijanović

Sveopće prisutan podsvjesni strah od gladi, kuhinju je pretvorio u utočište, pun tanjur u bogatstvo. Zato se svaki društveni sloj u gradu na svoj način i u okviru svojih mogućnosti trudio osigurati konstantu koja je štitila od gladi: svi su obrađivali vrt radi povrća, uzgajali perad radi jaja, držali kravu ili kozu radi mlijeka te othranjivali svinje za godišnji smok.

Kao izvori za detaljniju obradu ove zanimljive teme na samom početku 20. stoljeća svakako su *Zapisci i Bilješke* Franje pl. Cirakija, gradonačelnika Požege koji na prijelazu stoljeća u obliku dnevnika svaki dan opisuje jelovnik i način nabavke namirnica u svojoj dobrostojećoj kući, te s druge strane rukopis Vilka Vidmara u obliku sjećanja na svoju osiromašenu majku, udovicu gimnazijskog profesora koja se na razne načine snalazila kako bi prehranila tri sina u razvoju.

Nije bila rijetkost da su djeca prekidala osmogodišnje školovanje kako bi dodatnim poslom pomogla prehranjivati mlađe sestre i braću. Štoviše, smatralo se dobrim izborom dati dijete na šegrtovanje kod kakvog dobrog majstora ili na služenje u boljoj kući, naravno za hranu čime bi se roditelji oslobodili barem jednih gladnih usta.



Slika 2. Mlinarski naučnik, Vilić Selo, 30-te godine 20. st., nepoznat autor, vl. M. Čepelak

Uglavnom situacija je za mnogu djecu u gradu bila loša. S obzirom na to da su bila više gladna nego sita postala su najranjivija skupina, od rođenja pa sve do puberteta često sklona svim aktualnim bolestima, nažalost često s kobnim posljedicama. Osim nedostatne kvalitetne hrane tome su kumovale i loše stambene i higijenske prilike te nedostatak novca za liječnika.

U nedostatku državnih organizacija i ustanova, briga za siromašnu djecu posebice krajem 19. i početkom 20. stoljeća pripadala je sferi milosrđa (Batinić 2013: 37). Zato je čitavo društvo, posebice u ovakvim malim zajednicama poput grada Požege bilo senzibilizirano za patnju djece siromašnjega imovinskog stanja, od individualnih dobrotvora koji su se natjecali u iznosima, političke elite, brojnih kulturnih i sportskih društava te crkvenih ustanova.

S namjerom odgoja i besplatnog školovanja siromašne a talentirane djece, biskup Alagović je 1835. godine osnovao u Požegi Nadbiskupijski orfanotrofij ili sirotište. U centru grada je za tu svrhu dao preurediti staru erarsku zgradu. Cilj je bio u predilirsko preporodno doba odgojiti dječake sa šireg područja Slavonije za svećenički pomladak, ali i za dobre svjetovnjake kako bi biskupija dobila što više dobrih svećenika i intelektualaca sa znanjem narodnog jezika. Na zgradi se 1904. godine nadograđuje treći kat čime se povećao kapacitet udomljenih pitomaca na stotinjak, te poboljšao stambeni i odgojni standard, čineći tako požeški kolegij “modernim, jakim i najvećim provincijskim zavodom ovakovog stila u cijeloj Hrvatskoj” (Kuntarić 1935: 130).

Broj pitomaca se mijenjao, kao i uvjeti korištenja, no sirotište je početkom 20. stoljeća bilo spas za siromašne požeške dječake poput Vilka Vidmara koji je tamo jedno vrijeme boravio besplatno. On nam vrlo detaljno opisuje vrlo skromni kolegijski jelovnik početkom 20. stoljeća kroz tri dnevna obroka (Vidmar 1969: 39-42).

Gotovo identični opis nam je ostavio Mijo Poljak kroz vlastita sjećanja opisana u tekstu “U požeškoj kolegiji prije 50 godina” objavljenom 1935. godine u spomenici “Požeška kolegija, spomenica o stogodišnjici”.

Vrlo skromni jelovnik se zasnivao na četvrtini vekne polucrnog kruha promjera 20 centimetara što je bio dio svakog obroka. Ujutro je kruh bio podijeljen u *muzeju*, učionici u kojoj su pitomci učili prije početka škole. Uz njega nisu dobivali nikakve tople tekućine što je gotovo svima teško padalo jer su kod kuće i najsiromašniji, kaže Poljak, navikli na mlijeko ili bijelu kavu, pa bi u nedostatku toga kruh močili u vodu (Poljak 1935: 196).

U refektoriju gdje su sastavljeni stolovi bili postavljeni oko zidova svatko je imao svoje mjesto gdje ga je čekao njegov pribor za jelo koji se “čistio na licu mjesta” da ne bude zamjene. Na čelu, samo radi nadzora sjedio je ravnatelj ili prefekt. Zdjele i tanjuri su bili od kositra, a šalice od emajliranog lima. Sva se hrana osim variva koje se grabilo po želji, dobivala u porcijama, dakle u propisanoj količini.



Slika 3. Pitomci Kolegije za uskršnjim stolom, Požega, poč. 20. st., nepoznati autor, vl. V. Kramberger

Za ručak koji je počinjao točno u podne i završavao pola sata kasnije, uz četvrtinu kruha svaki bi dan dobivali govedu juhu uz zadanu tjednu kombinaciju variva od jednostavnih namirnica, graha, kupusa i krumpira uz dodatak malog komadića govedine iz juhe (žilavog mesa isluženih volova (op. a.) koji Vidmar opisuje da su “poput đona cipele”). Goveda juha i govedina bila je dakako isključena srijedom i petkom, te u vrijeme drugih postova. Govedina se nije jela uz umak nego uz varivo koje je taj dan bilo na redu. Raspored variva je bio sljedeći: ponedjeljkom varivo od krumpira, utorkom od graha i kupusa, srijedom od graha, četvrtkom od kupusa, petkom graha, subotom graha i kupusa, nedjeljom od kupusa. Treće jelo, obično tijesto, dobivalo se samo nedjeljom i blagdanom (Poljak 1935: 39).

Nedjeljom i blagdanom dodatak juhi je bila riža, te za večeru dizani pozamašni kolač s pekmezom, zbog veličine generacijama zvan cigla i ponekad čaša vina, dakako razrijeđenog vodom. Od usitnjenih komadića govedine, riže iz juhe te kupusa iz variva, svi pitomci koji su sjedili dalje od ravnatelja nedjeljom su sebi sami u tanjuru pravili – *sarmu* (ibid.). Večera se sastojala od kruha, šalice juhe, te

tijesta od krumpira, restanog krumpira ili griza. Najčešća (očito i najučinkovitija) kazna za neposluh u kolegiju je bila *carentia*, preokrenuti tanjur koji je značio izostanak cijelog obroka (ibid.: 43).

Poljak zaključuje da je hrana bila jednostavna i skromna, ali dobro i ukusno priređena, no ipak, za razliku od Vidmara tvrdi da su obroci bili dovoljni. Jedini problem je bio veliki razmak između ručka u podne i večere poslije 19 sati (ibid.: 197). Nedostatak hrane i glad natjerala je mladiće u razvoju na snalaženje. *Cigla* je bila omiljeni predmet trgovine među pitomcima. Poljak navodi kako su mnogi, posebice najmlađi u želji da si osiguraju potrebne međuobroke, *ciglu* mijenjali za dva, tri ili četiri komadića govedine u tjednu. Pred blagovaonicom je bio, kaže Poljak jedan od najmilijih kutića u kolegiju, veliki drveni ormar u kojemu su pitomci, posebice oni sa sela u zatvorenim sandučićima ili omotima držali hranu dobivenu od kuće (ibid.). Dijelili bi je sa svojim prijateljima, a bilo je i onih poput Vidmara koji bi pobjegli kući najesti se kruha s pekmezom.

Blagdani su bili iznimka. “Ti su dan bili uistinu blagdani za nas kolegijaše. I spavali smo duže, dobili kavu za *fruštu*, a uz pečenku i kolače o podne i uvečer osvanule su kod objeda i boce s vinom.” (ibid.: 198)

Za razliku od pitomaca, jelovnik uprave kolegija bio je znatno drugačiji ako je suditi prema gradonačelniku Franji Cirakiju koji se početkom stoljeća redovito odazivao na ručak u kolegij na blagdan svetog Lovre, zaštitnika kolegijske kapelice. Tako je 1911. godine za omanje društvence svećenika i viđenijih građana za ručak bila “juha s *lebernoklama*, pečena odojčad s mlincima, *farcirana* paprika, kupusni i jabučni *strudl*, teletina, guske, i patke sa salatoma, cikla, *sitni kolači*, voće i kukuruz. Uz to *oka* (1,4 litre) zdrava domaća stolna vina.” (Ciraki 2004: 482)

Na prijelazu stoljeća je bila vrlo popularna praksa da djeca siromašnijeg imovinskog statusa objeduju dogovoreni dan u tjednu kod bogatih sugrađana. Tako je naš Vidmar na ručak i večeru po maminom dogovoru posljednju godinu gimnazije išao u kuću, bolje rečeno kuhinju velikog župana Nikole plemenitog Jurkovića. A o takvim nam aranžmanima svjedoči i Franjo plemeniti Ciraki, požeški gradonačelnik koji je također uvijek imao dogovorenog đaka jedan ili više dana na besplatnoj košti. (Ciraki 2004: 147-149). Nerijetko su i njegovi sinovi znali pozvati na ručak svoje prijatelje iz škole koji su živjeli u orfanotrofiju, odnosno kolegiju (ibid.: 171).

Julije Kempf, osnivač požeškog muzeja, inače sin jednog od onih obrtnika koji se nisu snašli u poslu, potvrđuje kako se čak prehranjivao kod petorice sugrađana: sobicu i jutarnju kavu mu je osiguravao pivar Izidor Lobe, objed dva dana u tjednu sudac Benjamin Kraljević, a objed po jedan dan učitelj Messner, povjerenik sigurnosti Stipanić i krčmar Markičević (Kempf 1996: 41).



Slika 4. Djeca pri objedu, Požega, poč. 20. st., nepoznati autor, vl. Ž. Maček

U gradu je u prvoj polovici 20. stoljeća djelovalo mnoštvo društava (Gimnazijalno potporno društvo, Hrvatsko gospojinsko društvo i Srpsko gospojinsko društvo, te razna strukovna društva) koja su u svom programu vodila brigu o siromašnoj djeci. Prihodi su najčešće realizirani kroz ulaznice i tombole (*luke sreće*) na dobrotvornim zabavama uz blagdane, ali i kroz dobrovoljne prinose dobrostojećih građana potaknutih inicijativama spomenutih društava. Jednako tako za ovo pitanje su bile zadužene i privatne zaklade koje su zbrinjavale nezbrinutu i potrebitu djecu poput Reinerove, Skenderlićeve ili pak Zaklade Julija Kempfa za potporu siromašnih učenika gradske Dječjačke škole. Brojne zahvale u tadašnjim požeškim novinama *Glasniku Požeške županije*¹ govore nam da su mnogi građani umjesto vjenčanog poklona ili vijenca pokojniku, uplašivali određene sume baš za tu nakanu.

¹ Glasnik županije Požeške izlazio je tjedno od 1891. do 1918. godine

Prvi svjetski rat je donio u grad, ne samo nestašicu živežnih namirnica, nego i naglo povećanje broja nezbrinute djece čiji su očevi poginuli ili nestali u ratnom vihoru. Građani su se uključivali na različite načine, donacijama te prihvaćanjem djece u Slavoniju i Hrvatsku iz gladu poharane Dalmacije i Bosne i Hercegovine (Kocković Zaborski 2023: 19).

S novom državom, promjenom sustava vrijednosti te rastućim globalizmom stanje se znatno pogoršalo. Država SHS pokušala se boriti protiv siromaštva i gladi raznim mjerama, poput truda da u praksi zaživi Pravilnik o izvršenju zakona o suzbijanju skupoće. Kažnjavanjem pojedinaca sprječavalo se divljanje cijena, stvaranje zaliha i prodaju pokvarene hrane. U Požegi je situacija očito bila napeta jer se čak i aprovizacijski odbor za suzbijanje skupoće zbog neslaganja razišao unatoč tome što je Požega po pisanju *Požeških novina* najskuplji grad u državi (s.n. 1922: 3).



Slika 5. Četvrti razred Djevojačke škole ČS Milosrdnica, Požega, 1942. g., nepoznati autor, vl. K. Rodić

Početkom 20-ih godina 20. stoljeća u cijeloj Europi povećava se broj blijede, slabe, potištene i iznemogle djece u školskim klupama koja s teškoćom prate nastavu. Već 1922. godine školski pedagozi i liječnici nastoje upozoravati javnost na dugoročne posljedice ovakvog stanja. Kao oblik borbe protiv takvog stanja naveliko niču pučke i školske kuhinje, u Beču se tako prehranjuje stotinu tisuća školske djece (Lovrić 1932: 2-3). U Kraljevini Jugoslaviji počela je organizirana besplatna školska prehrana tek krajem 20-ih godina 20. stoljeća na inicijativu Glavnog i oblasnog podmlatka Crvenog križa. Njihovim nastojanjem, uz

angažman Oblasne samouprave krajem 1932. godine na području Kraljevine Jugoslavije prehranjivalo se besplatno 19.035 školske djece (ibid.).

Tom trendu u Požegi se prve priključuju časne sestre Milosrdnice svetog Vinka Paulskog koje u ovom gradu od 1862. godine uspješno organiziraju obuku djevojčica. Godine 1928. osnivaju Zavod kojemu uz nižu (pučku) i višu Djevojačku školu pridružuju zabavište, tj. vrtić za dječake i djevojčice, te Domaćinsku školu kao drugu takvu u Hrvatskoj. Iako se već nekoliko godina prije same državne inicijative u Djevojačkoj školi časnih sestara Milosrdnica vodila briga o gladnim i promrzlim djevojčicama, vjerojatno je Domaćinska škola u kojoj su se djevojke učile domaćinstvu, ekonomiziranju i brizi za hranu, te veliki vrt i samoodrživo gospodarstvo ohrabrilo upravu škole da na samom početku državne inicijative 1928. godine organizira prvu školsku kuhinju u gradu za trideset i pet gladnih djevojčica s periferije (s.n. 1928: 3).



Slika 6. Besplatni obroci u Djevojačkoj školi ČS Milosrdnica, Požega, poč. 30-tih g. 20. st., nepoznat autor, vl. Arhiva ČS Milosrdnica

Dok su u pauzi između prijedpodnevnog i poslijepodnevnog dijela školskog dana građanska djeca iz centra išla kućama na ručak, djevojčice neprikladno odjevene za iscrpljujuće hodanje, obično bez zimske odjeće ostajale su u razredu na besplatnom toplom obroku. Obroci su financirani iz vlastitih sredstava škole,

namirnica iz vrta samostana, dobrovoljnih priloga građana, ali najviše uz pomoć osječkog Oblasnog odbora i grada Požege.

Požeška periodika sa zanimanjem prati njihove napore, pa tako 1929. godine *Požeške novine* objavljuju apel građanima za doniranje živežnih namirnica, s obzirom na to da preustrojem države postaje upitno djelovanje Osječke oblasne samouprave koja je do tada sufinancirala rad školske kuhinje. “Sirotinjske je djece u pučkim školama mnogo, pomozimo tu bijedu da ne zakržljavi od glada, zime i neimaštine, jer se posljedice opažaju na naraštaju teške.” (s.n. 1929: 2)

Iste godine u tom smjeru pokreće se i Dječaka pučka škola. Od kraja 1928. godine zahvaljujući skromnim sredstvima od 7.500 dinara Oblasnog odbora Osječke oblasti počinje funkcionirati školska kuhinja koja u pet zimskih mjeseci dohranjuje tridesetak siromašnih dječaka. No za razliku od časnih sestara milosrdnica koje zahvaljujući vlastitim resursima uspijevaju održati kontinuitet školske kuhinje, ukidanjem Osječke oblasti, ukinuta je i kuhinja u Dječakoju pučkoj školi. Potrebnu svotu za nastavak rada dječake školske kuhinje osigurava grad Požega u svom proračunu tek u 1930. godini i to za šezdeset i petoro najsiromašnije djece.

Godinu dana poslije u pozamašnom članku Ante Lovrića, ravnatelja Dječake škole, u *Požeškim novinama* izlazi detaljna analiza rada školske kuhinje. Đake koji su se besplatno hranili u školi birali su učitelji prema socijalnom statusu roditelja, stupnju psihofizičkih sposobnosti samih dječaka te prema udaljenosti škole od mjesta stanovanja. Pri odabiru jelovnika vodilo se računa da pripremljena hrana osigurava dovoljno masti, škroba, bjelancevina i vitamina. Hranu je u kositrenim posudama pripremala supruga školskog podvornika, dok se kruh nabavljao uz vrlo povoljnu cijenu od lokalnog pekara. Ponedjeljkom je na jelovniku bio krumpir s kruhom, utorkom grah s kruhom, srijedom gulaš s kruhom, petkom žganci s mlijekom tj. *ovomaltinom* (švicarskim napitkom od ekstrakta ječmenog slada, obranog mlijeka, kakaa i kvasca), a subotom juha s makaronima i kruhom.

Ručak je počinjao u 11 sati i 45 minuta kada su potrebita djeca prelazila u toplu učionicu Zanatsko trgovačke škole noseći svoj pribor za jelo, zdjelu, žlicu i ubrus. Prilikom ručka vladala je pobožna tišina i osim molitve na početku i na kraju ručka, čulo se samo lupanje žlica o zdjelice. Hrana se nije mogla nositi kući, ali su bile dozvoljene repete. Odmah poslije ručka svako je oprao svoj pribor u toploj vodi te ga spremio na za to određeno mjesto (Lovrić 1932: 2-3).



Slika 7. Razred Dječake škole, Požega, 1923. g., nepoznati autor, vl. M. Čepelak

Za deset mjeseci u 168 školskih dana pripravljeno je 10.920 obroka za koje je potrošeno 1.299 kilograma kruha, 37 kilograma bijelog i 355 kilograma kukuruznog brašna, 60 kilograma makarona, 8 kilograma *ovomaltine*, 122 kilograma mesa, 5 kilograma slanine, 59 kilograma masti, 1.800 kilograma krumpira, 394 kilograma graha, 57 kilograma soli, 81 kilogram luka i 600 litara mlijeka (ibid.). Potrebne namirnice su pribavljene zahvaljujući donacijama roditelja imućnijih učenika, Državne školske poliklinike, Crvenog križa u Zagrebu, te donaciji požeške tvornice Stock koja je proizvodila *ovomaltinu*.

Nekako u isto vrijeme, 1932. godine o proslavi 70. obljetnice postojanja, dakle pune četiri godine poslije službenog početka rada školske kuhinje, izlazi članak u tjednom listu *Slavonac* «Državna djevojačka osnovna škola Katarina Zrinska ss Milosrdnica u Slav. Požegi». Razvidno je da su sve aktivnosti cjelogodišnje proslave bile usmjerene na opstanak školske kuhinje za siromašne djevojčice kojih je bilo čak tri puta više nego na početku rada, dakle devedeset. Čisti prihod od glavne priredbe i zabave je iskorišten za prehranu i odijela učenicama bez čega mnoge od njih ne bi mogle uopće ići u školu. Jednako tako proslavi su se priključili neimenovani donatori s novčanim iznosima, posebice roditelji imućnijih djevojčica koji su poslali 100 kilograma graha, 25 kilograma luka, 34 kilograma krumpira, 2 kilograma riže, 16 kilograma kukuruznog brašna, 0,75 kilograma kobasica, 0,65 kilograma masti, 12 kilograma kestenja, 0,35 kilograma čvaraka, 1,70 kilograma bijelog brašna. U predbožićno vrijeme organizirana je

i tombola (*luka sreće*) u Vatrogasnom domu, čiji je čisti prihod također išao za osiguravanje namirnica za besplatnu kuhinju, odnosno zimske obuće i odjeće (Grujić 1932: 4).

Ovaj primjer dobre prakse potakao je 1932. godine i otvaranje treće školske kuhinje za učenike Gimnazije koji su putovali vlakom i pješice iz okolnih sela. U okviru gradske Školske poliklinike gimnazijalci *vlakaši* su svako jutro dobivali topao zajutak u vidu kruha, mlijeka i kakaa uz pomoć Banske uprave i tvrtke Stock koja je donirala kakao, odnosno *ovomaltinu* kao i brojnim građanima donatorima.

ZAKLJUČAK

Proces pojačanih migracija unutar Austrougarske monarhije, posebno posljednjih desetljeća 19. stoljeća u grad Požegu doveo je siromašno stanovništvo u potrazi za egzistencijom. S obzirom na to da se radilo o mnogočlanim obiteljima, najranjivija skupina društva su postala upravo djeca. Problem adekvatne odjeće i obuće, posebno u zimskim mjesecima, kao i nedovoljne količine kvalitetnih namirnica u svakodnevnoj prehrani ne samo da su onemogućavali njihovo redovito školovanje nego su im trajno narušavale zdravlje s najgorim posljedicama. Katolička crkva prva je odgovorila na ovaj izazov organizirajući u Požegi 1835. godine sirotište ili orfanotrofij za dječake koji su se školovali u požeškoj gimnaziji. Skromni jelovnik redovitih obroka koji se nije mijenjao desetljećima zasnivao se na vrlo jednostavnim namirnicama poput kupusa, krumpira i najjeftinije govedine.

Iako mnogi elementi upućuju na štedljivost, ekonomiziranje u osiguravanju i nabavci namirnica, te recikliranju ostataka hrane, izvori nam dokazuju da je u gradskim kućama srednjeg i bogatijeg sloja hrane bilo uobilju. U većini imućnijih požeških kuća dnevni jelovnici koji su podrazumijevali četiri obilna obroka dnevno pripadali su mješavini sofisticiranih srednjoeuropskih i osmanlijskih kulinarskih utjecaja. Uz to još treba dodati brojne proslave vezane uz mnogobrojne vjerske, obiteljske i gradske blagdane koje su podrazumijevale prave gozbe, nadmetanje u kvaliteti, količini i originalnosti pojedinih jela.

Stoga se u nedostatku organizirane institucionalne skrbi o siromašnima, posebice djeci, nošena empatijom i milosrđem, gradska društvena, politička i crkvena elita samoorganizirala. Pred velike kršćanske blagdane brojna društva koja su nosila kulturni i socijalni život grada najčešće su putem svojih priredbi i zabava organizirala akcije sakupljanja stare odjeće te novca za hranu siromašnoj djeci, a s vremenom se ustalila praksa da bogatiji građani nekoliko puta u tjednu primaju na hranu školsku djecu slabijeg imovinskog statusa.

Između dva svjetska rata u vrijeme Velike depresije, gladna i fizički onemoćala djeca postala su dugoročni problem državnih sustava zemalja bivše Austrougarske monarhije, a ne samo lokalnih sredina. No, unatoč mjerama vlade Kraljevine SHS i Kraljevine Jugoslavije najveći napor konkretnog rješavanja gladi siromašne školske djece u manjim sredinama poput Požege i dalje je nosila zajednica predvođena pojedincima organizirajući besplatne školske kuhinje najprije u Djevojačkoj, pa onda i u Dječjačkoj pučkoj školi, te u gradskoj Školskoj poliklinici.

LITERATURA:

Barišić, Franjo (ur.). 1922. „Cijene na našem tržištu“. *Požeške novine*, 28. listopada, br. 30:3.

Ciraki, Franjo. 2004. *Bilježke i zapisi*. Požega: Društvo hrvatskih književnika i Ogranak slavonsko-baranjsko-srijemski.

Čapo, Hrvoje. 2009. *Povijest Požege i njezina stanovništva od 1910. do 1921*. Jastrebarsko: Naklada Slap.

Grujić, Gojko (ur.). 1932. „Državna djevojačka osnovna škola Katarina Zrinska ss Milosrdnica u Slav. Požegi“. *Slavonac*, 15. prosinca, br. 50:4.

Kempf, Julije. 1996. *Moja požeška sjećanja*. Požega: Matica hrvatska, Ogranak Požega.

Kocković Zaborski, Tanja. 2023. „Prehranjivanje djece Dalmacije, Like, Istre, Bosne i Hercegovine i Slovenije“. U *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*, Tanja Kocković Zaborski (ur.), 17–19. Zagreb: Etnografski muzej i Institut za etnologiju i folkloristiku.

Kuntarić, Đuro (ur.). 1928. „Školska kuhinja“. *Požeške novine*, 6. listopada, br. 40:32.

Kuntarić, Đuro (ur.). 1929. „Pomozite školske prehrane!“. *Požeške novine*, 9. studenog, br. 44:2.

Kuntarić, Đuro. 1935. „Kroz posljednjih pedeset godina požeške kolegije, 1885–1935“. U: *Požeška kolegija. Spomenica o stogodišnjici (1835–1935)*, Đuro Kuntarić (ur.), 109–190. Slavonska Požega: Štamparija Grafika.

Lovrić, Ante. 1932. „Školska kuhinja u Dječjačkoj narodnoj osnovnoj školi ‘Petar Zrinski’ od 3. 11. 1930. do 31. 12. 1931.“ *Požeške novine*, 16. siječnja, br. 3:2–3.

Poljak, Mijo. 1935. „U požeškoj kolegiji prije 50 godina“. U *Požeška kolegija. Spomenica o stogodišnjici (1835–1935)*, Đuro Kuntarić (ur.), 19–205. Slavonska Požega: Štamparija Grafika.

Žebčević Matić, Maja. 2015. *Muzej(i) u loncu*. Požega: Gradski muzej Požega.

IZVORI:

Vidmar, Vilko. 1969. *Moji memoari iz dječastva – djetinjstva i mladosti, kada sam boravio u svom rodnom gradu Slav. Požegi do jeseni 1902*. Nova Gradiška. GMP, rkp 71

Baza fotografija i audio zapisa projekta Klub čitatelja vlastite prošlosti Gradskog muzeja Požega

Baza fotografija i terenskih audio zapisa Gradskog muzeja Požega

SUMMARY

Care for Hungry Children – School Food Supply Conditions in Požega in the First Half of the 20th Century

From the mid-19th to the early 20th century in Croatia, particularly in the town of Požega, the care of poor and malnourished children was primarily the responsibility of the wealthier and socially conscious bourgeois elite, motivated by charity and empathy. In the absence of organized public or state care, initiatives fell to individual philanthropists, notably the church and societies such as the Philanthropist Ladies' Society. In 1835, the Archdiocesan orphanage for all of Slavonia was established in Požega, operating until the Second World War and providing continuous care for impoverished and hungry children for nearly a century. Additionally, charitable events organized by local societies during major holidays collected occasional aid, and it was common for wealthier citizens—especially those holding political office—to feed one or more poor children once a week.

Following the global economic crisis after World War I, the Sisters of Charity of St. Vincent de Paul established a free school kitchen in 1928 within the Girls' public school. The Boys' school soon joined the initiative, and the town's School Polyclinic also contributed, providing free meals for approximately 150 of the most vulnerable children.

Keywords: *school kitchen, children, hunger, economic crisis, charity, Požega*

Tradicijski prehrambeni obrasci na području Slavonije, Baranje i Srijema – od oskudice do obilja i raskoši

Žarko Španiček

Ministarstvo kulture i medija, Područna konzervatorska služba
Požega,

zarko.spanicek@min-kulture.hr

IZLAGANJE SA ZNANSTVENOG SKUPA

SAŽETAK

U radu autor polazi od uvjerenja da u široj pa čak i stručnoj javnosti postoji niz krivih predodžbi i nedovoljno poznavanje osnovnih značajki tradicijske prebrane Slavonije, Baranje i Srijema. Stoga glavni cilj rada nije obuhvatiti svu širinu i kompleksnost teme za koju bi trebala opširna studija, nego se usmjerava na osnovne povijesne i kulturne značajke tradicijske prebrane ovog dijela Hrvatske. Te značajke nisu nepovezan skup nasumičnih obilježja, nego jasno definirana struktura, čvrsto povezana s gospodarskim i društvenim kontekstom. Stoga se govori o prehrambenim modelima ili obrascima.

Ključne riječi: *brana, prehrambeni obrasci/modeli, glad, obilje, raskoš.*

UVOD

Sve su kulture pomanjkanje hrane i glad smatrale jednom od najvećih prijetnji čovječanstvu, što je višestruko obilježilo i zapadnjačku, osobito pučku kulturu. Kao jedno od apokaliptičkih zala koje će uoči sudnjeg dana moriti čovječanstvo, personificirana glad se pojavljuje u motivu četiri jahača apokalipse u posljednjoj knjizi Biblije, Ivanovom Otkrivenju (Otk 6,1–8) nakon čega postaje čest motiv umjetnosti i kulture. Iako se prema biblijskom tekstu apokaliptički jahači pojavljuju u nizu jedan za drugim, pojedini umjetnici daju drugačije naglaske. Tako je Albrecht Dürer u seriji drvoreza kojima je ilustrirao Knjigu Otkrivenja 1498. godine izradio i prikaz *Četiri jahača Apokalipse* u kojem Pobjednik, Rat, Glad i Smrt ili Kuga nisu prikazani u sukcesivnom slijedu, kako su opisani u Otkrivenju, nego kao skupina koja nastupa istovremeno (sl. 1.).¹



Slika 1. Albrecht Dürer, *Četiri jahača Apokalipse*, 1498. London, British Museum

1 https://www.metmuseum.org/toah/hd/durr/hd_durr.htm (pristup 13. ožujka 2024.)

Glad prikazana s vagom u ruci kojom mjeri hranu koju oduzima, središnji je lik koji dominira kompozicijom slike što jasno sugerira koje je zlo umjetnik smatrao glavnom prijetnjom. Da je glad snažno utjecala na kulturu i mentalitet zapadnog svijeta, ukazuju i brojni suprotni primjeri. Za razliku od tegobne stvarnosti u kojoj je glad predstavljala stalnu prijetnju, a često i surovu realnost, istaknuti umjetnici prikazuju izmaštan svijet obilja hrane u kojem ne treba mukotrpno raditi, a presiti pripadnici svih staleža ljenčare okruženi obiljem jela. Jedan od najpoznatijih primjera ove „obrnute stvarnosti“ je slika drugog velikog renesansnog majstora, *Zemlja mlijeka i meda* Pietera Bruegela starijeg iz 1567. godine. I pisci su, poput François Rabelaisa, doprinijeli da od razdoblja renesanse i humanizma do danas tema gladi ili pretjerivanja u jelu i piću, kao naličju iste teme, bude stalno prisutna u književnim djelima i da se neizbrisivo utisne u povijest kulture i mentaliteta. To posebno važi za način života nižih društvenih slojeva, za pučku, odnosno tradicijsku kulturu kojoj će do sredine 20. st. jedan od glavnih prioriteta biti da osigura dovoljno hrane i izbjegne glad.² Kakvoća hrane i umijeće njezine pripreme dugo će biti sekundarno pitanje koje se pojavljuje tek u 19. stoljeću, prvenstveno poticano iz viših slojeva građanstva i državne vlasti. To važi i za područje Slavonije i Srijema.

Ovdje se još treba osvrnuti na pojam *tradicijski prehrambeni model/obrazac*. Budući da je jedna od postavki ovog teksta da tradicijska prehrana ima niz karakterističnih obilježja snažno povezanih s gospodarskim i društvenim kontekstom i jasno definiranu strukturu, možemo govoriti o tradicijskom prehrambenom modelu ili obrascu. Premda su neke temeljne značajke zadržane do danas, ta se struktura i ta su se obilježja kroz povijest mijenjala i dopunjavala, što bliže sadašnjosti to brže i češće. Stoga možemo govoriti i o tradicijskim prehrambenim modelima, odnosno obrascima.

2 Stoljetnu seljakovu osuđenost na manjak hrane i glad u hrvatskom je kulturnom prostoru najsnažnije izrazio Miroslav Krleža u svojim Baladama Petrice Kerempuha (Pavletić 1971: 429–430): „A nigdar ni tak bilo da ni nam tak bilo, pak nigdar ni ne bu da kmet gladen ne bu ...“ (Khevenhiller)

Temelji tradicijskog prehrambenog modela

Suprotno uvriježenom dojmu, tradicijska prehrana Slavonije, Baranje i Srijema slabo je istraжена i nedovoljno poznata tema, opterećena stereotipima o obilju hrane i pića u kojem dominiraju mesna jela bazirana na svinjetini, mnoštvu kolača i slastica te visokoj razini tradicijskog kulinariskog umijeća. Stvarnost je zapravo, što dublje u prošlost to više, bila sasvim drugačija od te plošne slike.

Utemeljenost tradicijskog gospodarstva ovog dijela Hrvatske na ratarstvu, odredila je i temeljnu prehrambenu namirnicu i glavnu hranu – brašno i kruh i to pšenični. Premda se ova konstatacija može učiniti samorazumljivom, nije tako. Etnografska građa iz 19. i prve polovice 20. st. objavljena u *Zbornicima za narodni život i običaje* pokazuje da je u mnogim hrvatskim krajevima prevladavao kruh od drugih, manje cijenjenih žitarica (Lobor, Trebarjevo, Samobor) ili se pšenično brašno miješalo s brašnom drugih žitarica (Poljica, Vrbnik). Kruh od pšeničnog, osobito od bijelog brašna bio je blagdanska hrana i hrana bogatih³. Slično važi i za sam kruh za čiju je pripremu trebalo svladati nekoliko tehnika, od kvalitetnije meljave i prosijavanja žitarica, preko proizvodnje i upotrebe kvasaca za dizanje tijesta, do načina pečenja. Da kruh nikako nije hrana koja se u Slavoniji koristila „od uvijek“ pokazuju rezultati bioarheoloških istraživanja na posmrtnim ostacima iz ranog srednjeg vijeka (10. – 11. st) koji pokazuju da su se nosioci bjelobrdske kulture onodobne Slavonije pretežno hranili žitnim kašama uz povremena razdoblja akutnog gladovanja (Španiček 2011: 54). Kruh kao temelj tradicijske prehrane dopunjavala su brojna druga jela od brašna. Pogača je bila jednostavnija verzija temeljne hrane, jer se pripremala samo od brašna i soli zamiješenih s mlakom vodom, obično bez kvasa pa je bila znatno tvrđa od kruha. Kao jelo koje se brzo i jednostavno pripremalo, pogača je bila omiljena, osobito svježije pečena kada je bila mekša, a jela se sama ili uz drugu hranu umjesto kruha. U 19. i prvoj polovici 20. tipična jela od brašna na širem prostoru Slavonije bile su *cicvara* od pšeničnog i beskvasni kruh *prova*, *proja* od kukuruznog brašna koje su se pripremala na više načina. Brašno je bila temeljna namirnica i za brojne tradicijske kolače od kvasnog i beskvasnog tijesta koje etnografska građa bilježi od 19. stoljeća, a najpoznatije su bile: *gužvare* (*gibanice*,

štruce), *bukete*, *uvijače* (*štrudle*), *pite*, *poderane gače*, *listarići*, *krofne*, *kiflice* u *slatko* i *kiselo peretki* (*pereci*), *pogačice* s *čvarcima*, *mutača*, *prgnjača*, *paprenjaci* (Lovretić 1990: 57–59; Lukić 1919: 74–76) itd., od kojih mnoge dolaze u više inačica koje se razlikuju po nadjevu ili manjim varijacijama u pripremanju. Tek od sredine 20. st. pod utjecajem građanske kuhinje uz njih se probijaju i priređuju sve više *sitni*, *filovani kolači* u kojima glavna namirnica više nije brašno, nego maslac, šećer, jaja, čokolada, orasi i razni drugi dodaci. Na tradicijskom jelovniku bila su česta i druga jela od brašna, bilo kao samostalan obrok: *lopečuge*, *tačke* (*taške*), *rezanci* posuti sirom, makom, orasima (Sl.2.) ili čvarcima ili kao dodatak drugim jelima, prvenstveno juhama i mesu (*taruna*, *rezanci*, *valjušci*, *ljupka juvka*, *trganci*).



Slika 2. Karakteristična posna jela: rezanci sa sirom, orasima ili makom. Žetvene svečanosti, Petrijevci, 2011. godine. Fotograf: Žarko Španiček.

Jedno od najpoznatijih i najraširenijih (pred)jela od brašna bila je *zafrigana čorba*, jednostavna juha koja se brzo pripremala od brašna poprženog na masti uz dodatak crvene paprike i soli, a konzumirala najčešće uz dodatak komadića suhog kruha. Priređivana su i jela od brašna koja se ne mogu svrstati ni u tijesto, niti kolače. Najpoznatije među njima je *palenta*, *žganci* od kukuruznog ili ječmenog brašna koja se redovito prelijevala, odnosno umiješala s mlijekom, kiselim mlijekom, *kajmakom*, maslom, sirom, makom, pekmezom, na masti prženim lukom, čvarcima itd.

3 Drevnu, kultnu važnost pšeničnog kruha u starim kulturama potvrđuju, između ostalog, svetopisamski tekstovi, primjerice kada psalmist opisuje milost kojom bi Bog nagradio vjernost svog naroda: „A svoj narod hranio bih pšenicom najboljom i sitio ga medom iz pećine“ (Ps 81,17). Kruh kao glavna namirnica starih Hebreja obično je bio od ječmenog brašna. Biblija na nekoliko mjesta kao svagdašnju hranu spominje upravo ječmeni kruh (2 Kr 4,42; Iv 6,9).

Tek se u novije vrijeme prepoznaju i na javnim manifestacijama promiču jela od brašna kao važan dio tradicijske kuhinje ovog dijela Hrvatske. Godine 2023. održan je u baranjskom selu Topolje, ispred crkve sv. Petra i Pavla 3. *Festival tista*, prezentacija tradicijskih jela od tijesta, u sklopu kulturno-turističke manifestacije *Baranjski bećarac*. Na festivalu, koji prerasta u malu tradiciju, sudjeluju podunavski Šokci iz hrvatskog i mađarskog dijela Baranje te iz Bačke i nastoje pozornost javnosti skrenuti na *lošice, trigance, rezance, zavezance, purice, čikove, valjuške, taške, čikmake* i druge vrste tradicijske šokačke tjestenine. Pri tome se tjestenina prezentira s drugim tradicijskim jelima, raznim vrstama *čorbe, perkelta, paprikaša* i graha u zemljanom loncu, čime se proširuje uvid u tradicijsku gastronomsku baštinu, ali i doprinosi njezinom očuvanju kao važnom dijelu kulturnog identiteta.

Zbog izrazite važnosti brašna kao temelja tradicijske prehrane, njegovoj se proizvodnji posvećivala posebna pažnja, jednako u građanskoj kao i seljačkoj kulturi. Razne vrste i tipovi povijesnih mlinova uglavnom su mljeli *naprosto*, tj. bez odvajanja brašna, odnosno sadržaja žitnog zrnja od njihove ovojnice, mekinja. Zbog toga su redoviti inventar svakog slavonskog domaćinstva do sredine 20. stoljeća bila sita različite gustoće na kojima se prosijavalo brašno prema potrebi i vrsti jela koje se priprema. Za kolače se brašno prosijavalo na najgušćem situ. Iako su se vodenice s uređajem za prosijavanje, tzv. *mola Germanica* za razliku od tzv. *mola Illyrica*, koje su mljele naprosto pojavile relativno rano na području Slavonije i Srijema, već krajem 18. stoljeća, kako potvrđuje arhivsko gradivo za grad Osijek i Vukovarsko vlastelinstvo, značajnija promjena u proizvodnji brašna dogodila se sredinom 19. stoljeća. Širenjem upotrebe parnog stroja koje se u Slavoniji dogodilo ponajprije u brodskom riječnom prometu i u parnim mlinovima, tzv. *vatrenkama*, došlo je do male revolucije u proizvodnji brašna u pogledu količine i kakvoće. Prvi slavonski paromlini podižu se po Slavoniji i Srijemu 50-ih godina 19. stoljeća, a jedan od prvih bio je parni mlin na vlastelinstvu kneza Schaumburg-Lippea u Virovitici podignut prije 1853. godine (Španiček 2014). Andrija Torkvat Brlić, poznati hrvatski političar i publicist iz Broda na Savi (današnjeg Slavonskog Broda), koji je putovao „po nekih predjelih Slavonije“ 1853. godine hvali ovo brašno, a posredno i mlin, ističući kako nigdje nije jeo tako dobar kruh kao u okolini Virovitice, od brašna samljevenog u Lippeovom paromlinu.⁴ Do kraja 19. st. parni mlinovi, ali i drugi tipovi industrijskih mlinova, poput onih na srednjim i manjim vodotocima pogonjeni vodnim turbinama, šire se po mnogim većim i manjim mjestima Slavonije. Njihovi unaprijeđeni

sustavi meljave čeličnim valjcima i prosijavanja s pomoću raznih sita pa i onih izrađenih od svile, omogućuju veću dostupnost finijih vrsta brašna, što utječe i na razvoj tradicijskih jela. Industrijski proizvedeno brašno postaje jedan od gospodarski najvažnijih proizvoda koji se izlaže na gospodarskim izložbama od Prve dalmatinsko-hrvatsko-slavonske izložbe u Zagrebu 1864. godine do Milenijske izložbe u Budimpešti 1896. i drugdje, gdje kvaliteta brašna dobiva priznanja stručnjaka i ocjenjivačkih sudova te se već 1861. brašno spominje kao važan izvozni proizvod Hrvatske i Slavonije u prekomorske zemlje (Prva izložba 1864: 52; Krešić 1897: 361).

Stratešku važnost žitarica i brašna u tradicijskom prehranbenom modelu potvrđuju i naredbe vojnih vlasti u slavonskom dijelu Vojne krajine koje naređuju uzgoj žitarica koje se lakše čuvaju, poput prosa. Premda je uzgoj prosa u Slavoniji potvrđen već u osmanskim defterima, vojne vlasti naređuju njegovu sjetvu početkom 19. st. zbog stvaranja zaliha hrane, jer se proso lako uzgaja i dugo čuva bez kvarenja⁵. Štoviše, naziv *(h)rana* koristi se u arhivskom gradivu iz 18. i 19. st., osobito u dokumentima o vodenicama, kao sinonim za žito i brašno, dodatno potvrđujući njihovu ključnu prehranbenu važnost⁶.

Važno je zapaziti da se industrijsko mlinarstvo u Slavoniji javlja već sredinom 19. stoljeća nakon čega se brzo širi, dok proizvodnja temeljne tradicijske hrane, kruha, još dugo ostaje u okvirima obrtničke proizvodnje i proizvodnje za potrebe vlastite obitelji. Industrijsko pekarstvo pojavit će se u Slavoniji tek nakon Drugog svjetskog rata. To dobro ilustrira činjenicu da je glavna namirnica i temelj tradicijske prehrane stoljećima bilo brašno. Sav drugi živež, prvenstveno povrće, mlijeko i mliječni proizvodi, voće, meso i riba u pravilu su bili dopuna temeljnoj prehranbenoj namirnici. Glavnu ulogu u dopunjavanju tradicijske prehrane uglavnom je imalo povrće kao stoljećima važna značajka zemljoradničke kulture i prehrane.

5 HR-HDA-445. Brodska graničarska pukovnija (1747. – 1873.), Satnija u Vinkovcima br. 9, knjiga br. 199, Knjiga tjednih zapovjedi 1813. – 1815.

6 HR-DAOS-476 Valpovačko vlastelinstvo 476, kutija br. 130, god 1831; kutija br. 230, s.a.

4 Gospodarske novine br. 44, 1853: 212.

Povrće – glavna dopuna tradicijskog prehrambenog modela

Nema sumnje da su divlje vrste voća i povrća konzumirane već od prapovijesti, a kultivirane vrste barem od antike i srednjeg vijeka. Od vremena osmanske vladavine Slavonijom u 16. i 17. stoljeću moguće je sustavnije pratiti vrste povrća koje su uzgajane i njegovu ulogu u prehrani stanovništva zahvaljujući osmanskim poreznim popisima, *defterima*. Sama činjenica da se uzgoj povrća oporezivao u osmanskoj Slavoniji ukazuje na postojanje većih vrtova i proizvodnju povrća za prodaju, jer se uzgoj za vlastite potrebe nije oporezivao. Iznosi prikupljenog poreza, kao i razvrstavanje povrća po oporezivim grupama i njegovo pojedinačno nabranje u defterima upućuju na razvijenost povrtlarstva i ulogu povrća u prehrani, osobito seoskog stanovništva. Osmanist Nenad Moačanin smatra da se povrće, uz žito i med gotovo sigurno izvozilo (Moačanin 2001: 57), što upućuje na određene tržišne viškove i razvijenost povrtlarstva, a time i značajnu zastupljenost u lokalnoj prehrani stanovništva. Porezni popisi Požeškog sandžaka iz 16. stoljeća potvrđuju uzgoj kupusa, repe, bijelog i crvenog luka te raznih mahunarki: graha, leće, boba, slanutka, zatim začinskog bilja kao što su peršin i estragon, a spominju se i bostani s *dinjama* i lubenicama. Bartol Kašić u svojim bilješkama s kanonske vizitacije u osmansku Slavoniju početkom 17. st. navodi da je u jednom selu kraj Valpova bio ponuđen krastavcima (Sršan 1999). Prilično široka paleta agrarnih proizvoda svakako je izraz razmjerno razvijenog prehrambenog modela osmanske Slavonije, barem što se tiče broja i vrste namirnica. Proizvedene količine hrane i njihova dostupnost pojedinim slojevima stanovništva i različitim krajevima ovog prostora sasvim su drugo pitanje. Glad će i nadalje biti stalna prijetnja i barem povremeno tegobna stvarnost za većinu stanovništva čija se prehrana bazira na žitaricama koje se zbog poreznih opterećenja siju ispod stvarnih mogućnosti uzgoja i potreba stanovništva. Nerodne godine, vojni pohodi koji zahtijevaju više hrane za vojsku te povremeni vojni upadi i ratna pustošenja, osobito u pograničnim krajevima, a nakon poraza Turaka pod Bečom 1683. i po čitavoj Slavoniji dodatno će ugroziti proizvodnju hrane i smanjiti njezinu dostupnost. Ipak, osmansko razdoblje unosi važne promjene u agrarnoj proizvodnji i posljedično u tradicijskom prehrambenom modelu Slavonije. Uz novu žitaricu, kukuruz, *tursku pšenicu*, koja se počinje uzgajati u Slavoniji za turske vladavine, čini se da se počinju uzgajati i nove povrtnice uvezene s američkog kontinenta, poput paprike. Trgovina u ove krajeve donosi rižu koja također ulazi u prehranu, a

široku primjenu u pripremi i začinjaju hrane (pa i pića, točnije vode) ima ocat⁷ za koji se u Slavoniji zadržao turcizam *sirće*. Njegova primjena još je važnija u konzerviranju povrća (*turšija*), odnosno stvaranju prehrambenih zaliha za zimu kao kritično razdoblje godine u pogledu prehrane.

Postturska Slavonija, osobito kraj 17. i prva polovica 18. st. donosi brojne i teške izazove za prehranu preostalog stanovništva nakon ratnih razaranja i naseljavanja novih doseljenika na opustjelu zemlju. Ne samo da su stanovništvo, a time i mogućnost agrarne proizvodnje desetkovani, imanja i zemlja opljačkani i popaljeni, nego je uništavana i tehnološka osnova za proizvodnju osnovne prehrambene namirnice. Službeni popisi Slavonije koje je provodila austrijska vlast, osobito onaj iz 1698. (Mažuran 1988), kao i drugi povijesni izvori, zapisi i litografije, svjedoče o razaranju i namjernom paljenju vodenica. Popisivači gotovo na svakom koraku bilježe razorene mlinove, a više mjesta, čak i čitava područja su bez ijednog mlina pa se žito može samljati samo u ručnom žrvnju, tko ga ima, što bitno ograničava proizvodnju i dostupnost brašna.

U uzgoju povrća, kroz duže razdoblje, osobito u drugoj polovici 18. st., dolazi do postupnih promjena. Jedna od najvažnijih je uvođenje sadnje krumpira koju u Slavoniju i Srijem donose njemački doseljenici⁸, ali i krajiški vojnici po povratku iz Šleske i Češke nakon sedmogodišnjeg rata 1756. – 1763. (Rittig-Beljak 2009: 166). No, njegovo uvođenje u agrarnu proizvodnju ne ide lako niti brzo, iako se krumpir može jesti samostalno ili u brojnim kombinacijama s drugim temeljnim namirnicama, brašnom, povrćem i mesom. Na području Slavonske vojne krajine, vlasti naređuju njegovu sadnju još početkom 19. stoljeća. Kompanijska zapovijed iz 1816. naređuje graničarima Vinkovačke kompanije (satnije) da svaka kuća mora sijati krumpir. Mala kuća četvrt jutra, srednja pola jutra, a velika kuća barem jutro krumpira, jer, naglašava se, on ne služi samo ljudima za hranu nego i stoci, *marvi*⁹. Osim toga, krumpir se razmjerno lako čuva u podrumima ili, s repom i jabučastim voćem, u zemljanim trapovima na otvorenom, što je za agrarnu proizvodnju koja ima izrazito sezonski karakter od velike važnosti. No, i ovi pokušaji stvaranja prehrambenih zaliha ne teku bez problema. Loše uskladišten, osobito u vlažnim uvjetima ili izložen smrzavanju, krumpir se kvari pa vojne vlasti još 1847. bilježe slučajeve trovanja pokvarenim krumpirom i daju

7 Bartol Kašić za istog posjeta Slavoniji početkom 17. st. bilježi kako seljaci u okolici Valpova u nedostatku vina žed taže vodom pomiješanom s octom (Sršan 1999).

8 Na području Vukovarskog vlastelinstva krumpir se spominje 1790. godine i to u švapskoj inačici njemačkog kao Krompirn (HR-DAO-477, Vukovarsko vlastelinstvo, kutija 37).

9 HR-HDA-445. Brodska graničarska pukovnija (1747. – 1873.), Satnija u Vinkovcima br. 9, knjiga br. 200.

upute graničarima vinkovačke kompanije kako ga pravilno čuvati¹⁰.

Osamnaesto i devetnaesto stoljeće obilježava postupno širenje drugih vrsta povrća porijeklom iz Novog svijeta, osobito paprike i rajčice. Svježa paprika se koristi za jelo i kuhanje, a osušena i usitnjena u stupi ili mužaru, kasnije i samljevena, postaje važan dodatak brojnim jelima od mesa i povrća te već koncem 19. st. vjerojatno postaje drugi začin po važnosti, odmah nakon soli. Brojni *paprikaši*, *perkelti*, *čorbe*, *čobanac*, *kotlovina*, kobasice, kuleni i druga jela nezamislivi su bez *sitne paprike*.

I rajčica u drugoj polovici 19. st. postaje redovita povrtlarska kultura Slavonije i Srijema koja pod nazivima *jabučice*, *sose*, *paradajz* i drugima postaje dio tradicijskog jelovnika koji se postupno obogaćuje i proširuje. Ukuhavanje rajčica za umak, *sos* i kiseljenje zelenih rajčica ne samo da su proširili tradicijsku prehrambu osnovu, nego su i doprinijeli stvaranju zaliha hrane za zimu i pokazuju sklonost tradicijskog prehrambenog modela da se za hranu iskoristi sve što je moguće i dostupno.

Meso – složena uloga u tradicijskom prehrambenom modelu

Dostupnost i zastupljenost pojedinih živežnih namirnica u tradicijskom jelovniku prvenstveno je ovisila o mogućnosti njihove proizvodnje u agrarnoj privredi, što važi i za meso, odnosno tradicijsko stočarstvo. Upravo su povoljne mogućnosti uzgoja bile razlog da povijesni izvori već od srednjeg vijeka i osmanskog razdoblja potvrđuju dobru zastupljenost svinjogojstva na području Slavonije. Taj je prostor sve do 19. stoljeća obilovao hrastovim šumama i velikim količinama žira koji je bio glavna hrana svinja ekstenzivno uzgajanim i napasivanim u hrastovim i bukovim šumama gdje su se hranile žirom, bukvicom i drugim šumskim plodovima. Zbog jednostavnog i jeftinog uzgoja, krda svinja uz veća naselja osmanske Slavonije, prelazila su nekoliko tisuća grla, zahvaljujući povoljnim prirodnim uvjetima i razmjerno niskoj poreznoj stopi pa su svinje često uzgajane kao „strategijska pričuva“ u ishrani, kako se izrazio osmanist Nenad Moaćanin (2003: 61), što je uz stalnu prijetnju manjka hrane zbog nerodnih godina ili ratnog pustošenja bilo od velike

važnosti. Takav način uzgoja zadržao se u Slavoniji do 19., ponegdje i do prvih desetljeća 20. stoljeća, što je omogućilo relativnu dostupnost svinjskog mesa koje se usoljavanjem, dimljenjem i sušenjem lako čuvalo za zimu i proljeće sljedeće godine, kritična razdoblja u tradicionalnom poljodjelstvu, kada na polju ništa nije rađalo pa je hrane bilo manje, a opasnost od oskudice se povećavala. Mijat Stojanović, hrvatski zapisivač usmene književnosti i pučki pisac koji je kao učitelj službovao po Slavoniji i Srijemu, 1855. piše da u Slavoniji svinje othranjuju „na čopore“ i da ih jedan vlasnik ima po više stotina komada, čak i najmanja kuća uzgaja više desetaka grla¹¹. Ta je okolnost tradicijskoj slavonskoj svinjokolji s vremenom dala iznimnu važnost koja znatno nadilazi okvire proizvodnje i nastojanja da se osiguraju dovoljne količine hrane i prerasta u jedan od najznačajnijih društvenih događaja kalendarske godine. Društveni i običajni aspekti tradicijske svinjokolje postaju u najmanju ruku jednako važni kao i gospodarski, što se zadržalo do danas (sl. 3.).



Slika 3. Društveni aspekti svinjokolje važni su barem koliko gastronomski i gospodarski. Svinjokolja kod obitelji Fumić, Požega, 2010. godine. Fotograf: Žarko Španiček.

10 Isto, knjiga br. 202.

11 Gospodarski list, br. 29, 1855.

To je vrijeme obilja u kojem sudjeluje šira seoska zajednica kroz uzajamno pomaganje u poslu i svojevrsnoj gozbi, odnosno svinjokoljskoj večeri, čašćenju i darivanju rodbine, prijatelja i susjeda.

Nešto slično, ali manje izraženo, bilo je i s uzgojem goveda i dostupnošću govedine. U ravničarskim dijelovima Slavonije, Baranje i Srijema, zbog dostupnosti prostranih pašnjaka bio je razvijen uzgoj goveda u kojem je dominirala autohtona pasmina slavonsko-srijemski podolac, krupno govedo razvijenih rogova koje se također u većem dijelu godine uzgajalo na otvorenom jednostavnim napasivanjem. No, za razliku od svinja koje se brzo razmnožavaju i imaju brojniji pomladak, kod goveda to nije slučaj. Jedno, u iznimnim slučajevima dva teleta koja sporo rastu, nisu omogućavala luksuz da goveđe meso često bude na seljačkom jelovniku, tim više što su goveda, za razliku od svinja, imala i drugu namjenu. Mogla su se upotrijebiti kao vučna radna snaga, odnosno kao zaprežni volovi ili za dobivanje mlijeka. Za meso su se koristila najčešće stara islužena goveda, nakon dvanaeste godine starosti, kako navodi Mijat Stojanović¹².

Živad, perad, prvenstveno kokoši, patke, guske i pure još se brže i u većem broju uzgajaju nego svinje. Prostrana dvorišta, brojne travnate površine i vrtovi pogoduju kokošima i purama, a bare i manji vodotoci guskama i patkama. Stoga će živad biti glavni izvor svježeg mesa preko godine, osobito za nedjelje i manje svečanosti, dok je za velike crkvene blagdane, svadbe i druge velike svečanosti najpoželjnija hrana bilo svinjsko pečenje, u pravilu pečeno prase, *pečenka*¹³.

Riba je u pravilu bila dopuna u tradicijskom prehranbenom modelu, važna i zbog vjerskih propisa, jer je bila dopuštena hrana u vrijeme posta. Njezina zastupljenost u tradicijskom jelovniku znatno je varirala ovisno o prirodnim uvjetima. Velike rijeke Sava, Drava i Dunav te mnoštvo bara i rukavaca koji su ih okruživali do početka 20. st. obilovali su ribom koja se lako lovila, ali je ribolov ulazio u regalna prava i povlastice feudalaca, što je do ukidanja kmetskih odnosa u Hrvatskoj 1848. godine ograničavalo dostupnost ribe seljacima. Već spominjani Andrija Torkvat Brlić za svog proputovanja kroz Slavoniju sredinom 19. stoljeća bilježi u Valpovu da je riblje bogatstvo Karašice neiscrpno čitavim

njezinim tokom pa je ljudi love, jedu i prodaju, a putopiscu je bilo „zabavno uz tu rječicu prolaziti i gledati, kako verve karašćići i šarančići razne veličine u njoj“.¹⁴

S druge strane, u nekim predjelima Slavonije, riba je bila razmjerno rijetka i skupa, samo ako su bili malo udaljeniji od većih rijeka što je bio slučaj, primjerice, s Požegom. Novinar požeškog županijskog glasila negoduje 1911. godine u kratkom osvrtu *Ribe na trgu* zbog slabe ponude i visokih cijena ribe. Unatoč skupoći, a nerijetko i slaboj kvaliteti i sumnjivoj svježini, sva se riba uvijek proda, premda joj, poučno zapaža novinar, cijena „ne stoji u razmjeru s cijenama drugomu hranivijemu mesu na pr. govedjem.“¹⁵ Ne treba smetnuti s uma da u vrlo složenoj te socijalno i vremenski stratificiranoj slici tradicionalne prehrane Slavonije, Brlićev izvještaj govori o Valpovu koje je u njegovo vrijeme trgovište s brojnom zastupljenošću seljačkog sloja, dok je Požega gradska sredina, upravno, obrtničko i trgovačko središte s drugim slojem stanovništva koje ima i drugačije prehrambene mogućnosti i zahtjeve od seljaka. Na to upućuje višekratno spominjanje ribe i njezine visoke cijene na trgu u istim novinama, *Glasniku županije Požeške*¹⁶, pa je očito bila omiljena hrana građanskih slojeva. Ta se crta zadržala do danas na požeškom, ali i širem slavonskom području gdje se organiziraju brojne *fišijade*, natjecanja u pripremanju ribljeg paprikaša čak i u naseljima udaljenim od rijeka bez ikakve ribolovne tradicije (sl. 4.).



Slika 4. Šaran u rašljama pržen na žaru, nekada jelo ribara, (*h*)*alasa* na velikim slavonskim rijekama, danas je omiljena delicija većine ljubitelja riječne ribe. Fišijada 2007., Požega. Fotograf: Duško Mirković.

12 Isto.

13 Na gradiranje važnosti blagdana kroz pripremljena jela upućuje izraz „kokošji kirvaj“ zabilježen u Stražemanu kraj Požege. Na mali kirvaj, odnosno spomendan sveca komu je posvećen pobočni oltar u župnoj crkvi, bilo je za ručak dovoljno prirediti i kokoš, dok se za župnog patrona i crkveni god, uz druga jela, pripremala pečenka.

14 Gospodarske novine, br. 44, 1853: 206.

15 Glasnik županije Požeške (dalje GŽP), 11. ožujka 1911.

16 Od 1891. do 1906. nove su se zvale Glasnik županije Požeške, a od 1907. Glasnik županije Požeške. Pod nazivom Glasnik županije Požeške novine su upisane na portalu starih hrvatskih novina na mrežnim stranicama NSK.

To potvrđuje *fiš-paprikaš* kao jedno od omiljenih jela današnjih Slavonaca i njihovih gostiju. Na drugačije prehrambene navike gradskog stanovništva u prošlosti još izravnije upućuje izvještaj iz istih novina, također iz 1911., o skupoći tzv. *pilića pobanaca*, kako ih naziva novinar. Uz zanimljivu pojedinost da se perad, prodavala u paru, živa, a povrće, u ovom slučaju krumpir, na manje hrpice, još je zanimljivije spominjanje „gurmanskog svijeta“ koji se upravo otima za malo mlade piletine koja se nudi na trgu¹⁷. Spominjanje gurmanskog svijeta upućuje na sasvim drugačiji odnos, barem dijela imućnijeg gradskog stanovništva, prema hrani u kojem ona postaje izvor užitka, a ne tek sredstvo prehrane.

Na ulogu mesa kao blagdanske hrane u tradicijskom prehrambenom modelu nadovezuje se i njegova važnost u velikim poljodjelskim poslovima preko godine. Kosidba, žetva, vršidba, berba grožđa i kukuruza i drugi poslovi za čije je obavljanje trebalo više poslenika podrazumijevali su i bolju hranu, što znači u pravilu i meso, suho ili svježije. Čak su i nadničari i pomagači u tim poslovima čašćeni boljom, mesnom hranom uz razne priloge, što predstavlja blagdansko obilježje velikih godišnjih poslova. Žetva, vršidba žita, berba grožđa i svinjokolja u pravilu su završavali gozdom u kojoj nije smjelo manjkati hrane i pića pa tako ni mesa, stoga su veliki godišnji poslovi ujedno bili i velike svečanosti za obitelji i seosku zajednicu. Lokalna tradicijska norma propisivala je određena jela uz sve važnije agrarne poslove, što je ponekad dovodilo i do određenog zasićenja, unatoč poželjnosti mesne hrane, jer su se susjedi i rođaci uzajamno pomagali pa su iz dana u dan bili nuđeni istim jelima koja su išla uz taj posao.

U svakodnevnoj prehrani, meso je imalo ulogu začina, dodatka, obično u manjim količinama, temeljnoj hrani od brašna i povrća kako bi joj poboljšalo okus i povećalo hranjivu vrijednost. Ista su jela, variva, juhe, tijesta i drugo, često dolazila i u posnoj varijanti, bez mesa. Takav odnos prema mesu i masnoj hrani uvjetovao je i drugačije vrednovanje pojedinih vrsta mesa i masti. Podaci za 18. i 19. stoljeće pokazuju kako je mast bila skuplja od mesa, a meso sa slaninom skuplje, dakle i cjenjenije, od nemasnog mesa bez slanine. Prema podatku Julija Kempfa, mast je u Požegi 1822. bila tri puta skuplja od svinjetine (Kempf 1910: 451), a slični omjeri vrijednosti važili su u to vrijeme i na širem hrvatskom prostoru. Lakše držanje i čuvanje svinjske masti te veća energetska vrijednost masne hrane utjecale su na njihovu važnost u tradicijskom prehrambenom modelu, a posljedično i na njihovu tržišnu cijenu. Iz istih je razloga bila vrlo cijenjena i suha slanina, jer je predstavljala zalihu visokokalorične hrane koja se

lako čuvala, što je bilo od velike važnosti za tradicijsku prehranu baziranu na brašnu i povrću. To je imalo utjecaja i na tradicijsku stočarsku proizvodnju pa su autohtone i tradicionalno uzgajane pasmine svinja (mangulica, turopoljska svinja, banijska šara, bagun) pripadale masnom tipu, a orijentacija prema uzgoju svinja masnih pasmina trajala je u Slavoniji i Hrvatskoj sve do druge polovice 20. stoljeća kada meso postupno postaje dijelom svakodnevnog jelovnika, seoskog i gradskog, ali i dalje zadržava drevno kulturno obilježje blagdanske hrane.¹⁸ Ove su se značajke odražavale i u preferiranju vrste i kakvoće mesa. Pripadnici starije generacije, naši suvremenici rođeni prije Drugog svjetskog rata, nerijetko su do kraja života zadržali sklonost masnoj hrani i od pripremljenog mesa birali masnije komade, dok se od druge polovice 20. st. sve više cijeni čisto meso sa što manje masnih dijelova. Suvremeni prehrambeni model koji se formira, odnosno mijenja početkom 21. stoljeća pokazuje svojevrsnu vrijednosnu i gastronomsku rehabilitaciju masne hrane. Današnji će gurmani od ponuđene pečenke nerijetko radije izabrati dijelove na kojima uz meso ima i masnih dijelova, nego čisto meso. Čvarci, u drugoj polovici 20. st. malo cijenjen nusproizvod tradicijske svinjokolje, danas su postali skupa delicija čije cijene nerijetko premašuju cijenu najkvalitetnijih kategorija mesa, a svinjska mast sve više postaje alternativa biljnom, najčešće suncokretovom ulju u pripremi hrane.

Dopune i obogaćivanje tradicijskog prehrambenog modela

Mlijeko, mliječni proizvodi i jaja (*bili smok*), voće, med, šećer, a dijelom i tradicijska pića vino i rakija, imaju primarnu funkciju dopune u tradicijskom prehrambenom modelu. Od osobite je važnosti bilo kravlje mlijeko zbog već spomenute mogućnosti jednostavne i jeftine ispaše, ali i zbog činjenice da se mlijeko prerađivalo u više proizvoda: različite vrste sireva, vrhnje, maslac, fermentirano, odnosno *kiselo mlijeko* koji su se često kombinirali s različitim jelima od brašna. Osim toga, bijeli smok je smatran dopuštenom hranom u

18 Vidljivo je to u još jednom starozavjetnom tekstu. Primjerice, kada namjesnik Nehemija, peharnik perzijskoga kralja i starohebrejski narodni vođa upućuje svoj narod da dolično obilježi dan kada se u Jeruzalemu javno čitala knjiga Mojsijeva zakona po povratku iz perzijskog sužanjstva, govori im: „Podite i jedite masna jela, i pijte slatko, i pošaljite dio onima koji nemaju ništa pripremljeno, jer ovo je dan posvećen našem Gospodu“ (Neh 8, 10).

17 GŽP, 8. travnja 1911.

vrijeme posta i nemrsa, što je otvaralo više prostora za relativno bogatstvo i raznovrsnost tradicijskog prehrambenog modela u razdobljima kada je on iz vjerskih razloga trebao biti reduciran. Mliječni proizvodi bili su omiljena hrana gradskog i seoskog stanovništva te, uz voće, povrće i jaja, najzastupljenije namirnice koje su se nudile na *pijacima*, tržnicama slavonskih gradova i trgovišta. Važnost mlijeka u podizanju kvalitete tradicijske prehrane odrazila se i u činjenici da je ono poprimilo simboličko značenje u hrvatskom jeziku, što izražava hiperbola da nekome teče med i mlijeko kao slikoviti opis obilja.

Kokošja jaja također su bila omiljena i česta dopuna tradicijske prehrane kako zbog brojnih mogućnosti kombiniranja s jelima od brašna, mesa i sira, tako i zbog jednostavnog uzgoja i brzog razmnožavanja kokoši koje su svake godine donosile više pilića. Budući da je u tradicijskom gospodarstvu uzgoj peradi bio ženski posao i jaja su pripadala domaćicama koje su njihovom prodajom osiguravale djelomičnu ekonomsku samostalnost. Kao početak novog života, jaje je odavno poprimilo snažna simbolička značenja i važnu ulogu u godišnjim i društvenim običajima, a njihovim se poklanjanjem uspostavljalo i jačalo društvene veze.

Stoljećima je gotovo jedini izvor ugljikohidrata u prehrani bio med, a zbog nepostojanja ili nerazvijenosti pčelarstva u ranijim povijesnim razdobljima, jedino je bio dostupan šumski ili, u sušnim predjelima, špiljski med divljih pčela. Zbog toga su njegove količine bile vrlo ograničene, a jela i pića zaslađena medom u pravilu su bila privilegij imućnijih slojeva. Osmanski porezni popisi potvrđuju proizvodnju značajnijih količina meda u Slavoniji već u 16. st. pa je on već tada važna stavka poreznih prihoda. Prisutnost, u nekim slučajevima (Požega) i brojnost slastičara turske Slavonije kao i spominjanje trgovine medovinom upućuju na nezanemarivu ulogu meda u prehrambenom modelu Slavonije već u tom povijesnom razdoblju (Moačanin 2001, 2003). Etnografska građa objavljivana u *Zbornicima za narodni život i običaje*, kao i više priloga u *Gospodarskom listu* od druge polovice 19. st. sve češće spominju uzgoj pčela koji su organizirano poticali seoski učitelji pa od tog razdoblja med postupno ulazi u prehranu seljaka. Kada je sredinom 18. stoljeća u Rijeci sagrađena prva Rafinerija šećera na širem prostoru Habsburške Monarhije, njezini proizvodi razmjerno se brzo šire pa već potkraj 18. stoljeća dopijevaju i do rubnih dijelova Carstva. Arhivsko gradivo navodi bijeli i smeđi šećer već 1790. godine u popisima dućanske robe u Valpovu i Vukovaru¹⁹, ali će on još dugo ostati skup i ekskluzivan proizvod

za šire slojeve stanovništva. Generacije rođene 50-ih i 60-ih godina 20. st. još se prisjećaju vremena kada se šećer u dućanima prodavao na *frtalje*, tj. vagao i nudio u papirnim vrećicama, *škaniclima* od četvrt kilograma. Ipak, poslijeratna industrijalizacija u drugoj polovici 20. stoljeća dovela je na prostor Slavonije i Baranje nekoliko šećerana, što je snizilo cijenu i povećalo dostupnost šećera čime su potaknute značajne promjene u tradicijskom prehrambenom modelu, osobito na području kolača, slatkiša, voćnih kompota i sirupa.

Drugi važan izvor nerafiniranog šećera u tradicijskom prehrambenom obrascu stoljećima je bilo voće i grožđe, osobito one vrste koje su sadržavale veći udio fruktoze, odnosno glukoze. Iako su konzumirani u svježem stanju, ponajviše u djece i bolesnika, još su značajnije bile njihove prerađevine: vino, rakija, pekmezi, sok (*šira*), a od 20. st. kompoti i voćni sirupi. Posebnu je važnost imao uzgoj šljiva, ponajprije starih i autohtonih sorti poput bistrice i valpovke, koje su zbog visokog udjela šećera koji vrenjem prelazi u alkohol bile pogodne za preradu u rakiju, ali i za *pečenje*, zapravo ukuhavanje pekmeza kojemu nije trebalo dodavati nekada skupi rafinirani šećer. Osim toga, pojedini dijelovi Slavonije, poput županijske Posavine, razvili su postupak za sušenje šljiva i drugog voća, omiljene poslastice djece i odraslih u zimskim mjesecima, i gradnju posebnih gospodarskih zgrada za tu namjenu. Zanimljiv primjer sklonosti tradicijske kulture da prehrambeno iskoristi svaku dostupnu namirnicu predstavlja dud, jagodasto voće sitnijih plodova koji rastu na razvijenim, lisnatim stablima, u Slavoniji poznato u dvije varijante kao crni i bijeli dud. Uzgoj dudu uvođile su civilne i vojne vlasti na području Slavonije i Srijema u 18. i 19. st. u sklopu sustavnih nastojanja da se na tom području razvije svilarstvo. Budući da je za ishranu dudovog svilca bilo potrebno svježije dudovo lišće, u Slavoniji se od 18. st. organizirao širi uzgoj stabala dudu kao novog elementa koji mijenja izgled pejzaža i sliku slavonskih šorova. Osim lišća, korišteni su i plodovi dudu kao svježije voće ili hrana peradi, osobito gusaka, a rado su prerađivani u voćnu rakiju. Budući da dud dozrijeva već od kraja lipnja, *dudovača* je bila omiljena kao prva rakija u sezoni, a dudovo drvo cijenjeno za izradu rakijskih bačava jer je piću davalo privlačnu zlatno-žutu boju. Pečenje dudovače zadržalo se u Slavoniji do 70-ih godina 20. st., a danas je posve nestalo. No, proizvodnja voćnih rakija, ali i *komovice*, *ložovače*, *lože* od isprešanog groždanog koma i danas je značajno prisutna na čitavom prostoru istočne Hrvatske gdje se s novom i tradicionalnom tehnologijom nastavlja višestoljetna tradicija proizvodnje jakog alkoholnog pića od prevrelog voća, osobito šljive. Uz tradicionalnu tehnologiju baziranu na bakrenim rakijskim kazanima *peče se*, destilira rakija za vlastite potrebe, a sve više je obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i privatnih poduzeća

19 HR-DAOS-477, Vukovarsko vlastelinstvo, kut. 35, god. 1790.

koji primjenjujući najsuvremeniju tehnologiju destilacije uz dominantnu šljivovicu proizvode i druge vrste rakija nastojeći pratiti pa i formirati tržišne trendove. Tako je u prethodnih nekoliko desetljeća vrlo popularna i cijenjena bila *viljamovka*, rakija od istoimene sorte krušaka, a danas se tržištu nastoji ponuditi i više drugih vrsta rakije (od kajsija, breskvi, jabuka, dunja, višanja...). Unatoč velikoj ponudi kvalitetnih vina, industrijskih i craft piva te drugih pića, alkoholnih i bezalkoholnih, rakija je i dalje gotovo neizostavan dio privatnih i javnih svečanosti i blagdana u Slavoniji. Još i danas vrijedi zapažanje Matije Antuna Reljkovića iz 18. stoljeća da kod Slavonca „prez rakije ništa bit ne more“²⁰, koje je on uputio kao prijekor, ali se ipak uloga rakije mijenja. Danas se rakija uglavnom nudi kao aperitiv prije svečanog objeda, rijetko kao glavno piće na svečanostima i pri velikim godišnjim poslovima, kao što je to bilo u prošlosti. Ulogu glavnog pića pri svečanim objedima danas sve više preuzimaju vino, pivo i osvježavajući napici.

Višestoljetna dokumentirana povijest uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na području Slavonije kao i gospodarska, društvena i gastronomska važnost vinogradarstva i vinarstva zahtijevali bi posebnu, temeljitiju studiju kojoj ovdje nije mjesto pa ćemo se ograničiti na nekoliko napomena. Vinovu lozu se nastojalo uzgajati gdje god je to moguće, gdje god je teren brežuljkast, a sastav tla i hidrološki uvjeti iole pogoduju vinogradarstvu. Čak i u dijelovima Slavonije nepogodnim za vinogradarstvo, kakvi su primjerice ravničarski predjeli oko Valpova i Donjeg Miholjca ili uz velike rijeke Savu i Dravu čije su poplave onemogućavale sadnju vinove loze, nastojalo se uzgojiti barem *virnicu*, *brajdu* uz kuću i gospodarske zgrade na kojoj se uzgajala *noja*, *tudum*, *nešpric*, *izabela*, crno grožđe porijeklom iz Sjeverne Amerike. Zbog jednostavnog uzgoja bez upotrebe zaštitnih sredstava, otpornosti na sve bolesti i obilne rodnosti to se grožđe proširilo nekim krajevima Europe i Hrvatske u 19. st., osobito nakon što je filoksera poharala vinograde. Od izabele se može dobiti dobro vino, dopušteno za osobnu upotrebu, ali ne i za prodaju budući da sadrži otrovni metilni alkohol. U vinorodnim područjima, osobito oko Požege i Kutjeva, u Baranji te oko Erduta, Vukovara, Iloka, ali i na brežuljcima oko Đakova, Našica, Orahovice, Slavonskog Broda, Slatine i Daruvara, vinogradarstvo i vinarstvo je bilo važna i omiljena vrsta agrarne proizvodnje kojom se bavilo gradsko i seosko stanovništvo. Povijesni podaci za požeški i vukovarski kraj potvrđuju razvijenost vinogradarstva već od srednjeg i ranog novog vijeka, a građani Požege, Vukovara

20 Satir iliti divji čovik, 1. dio/ XIII. Od gazdaluka stvor kuća, marve držanje, oranje, kazani i druga. (Pristup 18. siječnja 2024. na: https://hr.wikisource.org/wiki/Satir/1_dio/XIII.)

i drugih slavonskih gradova, osobito oni iz srednjih i viših slojeva obrtnika, trgovaca i činovnika kojima poljoprivreda nije bilo glavno zanimanje nastojali su posjedovati vinograd i proizvoditi svoje vino za vlastitu potrošnju i prodaju. Čak su filoksera i peronospora koje su krajem 19. st. gotovo uništile vinograde samo nakratko zaustavile proizvodnju vina u Slavoniji koja se početkom 20. stoljeća brzo oporavlja sadnjom otpornijih sorti na novoj američkoj podlozi. Ipak, te su biljne pošasti nanijele veliku gospodarsku i kulturološku štetu, jer su izbrisale autohtone sorte grožđa koje uz očuvanje biološke i sortne raznolikosti imaju sve veću identitetsku važnost u suvremenoj enologiji. Vinogradarska regija Istočna kontinentalna Hrvatska s dvije podregije, Hrvatskim Podunavljem i Slavonijom, za razliku od drugih hrvatskih krajeva, danas je bez izvornih sorti grožđa i vina²¹ koje se veoma cijene u suvremenom vinarstvu i gastronomiji. Unatoč tome, zahvaljujući povoljnim klimatskim i pedološkim uvjetima te dugoj tradiciji vinogradarstva, Slavonija, Baranja i Srijem danas se ubrajaju u najznačajnija hrvatska vinogradarska područja. Na to se nadovezuje snažan razvoj vinarstva i vinogradarstva krajem 20. i početkom 21. stoljeća baziran na svjetski afirmiranim sortama s više malih i srednjih te nekoliko velikih proizvođača vina čiji proizvodi dobivaju visoke ocjene i osvajaju nagrade na domaćim i međunarodnim specijaliziranim sajmovima i ocjenjivanjima vina.

Proizvodnja, priprema i posluživanje hrane

Tradicijski prehrambeni model ne čine samo namirnice i njihova zastupljenost u prehrani, nego i način proizvodnje, pripreme, posluživanja i konzumiranja hrane što usložnjava temu prehrane, osobito stoga što se radi o povijesno promjenjivim sastavnicama.

Kako je u uvodu spomenuto, osiguranje dovoljnih količina hrane da bi se izbjegla ili ublažila glad bit će stoljećima glavna svrha svih prehrambenih obrazaca koji su se postupno mijenjali kroz povijest. Povremeni neuspjesi da

21 U nekim publikacijama mogu se naći pregledi autohtonih sorti grožđa Hrvatske gdje se graševina i frankovka navode kao izvorne sorte istočne Hrvatske, što nikako nije općeprihvaćen znanstveni stav, a navedene sorte svojataju i susjedne zemlje srednje Europe. Popis izvornih hrvatskih sorti vinove loze donosi Zelena knjiga; Hrvatske izvorne sorte vinove loze, grupe autora na čelu s Edijem Maletićem, Zagreb, 2015. Od preko 120 izvornih hrvatskih sorti vinove loze u istočnoj Hrvatskoj se na malim površinama uzgaja samo kadarka, bez izrazitije važnosti u vinarstvu.

se ta svrha postigne pojavljivali su se u nejednakim vremenskim razmacima sve do sredine 20. stoljeća kao gladne godine, kraća ili duža razdoblja prehrambene krize. Vremenske nepogode i loše, nerodne godine dovodile su do manjka hrane i gladi na lokalnoj i regionalnoj razini, a ekonomske krize i ratovi do gladnih godina koje su pogađale šira područja. Vrlo živu i dramatičnu sliku tih zbivanja daju župne spomenice, iznimno važan i do sada nedovoljno korišten izvor podataka za lokalnu povijest. Premda prvenstveno usmjerene na bilježenje vjerskih zbivanja u župi, spomenice donose niz konkretnih podataka o životu lokalnih zajednica koje su tvorile određenu župu. Vremenske prilike i ljetina, rodne i nerodne godine, biljne bolesti i druga pitanja vezana za proizvodnju hrane gotovo se redovito javljaju u godišnjim pregledima događaja i to ne samo u seoskim, nego i gradskim župama. To jasno ukazuje na važnost agrarne proizvodnje sve do prvih desetljeća 20. stoljeća i za stanovnike slavonskih gradova i trgovišta, kojima je izvor egzistencije znatnim dijelom u poljoprivrednoj proizvodnji bilo da u njoj sudjeluju kao *veleposjednici*, sitniji zemljoposjednici ili nadničari. Poljoprivredom i proizvodnjom hrane bave se svi od nadničara i seljaka, preko župnika do građana, obrtnika i trgovaca koji imaju barem vrt i dvorište s nešto peradi, a po mogućnosti i nešto zemlje i vinograda. Čak i gradonačelnik Požege, književnik i političar Franjo Ciraki početkom 20. st. drži kravu za vlastite potrebe, a njegova supruga organizira svinjokolju (Sablić Tomić 2004). Naravno, imućniji društveni staleži na svojim posjedima ne rade osobno. Župnici na svojem *nadarbinskom zemljištu*, veleposjednici, a nerijetko i obrtnici na svojim njivama i vinogradima koriste nadničare, *rabotu* koju plaćaju u novcu ili u naturi ili njihov rad predstavlja otplatu duga za obrtničke proizvode ili obaveze prema župniku. Unatoč sudjelovanju svih slojeva i zanimanja u proizvodnji hrane, prehrambeni model i dalje je vrlo krhak u pogledu proizvodnje živeža, stoga se osjeti svaki pa i najmanji poremećaj. *Glasnik županije Požeške* koji često izvještava o ponudi i kretanju cijena živežnih namirnica na gradskom trgu, žali se u broju od 25. ožujka 1911. godine kako prekupci pokupuju jaja po gradskim ulicama prije nego prodavači stignu na trg gdje se onda nudi malo jaja koja su stoga i skuplja (GŽP br. 13: 2). Isto glasilo u broju od 20. svibnja 1911. godine izvještava kako je potok Veličanka iznenada promijenio korito pa je nekoliko mlinova između naselja Velika i Požega ostalo bez vode. Zbog toga je u Požegi ponestalo mekinja pa su ih neki trgovci morali nabavljati u Osijeku po višim cijenama (GŽP br. 21: 5). Ovi kratki osvrti ne potvrđuju samo postojanje sitne peradarske i stočarske proizvodnje u gradu Požegi, jer su mekinje bile uobičajen i razmjerno jeftin dodatak stočnoj hrani, nego upućuju i na nesigurnost proizvodnje živeža. Ta duga tradicija da i gradsko

stanovništvo u određenoj mjeri sudjeluje u proizvodnji hrane u vrtovima uz kuću ili peradarstvu i uzgoju pokoje svinje za svoje potrebe potrajat će u rubnim gradskim dijelovima do druge polovice 20. st., a u kućnom vrtlarstvu ponegdje do danas. Sve to ipak neće biti dovoljno da se izbjegnu gladne godine o kojima podatke donosi više župnih spomenica koje svjedoče o povremeno dramatičnom manjku hrane u 20. stoljeću. Primjerice, Župna spomenica župe Pohoda Blažene Djevice Marije u Voćinu²², brdskom dijelu Slavonije u kojem je ratarska proizvodnja ionako skromnija nego u ravničarskim predjelima, navodi više oskudnih i gladnih godina u razdoblju od početka 20-ih do početka 30-ih godina 20. stoljeća. Osobito je teška situacija za vrijeme Velike industrijske i gospodarske krize 1929. – 1933. koja se snažno osjetila i na ovim prostorima. Za godinu 1931. voćinska spomenica spominje žalosnu žetvu u kojoj je urodilo tako malo žita da mnogi nisu niti pravili snopove, nego su ga vozili kući kao sijeno. Manjak hrane je bio takav da su se ljudi „razišli kao prosjaci po Podravini i požeškoj kotlini proseći žito.“ Sav urod je podbacio pa se čak i rakija pekla od divljih krušaka. I godine obilja koje su se naglo smjenjivale s godinama krize i nerodice stvarale su dramatičnu situaciju. Prethodno trogodišnje razdoblje 1928. – 1930. bile su rodne godine s obilnom žetvom u voćinskom kraju, ali to je seljaku samo donijelo nove probleme uzrokovane drastičnim padom cijena i gubitkom zarade. Upravo činjenica da rodne i nerodne godine gotovo jednako teško pogađaju seljaka govori o neizvjesnosti u proizvodnji hrane i krhkosti tradicijskog prehrambenog modela.

Oskudica hrane i gladne godine tijekom 19. i početkom 20. stoljeća u Slavoniji su ipak bile mučne epizode, a ne trajno stanje. Sve više dokumenata iz tog razdoblja govori o dovoljnim količinama hrane, ali lošoj kakvoći njezine pripreme, što postaje problem kojim će se pozabaviti civilne i vojne vlasti toga vremena. Pukovnijsko zapovjedništvo u Vinkovcima, koje pripada Vojnoj krajini, 1827. godine traži od kompanija izvještaj o tome kako se hrane graničari. Jednodušan odgovor je da svakovrsne hrane ima na pretek, ali je loše pripremljena, žene čak ne znaju mijesiti i peći dobar kruh (Martinović 1994: 27-31). Mijat Stojanović konstatira 1855. godine kako „mnoge seljakinje naše jako su nevjeste kuvarice i nevaljale domačice“ koje ne umiju kako treba mijesiti kruh, niti skuhati dobru juhu koja nije za drugo nego da se izlije za plot.²³ Niti sa spremanjem i čuvanjem hrane stanje nije bolje. Iso Kršnjavi u svojim *Listovima iz Slavonije* (1882.) priznaje

22 To je tvrdo ukoričena knjiga većeg formata s koricama crvene boje i naslovom otisnutim tiskarskim strojem. Luksuzno je opremljena metalnim štitnicima uglova, a vodila se od 1893. do 1991. godine.

23 Gospodarski list, broj 29, 14. srpnja 1855., str. 100.

da neke naše Šokice znaju dobro kuhati, ali ne znaju sačuvati mast da im ostane nepokvarena. Zbog loše higijene posuda u kojima se čuva, mast obično užegne pa se njome začinjavaju jela koja zaudaraju, a ljudi obolijevaju (Kršnjavi 1992: 48). Stanje se bitno ne popravlja ni početkom 20. stoljeća pa *Glasnik županije Požeške* 1905. godine konstatira da „mnoge seoske kućanice nisu vješte kuhanju, te ne mogu spremati zdravu, a uz to jeftinu hranu.“ Glavni razlog takvom stanju novinar vidi u činjenici da „mnogi naši seljaci ne mare žalibože toliko za dobro jelo koliko za piće“ pa su zadovoljni i komadom suha, nedovoljno pečena kruha²⁴. Izlaz iz takve situacije vidi se, današnjim rječnikom rečeno, u ciljanoj edukaciji. Vojni pekari trebali bi poučiti graničarske žene miješanju i pečenju kruha, a djevojčice bi u pučkim školama trebale pohađati obuku o kućanstvu, posebno o kuhanju „da barem dođući naraštaj boljim udari putem“ (Mijat Stojanović).²⁵

Navedene slabosti tradicijskog prehrambenog modela predstavljaju ipak samo jednu, iako izraženu crtom koja se prepliće sa sasvim suprotnim značajkama koje u prehrambeni obrazac unose različitost i kompleksnost. Već od druge polovice 18. i početka 19. stoljeća u slavonskim i srijemskim gradovima, trgovištimu pa i selima zabilježeni su pomaci prema obilju i luksuzu na području prehrane. Sačuvani dokumenti iz Vlastelinskih sudova u Valpovu i Vukovaru, osobito popisi imovine potvrđuju da se u kućnom inventaru pojavljuje porculan,²⁶ srebrno posuđe i jedaći pribor, kvalitetnije bakreno i limeno posuđe, staklene čaše, servisi za kavu (Španiček 2018). To upućuje na rafiniranje prehrambenog modela u kojem se počinje paziti na način posluživanja i konzumiranja hrane, barem u imućnijem sloju trgovaca, obrtnika i malobrojnih službenika. Luksuzno posuđe i pribor predmet je nasljeđivanja po ostavinskim raspravama ili prodaje na dražbama zbog namirenja dugova njihovih vlasnika pa je i u tom segmentu vidljiva nesigurnost i krhkost prehrambenog modela. Ipak, od navedene spoznaje važnija je činjenica da tanjuri, čaše i osobni pribor za jelo potvrđuju postupno uvođenje i razvoj sasvim drugih obrazaca ponašanja za stolom pri objedovanju nasuprot stoljećima ukorijenjenom uzimanju hrane i jedenju prstima iz zajedničke zdjele i pijenju iz zajedničkog vrča (Sarti 2006). Osim kućnih inventara i popisi dućanske robe pokazuju da su imućnijim stanovnicima Valpova i Vukovara već od druge polovice 18. stoljeća na raspolaganju bili ulje,

limuni, bademi, bijeli i smeđi šećer, kava, duhan, različiti začini, prvenstveno sol i papar, ali i šafran koji je i danas najskuplji začim (Španiček 2018: 110). Čak je i na području Slavonske vojne granice, u kojem su imovinske prilike bile još skromnije nego u spomenutim trgovištimu, zabilježen svojevrsan pomak prema prehrambenom luksuzu. Tako Brodska graničarska regimenta 1815. dopušta na svom području trgovanje uljem, *zejtinom*, limunima, smokvama, grožđicama „i drugim sitnim stvarima“²⁷. Ipak, tijekom 19. i 20. stoljeća glavno obilježje bogate prehrane ostat će veća zastupljenost mesa. Josip Lovretić za razmjerno bogato selo Otok kod Vinkovaca krajem 19. st. bilježi da ima sirotinje koja ne okusi mesa preko godine, a ima gazdinskih kuća koje se hrane mesom kad god su mrsni dani, dok su im druga jela jednaka (Lovretić 1990: 68). U tradicijskom prehrambenom modelu već stoljećima su na cijeni veći komadi mesa, po mogućnosti se priprema cijela životinja, najčešće perad ili prase, pečenka. Stoga je od 18. st. do danas gotovo redoviti dio tradicijskog kućnog inventara bio ražanj, a nerijetko i nekoliko ražnjeva. Najveći mogući komad mesa bio je pečeni vol koji se nastojao pripremiti za značajnije svečanosti: sajmove, inauguracije župana i druge veće javne događaje, što se mjestimično sačuvalo do danas. Čak se u suvremenim obiteljskim proslavama blagdana i većim svečanostima nastoje pripremiti veći komadi mesa: šunka za Uskrs, pečenka za Božić, svadbu i druge prigode, pura za Novu godinu itd.

Bogatstvo i obilje hrane koje se pripisuju Slavoniji, Baranji i Srijemu, u tradicijskom prehrambenom modelu su uglavnom novijeg porijekla koji se vremenski može smjestiti u drugu polovicu 20. stoljeća. Raznovrsnost prehrambenih obrazaca je obilježje suvremene kuhinje s kraja 20. i početka 21. stoljeća. U njoj sve veću ulogu svojevolljno preuzimaju muškarci koji povremeno, za blagdane i svečanosti, a ponekad i redovito kuhaju za obitelj i goste, pa se javlja tzv. „muška kuhinja“ (Rittig Beljak 2009). To je značajan odmak od tradicijskog modela u kojem su kuhale gotovo isključivo žene. U muškoj kuhinji prevladavaju mesna jela, a uobičajena pomagala pri kuhanju su kotlić, peka, roštilj, ražanj, odnosno oprema namijenjena pripremi mesa na otvorenom (sl. 5. i 6.) ili u posebno pripremljenim, često otvorenim ili poluotvorenim prostorijama u dvorištu (*pečalo, roštilj*).

24 GŽP, br. 9, 4. ožujka 1905. u članku Seoske kućanice.

25 Gospodarski list, broj 29, 14. srpnja 1855., str. 101.

26 Valpovački inventari početkom 19. st. posebno ističu plavi porculan, vjerojatno dekorativno oslikan plavim pigmentom kobalta na bijeloj podlozi, što potvrđuje jasno profiliranje ukusa prema luksuznoj robi i boljim primjercima posuđa (HR-DAOS-476 Valpovačko vlastelinstvo, kutija 230).

27 HR-HDA-445 Brodska graničarska pukovnija (1747. – 1873.); Satnija u Vinkovcima br. 9, knjiga br. 200, god. 1815.



Slika 5. Pečenje pod pekom. Brojna tradicijska jela i njihova priprema danas imaju suvremenu izvedbu, poput pečenja pod pekom koja više nije glinena, nego u pravilu željezna. Osim zbog naročitog okusa i brojnosti jela koja se mogu pod njom pripremiti, omiljena je i zbog mobilnosti i minimalnih, često improviziranih uvjeta u kojima se može koristiti. Požega, 2009. Godine. Fotograf: Žarko Španiček.



Slika 6. Tradicijska hrana sastavni je dio nekadašnjih i današnjih godišnjih običaja kakav je proslava Vincelova, blagdana sv. Vinka u kutjevačkom kraju. Kutjevo, 2006.godine Fotograf: Duško Mirković.

Kuha se na otvorenoj vatri ili suvremenim plinskim plamenicima, jednostavnim i vrlo mobilnim napravama. Ipak, muška kuhinja nije posve nova pojava u tradicijskom prehranbenom modelu. Njezina varijanta, lovačka kuhinja, ima već višestoljetnu tradiciju koja seže barem u 19. stoljeće i traje do danas. Kao izvrsni kuhari, osobito jela od divljači, hrvatski lovci nisu samo obogatili regionalne pa i nacionalne prehranbene modele, nego su ujedno unaprijedili društveni život sela i gradova svojim lovačkim zabavama i drugim manifestacijama, doniranjem mesa divljači i sudjelovanjem u javnom životu uopće.

U suvremenom prehranbenom obrascu kuhanje i hrana sve se više odmiču od prehranjivanja i postaju težnja k novom gastronomskom iskustvu. Javlja se znatiželja prema prehranbenim tradicijama drugih hrvatskih krajeva, osobito mediteranskoj kuhinji, ali i afirmiranim nacionalnim kuhinjama iz drugih dijelova svijeta. Kao jedno od najvažnijih obilježja suvremenog prehranbenog obrasca javlja se opreka, ali i komplementaran odnos između domaće (tradicijske) i kupovne, industrijski obrađene i proizvedene hrane. Pojmovi „zdrava hrana“, „domaće“, „izvorno“, „tradicijsko“ dobivaju na važnosti u izboru hrane, ali se ne zanemaruje ni industrijski proizvedena hrana kao brz, lako dostupan i cjenovno razmjerno pristupačan način prehrane. Javljaju se i postupno šire alternativni prehranbeni modeli: vegetarijanska, veganska kuhinja, svjež, sirova hrana itd. Dvadeseto i početak dvadesetprvog stoljeća ubrzavaju inovacije i promjene u pripremanju hrane. Umjesto nekadašnjih ognjišta, uvode se štednjaci koji omogućuju veću urednost kuhinje i higijenu u pripremi hrane. Umjesto glinenih lonaca i bakrenog kotla obješenog iznad vatre na ognjištu te drvenih i glinenih zdjela, tanjura i žlica, finije porculansko i metalno posuđe sprema se u *credence*, ostakljene ormare da ga svatko može vidjeti. Javljaju se i rukopisne kuharice, zbirke recepata koje služe i kao mali obiteljski arhivi u koje domaćice bilježe važne događaje u obitelji i selu koje tradicijsku kulturu od prevladavajućeg usmenog usmjeravaju prema pisanom prenošenju. Suvremeni kuhinjski uređaji znatno proširuju mogućnosti u pripremanju i čuvanju hrane, a elektronički mediji intenzivno promiču kuhanje i gastronomiju. Sve ove promjene u načinu prehrane ukazuju na iznimnu dinamičnost suvremenih prehranbenih modela na području Slavonije, Baranje i Srijema gdje je još uvijek puno toga nepoznatog i neistraženog. Primjerice, čobanac predstavlja amblematsko jelo ovih prostora o čijem se postanku, širenju, izvornom sastavu i recepturi malo zna, premda je razmjerno novijeg porijekla i javlja se u tradicijskoj kuhinji od 70-ih i 80-ih godina 20. stoljeća te dolazi u više varijanti s različitim vrstama mesa.

Sve to predstavlja izniman potencijal za daljnja istraživanja, osobito stoga što je tema prehrane najuže povezana sa životnim i društvenim funkcijama i procesima i pruža neposredan uvid u način života nekog prostora i vremena.

LITERATURA I IZVORI

Dukat, Vladoje. 1928. „Prilozi za povijest kulture u Hrvatskoj u XVIII. stoljeću“. *Narodna starina* 7, br. 16: 13–20.

Elias, Norbert. 1996. *O procesu civilizacije* 1–2. Zagreb: Antibarbarus.

Ilić Oriovčanin, Luka. 1846. *Narodni slavonski običaji*. Zagreb: Tiskano kod Franje Suppana, kr. pov. knjigotiskara i knjigoveža.

Kempf, Julije. 1910. *Požega, zemljopisne bilješke iz okoline i prilozi za povijest slob. i kr. grada Požege i Požeške županije*. Požega.

Kempf, Julije. 1926. *Iz prošlosti Požege i Požeške županije*, bilješke po vrelima iz domaćih arhiva. Požega.

Krešić, Milan. 1897. *Izješće o Milenijskoj izložbi kraljevine Ugarske i kod te prigode sudjelujuće Bosne i Hercegovine te kraljevina Hrvatske i Slavonije god. 1896*. Zagreb: Tisak dioničke tiskare.

Kršnjava, Isidor. 1992. *Listovi iz Slavonije*. Vinkovci: Slavonska naklada Privlačica. (Reprint autorova izdanja iz 1882. u Zagrebu)

Lovretić, Josip. 1990. „Otok, Vinkovci, Privlačica“. *Pretisak iz Zbornika za narodni život i običaje južnih Slovena*. Zagreb: JAZU, knjige II-1897, III-1898, IV-1899, VII-1902, XXI-1916 i XXIII-1918.

Lukić, Luka. 1919. „Varoš: narodni život i običaji“. *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slovena*, knj. 24. Zagreb: HAZU, 65–83.

Maletić, Edi i drugi. 2015. *Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze*. Zagreb: Državni zavod za zaštitu prirode; Fond za zaštitu okoliša i energetsku učinkovitost; Ministarstvo zaštite okoliša i prirode.

Martinović, Ivan. 1994. „Iz povijesti Vojne krajine“. Vinkovci. Tekst izvorno objavljen u *Obzoru*, 1917.

Matasović, Josip. 1922. „Stari i starinski Zagreb“. *Narodna starina* 1, br. 1: 1–16.

Matasović, Josip. 1931. „Nekoji fragmenti historije XVIII. stoljeća“. *Narodna starina* 10, br. 25: 97–106.

Mihaljev, Jelka. 2012. *Preletilo dvanaest golubova: predajna kultura baranjskih Hrvata*. Osijek: Muzej Slavonije Osijek; Općina Draž.

Moačanin, Nenad. 2001. Slavonija i Srijem u razdoblju osmanske vladavine. Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest, Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje.

Moačanin, Nenad. 2003. *Požega i Požeština u razdoblju Osmanlijskog carstva (1537–1691)*. Jastrebarsko: Naklada Slap.

Peić, Matko. 1996. „Slavonsko jelo“. U: *Slavonska kuhinja*, ur. Franko Lukež, 5–8. Pula: Petko.

Poljoprivredna enciklopedija. 1970. Sv. 2, str. 461 (Paprika). Zagreb: Jugoslavenski leksikografski zavod.

Prva izložba dalmatinsko-hrvatsko-slavonska 1864. Mjeseca kolovoza, rujna i listopada održavana u Zagrebu, glavnome gradu Trojedine kraljevine. Zagreb, 1864.

Rittig-Beljak, Nives. 2009. „Regionalna prehrambena kultura“. U: *Slavonija, Baranja i Srijem: vrela europske civilizacije*, sv. 2, ur. Branka Šulc, 163–171. Zagreb: Ministarstvo kulture Republike Hrvatske i Galerija Klovićevi dvori.

Sablić Tomić, Helena (ur.). 2004. *Franjo pl. Ciraki: bilješke – zapisci*. Požega: Društvo hrvatskih književnika, Ogranak slavonsko-baranjsko-srijemski.

Sarti, Raffaella. 2006. *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500–1800.)*. Zagreb: Ibis grafika.

Sršan, Stjepan (prijevod). 1999. *Život Bartola Kašića*. Osijek: Matica hrvatska.

Sršan, Stjepan. 2008. *Vukovarsko vlastelinstvo 1719–1945.*: sumarni inventar. Osijek: Državni arhiv u Osijeku.

Stojanović, Mijat. 2015. *Sgode i nesgode moga života*. Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest – Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje.

Šestan, Ivica. 2009. „Gospodarstvo“. U: Slavonija, *Baranja i Srijem: vrela europske civilizacije*, sv. 2, ur. Branka Šulc, 53–65. Zagreb: Ministarstvo kulture Republike Hrvatske i Galerija Klovičevi dvori.

Šlaus, Mario i Krešimir Filipec. 1998. „Bioarchaeology of the medieval Đakovo cemetery; archaeological and anthropological evidence for ethnic affiliation and migration“. *Opuscula archaeologica* 22, br. 1: 129–139.

Španiček, Žarko. 2011. „Između krize i obilja – kulturološki aspekti tradicijske kuhinje Slavonije, Baranje i Srijema“. U: *Tradicijom usprkos krizi – može li se?* Zbornik radova s I. znanstveno-stručnog skupa, 2010, Sveučilište Josip Juraj Strossmayer, Poljoprivredni fakultet u Osijeku i Zajednica kulturno-umjetničkih djelatnosti Vukovarsko-srijemske županije, Vinkovci, 53–72.

Španiček, Žarko. 2018. „Slika, knjiga, dom: likovna i pisana kultura u slavonskim i srijemskim kućama u 18. i prvoj polovici 19. stoljeća“. *Imago, imaginatio, imaginabile: zbornik radova u čast Zvonka Makovića*, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 95–114.

The New Encyclopaedia Britannica. 1998. Vol. 11, *Micropaedia*, str. 834 (Tomato).

Vodanović, Marin, Hrvoje Brkić, Ž., i Mario Šlaus. 2003. „Dentalne bolesti i način prehrane u ranosrednjovjekovnoj populaciji iz Bijelog Brda u Istočnoj Slavoniji u Hrvatskoj“. *Acta Stomatologica Croatica* 37, br. 3: 386.

IZVORI

Biblija. 1968. Stvarnost, Zagreb.

Čelebi, Evlija. 1967. *Putopis, odlomci o jugoslavenskim zemljama*, Sarajevo: Svjetlost.

Glasnik županije Požeške. 19. rujna 1903., 4. ožujka 1905., 11. ožujka 1911., 25. ožujka 1911., 1. travnja 1911., 8. travnja 1911., 20. svibnja 1911.

Gospodarske novine, 1853. brojevi: 43, 44, 45.

Gospodarski list, br. 29, 14. srpnja 1855.

Hafizović, Fazileta, (prijevod) 2001. *Sandžak Požege 1579. godine*, Osijek: Državni arhiv u Osijeku.

Mažuran, Ive. 1988. „Popis naselja i stanovništva u Slavoniji 1698. godine“, *Radovi Zavoda za znanstveni rad u Osijeku* 2. Osijek: JAZU.

HR-DAOS-476 Valpovačko vlastelinstvo 476, kutija br. 130, god 1831.; kutija br. 230, s.a.

HR-DAOS-477 Vukovarsko vlastelinstvo, kut. 35 i 37, god. 1790.; kutija 62, god. 1800.

HR-HDA-445 Brodska graničarska pukovnija (1747. – 1873.), Satnija u Vinkovcima br. 9, knjiga br. 200 i 202, god. 1815.

HR-HDA-748 Virovitička županija, god. 1850.

Pavletić, Vlatko. 1971. *Zlatna knjiga hrvatskog pjesništva od početaka do danas*, Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske.

Spomenica župne crkve sv. Marije Voćin, Slavonija.

Spomenica novo ustrojene župe sv. Josipa u Slatini.

Španiček, Žarko. 2014. *Mlinovi i vodenice Osijeka i okolice – povijesni pregled*, rukopis.

SUMMARY

Traditional Food Patterns in the Region of Slavonia and Syrmia – From Scarcity to Abundance and Opulence

The primary purpose of traditional food patterns in eastern Croatia, up until the mid-20th century, was to ensure sufficient quantities of food, with dietary quality being of secondary importance. This paper seeks to examine the key features of traditional cuisine, from food production, preparation, serving, and consumption to the preservation and distribution of food within the local community through social and familial networks. Drawing on archival materials, ethnographic records, and personal observations, the study explores how, in certain periods, efforts were made to secure adequate food supplies and prevent crises. Simultaneously, it highlights parallel attempts to refine food practices both socially and gastronomically, through the introduction of new foods and spices, utensils and cookware, as well as household textiles, in both rural and urban areas of Slavonia and Syrmia. The paper emphasizes how scarcity and abundance represent two facets of the same food model and how these dynamics are reflected in traditional and emerging contemporary food patterns. In the second half of the 20th century, the primary concern shifted from mere quantity to composition, quality, and even production methods. Ultimately, the study identifies the main commonalities and distinguishing features of traditional and contemporary food models and their social roles, providing a potential foundation for more in-depth future research.

Keywords: *food, food patterns/ models, hunger, abundance, opulence.*

Prehrana kao nematerijalna kulturna baština

Mirela Hrovatin

Institut za antropologiju, Zagreb

mirela.hrovatin@inantro.hr

IZLAGANJE SA ZNANSTVENOG SKUPA

SAŽETAK

Popisivanje umijeća pripreme hrane kao nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj i svijetu potaknulo je različita teorijska i praktična pitanja o potrebi zajednica i pojedinaca da dodatno zakonski zaštite svoje pravo na korištenje tradicijom stečenih znanja i vještina povezanih s hranom. Procesi stjecanja dodatnih prava na korištenje određenih tradicijskih prehrambenih proizvoda, poput dokazivanja porijekla tih proizvoda i zaštite njihove pripreme kao nematerijalne kulturne baštine u radu će se promatrati s aspekta globalizacije tržišta i globalnih kulturnih politika. U radu će se analizirati relevantna literatura, međunarodne smjernice UNESCO-a te međunarodne i europske smjernice i procedure na području zaštite nematerijalne kulturne baštine i zaštite hrane kao intelektualnog vlasništva. Na temelju uvida koje je autorica stekla od 2006. do 2025. godine kao nekadašnja djelatnica Ministarstva kulture i medija zaduženog za provedbu UNESCO-ove Konvencije za zaštitu nematerijalne kulturne baštine analizirat će se učinci takvih zaštita u Hrvatskoj i svijetu.

Ključne riječi: *nematerijalna kulturna baština, UNESCO, tradicijska prehrana, zaštita hrane*

UVOD

Zaštitu umijeća pripreme hrane kao nematerijalne kulturne baštine u ovom radu se promatra u okviru zadanim UNESCO-ovom međunarodnom Konvencijom za zaštitu nematerijalne kulturne baštine iz 2003. godine koja je omogućila prepoznavanje pojedinih tradicija različitih naroda na svijetu kao vrijednih za dugotrajno očuvanje. Definicija nematerijalne kulturne baštine u Konvenciji je široko postavljena, a osnovna je predispozicija za uključivanje određene pojave na popis njezina današnja praksa utemeljena na tradiciji te usklađenost s ljudskim pravima:

“Nematerijalna kulturna baština’ znači vještine, izvedbe, izričaje, znanja, umijeća, kao i instrumente, predmete, rukotvorine i kulturne prostore koji su povezani s tim, koje zajednice, skupine i u nekim slučajevima, pojedinci prihvaćaju kao dio svoje kulturne baštine. Ovu nematerijalnu kulturnu baštinu, koja se prenosi iz naraštaja u naraštaj, zajednice i skupine stalno iznova stvaraju kao odgovor na svoje okruženje, svoje međusobno djelovanje s prirodom i svojom poviješću koja im pruža osjećaj identiteta i kontinuiteta te tako promiče poštivanje kulturne raznolikosti i ljudske kreativnosti. U svrhu ove Konvencije u obzir se uzima isključivo ona nematerijalna kulturna baština koja je u skladu s postojećim međunarodnim instrumentima o ljudskim pravima, kao i potrebama uzajamnog poštivanja među zajednicama, skupinama i pojedincima i koja je u skladu s održivim razvojem.” (Članak 1. stavak 1. Konvencije iz 2003. g.)

Iako se kategorija hrane izričito ne navodi u definiciji i kategorizaciji nematerijalne kulturne baštine, podrazumijeva se da su umijeća i znanja o pripremi hrane kao i društvene prakse njezine konzumacije u svakodnevnim i svečanim prigodama neposredno povezane s prirodnim okruženjem te se prenose naraštajima, mijenjaju s vremenom i opstaju zahvaljujući stalnim reinvincijama. Sve te značajke hranu stavljaju u okvir nematerijalne kulturne baštine. Po Članku 1. stavku 2. Konvencije iz 2003. g. “nematerijalna kulturna baština’ manifestira se, među ostalim, u sljedećim područjima: usmena predaja i izričaji, uključujući jezik kao sredstvo komunikacije nematerijalne kulturne baštine; izvedbene umjetnosti; običaji, obredi i svečanosti; znanje i vještine vezani uz prirodu i

svemir te tradicijski obrti”. Slijedeći Konvenciju iz 2003. g. i nacionalni Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, Republika Hrvatska donosi osnovne vrste tradicijskih znanja i praksi, također ne spominjući izravno prehranu kao dio te kategorizacije: “nematerijalno kulturna dobra obuhvaćaju znanja, izvedbe, izričaje, vještine, umijeća te s njima povezane predmete i kulturne prostore, a prepoznaju se u sljedećim područjima: usmena predaja, izričaji i govori, izvedbene umjetnosti, običaji, obredi i svečanosti, tradicijska znanja i vještine i tradicijski obrti” (Članak 11. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, Narodne novine 145/2024). Po ovom Zakonu, Ministarstvo kulture i medija¹ prehranu upisuje pod petom kategorijom na temelju koje se podrazumijeva da su znanje i vještina izrade pojedinih jela, uključujući nabavu i obradu namirnica te društveni aspekti tih specifičnih jela (prigode, način blagovanja, potreba okupljanja, oblikovanje identiteta i drugo) prenošeni kao tradicija s naraštaja na naraštaj stvarajući osjećaj pripadnosti određenom geografskom području i kulturnom krugu.

Prehrana ostaje na razini pojedinca i skupina dio sjećanja kojim se povezuju s prošlošću putem osjećaja, sinestezije i drugih afektivnih stanja (Brulotte i Di Giovine 2014: 1, Lee 2023). Iz tih razloga, prehrana je važan dio identiteta svakoga pojedinca, a kod pojedinih skupina postaje temeljem identiteta kojim se utvrđuju veze između pojedinaca unutar zajednice i razlikovni element prema drugim zajednicama u okruženju. Vezano uz gubitak kulturne i biološke raznolikosti koji se reflektirao i na prehranu (Brulotte i Di Giovine 2014), stvorila se potreba “reprezentacije načina prehrane kao obrednog, kulturnog i društvenog izražavanja zajednice” (Bortolotto i Ubertazzi 2018: 411). Iz mojeg uvida u procese popisivanja, često kad nema vidljivijih tradicija u nekom mjestu, na primjer, društvenih običaja koji okupljaju velik broj stanovnika, zajednica poseže za isticanjem određenog jela ili pripreme neke hrane kao posebno značajnog za njezin identitet. Nadalje, krhkost i mogući gubitak prijenosa kvalitete tradicijskih znanja i vještina vezanih uz prehranu očituje se u procesima njezine komodifikacije i ekonomskog korištenja (Lixinski 2018, Vadi 2016). Ti procesi s jedne strane nastaju kao rezultat nastojanja zajednice da očuva vlastiti identitet temeljen na prehrani i kontrolu korištenja tih posebnih znanja od strane trećih osoba, onih koji ne pridonose izravno zajednici, kao što

¹ Službeno tijelo u Hrvatskoj za provedbu Konvencije za zaštitu nematerijalne kulturne baštine iz 2003. godine je Ministarstvo kulture i medija, koje ima utemeljenu proceduru upisa prema kriterijima koji se temelje i na Konvenciji i na Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. U prethodnoj verziji Zakona iz 1999. godine koji je također temeljen na Konvenciji (više u: Hrovatin 2012) priprema jela upisivala se pod trećom kategorijom, također vrlo sličnom: tradicijska umijeća i obrti.

su velike korporacije (usp. Orlić 2019: 98). S druge strane, ti procesi reflektiraju nastojanja da se vlastita saznanja, u ovom slučaju, vještine pripreme hrane, prilagode za suvremene potrebe plasmana prehrambenih proizvoda na tržište. Time se pokazuje kako zajednice i pojedinci, uključujući privatni sektor, nastoje očuvati i promovirati specifičnosti pojedinih načina prehrane iz više razloga. Dok s jedne strane to može pomoći u osiguravanju intelektualnih i tržišnih prava za zajednicu koja je nositelj vlastite tradicije, s druge strane nastaju procesi kojima se tradicijska prehrana počinje izdvajati iz same zajednice te ju se objektivizira za različite potrebe drugih dionika osim njezinih nositelja (Zebec 2013). Identitetski razlozi, koji ne isključuju i potrebu stvaranja uvjeta za plasman na tržištu, često su motivacija za pokušaj očuvanja znanja i vještina vezanih uz prehranu putem popisivanja tradicijskih praksi na državne popise i na UNESCO-ove svjetske popise (Di Fiore 2019, Lixinski 2018). No, kao i kod ostalih kategorija tradicijske baštine, proces popisivanja stvara svojevrsnu nadkategoriju te kulturne baštine, tzv. metakulturni produkt (Kirshenblatt-Gimblett 2004), čime ona ujedno postaje nacionalna i globalna (Akagawa i Smith 2018, Hameršak et al. 2013, Nikočević et al. 2012). Prema Bortolotto i Ubertaini (2018: 412) u različitim procesima kojima se nastoji zaštititi određene načine prehrane, pripreme hrane i prava na prodaju proizvoda ogleda se tzv. gastronacionalizam (De Soucey 2010: 433) i gastrodiplomacija (Ichijo i Ranta 2015: 108). Prehrana se u tom smislu počinje koristiti za različite ekonomske i političke ciljeve države koja je provela zaštitu, pogotovo u slučaju zaštite s oznakama porijekla prehrambenih proizvoda. U radu će se ovi procesi samo djelomično istaknuti, jer se pokazuje nastojanje zajednice da upravo ograniči takvo korištenje i preuzme maksimalnu kontrolu nad svojom tradicijom i njezinim proizvodima koji mogu imati komercijalnu vrijednost i osigurati pozicioniranje zajednice u širem društvu.

Uz ekonomske aspekte, uključujući tržište, turizam i razvoj, tradicija prehrane na određenim područjima i s njima povezanim zajednicama, kao i u drugim sredinama u koje pripadnici tih zajednica sele, vrlo je važan dio identiteta obitelji i tih zajednica (Di Fiore 2019: 41). Kohezijski aspekt kojeg priprema i konzumiranje hrane imaju bitna je sastavnica kulturnoga identiteta pojedinaca (usp. Lee 2023) i skupina građana. Ruralna područja prožimaju se tako s prirodnim okruženjem i stvaraju čitave kulturne prostore koji u dinamici određene zajednice poprimaju svoja specifična obilježja, a u doticaju su i s obližnjim urbanim prostorima (Brulotte i Di Giovine 2014). Poznavanje mjesta branja samoniklih biljaka (Ivanišević u ovom zborniku), biljaka za potrebe narodnoga liječenja (Brenko et al. 2001), mogućnosti sadnje na prostorima

koji će ispuniti specifična kemijska svojstva za pojedine poljoprivredne kulture - sve to ulazi u tradiciju prehrane pojedinoga područja. Urbani prostori često gravitiraju ruralnima u okruženju te je s tog aspekta moguće govoriti i o potrebi održivoga razvoja s ciljevima osiguranja dovoljno hrane u kriznim vremenima (Kocković Zaborski 2023), ravnoteži razvoja ruralnih i urbanih prostora umjesto konstantne neodržive urbanizacije te sprječavanja velikog odljeva mladih iz ruralnih prostora. To su ujedno ciljevi održivog razvoja kako ih je definirao UN, a provodi ih i UNESCO preko primjene Konvencije za zaštitu nematerijalne kulturne baštine (Sustainable development s.a.). Zbog svega navedenog se različita značenja prehrane u zajednicama i društvu trebaju promatrati interdisciplinarno (Belaj i Ivanišević 2015).

Procesi koji se javljaju danas kod, primjerice, nastojanja zaštite prehrambenih tradicija, prava na uzgoj vlastitih sirovina ili alternative nabave namirnica, dio su procesa na globalnoj razini povezanih s trgovinom i uzgojem hrane (Shahrin i Hussin 2023: 183), kao i rekonceptualizacije hrane i načina prehrane kao baštine (Bortolotto i Ubertaini 2018: 410) u kontekstu dinamike identiteta (Di Fiore 2019: 39), te će se u tom kontekstu promotriti i u ovom radu. Metode korištene u ovom radu su promatranje sa sudjelovanjem u vlastitoj kulturi koju ovdje analiziram, analiza procesa upisa različitih primjera umijeća pripreme hrane u nacionalni Registar kulturnih dobara te uvid u analize primjera iz relevantne literature. Vlastiti uvid u stanje na terenu dobila sam tijekom rada u Ministarstvu kulture i medija od 2006. do 2025. godine na pripremi upisa pripreme pojedinih jela u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. U tom periodu provela sam više razgovora s različitim predstavnicima lokalnih zajednica, udruga građana, privatnih subjekata, lokalnih i županijskih vlasti i drugima. Razgovorima su obuhvaćena tri specifična geografska područja u Hrvatskoj s različitim vrstom prehrane, a to su primorsko, gorsko i kontinentalno područje².

2 Dio rada se temelji i na postavkama internog projekta Instituta za antropologiju „Višerazinska održivost kao preduvjet zdravlja i dobrobiti – SUSTAINWELL“ te pridonosi diskusiji u okviru radne cjeline broj 4 koja se odnosi na „izgradnju prehrambeno osviještenog građanstva u Hrvatskoj“ (Višerazinska održivost s.a.), posebno se oslanjajući na rad voditeljice projekta Olge Orlić „Antropologija solidarnosti u Hrvatskoj: poljoprivreda potpomognuta zajednicom“ iz 2019. godine.

Popisivanje prehrane kao nematerijalne kulturne baštine

Sustav zaštite i očuvanja nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj uključuje i upisivanje znanja i vještina vezanih uz pripremu i korištenje hrane, iako, kao što je istaknuto ovdje, ta mogućnost nije jasno predviđena kategorizacijom ni u Konvenciji iz 2003. ni u Zakonu iz 1999. odnosno 2024. godine. Prvi upisi stigli su već kod intenziviranja nacionalnoga popisivanja nematerijalne kulturne baštine 2007. godine, kad su upisani priprema kulena i soparnika, inicijativom tadašnjih čelnika i visokih dužnosnika Ministarstva kulture, dakle pristupom zaštiti odozgo. Ideja je bila dobro prihvaćena i od nositelja, s obzirom na to da su to bile zadruge i udruge kojima je bio cilj štititi svoje tradicijske proizvode i kao identitetski simbol i za potrebe tržišnog poslovanja. Te zaštite su u osnovi bile inicirane kako bi se potpomogao postupak zaštite i u drugom resoru, Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i ribarstva (nadalje: Ministarstvo poljoprivrede) koje je pripremalo dokumentaciju o pravu na korištenje naziva za tradicijske prehrambene proizvode za zaštitu i na europskoj razini. Jedan dio te dokumentacije prema Ministarstvu poljoprivrede koji su udruge prilagale upravo je bilo i Rješenje o proglašenju nematerijalnim kulturnim dobrom tadašnjeg Ministarstva kulture (ZOZP Poljički soparnik, s.a.).

Početak 2000ih je bilo i vrijeme dodjeljivanja prvih oznaka za prehrambene proizvode i namirnice kojima se štiti pravo na naziv i način izrade za potrebe plasmana na tržište. U Hrvatskoj se dodjeljuju oznake izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalnog specijaliteta prema europskom sustavu iz 1990-ih (ZOI/ZOZP/ZTS poljoprivrednih s.a.). Ovim oznakama nastoji se osigurati kvaliteta i autentičnost prehrambenog proizvoda (ibid.). Upravo 2000-e su bile razdoblje nakon što je Ministarstvo poljoprivrede preuzelo nadležnost tog područja od Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo i Hrvatske gospodarske komore u kontekstu pretpristupnog usklađivanja zakona s propisima Europske unije (Prava intelektualnog vlasništva 2009). Dakle, procesi kojima se radi na popisivanju prehrane u oba resora, poljoprivredi i kulturi, tekli su paralelno, s vrlo sličnim ciljevima, no različitim učincima na zajednice te traju i danas. Još uvijek su otvorena pitanja gdje prestaje tradicija na koju imaju pravo svi članovi zajednice, a počinje okvir tržišta na kojem pravo na prodaju imaju samo oni koji su službeno priznati od strane državnih tijela. Mogućnost revizije gotovih službenih dokumenata, koja uključuje dodavanje ili oduzimanje nositelja prava, osigurava postavljanje jasnih granica između tradicije i tržišta te se tu otvaraju druga istraživačka pitanja, od kojih bi neka kulturnoantropološka

i etnološka bila: kako se zajednice prilagođavaju suvremenom tržištu, kako to utječe na njihove identitete, zašto nastaje više interesnih skupina unutar jedne zajednice prema tržištu i slično.

Upisi tradicijske pripreme i konzumiranja hrane u Registar u Hrvatskoj odveli su se prije nego li je prehrana postala jedna od mogućih kategorija za zaštitu na svjetskoj listi nematerijalne kulturne baštine koju vodi UNESCO. U okviru kriterija za upis u Hrvatskoj, tradicijska prehrana kao kategorija nije se dovodila u pitanje, s obzirom na to da se smatrala dijelom tradicije. Rasprava oko upisa pripreme hrane koju smo vodili u okviru suradnje sa Stručnim povjerenstvom za nematerijalna kulturna dobra dotakla se samo dijela u kojem se pokušalo razmotriti koju prehranu bi se moglo upisivati kako se ne bi upisivao veliki broj koji je administrativno teško obraditi kao ni onu koja bi lakše mogla dobiti oznake izvornosti ili zemljopisnog podrijetla Ministarstva poljoprivrede. Nakon nekoliko sastanaka početkom 2010-ih odlučeno je da će se upisivati ona prehrana koju zajednice posebno ističu kao dio svojeg identiteta na širem geografskom području ili, ako je manje područje, da nema druge značajne tradicije koju bi određena zajednica mogla prepoznati kao tradiciju vrijednu isticanja ili u koju bi se ta prehrana mogla uklopiti tijekom proglašenja te druge tradicije kulturnom baštinom.

Upisi tradicijske pripreme i konzumiranja hrane u Registar u Hrvatskoj odveli su se prije nego li je prehrana postala jedna od mogućih kategorija za zaštitu na svjetskoj listi nematerijalne kulturne baštine koju vodi UNESCO. U okviru kriterija za upis u Hrvatskoj, tradicijska prehrana kao kategorija nije se dovodila u pitanje, s obzirom na to da se smatrala dijelom tradicije. Rasprava oko upisa pripreme hrane koju smo vodili u okviru suradnje sa Stručnim povjerenstvom za nematerijalna kulturna dobra³ dotakla se samo dijela u kojem se pokušalo razmotriti koju prehranu bi se moglo upisivati kako se ne bi upisivao veliki broj koji je administrativno teško obraditi kao ni onu koja bi lakše mogla dobiti oznake izvornosti ili zemljopisnog podrijetla Ministarstva poljoprivrede. Nakon nekoliko sastanaka početkom 2010ih odlučeno je da će se upisivati ona prehrana koju zajednice posebno ističu kao dio svojeg identiteta na širem geografskom

3 Povjerenstvo za nematerijalnu kulturnu baštinu osnovano 2002. promijenilo je 2023. godine naziv u Stručno povjerenstvo nadležno za vrednovanje svojstva nematerijalnih kulturnih dobara. Povjerenstvo je sastavljeno od eminentnih znanstvenika i stručnjaka koji se dugi niz godina bave područjem tradicijske kulture, uglavnom etnologa i kulturnih antropologa iz različitih ustanova (fakulteti, instituti, muzeji), a koji redovno sudjeluju u radu Ministarstva kulture i medija na popisivanju i očuvanju nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj.

području ili, ako je manje područje, da nema druge značajne tradicije koju bi određena zajednica mogla prepoznati kao tradiciju vrijednu isticanja ili u koju bi se ta prehrana mogla uklopiti tijekom proglašenja te druge tradicije kulturnom baštinom.

Do 2024. godine u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske upisano je 31 nematerijalno kulturno dobro koje se odnosi na pripremu hrane i običaje povezane s njom (tablica 1). Većina od ukupno oko 230 upisanih nematerijalnih dobara neizravno je povezana i s prehranom, primjerice običajne tradicije koje podrazumijevaju okupljanje zajednice i obitelji kao vid proslave (Festa sv. Vlaha, zvončari, kraljice ili ljelje i mnogi drugi). Pojedine vještine, poput ukrašavanja uskršnjih jaja također podrazumijevaju i njihovu konzumaciju kao dio proslave svetkovina i blagdana.

1	Z-3362	Priprema blagdanske pogače lucišćak
2	Z-3407	Priprema blagdanskog božićnog kruha koledo
3	Z-3354	Priprema tradicijskog jela zagorski domaći štrukli
4	Z-3791	Umijeće ukrašavanja uskršnjih jaja - pisanica u Podravini
5	Z-3616	Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca
6	Z-3325	Priprema tradicijskog jela soparnik
7	Z-3355	Priprema tradicijskog jela sinjski arambaši
8	Z-3363	Pripremanje tradicijskog jela brački vitalac
9	Z-3481	Priprema sira iz mješine
10	Z-3909	Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok
11	Z-3367	Priprema tradicijskog slavonskog kulena/kulina
12	Z-3366	Tradicionalna proizvodnja paškog sira
13	Z-3479	Priprema kolača rudarske greblice
14	Z-3739	Tradicijsko ribarstvo na području Lonjskog polja i Moslavine
15	Z-5651	Priprema slastice bregofska pita
16	Z-5690	Priprema tradicijskog jela dolska torta hrupočuša
17	Z-5869	Umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana
18	Z-6869	Tradicijske ribolovne vještine, običaji i vjerovanja na Jadranu
19	Z-7473	Priprema tradicijskog kolača - pogača z oreži
20	Z-6954	Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine
21	Z-7032	Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić
22	Z-7475	Priprema tradicijskog kolača - podravska mazanica
23	Z-7186	Tradicija pripreme paškog baškotina
24	Z-7348	Umijeće pripreme rapske torte
25	Z-7433	Samoborska kremšnita: prenošenje umijeća, praksi i tradicije slastičarskoga obrta
26	Z-7440	Mediterranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana
27	P-6437	Transhumanca-praksa sezonske seobe stoke i pastira na području Dinarskog gorja
28	Z-7472	Tradicije hrvatskog lovstva
29	P-6528	Umijeće pripreme žumberačkog božićnog kruha: božićnjaka, božitnjaka, ljetnice, letnice
30	Z-7583	Umijeće pripreme neretvanskog brujeta
31	P-6659	Umijeće izrade tjestenine za juhu - "požiraki" i alata za njihovu izradu

Tablica 1. Upisana nematerijalna kulturna dobra u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske koja se odnose na hranu, izvor: Ministarstvo kulture i medija

Nevoljkost UNESCO-*oa* da štiti pripremu i konzumaciju hrane proizlazila je iz bojazni da se ne može ispravnim instrumentima osigurati npr. higijenske uvjete za pripremu, zatim da bi to moglo otvoriti bezbrojne prijedloge za upis hrane iz svih zemalja svijeta te potom izazvati i prijepore tko ima pravo na koji naziv ili vrstu hrane (Bortolotto i Ubertazzi 2018, Lixinski 2018). Ti strahovi su se djelomice pokazali točnima, jer je puštanje prvih upisa prehrane na UNESCO-ve popise uzrokovalo ogromno negodovanje na neslužbenoj razini i među nositeljima, a i među stručnjacima, koji supredbacivali UNESCO-u da ne može svim zemljama osigurati jednaki tretman kod prijava prijedloga prehrane (Di Fiore 2019). Primjer problema koji su nastali je slučaj turske upisivanja pripreme i konzumacije kave na UNESCO-ov Reprezentativni popis 2013. godine pod nazivom „Turska kultura i tradicija kave“ (Turkish coffee culture and tradition), „Vrlo brzo nakon toga 2015. godine, kao svojevrsan politički i kulturološki odgovor (usp. Ting Lee i Shik Kim 2021), Ujedinjeni Arapski Emirati, Saudijska Arabija, Oman i Katar kao multinacionalnu nominaciju pod nazivom „Arapska kava, simbol gostoljubivosti“ (Arabic coffee, a symbol of generosity). U ovom slučaju upisivanja tradicije kave zanimljivo je da Etiopija iz koje kava kao biljka potječe te koja ima također bogatu tradiciju društvene uloge kave još uvijek nije predložila takav element za upis na svjetski popis. Tako je na ovome primjeru vidljiv politički i kulturološki utjecaj pojedinih zemalja i regija u svijetu te se ne može govoriti o uvažavanju i suradnji na temelju nematerijalne kulturne baštine, već upravo suprotno, stvaraju se određene tenzije i zanemaruje postojanje drugih sličnih tradicija. Postoje i drugi primjeri koji se zbog veličine rada neće iznijeti (neke iznose spomenuti autori *ibid.*), ali i primjeri iz drugih kategorija nematerijalne baštine koji imaju sličan tijek događanja, koji uključuje službenu reakciju zemalja na pojedine upise određenih tradicija na UNESCO-ove popise, a nerijetko i reakcije različitih nositelja, zajednica, organizacija, institucija *itd.*, nemogućnost dogovora između zemalja i drugo. Dinamičnost UNESCO-ovih popisa i svega oko njih, bilo službenih ili neslužbenih aktivnosti i reakcija, ustvari reflektira dinamičnost različitih kultura i naroda, njihove kompleksne odnose temeljene na povijesti, politici, ekonomiji, religiji i drugim područjima ljudskog djelovanja te je pogodan teren za kulturnoantropološka i etnološka istraživanja na što su već spomenuti autori ukazivali (usp. Hafstein 2007, Kirschblatt-Gimblet, Hameršak *et al.* 2013, Akagawa i Smith 2018).

Kad sam u travnju 2024. godine na mrežnim stranicama UNESCO-ovih popisa nematerijalne kulturne baštine (Browse the Lists *s.a.*) odabrala ključnu riječ „food / hrana“ i ostale sintagme („food production / proizvodnja hrane“, „food preparation / priprema hrane“, „food customs / prehrambeni običaji“ *itd.*),

pokazalo se pomnijom analizom da je na UNESCO-ove popise nematerijalne kulturne baštine čovječanstva upisano 39 elemenata iz 44 zemlje svijeta koji su ili izravno ili neizravno usmjereni na prehranu (tablica 2). Značajan je to broj od tada ukupno 730 upisanih dobara na te liste iz 145 zemalja svijeta (*ibid.*), s obzirom na to da ta kategorija nije ni bila predviđena za upisivanje te je izazvala značajne polemike. Prve nominacije pozivale su se na tradicije načina života na određenim područjima, iako su se u jednom dijelu referirale i na proizvode koji bi trebali biti pripremani na tradicijski način i korištenjem namirnica iz neposrednog prirodnog okruženja te vlastitoga uzgoja zajednica (Bortolotto i Ubertazzi 2018: 411, Vadi 2016: 55). To su bile francuska kuhinja i meksička hrana (2010. godine), nakon koji su uslijedili turski keškek (2011. godine), mediteranska prehrana, turska kava i kineski washoku te japanske, korejske i gruzijske kuhinje (2013. godine). Novije nominacije uključuju vještinu talijanskih (napolitanskih) pizzajola pri pripremi pizze i francuski baguette, jasno označujući potvrđivanje nacionalnoga identiteta i ekskluzivnih prava pripadnika određene zajednice odnosno točno definirane zajednice u nominaciji na naziv i pripremu te tradicijske hrane putem njezina upisa na svjetsku listu (Di Fiore 2019: 41, 43).

Upisi na UNESCO-ve popise izazivaju brojne reakcije različitih zemalja te međusobne prepirke oko prava na određene nazive, načine pripreme i vrstu prehrambenih proizvoda, unatoč ciljevima Konvencije za stvaranje dijaloga i mira u svijetu te pozitivnim učincima upisa usmjernima ka očuvanju različitih tradicija. Dio je nedoumice i sukoba riješen priključenjem tzv. multinacionalnim nominacijama, od kojih je primjer i mediteranska prehrana, no dio je ostao razjedinjen, ili zbog nemogućnosti upisa iz drugih zemalja, ili zbog odvojenih upisima pojedinih zemalja, poput npr. gore navedenog društvenog druženja uz ispijanje kave gdje su ostali podijeljeni s jedne strane u multinacionalnoj nominaciji Ujedinjeni Arapski Emirati, Saudijska Arabija, Oman i Katar, a s druge Turska (Browse the Lists *s.a.*).

2022	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity	
Al-Mansaf in Jordan, a festive banquet and its social and cultural meanings	Jordan
Artisanal know-how and culture of baguette bread	France
Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction	Azerbaijan – Türkiye
Harissa, knowledge, skills and culinary and social practices	Tunisia
Pyongyang Raengmyon custom	Democratic People's Republic of Korea
Traditional tea processing techniques and associated social practices in China	China
List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding	
Culture of Ukrainian borscht cooking	Ukraine
2021	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity	
Ceebu Jën, a culinary art of Senegal	Senegal
Joumou soup	Haiti
Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice	Italy
Register of Good Safeguarding Practices	
Success story of promoting traditional foods and safeguarding traditional foodways in Kenya	Kenya
2020	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity	
Hawker culture in Singapore, community dining and culinary practices in a multicultural urban context	Singapore
Il-Ftira, culinary art and culture of flattened sourdough bread in Malta	Malta
Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous	Algeria – Mauritania – Morocco – Tunisia
Zlakusa pottery making, hand-wheel pottery making in the village of Zlakusa	Serbia
2017	
Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity	
Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo'	Italy
Craft of the miller operating windmills and watermills	Netherlands
Dolma making and sharing tradition, a marker of cultural identity	Azerbaijan
Nsima, culinary tradition of Malawi	Malawi

Tablica 2. Upisana nematerijalna kulturna dobra koja se odnose na svjetske popise nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, izvor: UNESCO

Procesi zaštite prehrane kao dio globalizacijskih previranja

Prvi upisi prehrane u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske uglavnom su bili potaknuti odozgo s ciljem zaštite krajnjih proizvoda namijenjenih za tržište i mnoga jela su ubrzo nakon upisa u Registar dobila i posebne oznake zemljopisnog podrijetla koje dodjeljuje Ministarstvo poljoprivrede. Među ostalim, to su bili *poljički soparnik* i *slavonski kulen*, *zagorski štrukli* i *lički škepič* (vlastiti uvid, Arhiva Ministarstva kulture i medija). Kasnije su se pridruživali i ostali, poput *rudarske greblive* (ibid.). Neki nisu uspjeli proći kriterije zaštite u Ministarstvu kulture, ali su uspjeli dobiti oznaku podrijetla, primjerice međimursko *Meso 'ž tiblive* (Zaštićene oznake, s.a.)

Može se pretpostaviti da su procesi baštinizacije prehrane (Shahrin i Hussin 2023: 183) odnosno prepoznavanja hrane kao nematerijalne kulturne baštine usko vezani uz sve jače pozicioniranje prehrane različitih zemalja na svjetskom tržištu (Vadi 2016: 50) te predstavljaju odgovor na globalizacijske procese standardizacije i unifikacije ("macdonaldizacije") hrane (Bortolotto i Ubertazzi 2018: 410). To je vidljivo i na razini Europske unije (Ubertazzi 2017). Ulaskom Hrvatske u Europsku uniju otvorena je mogućnost zaštite prehranbenih proizvoda na europskoj razini, što je Hrvatska vrlo dobro iskoristila s obzirom na ukupni broj od 48 zaštićena proizvoda na razini Unije i sedmim mjestom po broju u Europi (Katalog 2024). Takva zaštita prehrane ostvaruje veću tržišnu vrijednost proizvoda te smješta tradiciju u okvir globalnih procesa koje zajednice, pogotovo one vezane uz turizam, teško mogu izbjeći. Uostalom, i sama ideja popisivanja nematerijalne kulturne baštine od samih početaka bila je vezana i uz problematiku osiguravanja zaštite intelektualnih prava pojedinaca i zajednica (Desantes 2020) To otvara niz istraživačkih pitanja poput npr. onoga tko iz zajednice preuzima monopol nad određenim jelom kako se osigurava slijed namirnica, održivost sirovina i resursa, oštećuje li se nekoga u tim procesima, što se događa s onim zajednicama koje se ne udružuju u organizacije preko kojih bi ostvarivale ova i slična prava i drugo. Orlić (2019) je već otvorila pitanje održivosti malih poljoprivrednika u kontekstu solidarne ekonomije, a problematika je usko vezana i uz tradicijsku prehranu. Problemi koji nastaju prilikom plasmana poljoprivrednih proizvoda malih poljoprivrednika na tržište, kao i neetičko iskorištavanje prirodnih resursa od strane međunarodnih poduzeća (Orlić 2019: 98) , samo su dio problema koji se dotiču i očuvanja nematerijalne kulturne baštine, a time i zaštićenih jela. Ipak, 2024. godine WIPO konačno

donosi međunarodni ugovor koji se odnosi na tradicionalno znanje povezano s genetskim resursima (na diplomatskoj konferenciji 2024) koji postavlja nova globalna pravila vezana uz prava na korištenje genetskih resursa i potrebu međunarodne transparentnosti patenata temeljenih na tradicijskim znanjima. Sve to otvara spomenuta i druga istraživačka pitanja koja se zbog ograničenog prostora ovdje neće moći dublje analizirati⁴.

U praksi, Ministarstvo kulture i medija od 2010ih preporučuje da se za zaštitu prehrambenih proizvoda odnosno prava na korištenje naziva i dobivanja oznake podrijetla stranke obrate prvo Ministarstvu poljoprivrede, a zatim, pogotovo ako ne bi takva zaštita bila uspješna, ponovno Ministarstvu kulture i medija. U pravilu, svaka stranka čiji prijedlog tradicijske prehrane koji ima dobru podlogu u smislu mogućnosti tržišnog organiziranja proizvodnje i plasmana tog prehrambenog proizvoda, biva zaštićen od Ministarstva poljoprivrede oznakom zemljopisnog podrijetla te u tom slučaju odustaje od proglašenja te prehrane nematerijalnim kulturnim dobrom. Oni prijedlozi koji su manjeg geografskog opsega, a posljedično moglo bi se pretpostaviti i manjeg značaja za tržište, često se usmjeravaju/fokusiraju na upis u Registar kao nematerijalno kulturno dobro te su izraz lokalnoga identiteta po kojem se neke manje zajednice žele izdvojiti od drugih, susjednih mjesta. Često takve zajednice nemaju istaknutije žive tradicije u smislu drugih kategorija, poput običaja, pjesama, plesa, igara i slično, ili su te tradicije dio kompleksijih cjelina (poput bećarca, ribolovnih vještina i drugo) pa stoga posiju za specifičnom prehranom koja bi ih mogla istaknutije (?) pozicionirati u kulturnoj slici Hrvatske (vlastiti uvid). Podrobnije analize mogle bi ubuduće pokazati dinamiku manjih mjesta i njihovog nastojanja za stvaranjem prepoznatljivoga identiteta u širem kulturnom okruženju.

Plasman proizvoda temeljenih na tradicijskoj prehrani ne odnosi se samo na mogućnost izravne prodaje, već i na ponudu koja predstavlja svojevrсно brendiranje, naročito za potrebe turističke ponude kao popratnog sadržaja brojnim drugim aktivnostima i privlačenju turista u destinacije (Di Fiore 2019: 37–38). U tim slučajevima, popisivanje nematerijalne kulturne baštine i dobivanje oznaka zemljopisnog podrijetla pridonosi jačem brendiranju tih izdvojenih prehrambenih proizvoda. Obje vrste zaštite, i onu Ministarstva kulture i medija i onu Ministarstva poljoprivrede odnosno Europske unije,

4 Na razini Europske unije očekuje se do kraja 2025. godine početak sličnog popisivanja obrtničkih proizvoda, uključujući i tradicijske obrte (Geografske oznake s.a.), a tijelo koje će biti nadležno u Hrvatskoj je Državni zavod za intelektualno vlasništvo koji je dosad bio nadležan i za ostale tradicijske proizvode, od kojih su jedino zaštićeni leopoglavska, paška i svetomarska čipka (Oznake zemljopisnog s.a.).

najčešće imaju iznimno kvalitetni i identitetski vrlo značajni proizvodi (Tablica 3 – kulen, soparnik...). Međutim, postoje i slučajevi kad se ne postiže niti jedan vid zaštite te prehrane, a ona i dalje nastavlja u turističkom kontekstu zauzimati značajno mjesto, istodobno ostajući jaki marker identiteta lokalne zajednice. Dobar primjer za to je ninski šokol koji do danas nije zaštićen ni jednim oblikom zaštite, unatoč nastojanjima lokalne zajednice i turističkih djelatnika⁵ (Dejanović et al. 2018). U tom smislu, komodifikacija hrane kao tradicijske kulture, odnosno nematerijalne kulturne baštine, neizbježna je kao dio uobičajene svakodnevne ekonomske aktivnosti određenih područja (Lixinski 2018).

Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP)	Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)
Poljički soparnik	Paški sir
Slavonski kulen	
Lički škripavac	
Zagorski štrukli	
Rudarska greblica	

Tablica 3. Nematerijalna kulturna dobra koja imaju i zaštitu Ministarstva poljoprivrede odnosno Europske unije, izvor: Ministarstvo poljoprivrede

Još jedan vid prehrane kao markera identiteta vezan je i uz dijasporu, koja često poseže za prehranom kao dijelom vlastite kulturne baštine kojom se može razlikovati od kulture u kojoj započinje novi život te se istodobno povezati s domovinom podrijetla (cf. Bortolotto i Ubertaini 2018: 409–410). Tradicijska prehrana se u ovom kontekstu pokazuje kao vrlo fluidna, uvijek u mijeni, u prilagođavanju drugačijim okolnostima i okruženjima, što je inače karakteristika tradicije općenito.. Tako hrana kao kulturna baština može biti valorizirana i popisana neovisno o njezinoj isključivoj povezanosti s određenim posebnim

5 Postoji više razloga zašto nije uspjela zaštita pripreme tradicijskog suhomesnatog jela šokola. Jedan je upravo trenutak kad se odlučilo da će većinu prehrane zaštićivati Ministarstvo poljoprivrede, a drugi jer je već bila zaštićena Svetkovina Gospe od Zečeva u Ninu u sklopu koje je spomenuto konzumiranje *šokola* pa se time smatra da postoji i temelj u okviru te zaštite za zaštitom tih popratnih aktivnosti i tradicija kao što je priprema specifične hrane koja se veže uz svetkovinu. A zaštita prema Ministarstvu poljoprivrede, koliko mi je poznato, nije još pokrenuta, iako se priprema već par godina (intervju s Ninjanima u okviru projekta PILGRIMAR, sufinanciranog od Hrvatske zaklade za znanost 2020.-2025.).

društvenim običajima i geografskim mjestom nastanka. Prijepori postoje u smislu ograničenja prava na proizvodnju i distribuciju tradicijskih prehrambenih proizvoda isključivo od strane stanovnika u zemljama za koje se smatra da su izvorišta tih tradicija i koje imaju određene pravne zaštite. Zbog toga dijaspora ili ljudi u pokretu ne mogu pripremati i prodavati te prehrambene proizvode u drugoj zemlji gdje žive kao ni pripadnici drugih identitetskih skupina ili nacionalnosti bilo u matičnoj, bilo u zemlji preseljenja (ibid.). To pitanje ne može se razriješiti niti zaštitom hrane kao nematerijalne kulturne baštine, jer postoje određene prepreke u osiguravanju prava i mogućnosti nastavljanja tradicije prehrane i njezina plasmana na tržište u izmijenjenim prirodnim i društvenim uvjetima, kao i manjak legislative koja bi osigurala ta prava i mogućnosti (vlastiti uvid). Kompleksnost pitanja promatranja prehrane kao kulturne baštine potrebno je sagledavati u širem kontekstu, jer ono zahvaća više područja društva i kulture, od turizma, poljoprivrede, migracija, depopulacije, ljudskih prava i ostalog.

Osim što prehrana ima značajnu ulogu kao kulturna baština određenih zajednica, ona je u svojoj osnovi resurs bez kojeg zajednice ne mogu preživjeti. Stoga su ciljevi UN-a na području održivosti vezani usko uz osiguranje sirovina od kojih se mogu dobiti različita jela, pa je u tom smislu potrebna suradnja više različitih dionika. U tom smislu tradicijski način obrade zemlje i osiguravanja plodova na poljima, u vrtovima i pribavljanje sirovina iz prirodnog okruženja kako je definirano u okviru mediteranske prehrane, omogućuje održivost ne samo tradicija pripreme različitih prehrambenih proizvoda, već i resursa iz kojih se dobivaju sirovine. Dodatan je izazov uzgoj sirovina u urbanim sredinama (Gulin Zrnić i Rubić 2015). Drugi primjer je i morski ribolov koji osigurava trajni izvor hrane, posebno na otocima udaljenima od većih naseljenih područja, stoga je inicijativa iz Hrvatske da se na europskoj razini zaštititi ribolov koji se oslanja na tradiciju i manji izlov (U Europskom 2014), polučila dugoročno vrijedne rezultate za održivost maritimnih prostora (Aguilera 2023). Izlov ribe za obiteljske potrebe pomoću tradicijskih ribarskih alata daleko manje oštećuje riblji fond i more (morsko dno pogotovo), za razliku od štete koju uzrokuje izlov pomoću profesionalnih ribarskih alata. Također, lokalni stanovnici pojedinog maritimnog područja imaju tradicijom stečena znanja o svojem prirodnom okruženju i rijetko, samo iznimno će ići u izlov ako bi to dugoročno oštetilo njihov osnovni resurs. Tako je i s kopnenim područjima gdje stanovnici koji stoljećima stječu znanja o svojem prirodnom okruženju mogu pridonijeti održivosti resursa, a posredno time i svoje tradicije, uz suradnju sa stručnjacima iz različitih znanstvenih područja.

ZAKLJUČAK

Promatranje procesa vezanih uz zaštitu prehrane koji imaju pozitivne ili negativne učinke u društvu u smislu održivosti kao i u smislu očuvanja tradicija otvara brojna istraživačka pitanja i teorijske interpretacije. Praksa i procesi popisivanja prehrane kao nematerijalne kulturne baštine dio su globalnih procesa smještanja pojedinih lokalnih i regionalnih zajednica u svijetu koje se na takve i slične načine odupiru unifikaciji kulture. Iako su ti procesi dio zajedničkog načina razmišljanja koji se proširio globalno putem turističkog brendiranja i tržišnog natjecanja, ipak nastoje očuvati načine razmišljanja o vlastitoj kulturi i specifičnim prirodnim okruženjima koja je potrebno zadržati iz više razloga koji se dotiču tzv. održivog razvoja.

Prema UN-u, UNESCO-u i Europskoj uniji održivost u smislu različitosti sirovina, dostupnosti namirnica i hrane svim slojevima društva, očuvanje prirode kao resursa za daljnji uzgoj te ravnomjerna zastupljenost na tržištu, ključ je stabilnih lokalnih zajednica i društava te šire, nacija, u svijetu koji se odupire brojnim negativnostima koje utječu na životno održavanje pojedinaca i njihove društvene dobrobiti. Međutim, u praksi se pokazuje da aktivnosti na zaštiti prehrane, pogotovo putem dodjela oznaka porijekla i izvornosti ili upisom na svjetske popise nematerijalne kulturne baštine, izazivaju različite prijevode između država, zajednica i pojedinaca. Istraživanja pokazuju, kao i ova kraća analiza, da se pobaštinjenjem i komodifikacijom prehrane pojedine skupine ljudi, kao i čitave države, pozicioniraju na tržištu i kulturnoj karti svijeta, često s posljedicama uokvirivanja tradicije i njene daljnje prilagodbe suvremenim standardima brendiranja. Rješenja koja mogu pridonijeti i daljnjem očuvanju tradicije i uspješnom plasmanu prehrambenih proizvoda na tržište zahtijevaju suradnju više razina upravljanja, od lokalne samouprave do državnih tijela, s lokalnim zajednicama i nevladinim organizacijama. Na taj način provedene aktivnosti na zaštiti i očuvanju tradicijske prehrane mogu osigurati stabilnije društvo i dovoljne resurse za sve građane, uz očuvanje običaja, vještina i usmenih predaja vezanih uz povijesne slojeve pa i one prehrambenih navika i umijeća koji se prenose na nove naraštaje.

LITERATURA I IZVORI

Aguilera, Clara. 2023. *Izvjeshće o zajedničkom upravljanju ribarstvom u EU-u i doprinosu sektora ribarstva provedbi mjera upravljanja* (2022/2003(INI)). Odbor za ribarstvo, Europski parlament. https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2023-0119_HR.pdf (pristup 15. 4. 2024.).

Akagawa, Natsuko i Laurajane Smith (ur.). 2018. *Safeguarding Intangible Heritage: Practices and Politics*. New York: Routledge.

Arhiva Ministarstva kulture i medija. 2002–2024.

Belaj, Melanija i Jelena Ivanišević. 2015. „Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti“. *Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku* 52/2: 241–264.

Bortolotto, Chiara i Benedetta Ubertaini. 2018. „Editorial: Foodways as Intangible Cultural Heritage“. *International Journal of Cultural Property* 25: 409–418.

Brenko, Aida, Željko Dugac i Mirjana Randić. 2001. *Narodna medicina, katalog izložbe*. Zagreb: Etnografski muzej.

Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/lists> (pristup 15. 4. 2024.).

Brulotte, Ronda L. i Michael A. Di Giovine (ur.). 2014. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Burlington: Ashgate.

Ceribašić, Naila. 2013. „Novi val promicanja nacionalne baštine: UNESCO-ova Konvencija o očuvanju nematerijalne kulturne baštine i njezina implementacija“. U: Hameršak, Marijana, Iva Pleše i Ana-Marija Vukušić (ur.) *Proizvodnja baštine: kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*. 295–311. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Dejanović, Marija, Anđela Zorić i Kristijan Čvrljević. 2018. „Ninski šokol – od ideje, manifestacije do zaštite proizvoda“. U Smolčić Jurdana, Dora i Ines Milohnić (ur.) *Zbornik radova 4. međunarodnog kongresa o ruralnom turizmu Novo vrijeme – vrijeme za ruralni turizam*. 42–50. Sveučilište u Rijeci; Hrvatska udruga za turizam i ruralni razvoj “Klub članova selo”. https://fthm.uniri.hr/images/kongres/ruralni_turizam/4/znanstveni/Dejanovic_Zoric_Cvrljevic.pdf (pristup 10. 2. 2023.).

Desantes, Manuel. 2020. „Protecting Intangible Cultural Heritage through Intellectual Property: A challenge for IP classic tools?“ U Bruguière, Jean-Marc i Christophe Geiger (ur.) *Penser le droit de la pensée: mélanges en l'honneur de Michel Vivant – 1e ed.* 557–571. Paris: Dalloz/Lexis Nexis.

DeSoucey, Michaela. 2010. „Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union“. *American Sociological Review* 75/3: 432–455.

Di Fiore, Laura. 2019. „Heritage and food history: a critical assessment“. U: Di Fiore, Laura (ur.) *Food heritage and nationalism in Europe*. 35–50. Abingdon: Routledge.

Geografske oznake za obrtničke i industrijske proizvode. s. a. EUIPO: Ured Europske unije za intelektualno vlasništvo. <https://www.euipo.europa.eu/hr/gi-hub/ci-regulation> (pristup 15. 4. 2024.).

Hafstein, Valdimar T. 2007. „Claiming Culture: Intangible Heritage Inc., Folklore©, Traditional knowledge™“. U Hemme, Dorothee, Markus Tauschek i Regina Bendix (ur.) *Prädikat “HERITAGE”: Wertschöpfungen aus kulturellen Ressourcen*. 75–100. Berlin: LIT Verlag.

Hafstein, Valdimar T. 2014. „Protection as Dispossession: (Intangible Heritage as) Government in the Vernacular“. U Kapchan, Debora (ur.) *Cultural Heritage in Transit: Intangible Rights as Human Rights*. 25–57. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

Hameršak, Marijana, Iva Pleše i Ana-Marija Vukušić (ur.). 2013. *Proizvodnja baštine: kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

Hrovatin, Mirela. 2012. „Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj“. *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske* 36: 125–136.

Ichijo, Atsuko i Ronald Ranta. 2016. „Introduction“. U Ichijo, Atsuko i Ronald Ranta (ur.) *Food, National Identity and Nationalism. From Everyday to Global Politics*, 1–18. London: Palgrave Macmillan

Izvjeshće o zajedničkom upravljanju ribarstvom u EU-u i doprinosu sektora ribarstva provedbi mjera upravljanja. 4. 4. 2023. Europski parlament. https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2023-0119_HR.pdf (pristup 13. 4. 2024.).

Katalog – Hrvatski zaštićeni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi. 2024. Ministarstvo poljoprivrede RH. https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/katalog_zasticenih_proizvoda%20WEB.pdf (pristup 15. 4. 2024.).

Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. „Intangible Heritage as Metacultural Production“. *Museum International* 56/1–2: 52–65.

Kocković Zaborski, Tanja (ur.). 2023. *Lica gladi. Sit gladnom ne vjeruje*. Zagreb: Etnografski muzej; Institut za etnologiju i folkloristiku.

Lee, Kai-Sean. 2023. „Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage“. *Journal of Hospitality and Tourism Management* 54: 1–9.

Lee, Seow Ting i Hun Shik Kim. 2021. „Food fight: gastrodiplomacy and nation branding in Singapore’s UNESCO bid to recognize Hawker culture“. *Branding and Public Diplomacy* 17/3: 205–217.

Lixinski, Lucas. 2018. „Intangible Heritage Economics and the Law: Listing, Commodification and Market Alienation“. U Akagawa, Natsuko i Laurajane Smith (ur.) *Safeguarding Intangible Heritage: Practices and Politics*, 54–67. New York: Routledge.

Na diplomatskoj konferenciji WIPO-a usvojen međunarodni ugovor o intelektualnom vlasništvu i genetskim resursima te tradicijskom znanju povezanom s genetskim resursima. 29. 5. 2024. Državni zavod za intelektualno vlasništvo. <https://www.dziv.hr/print.aspx?id=879&itemId=7039> (pristup 5. 3. 2025.).

Nikočević, Lidija, Ljiljana Gavrilović, Mirela Hrovatin, Daniela Angelina Jelinčić, Jadran Kale, Dragana Lucija Ratković, Amy Mountcastle, Peter Simonič i Tvrtko Zebec. 2012. „Kultura ili baština? Problem nematerijalnosti“. *Etnološka tribina* 42/35: 7–56.

Orlić, Olga. 2019. *Antropologija solidarnosti u Hrvatskoj: poljoprivreda potpomognuta zajednicom*. Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo.

Orlić, Olga, Anita Čeh Časni i Kosjenka Dumančić. 2022. „Practising Solidarity and Developing Food Citizenship in Croatia: The Example of Croatian Community-Supported Agriculture“. U: Chiolfi, Luigina i Penny Travlou (ur.) *Ethnographies of Collaborative Economies across Europe: Understanding Sharing and Caring*, 125–146. London; Delhi: Ubiquity Press.

Oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti registrirane pri Zavodu. s. a. Državni zavod za intelektualno vlasništvo. <https://www.dziv.hr/hr/e-usluge/e-registri/oznake-registrirane-pri-zavodu/> (pristup 15. 4. 2024.).

PILGRIMAR: Jadranska maritimna hodočašća u lokalnom, nacionalnom i transnacionalnom kontekstu. 2020–2025. Sveučilište u Zadru; Hrvatska zaklada za znanost, UIP-2019-04-8226.

Prava intelektualnog vlasništva: minivodič za poslovnu zajednicu. 2009. Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva. <https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-09/Prava%20intelektualnog%20vlasnistva.pdf> (pristup 15. 4. 2024.).

Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Ministarstvo kulture i medija RH. <https://registar.kulturnadobra.hr/#/> (pristup 12. 2. 2023.).

Rubić, Tihana i Valentina Gulin Zrnić. 2015. „Ohrani i vrtovima, ogradu i ljudima“. U Rubić, Tihana i Valentina Gulin Zrnić (ur.) *Vrtovi našega grada: studije i zapisi o praksama urbanog vrtlarstva*. 6–17. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku; Hrvatsko etnološko društvo; Parktipicacija,

Sardelić, Sani. 2008. „Samoniklo jestivo bilje – mišanca, gruda, parapač...“. *Etnološka istraživanja* 12/13: 387–392.

Shahrin, Nurzawani i Hanafi Hussin. 2023. „Negotiating food heritage authenticity in consumer culture“. *Tourism and Hospitality Management* 29/2: 183–193.

Sustainable development and living heritage. UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/sustainable-development-and-living-heritage> (pristup 15. 3. 2023.).

Ubertazzi, Benedetta. 2017. „EU Geographical Indications and Intangible Cultural Heritage“. *International Review of Intellectual Property and Competition Law* 48/5: 562–587.

U Europskom parlamentu i o malom ribarstvu. 2. 4. 2014. Otočni sabor. <https://www.otocnisabor.hr/novost/18/u-europskom-parlamentu-i-o-malom-ribarstvu> (pristup 13. 4. 2024.).

Vadi, Valentina. 2016. „Food wars: Food, intangible cultural heritage and international trade“. U Westra, Laura, Janice Gray i Antonio D’Aloia (ur.) *The common good and ecological integrity*, 49–60. London: Routledge.

Genetic Resources, Traditional Knowledge and Traditional Cultural Expressions. s. a. WIPO. <https://www.wipo.int/tk/en/> (pristup 15. 4. 2024.).

Višerazinska održivost kao preduvjet zdravlja i dobrobiti – SUSTAINWELL. s. a. Institut za antropologiju. <https://inantro.hr/sustainwell/> (pristup 5. 3. 2025.).

Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine. 15. 6. 2005. *Narodne novine* 5/2005.

Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. 5. 7. 1999. *Narodne novine* 69/1999.

Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. 13. 12. 2024. *Narodne novine* 145/2024.

Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP). Ministarstvo poljoprivrede. <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zasticene-oznake-zemljopisnog-podrijetla-zozp/1221> (pristup 17. 2. 2023.).

Zebec, Tvrtko. 2013. „Etnolog u svijetu baštine: hrvatska nematerijalna kultura u dvadeset i prvom stoljeću“. U Hameršak, Marijana, Iva Pleše i Ana-Marija Vukušić (ur.) *Proizvodnja baštine: kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*. 313–333. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.

ZOI/ZOZP/ZTS poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Ministarstvo poljoprivrede. <https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/228> (pristup 28. 3. 2025.).

ZOZP Poljički soparnik / Poljički zeljanik / Poljički uljenjak – registrirana. Ministarstvo poljoprivrede. <https://poljoprivreda.gov.hr/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zasticene-oznake-zemljopisnog-podrijetla-zozp/zozp-poljicki-soparnik-poljicki-zeljanik-poljicki-uljenjak-registrirana/1232> (pristup 17. 2. 2023.).

SUMMARY

Food as Intangible Cultural Heritage

This paper examines the processes involved in the recognition of traditional cuisine as intangible cultural heritage, both nationally in Croatia and, to some extent, globally. It explores the intersection between protecting traditional cuisine and safeguarding the right to market traditional products through geographical indication labels. This intertwining of cultural and agricultural resources raises questions about tourism, marketing, and the risks of excessive commercialization and commodification (Lixinski 2018; Vadi 2016), framed within concepts such as gastronationalism (De Soucey 2010: 433) and gastrodiploacy (Ichijo and Ranta 2015: 108).

Drawing on relevant literature, international and national regulations, and personal experience at the Croatian Ministry of Culture and Media in the field of intangible cultural heritage, the study demonstrates that the protection of traditional cuisine is embedded in broader social and global market processes (Bortolotto and Ubertaini 2018).

At the same time, food remains a core element of local and individual identity, carrying an emotional bond to the past (Brulotte and Di Giovine 2014). The heritagization of food (Shahrin and Hussin 2023: 183) occupies a significant place both in the social and cultural contexts of specific communities and in the global positioning of nations (Di Fiore 2019; Hameršak et al. 2013; Nikočević et al. 2012). Protecting traditional knowledge and skills thereby creates a higher-level category of cultural heritage—a metacultural product (Akagawa and Smith 2018; Kirshenblatt-Gimblett 2004). Processes of safeguarding traditional cuisine raise complex research questions and reveal the dynamics of nations, communities, groups and individuals, as well as their connection to broader social, cultural, and economic contexts.

Keywords: *intangible cultural heritage, UNESCO, traditional cuisine, protection of traditional cuisine*

Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva

Slavica Moslavac

muzejska savjetnica u mirovini

smoslavac13@gmail.com

STRUČNI RAD

SAŽETAK

Glad u Moslavini bila je prisutna u prošlim vremenima vrlo često, bilo da je uzrokovana političko-gospodarskim uvjetima, nametanjem raznih daća i poreza od strane vlastelinstva i crkve, ili zbog nepredviđenih nevolja kao što su poplave, suše, požari i ratovi. Tradicionalna prehrana je u prošlosti u Moslavini bila vezana ponajviše uz kruh (hljeb) pečen u krušnim pecima, te rađen kukuruznim, ječmenim ili prosenim brašnom. Za blagdane se osobit hljeb pravio od cijenjenog bijelog pšeničnog brašna. Uz brašno se vežu i brojni mlinovi čiji ostaci i razvaline po Moslavini ocrtavaju povijest mlinarstva te svjedoče o sudbinama vlasnika kojima su mlinovi u poraću konfiscirani. Od ostalih namirnica ujutro na stolu stanovništva Moslavine najčešće su se našli: žganci, tarana, rezanci, krumpirova čorba, cicvara, razne zlevanke, prešgana juba, placka i pogačice. U podne i za večeru se obično jeo grah, kupus, valjuški, krumpir, kelj, ječmena kaša, bob, mahune i suhi rezanci. Upravo zbog izraženog siromaštva kroz povijest, hrani i kruhu se pridavao poseban značaj i blagoslon.

Ključne riječi: glad, neimaština, kruh, sajmovi, migracije, žetvene svečanosti.

UVODNO

Članak je rezultat dugogodišnjih etnografskih terenskih istraživanja na području Moslavine koja su predstavljena izložbom „Priča o kruhu ili Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva“ (realiziranom 2011. u Muzeju Moslavine Kutina) i popratnim katalogom „Priča o kruhu“ te brojnim terenskim i arhivskim istraživanjima kojima su nadopunjavana dotadašnja znanja. Sadržaj je koncipiran u nekoliko poglavlja, pri čemu na početku opisujem društveno političke čimbenike kroz povijest Moslavine, kao što su migracije, bolesti, ratovi i pobune, a koji su utjecali na egzistencijalno stanje ljudi, dok se u drugom dijelu teksta fokusiram na kruh kao najvažniju prehrambenu namirnicu ovoga kraja.

Na razvoj agrarnih naselja Moslavine najviše utječu društveno-političke promjene iz sredine 19. stoljeća, točnije 1848. godine i ukinuće kmetstva. S obzirom na to da je ovaj prostor bio u ovisnosti od crkvene i svjetovne vlasti (Pavičić 1968: 70) seljačko je stanovništvo osjetilo značajne promjene. Dolazi do raspadanja obiteljskih zadruga uslijed čega se prihodi s osiromašenih razdijeljenih domaćinstava znatno smanjuju, a zbog nemogućnosti održavanja osiromašenog posjeda, zemlja se nudi na prodaju. Napuštene i neobrađene zemlje kupuju pozivani doseljenici iz susjedstva: Hrvatske Posavine, Gorskog kotara, Pounja, Like i Hrvatskog zagorja, ali i iz udaljenijih krajeva Austro-Ugarske Monarhije, kao što su Česi, Slovaci, Ukrajinci, Mađari i Nijemci. Dolazeći u nove krajeve doseljenici sa sobom donose svoje običaje i vještine, o čemu će kasnije u ovome tekstu biti više riječi.

Pobune seljaka i urbarijalne regulacije

Crkva Sv. Ane u Osekovu, crkva Majke Božje Snježne u Kutini, dvorci u Popovači i ljetnikovac grofova Erdödy, a u kojem se od 1960. godine smjestio Muzej Moslavine Kutina, neka su od najljepših povijesnih zdanja ovoga kraja. Međutim, izgradnjom upravo ovih zdanja u prvoj polovici 18. stoljeća upravitelj Josip Raffay i grof Đuro Erdödy dodali su moslavačkim kmetovima velike terete i neiscrpna davanja, što je bio razlog neprekidnih kmetских nezadovoljstava i zahtjeva za pravednijim odnosom i pripojenje Varaždinskom generalatu (Beleta 1992: 43). Nemiri su se postupno pretvorili u prave pobune protiv samovolje vlastelina zbog silnih naturalnih i radnih daća osobito kada je carica Marija

Terezija 1754. donijela Naredbu o popisivanju muškaraca i cijele imovine. Pobuna do koje je došlo u Popovači 1754. smirena je vojnom intervencijom i zatvaranjima, ali je donijela i novosti u upravljačkoj politici. Naime, 1756. godine na snagu stupa „Slavonski urbar“ kojim se odnosi između seljaka i feudalaca postupno uređuju i smiruju.

Terezijanski urbar govori o izvanselišnim zemljama što su ih seljaci uživali uz svoja selišta, a to su dijelovi vlastelinskih pašnjaka, vinograda, šuma i krčevina koji su se izdvojili iz alodija u korist individualnih korisnika. Zakonom o segregaciji iz 1857. upravo su ta dobra postala vlasništvo seljaka (Vežić 1882.) te su odigrala značajnu ulogu pri raspadanju zadruga, reguliranju hatara o odcjepljenju vlastelinskih i seoskih pašnjaka i šuma.

Protiv nemilosrdnom iskorištavanju seljaka pobunio se i kutinski župnik Dragutin Pavčec koji je ujedno bio uključen u Hrvatski narodni preporod, a za Bachovog apsolutizma kažnjavao i od žandara. „Bio je i neposredni zastupnik puka, otvoreno tražeći od vlasti manje namete, pa čak i njihovo ukidanje, pitajući odgovorne - Od čega će seljaci bez ostvarenih prihoda osobito za tuču, mrazeve i sušu plaćati porez?“ (Pasarić 2018: 59). U zapisu pod nazivom „Moj mili nasljedniče“ župnik Ivan Kleković upozorava još 1743. kako je ugovorio radove o obnovi drvenog tornja, koji bi trebalo prekriti bakrenim limom u iznosu od 80 forinti, ali ne zna kako će namaknuti sredstva jer je te godine župljane iscrpila neplodnost zemlje, opća oskudica, a strašna suša prouzročila opću propast ljetine (ibid.).

Nerazvijenost vlastelinskog i seljačkog gospodarstva od početka 18. te cijelo 19. stoljeće u Moslavini uvjetovalo je brži razvoj stočarske i vinarsko-vinogradarske djelatnosti, dok je žitna djelatnost za tržište sporije napredovala. Moslavci su svoju egzistenciju temeljili na zaostalom naturalnom poljodjelstvu, jer njihovo selište omogućava samo uzdržavanje obitelji i mali dio uroda plasiraju na tržište, uglavnom radi osiguravanja novca za davanja vlastelinstvu, crkvi i podmirivanje županijskih i državnih poreza. Izvoz većih količina vina pružao je mogućnost djelomičnog izlaza iz krize, kao i trgovina drvom i stokom.

Kuga u Moslavini

U 18. stoljeću Moslavinu su zahvatile i druge nevolje. Naime, 30. siječnja 1740. ukinuta je u Kutini i Moslavini karantena, nakon posljednje velike epidemije kuge u ovim krajevima. Moslavce je tada spasio vidar Franjo Natterhirn, kojeg je poslao bečki dvor, odredivši odmah izolaciju zaraženih naselja, danas poznatiju kao lockdown, zatim obvezu držanja međusobne udaljenosti, izostanak rukovanja kao i običaj da se odjeća pokojnika spali umjesto dotadašnje prakse dijeljenja rodbini i kumovima. Onomu tko se nije pridržavao ovih pravila prijetila je smrtna kazna. Narod se do tada borio protiv epidemije kako je znao i umio, uglavnom molitvom, ali i starim pretkršćanskim obredima. Tako se primjerice vjerovalo da dim i pepeo mogu očistiti od bolesti, pa su stvari i ljude čistili pepelom ili dimom. Dok nije došao Natterhirn kuće zaraženih često nisu spaljivanje, već su se samo prskale octom, za koji se vjerovalo da može uništiti zarazu. Nakon što molitve, pepeo i ocat nisu davale rezultate, ljudi su ipak počeli slušati savjete dvorskog liječnika i kuga je zaustavljena. U ludinskom kraju također je bila zabilježena zaraza od kuge. Ludinski župnik Martin Jakšić 1739. obavještava kapetana Tomu Habijanca da se u šest sela njegove župe, bližih Moslavini, pojavila kuga. Uz to, godina je bila nerodna, pa su siromašni ljudi bili prisiljeni jesti različito korijenje koje im je moglo naškoditi.

Doseljavanje Čeha i Slovaka u Lipovljane, Međurić pa i Kutinu

Krajem 19. i početkom 20. stoljeća u moslavačko-zapadnoslavonski kraj preseljavaju se brojni narodi iz Austro-Ugarske monarhije među kojima prednjače Česi, Slovaci i Ukrajinci. Dio obradivih površina dobivali su krčenjem šuma. Uvjeti života bili su teški, a smrtnost doseljenika visoka, što je i danas ostalo u sjećanju moslavačkih žitelja. V. D. (Kutina) je podijelio priču o preseljenju obitelji njegova djeda u Moslavinu iz Češke i to pješice, točnije starim kolima koja je vukao šepajući konj i psećim kolicima koja su vukli ljudi, stavljajući u njih djecu i ono malo potrepština koje su uzeli sa sobom. Putovali su oko mjesec dana, a za taj put su ispekli čak pet velikih komada kruha. Novac koji su imali iskoristili su za zakup stambenog prostora, a prvu godinu su preživjeli zahvaljujući krumpiru koji su sadili na iskrčenoj površini. Osim siromašnijih obitelji, putem prema hrvatskim i slavonskim prostorima u

potraži za jeftinom zemljom kreću i češke imućnije obitelji, koje su svoja imanja u Češkoj prodale i na novoj zemlji kupile znatno veće površine. Ipak se ta „glad za zemljom“ pokazala za mnoge obitelji kobnom, i to iz različitih razloga kao što su gospodarska zaostalost moslavačkog kraja, krčenje šuma i šikara zbog potrebe za obradivim površinama te stambenim i gospodarskim objektima, zaduživanje zbog brzog trošenja ušteđenih financijskih sredstava, prilagodba na nove uvjete života i sl. Osim toga, ovo tada još relativno šumovito područje obilovalo je divljim životinjama, pa je tako vuk primjerice stočarima i seljacima stvarao velike probleme. Dodatni izazov bila je i pitka voda koja se donosila iz izvora ili potoka jer su postojeći seoski bunari bili udaljeni oko kilometar jedan od drugoga.

Djeca Rame u Kutini

Osim useljavanja obitelji iz različitih krajeva Hrvatske, ali i izvan njezinih granica, Moslavina je za vrijeme II. svjetskog rata bila utočište djeci iz Rame za koju se pobrinuo župni Caritas 1943. i 1944., a o čemu je pisao i Pavao Crnjac u svojoj knjizi „Oteto djetinjstvo“. Zahvaljujući nadbiskupu Stepincu župni Caritasi u predjelima Nadbiskupije u kojima tada još nije bilo rata prihvatili su djecu i to u 194 župe Zagrebačke nadbiskupije. Najviše je primio Župni Caritas u Kutini; čak 130 djece raspoređeno je po selima Moslavine. Ravnatelj župnih Caritasa su djecu dovodili pred blagdan sv. Nikole, 6. prosinca 1942. i odvodili ih u „nove obitelji“ u razdoblju od došašća pa sve do Sveta tri kralja. Rođake međusobno nisu odvajali pa su tako djeca s prezimenom Papak bila u Belovar Moravču, djeca s prezimenom Franjić, Bradić, Jelić i drugi po Kutini i okolnim mjestima. Neka su djeca u građanskim i imućnim obiteljima išla u školu, a neka su u poljoprivrednim obiteljima radila u domaćinstvu, čuvala stoku i obavljala ostale poslove u štali i na polju. Velik broj djece se saživio u obiteljima tako da su ih prihvatili i posvojili i ostavili im svoje imanje.

Obrt i trgovina u Kutini

Višak poljoprivrednih i obrtničkih proizvoda seljaci su prodavali na mjesečnim ili godišnjim sajmovima. Trgovina je usko bila povezana s transportom, ali

i s drugim privrednim granama. Bio je to period prirodne razmjene koja se odvijala bez novca, kada se roba davala za robu o čemu podatke pronalazimo i na moslavačkim kvadrantima. Obrtničko-trgovačka aktivnost Kutinjana u prošlim vremenima sačuvana je u Knjizi zapisnika ili Prothocholu u kojoj su zabilježeni brojni podaci od osnutka ceha 1845. pa sve do 1916. Stočni ili marvogojski sajam do nedavno je zadržao staru lokaciju u Nazorovoj ulici u Kutini (Petrovsko proštenje ili unatrag 10 godina poznatije kao Petrovo – slavlje kutinsko).

Počeci industrijalizacije javljaju se tek krajem 19. i početkom 20. stoljeća. U Moslavini industrijsku revoluciju otežavala je opća zaostalost, nerazvijenost obrtničko-manufakturnih djelatnosti, spor rast i razvoj gradskih naselja, pomanjkanje obrtničke tradicije, loše i neizgrađene prometnice, nerazvijeno tržište zbog zaostale agrarne proizvodnje, kao i nepovoljna trgovinska i carinska politika bečkog dvora (Bedić 1992: 47). Da bi poboljšao svoj imovinski status seljak se opredjeljuje za jednu ili više dopunskih djelatnosti, birajući ih prema vlastitom talentu, sklonostima, dostupnom materijalu, prirodnim karakteristikama okoliša i naravno potrebama sredine te svoje proizvode plasira na tržište.

Najvažniji industrijski pogoni pred Prvi svjetski rat u kotaru Kutine bili su mlinovi; njih je 1908. bilo 9, a 1914. već ih ima 17, među kojima se ističe mlin budimpeštanske banke „Domaenen und Terrain“ (Kolar 2002: 273). Mikro regija Moslavina je u prošlosti na rijekama (Ilovi, Jelenki, Lonji, slavonskoj Pakri, ali i potocima i rijekama oko Čazme i to Česmi, Glogovnici i Grabovnici) (Kruljac-Sever 2010: 4), imala i preko 200 vodenica. Danas je ostala sačuvana samo ona Vaclavekova koja se nalazi na lijevoj obali Pakre u Piljenicama i to isključivo obnovljena u turističke svrhe, a Tošova, Krezlerovi mlinovi kao i brojni drugi prepušteni su vremenskim prilikama i neprilikama (Moslavac 2011: 37).

Uslijed neimaštine koja je, zbog brojnih povijesnih političko-društvenih čimbenika opisanih u prethodnim poglavljima, bila prisutna u ovome kraju, ljudi iz Moslavine su svoju ishranu temeljili na kruhu, kao najvažnijoj i uvijek dostupnoj hrani. I danas se u nekim selima Moslavine može čuti izraz: „Na bijelom kruhu“ što znači da se nalaze na ivici propasti, u beznadnom položaju ili neizvjesnosti. Stoga će u nekoliko sljedećih poglavlja biti opisan kruh kao glavna prehrambena namirnica naroda Moslavine, koja je othranila ljude iz ovoga kraja, a uz koju se i danas tradicionalno organiziraju žetvene svečanosti i Smotra kruha.

Pripremanje kruha u Moslavini

Najvažnija prehrambena namirnica u Moslavini bio je kukuruz, kukur'za (Kruljac-Sever 2010: 6). Ostale žitarice su pšenica, ječam, raž i proso. Domačice ili reduše su pripremale na tjednoj bazi razne vrste kruha, od prostih, svakodnevnih pečenih u krušnim pećima, do svetečnih, blagdanskih. Višak hljebova pohranjivale su na posebnim stalcima, križima ili krušjenicama i to u suhim i hladnim prostorijama, komorama (Moslavac 2011: 49). Za doručak su jeli popare ili makarune, a najčešće su spravljali bijele ili žute žganice, pure, palente prelivene mašću, prepečenim kiselim zeljem i suhim špekrom, mlijekom ili bijelom kavom. Kada je ponestalo kruha, žene su bez kvasa na brzinu spravljale razne placke pečene na plotnu, u rerni pekle pogače ili zlevanke, zlij'vke, zlij'vanke od kukuruznog brašna tzv. kuruzovnice (Brkan 2006: 216–2017.) Pripremanje hrane i ostali kućanski poslovi spadaju u domenu ženina rada. Pečenje kruha je jedna od najvažnijih briga svake domaćice. Za razliku od onih naših krajeva gdje se svakodnevno pekao kruh na otvorenom ognjištu pod pekvom ili pod sačem, u Moslavini kruh se pekao u krušnim pećima i to u većim količinama, a višak je ostajao kao zaliha za narednih nekoliko dana, tako da se nikad nije konzumirao svježi, već tvrdi, osušeni kruh. Iako se kruh konzumirao više dana, njegova kvaliteta nije bila upitna stoga su šaljivdžije smislile i stihove o „dugovječnosti“ kruha: „Dođi diko do večje, bit će friške pogače, što je pekla moja nana, prije tjedan dana!“

Predviđeni višak kruha pohranjivao se na suhim i zračnim mjestima, u ostavama zvanim komore, komorek na posebno načinjene drvene stalke – križanice. Do danas su se sačuvali različiti nazivi: reme ili remeki (Ilova, Batina, Husain), krušnica (Osekovo, Podgarić, Čaire), krušnjak (Kajgana, Klokočevac, Tomašica), lotrice (Potok), križ ili krizi (Osekovo, Potok, Stružec), krušjenica (Trnovitički Popovao, Trnava), lebnica (Rogoza, Veliko Vukovje) itd.



Slika 1. Krušjenica, križi, stalak za pohranu viška kruha, početak 20. st. Fotograf: Slavica Moslavac

Do Drugog svjetskog rata, a siromašno stanovništvo i do 60-ih godina 20. st., svakodnevni kruh je pekao od kukuruznog brašna (tzv. kukuruzovnice ili kuruzovnice) te prohe ili proje, zatim od miješanog ječmenog, raženog i kukuruznog brašna, dok se za razne svetkovine koristilo bijelo pšenično brašno. Ječam je također, doduše u rijetkim prilikama, zamjenjivao jednu od navedenih žitarica, ali zbog nedovoljne finoće i ostataka klasja u brašnu nikada nije postao rado prihvaćen. U obiteljskim zadrugama koje su egzistirale do početka 20. stoljeća vladala su stroga pravila ponašanja, a naročito pri objedovanju za stolom. Hranili su se dosta oskudno. Najviše su jeli ujutro: pure, tarane, rezance, krumpirove čorbe, cicvare, u podne: grah, kupus, valjuške, krumpir, kelj, mahune, za večeru isto tako.



Slika 2. Zmesni kruh, Potok. 1988. Godine. Fotograf: Slavica Moslavac

O velikim blagdanima i to za Božić, Uskrs, odlazak u babinje (kumčetu), žene su od najfinijeg brašna spravljale prigodne svetečne hlebovine, koje su površinski ukrašavali raznim ptičecima, grožđem ili pletenicama načinjenim od tijesta.



Slika 3. Običaji vezani uz kruh, Osekovo. 1988. godine. Fotograf: Slavica Moslavac.

Premazivali su ih maltazinom tj. razmućenim jajetom i brašnom da dobije zlatnu koricu i sjaj. Svetkovine su u pravilu uz blagoslov i molitvu uvijek započinjale rezanjem obrednih hlebova kruha. U krušnim pećima i to redovno s pomoću kvasa pekao se svakodnevni smesni (Mikleuška, Čaire), smjesni (Potok) ili zmjesni (Osekovo, Mikleuš) kruh ili raženka (Pašijan, Trnava), a za razne prigode svečani hlebovi (Ilova, Batina, Osekovo). Kad god je ponestalo kruha, pripremale su se zmekale, razne bazlamače ili zlevanke, pogače i to se peklo u štednjacima, a na plotnu mogle su biti pripremane pogačice, okruglo oblikovane i malo iztabane, zvane placke. Za razne obiteljske prigode ili rođenja, npr. babine ili vjerske blagdane pekle su se pogače i kruh od pšeničnog brašna. Tada se veća pažnja posvećivala izradi i ukrasu na njima; tako nalazimo razne pletenice i ptičice na gornjem dijelu svećanih hlebova i kuglofa (Kutinska Slatina, Kajgana, Ilova), ružu, pile ili zeca na pogačama nošenim "u babinje" (Potok, Voloder), okrugle ukrase od otisaka čaše s bosiljkom kao drevnim simbolom zdravlja i veselja u obitelji (Podgarić). Površina svećanog kolača mogla se premazati spomenutim maltazinom. U prošla vremena kad se kruh više poštivao, živjela su i nepisana pravila, po kojima se hleb prije rezanja trebao prekriziti, a mrvice pažljivo pokupiti poslije jela da se po njima ne gazi. Ako su pale na zemlju, pažljivo su se podigle i stavile na stol. Blagdani su započinjali rezanjem takozvanih obrednih hlebova. Uskršnje korpe ili košare u kojima je pored mnogih jestvina bio i kruh nosile su žene u crkvu na blagoslov. Prije svakog objeda izgovarale su se jednostavnije molitve, na primjer: „Blagoslovi ovo jelo i pilo i nas težake“, ili su djeca govorila: „Križi, boži, bog nas blagoslovi“.

Na božićnom stolu u katoličkim selima pored kuglofa, mogao je biti i mali kruh cipof. U selu Čaire pekao se kruh u obliku prstena, zvan kovrtanj. Bio je obješen o čavao na gredi, a kroz njega je bilo provučeno povjesmo. Pravoslavno stanovništvo sjeveroistočnog dijela Moslavine je za Božić peklo beskvasni kruh, zvan česnica. U njega se stavlja novac. Prilikom lomljenja osoba koja ga je našla smatrala se najsretnijom u obitelji te godine ili ako je ženska osoba predviđalo joj se skorou udaju. Za jutarnji obrok osim žutih žganaca ili palente (u ličkih Moslavaca ili Talijana u Ciglenici) pripremali su makarune(c) ili makarone(c) tako da se pečeni kruh lomio ili rezao na kocke, prelijevao vrućom vodom, a nakon cijeđenja, rastopljenom mašću.

Svetečna hlebovina, svećani kruh pripremao se s kvasom ili s kupovnom germom i krumpirom radi postizanja što veće mekoće. Površina se ukrašavala raznim

pletenicama ili udubljenjima i emulzijom od bijelog brašna. Ova vrsta kruha nošena je u babine (Ilova, Batina) kao i pisani svečani kolaček, kuružnjak, koji je bio pripremljen poput zlevanke i to tako da je dolazio red bijelog kukuruza, red sira, red žutog kukuruza, a prelijevao se vrhnjem i maslom. Prilikom rezanja dosta se mrvio, tako da je često služio kao ukras, a rjeđe za jelo. Kruh u krušnim pećima pekao se sat i po do dva sata, a ako se pripremao s germom samo jedan sat. Danas se još mogu naći žene koje za pojedine prilike peku kruh na taj način, ali rijetko imaju priliku svoja iskustva prenijeti na mlađe naraštaje.

Kruh i vino bili su značajni u svadbenim običajima. Mladu kod dolaska u muževljevu kuću svekar dočekuje s kruhom i vinom (Repušnica). Mlada uzima stojeći na pragu taj kruh i govori: „Daj nam Bože, kruha, vina i božjeg blagoslova“. Tek tada ulazi u kuću, obilazi stol i kruh stavlja na sredinu stola. Narodni običaji ugošćavanja pogačom (kruhom), solju, vinom i rakijom, veoma su stari. Gostinska pogača, pletenica (priređivana za Uskrs i nošena u babinje) bila je načinjena od najfinijeg glatkog brašna debljine 3 – 6 prstiju. Tijesto za uskrsnu pogaču pripremalo se bez ikakvih dodataka, kao običan svakodnevni hleb, samo bi ga se na površini posebno ukrasilo. Pogača se mijesila od brašna, kvasa, malo soli i mlake vode te domaćeg masla. Mijesila se sve dok ne postane glatko tijesto, a zatim ostavila na toplom mjestu da se podigne. Ovo se ponovilo još jednom, a zatim se premijesila, stavila u posebnu posudu i pekla u rerni, a ako se pekla u krušnoj peći, onda se lopatom ili loparom stavljala u žrilo. Površina pogače ukrašavala se simbolima. Od komadića tijesta činile su se pletenice (pletene u troje ili u četvero) zvane kita (Ludinica, Vidrenjak) zatim ptičice koje su se stavljale uz rub pogače. U sredinu dolazila je ruža s tri lista (Ludina, Katoličko Selište), gnijezdo s jajima i pilićima (Voloder, Kutina, Kajgana, Tomašica) ili sakralni simbol IHS, s križem i hostijom obavijenom aureolom (Osekovo).

Za uspješnost ljetine oduvijek se vodila posebna briga: od sijanja božićne pšenice i promatranja njene gustoće rasta te ujedno predskazivanja njene uspješnosti tijekom godine, miješanja blagoslovljenog zrnja sa sjemenskim koje je određeno za sjetvu, a tijekom rasta žita, o blagdanu Sv. Marka, seljaci su formirajući prošencije sa župnikom na čelu, odlazili na njive, gdje je župnik okrećući se na sve četiri strane blagoslovio polje i usjeve. Tada je svaki proštenar uzimao stručak mladog, blagoslovljenog žita i odnosio ga kući. Sve su to radnje kojima se potiče rast i razvoj, te uspješnost i blagoslov ljetine.

Smanjenom upotrebom i postupnim nestankom korištenja krušnih peći gubi se dio naše tradicijske baštine. Manifestacijama „Kak su jeli naši stari“, „Vikend na seoski način“ te „Dani kruha i kolača“ i „Dobar tek u Moslavini“ pokušava se povratiti dio tradicijskih uspomena kada je ovo bio dio seoskog života.

Odavno su naši stari proslavljali ubiranje ljetine raznim ritualima, jer im je o tome ovisio život. Žito pripremljeno za kruh spremalo se ili u posebne spremnice, slamnate pletnjake ili drvene škrinje, smještene u ostavama – komorama ili zasebnim objektima (h)ambarima, a u pradavna vremena za to su služile i žitne jame. Uspješno pospremanje žita, nakon što su snopovi žita bili u štaglju, proslavljalo se pjesmom, glazbom i plesom. Zadnji snop žita bio je velik i dovozio se s polja na kolima ukrašenim žitom, a ukrašavale su se također kose, srpovi i grablje. Za domaćina se pleo vijenac od žita.



Slika 4. Žetveni vijenac, Međurić, 2016. godine. Fotograf: Slavica Moslavac

Takva povorka je s polja dolazila u dom domaćina i predavala mu vijenac te bi mu uz uspješan svršetak žetve zaželjela i zdravlje i sreću, što je obično činila najveselija, jedra djevojka pjesmom, a domaćin je također odgovarao u stihovima. Uslijedili bi gozba te pjesma i ples.

Svečanosti posvećene žetvi i kruhu

Bez obzira na uspješnost ljetine, doseljenici češke nacionalnosti, održavaju već gotovo stotinu godina običaj posvećen žitu. Upravo su Dožínky najveće žetvene svečanosti Čeha u Hrvatskoj koje se održavaju od 1925., a one su se 2016. održale u Međuriću i Kutini. To je proslava uspješnog ubiranja ljetine i posveta kruhu. To je obilježje mladosti i ljepote, revija šarenila narodnih nošnji i raznolikosti manjinskog života. Pripreme za Dožínky povezuju sva češka društva, pokazu snagu, jedinstvo, češku ustrajnost i nacionalni osjećaj.

Središnji događaj svečanosti je „dožínkový průvod“, odnosno povorka koja prolazi mjestom, nakon koje slijedi kulturno-umjetnički program. Danas povorka i njezina alegorijska kola predstavljaju cijeli proces od oranja plugom, sijanja žita, preko košnje, odvajanja pšenice od slame cepovima i dobivanja brašna mljevenjem na kamenom mlinu, onako kako se to nekada radilo ručno, sve do finalnog proizvoda: pečenja kruha i tradicionalnih kolača u krušnoj peći, koji se dijele gledateljima dok idu posljednja kola.

Na čelu povorke, ispred alegorijskih kola, idu mladić i djevojka, noseći dožínkovi vijenac od žita. Iza njih ide djevojka u tradicionalnoj hanackoj nošnji koja u rukama nosi kruh. Tada slijedi velika „májka“ od žitnih vijenaca s velikim brojem vrpce, a svaku vrpcu nosi po jedan predstavnik ili jedan par, koji predstavlja određenu Besedu nakon čega slijedi alegorijski prikaz dobivanja žita i kruha.

ZAKLJUČAK

Na kraju teksta zaključak se nameće sam po sebi – u prošlosti je seljak bio više gladan nego sit. Upravo iz tog razloga je namirnicama zahvaljujući kojima je preživljavao davao osobitu pozornost i vrijednost. Tako je moguće uočiti kako su kroz cijelu prošlost uvijek postojala nepisana pravila kako se ophoditi prema žitu kao osnovnoj hranidbenoj namirnici, kruhu i krušnim izrađevinama. Posebna se pozornost usmjeravala na vrste žitarica od koji se radio kruh i načine njegove pripreme, na vrstu kruha koju se konzumiralo u svakodnevnom prilikama, a koju za blagdane.

Kako bi se produžila njegova svježina bilo je iznimno važno znati kako i gdje ga pohranjivati, a ono što se svakako vezalo uz izradu i konzumaciju ovako vrijedne namirnice bilo je posvećivanje, blagoslov i blagovanje. Osim toga, žitom se liječilo, ali i gatalo i predviđala budućnost uroda.

U svemu navedenom postoje razlike između domicilnog stanovništva i doseljenika, kao što je već u tekstu bilo riječi. Domicilno hrvatsko stanovništvo je imalo svoja pravila posvećenosti žitu i kruhu, dok su nacionalne manjine, osobito Česi, svoje žetvene priredbe donijeli iz stare domovine i od 1925. godine u novoj domovini obnovili stare običaje odavanja počasti dobroj ljetini, pod nazivom Dožínky.

LITERATURA I IZVORI:

Beleta, Stjepan. 1992. „Društveno-gospodarski odnosi u Moslavini od XVII. do početka XX. stoljeća“. *Zbornik Moslavine* II: 41–57. Kutina: Muzej Moslavine Kutina.

Brkan, Božica. 2006. *Oblizeki: Moslavina za stolom*. Zagreb: Acumen.

Buturac, Josip. 1977. *Kutina uz 200. obljetnicu župne crkve*. Zagreb: Kršćanska sadašnjost.

Herout, Vjenceslav. 2019. „Kratak osvrt na kolonizaciju zapadne Slavonije i sjeverozapadne Hrvatske“. *Zbornik Janković* IV, br. 4: 135–162.

Horvat, Rudolf. 1931. *Ivanić Grad (spomenica)*. Zagreb.

Kovačević, Dražen, i Franko Mirošević. 2013. *Nemiri i stranački život u Moslavini 1917–1923*. Kutina: Spiritus movens.

Kruljac-Sever, Jadranka. 2010. *Mala kuvar'ca moslavačke tradicije: Koga srce boli, nek' si bira što od jela voli*. Čazma (rukopis).

Moslavac, Slavica. 2011. *Priča o kruhu/ dok je kruha ikakva ne boj se glada nikakva*. Kutina: Muzej Moslavine Kutina.

Pasarić, Dragutin. 2018. *Iz kutinske davnine i blizine*. Kutina: Spiritus movens.

Pavičić, Stjepan. 1968. „Moslavina i okolina“. *Zbornik Moslavine* I. Kutina: Muzej Moslavine Kutina.

Pavličević, Dragutin. 1989. *Hrvatske kućne zadruge* I–II. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, Zavod za hrvatsku povijest Filozofskog fakulteta.

Pavličević, Dragutin, Marko Bedić i Maja Pasarić. 2002. „Gospodarsko-društveni razvoj Kutine i Kutinštine u drugoj polovici XIX. st.“ U *Kutina: povijesno-kulturni pregled s identitetom današnjice*, 224–254. Kutina: Matica Hrvatska Kutina.

ONLINE IZVORI:

„Epidemije kroz povijest: epidemija kuge 1815–1816“. SIB. <https://sib.net.hr/sibplus/skidamo-prasinu/3794677/epidemije-kroz-povijest-epidemija-kuge-1815-1816/>

„Iz spomenice Župe Sv. Mihaela Arkandela“. Općina Velika Ludina. <https://www.opcina-vludina.hr/o-velikoj-ludini/spomenice/631-iz-spomenice-zupe-sv-mihaela-arkandela>

„Relic of the Blood of Christ in Ludbreg“. Tourist.hr. <https://tourist.hr/hr/place/relic-of-the-blood-of-christ-in-ludbreg>

„Oteto djetinjstvo“. Verbum.hr. <https://verbum.hr/oteto-djetinjstvo>

„Kutinska solidarnost u knjizi Oteto djetinjstvo“. Akademija Art. <https://akademija-art.hr/2015/12/21/kutinska-solidarnost-u-knjizi-oteto-djetinjstvo/>

„O Kutini i Moslavini“. Turizam Kutina. <https://www.turizam-kutina.hr/OTKRIJTE/O-Kutini-i-Moslavini>

„Hatar“. Enciklopedija.hr. <https://www.enciklopedija.hr/clanak/hatar>

„Ukidanje kmetstva u Hrvatskoj“. Planet.hr. <https://planet.hr/na-danasnji-dan/ukidanje-kmetstva-hrvatskoj/>

„Migracija“. Wikipedia. <https://bs.wikipedia.org/wiki/Migracij>

IZVORI:

<https://sib.net.hr/sibplus/skidamo-prasinu/3794677/epidemije-kroz-povijest-epidemija-kuge-1815-1816/>

<https://www.opcina-vludina.hr/o-velikoj-ludini/spomenice/631-iz-spomenice-zupe-sv-mihaela-arkandela>

<https://tourist.hr/hr/place/relic-of-the-blood-of-christ-in-ludbreg>

<https://verbum.hr/oteto-djetinjstvo>

<https://akademija-art.hr/2015/12/21/kutinska-solidarnost-u-knjizi-oteto-djetinjstvo/>

<https://www.turizam-kutina.hr/OTKRIJTE/O-Kutini-i-Moslavini>

<https://www.enciklopedija.hr/clanak/hatar>

<https://planet.hr/na-danasnji-dan/ukidanje-kmetstva-hrvatskoj/>

<https://bs.wikipedia.org/wiki/Migracija>.

SUMMARY

As Long as There's Bread, No Hunger to Dread!

In Moslavina, hunger was a frequent reality, whether caused by political and economic conditions, the imposition of various fees and taxes by nobles and the church, or by unforeseen misfortunes such as floods, droughts, fires, and wars. Traditional food in the region revolved largely around bread (hljeb), baked in village bread ovens and made from corn, barley, or millet flour. For holidays, special breads were prepared using the prized white wheat flour. Mills, closely tied to flour production, played a vital role in local life; their remnants and ruins scattered across Moslavina testify both to the history of milling and to the fates of mill owners whose mills were confiscated after the war. Common morning foods included žganci, tarana, noodles, potato stew, cicvara, various types of zlevanka, roax soup, placka, and pogačice (bread rolls). Typical dishes for lunch and dinner featured beans, cabbage, valjuški, potatoes, kale, barley porridge, fava beans, green beans, and dried noodles. Due to persistent poverty throughout history, bread and food in general held special significance and were often blessed, reflecting both their material and symbolic value in the lives of Moslavina's people.

Keywords: *hunger, poverty, bread, markets, migration, harvest festivals*

O prehrabnim navikama stanovnika slatinskog kraja u kriznom 20. stoljeću

„Nema kruha bez motike“
Narodna izreka u slatinskom kraju.

Dragica Šuvak

dragica.suvak1@gmail.com

STRUČNI RAD

SAŽETAK

Stanovnici slatinskog kraja oduvijek su bili duboko povezani sa zemljom na kojoj su tradicionalnim načinom proizvodili hranu. U prehrabnom lancu slatinski čovjek bio je proizvođač i potrošač, a rijetko i prodavač viška proizvoda. Njegova svakodnevna prebrana uključivala je jela od žitnih i mliječnih prerađevina, a povrće i mesne prerađevine bile su sezonskog i/ili blagdanskog karaktera. Oskudice te izazov za sigurnost prebrane pokazivale su se u vrijeme nerodica uslijed vremenskih nepogoda, te napose u povijesnim i društvenim kriznim razdobljima kad su žene vještima kombinacijama skromnih namirnica uspjele prebrati obitelj. Time je racionalna potrošnja prehrabnih namirnica u stvari bila slatinska svakodnevica.

Ključne riječi: *Slatina, prehrabne navike, krizna razdoblja, 20. stoljeće*

UVOD

Grad Slatina¹ i slatinski kraj smješteni su u panonskom dijelu Republike Hrvatske, u središnjem dijelu Virovitičko-podravske županije. Svojim sjevernim dijelom protežu se uz južnu obalu rijeke Drave – u pograničnom području s Republikom Mađarskom. Južni dio krajolika čine prvi obronci živopisnog planinskog lanca papučkoga gorja, koje se južnije spušta na požešku stranu. Time slatinski reljef ima dva osnovna obilježja – sjeverni dio čine nizinske plodne ravnice s obiljem vode, a južni dio čine bregoviti obronci lanca šumovitog Papuka; ovi potonji pogodni su za uzgoj vinograda i voćnjaka (Žilavi 1999: 17–31).

Geografsko i klimatsko podneblje i u njemu prakticirano gospodarstvo velikim dijelom određuju svakodnevnu tradicijsku prehranu, pa i prehranu u kriznom razdoblju. Gospodarsku sliku slatinskog kraja donose monografska izdanja *Podravsko slatinski kraj* iz 1978, te napose zbornik radova *Slatina 1297. – 1997.* pripreman prigodom 700. obljetnice prvoga spomena imena grada, a objavljen 1999. godine. Povremeno su o stanju gospodarstva na slatinštini pisale i regionalne ili lokalne novine, kao npr. *Vjesnik županije virovitičke* (izlazio u Osijeku od 1891. do Prvog svjetskog rata) ili *Virovitičan* (izlazio u Virovitici od 1899. do 1928.), te kasnije *Glas Slavonije* i dr. Osim toga sporadične bilješke o narodnom gospodarstvu i o ekonomskim procesima koji su se odvijali u Slatini i okolici bilježe i rukopisne spomenice: *Spomenica Župe svetog Josipa* (ustrojena istovremeno s osnivanjem nove Župe svetog Josipa 1919.), kao i *Spomenica Više pučke škole u Slatini* (osnovana 1918.). Sve to daje povijesni i gospodarski okvir, dok podatke o prehrani stanovništva daju zapisi prikupljeni metodom intervjuja tijekom terenskih istraživanja Slatine i njezine okolice u razdoblju od 1984. do 2019. godine. Novinski članci i terenske bilješke sačuvani su u zbirkama Zavičajnog muzeja Slatina i predstavljaju temelj društvenog, etnografskog i kulturno-antropološkog istraživanja života grada i okolice. Sve zajedno daje pogled u život zajednice i obitelji koje su se pod utjecajem povijesnih okolnosti i kriznih razdoblja mijenjale i usvajale vještinu prilagođavanja i prehranjivanja tj. preživljavanja.

Kratki povijesni pregled

Neposredni susreti s drugačijom kulturom su tijekom povijesnih vremena donijeli promjene u gospodarskim, higijenskim i stambenim navikama stanovnika. Napose treba spomenuti da je u potrazi za boljim životom i u slatinski kraj, na poticaj vlastelinskih obitelji, prvo Pejačevića, a potom Schaumburg-Lippe, doseljavalo stanovništvo iz srednjoeuropskih krajeva tijekom 18. i 19. stoljeća. Donijeli su napredak gospodarstava, a time i poboljšanje prehrambenih navika stanovnika. No usprkos tome prosječno poljoprivredno gospodarstvo panonskog dijela Hrvatske, pa i slatinskog, ovisilo je i nadalje ne samo o radu svojih ruku nego i o povijesnim okolnostima u rasponu od globalnih i nacionalnih do lokalnih. Gospodarska i financijska kriza napose je prisutna nakon mobilizacije muških stanovnika u vrijeme svjetskih ratova, ekonomske krize u međuratnom razdoblju i poslijeratnom razdoblju usput praćena vremenski nepogodnim godinama. Predodžba panonskog dijela Hrvatske doziva u sjećanje sliku lelujanja jedrih klasova žita, čardake pune kukuruza, okna ambara puna žita, pušnice pune delicija. No gospodarska slika prosječne stvarnosti je bila daleko od toga. Višečlane obitelji uspjele su othraniti malobrojnu stoku, a bolest i korov pratili su rast žitarica. Državne intervencije u određivanju potreba obitelji za hranom i nesigurna prehrana obitelji, slika su koju sugovornici na terenu oživljavaju u svojim sjećanjima. Dakako da govore o zajedništvu društvene zajednice, uzajamnom pomaganju, ali i o teškom radu i napose prijetnji gladi tijekom, za vrijeme i nakon Drugog svjetskog rata. Njihova sjećanja vezana su uz osjećaj nepravde i oduzimanje rezultata njihovog teškog rada za potrebe još potrebnijima. Tako će se u sljedećim recima naći podaci o kriznim vremenima društvenih promjena, vremenima ratova i poraća, vrstama jela koja su bila slatinska svakodnevica i u kriznim razdobljima. U ovome radu u prvom redu govori se o seljačkoj prehrani, ali se spominje i prehrana gradskog i prigradskog stanovništva koji su prvi usvajali promjene, ali su također osjetili krizna razdoblja. Koliko god njihova prehrana bila slična po osnovnim namirnicama razlikuje se po načinu pripreme, začinima, te napose po korištenju sezonskog voća i povrća za spremanje zimnice i time ublažavanja nesigurnosti prehrane. Stoga se u pripremi i konzumaciji hrane u vrijeme obilja i u vrijeme krize odražavaju gospodarske prilike i povijesni procesi, ali i prožimanje različitih kulturnih utjecaja kao svojevrsna edukacija o poboljšanju prehrambenih navika. Poduku o učinkovitijem gospodarstvu organizirale su i obrazovne ustanove, udruge, te državna uprava koje su savjetima i primjerima nastojale utjecati na bolji život svih koji sudjeluju u prehranbenom lancu, a napose na samoga proizvođača.

¹ Grad je od 1935. do 1993. nosio službeni naziv Podravska Slatina kako bi ga se razlikovalo od više istoimenih gradova u bivšim državama, Kraljevini Jugoslaviji i od 1945. SFR Jugoslaviji.

RATARSKE KULTURE	1905.		1910.	
	UROD (u kg)	PROSJEČAN UROD PO JUTRU (u kg)	POVRŠINA (u jutrima)	PROSJEČAN UROD PO JUTRU (u kg)
OZIMA PŠENICA	9.455.800	719,00	8.269.500	592,00
JARA PŠENICA	43.200	464,00	27.600	244,00
OZIMI RAŽ	2.791.400	662,00	2.254.500	597,00
JARI RAŽ	226.100	691,00	9.200	271,00
OZIMI JEČAM	463.200	961,00	320.000	606,00
JARI JEČAM	31.500	516,00	6.500	216,00
OZIMA SURAJICA	1.099.400	647,00	624.000	524,00
ZOB	2.042.200	581,00	1.349.000	359,00
PROSO	6.500	283,00	22.400	747,00
HELJDA	18.300	311,00	24.000	270,00
KUKURUZ	5.016.000	594,00	8.503.200	1.139,00
GRAH	1.525.600	253,00	745.900	231,00
KRUMPIR	3.794.200	2.572,00	13.213.600	9.438,00
STOČNA REPA	1.756.800	4.826,00	1.808.100	10.574,00
BIJELA REPA	426.100	7.609,00	524.800	6.400,00
KUPUS	701.700	1.846,00	1.544.400	7.188,00
REPICA	600	300,00	38.000	418,00
LAN	110.100	753,00	73.900	313,00
KONOPLJA	919.700	736,00	228.300	256,00
DJETELINA	1.493.200	1.172,00	1.424.500	1.061,00
LUCERNA	561.000	1.308,00	1.070.700	1.642,00
GRAHORICA	838.800	1.096,00	1.304.700	1.521,00
OSTALO KRMNO BILJE	99.000	1.165,00	403.200	1.673,00

Tablica 1: Urod glavnih ratarskih kultura na oranicama u kotaru Slatina 1905. i 1910. godine. Prema podacima u *Statističkom godišnjaku kraljevina Hrvatske i Slavonije I.*, str. 420.- 421. i *Godišnjak II.*, str. 338.-339., 341. tablicu je izradio dr. sc. Milan Vrbanus, Hrvatski institut za povijest, Podružnica za Slavoniju, Baranju i Srijem, Slavonski Brod.

Kriza uslijed promjene društvenih odnosa

Stanovnici slatinskog kraja, kao i većina ostalog dijela Hrvatske, ubrajali su se početkom 20. stoljeća u većinsko seljačko stanovništvo koje je živjelo u tradicijskim obiteljskim zajednicama i imalo skromne prihode od bavljenja poljoprivredom bez primjene agrotehničkih mjera (Vrbanus 2016: 191–192).² U uhodanoj hijerarhiji odnosa i obveza članovi su, naizgled, bili namireni u egzistencijalnim potrebama. No, mijene gospodarskih i vlasničkih odnosa krajem 19. stoljeća postali su čimbenici raspada tih zajednica. Uz vanjske postojali su i unutarnji čimbenici (Černelić 2009: 209, 301–322) koji su u konačnici doveli do podjela zadruga na manje inokosne obitelji. Nakon osamostaljivanja obiteljima je osiguran nužni stambeni prostor. No smanjila se površina zemlje koju je obitelj podjelom zajednice dobila, a dodijeljeni gospodarski objekti i pokretni inventar pokazali su se nedostatnim. U obiteljima naviklim na rad, ali i na sigurnost, nastala je neizvjesnost, loše ekonomsko stanje, nedostatak radne snage, tegleće marve, oruđa, novčano zaduživanje, opće siromaštvo i borba za čisto preživljavanje (Rubić; i Birt 2009: 53). Hrana je u to vrijeme imala i monetarnu vrijednost, jer se njome plaćalo lukno svećeniku, naknada zvonaru, poljaru, *čordašu* i siromašne obitelji su teško izvršavale obveze. Ana Grahovac (r. 1927., Sladojevci): „Ja sam se udala 1950. To su bili sirotinjski svatovi. Nosila se kokoš, pekmez, malo brašna, par jaja. Rijetko da su se prasići pekli. Znali su zaklati neko krme od oko 50 kilograma. A ne kao danas kad ima svakojakih kolača. Onda su to bili dizani kolači. Za jelo je bila juha, sarma, kuhano meso, sos, riža, salata. Ako je bilo ljeto kupus salata. Sve je bilo skromno, ali se nije puno potrošilo, jer su drugi više prinijeli. Ljudi su bili zadovoljniji. Što se pojelo – pojelo se, to je zbilja bilo pravo veselje, a kad je čovjek vesel i zauzet s nečim nije ni gladan“.³ Nedostatak novca nadoknadili su odlaskom svih članova obitelji u nadnice. O vrijednosti hrane govori i činjenica da je cijena nadnice ovisila o tome je li u nadnicu uključena prehrana ili nije (Godišnjak II, 1917: 352).

2 Godine 1910. u slatinskom kraju živjelo je 37.378 stanovnika, prisutno je bilo 67 družinskih zajednica (legalno podijeljenih ili ne), s oko 10 članova po obitelji. Oko 80 % stanovnika bavilo se poljoprivredom. I na kotaru Slatina prevladavalo je sitnije gospodarstvo (do 20 jutara obradivih površina). Takva su kućanstva činila 93,38 % svih gospodarstava krajem prvog desetljeća 20. stoljeća. Uslijed toga tek je manji dio gospodarstava imao dovoljno obradivih površina za tržišno konkurentnu agrarnu proizvodnju, koja bi omogućila plasiranje proizvoda na domaće i vanjsko tržište (Vrbanus 2016: 191–192; Švoger i Turkalj 2016: 187–224).

3 Donji Meljani. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

U bijegu od siromaštva iz slatinskog kotara je prema podacima iz 1910. godine 338 osoba (od toga 57 žena) iselilo u druge krajeve svijeta (Godišnjak II, 1917: 202).

Proizvodnja namirnica ostala je tijekom vremena nepromijenjena. Uz tropski sistem ostavljanja dijela zemlje na ugaru (Stojsavljević 1973: 98; Potrebica 1999: 225–6) proizvodili su najčešće krušarice pšenicu i kukuruz, te u manjem obimu zob, raž, ječam, proso i heljdu. U vrtovima, *bašćama*, sadili su tek krumpir, luk, grah, kupus i repu. Vinograde su obrađivali za proizvodnju vina, a u voćnjacima su sadili šljive pretežno za pečenje rakije. Težinu situacije pokazuje i novinski članak iz 1907. godine. Uz rašireno i sveprisutno svinjogojstvo kao temelj prehrane u tom članku se predlaže da se kod svakog seljaka u slatinskoj okolini nađe po jedna „šarena krava muzara“ kao hraniteljica obitelji, kakvih već ima u selima slatinske okolice uz rijeku Dravu – Kapinci, Vaška i Noskovci (*Vjesnik županije virovitičke* 1907: 149–151).

Razvoju ekstenzivnog stočarstva doprinijelo je povećanje površina pašnjaka, a povećane površine zasijane krmnim biljem pokazatelj su razvoja intenzivnog stočarstva i prehrane stoke zimi tijekom petogodišnjeg razdoblja (1905. – 1910.) (Godišnjak I, 1903: 300; Godišnjak II, 1917: 384). Urod žitarica – pšenice, ječma, zobi, raži i suražice se smanjio, a urod prosa, stočne repe, uljane repice, kukuruza i heljde se povećao tijekom prvog desetljeća 20. stoljeća. Prema istim podacima smanjio se urod graha, a dobro su rodili krumpir, bijela repa, te kupus, koji su i u potonjim razdobljima činili osnovu svakodnevne jednolične prehrane slatinskog stanovništva (Godišnjak I, 1903: 420–421; Godišnjak II, 1917: 338,339,341).



Slika 1. Vrtovi iza slatinskih kuća u međuratnom razdoblju. Zbirka razglednica ZMS 969.

Vrijeme svjetskih ratova i međuratno razdoblje

Prethodni su podaci pokazali smanjivanje poljoprivrednih površina zasijanih lanom i konopljom, što i ne čudi s obzirom na to da je ženi uslijed osamostaljivanja obitelji proizvodnja platna postala sekundarna briga. Također je uslijed mobilizacije radno sposobnog muškog stanovništva u ratno vrijeme teret preživljavanja ostao na starijim muškarcima, odraslijoj djeci, a najvećim dijelom na domaćicama.⁴ Time je u ratnim, međuratnim i poratnim godinama ionako jednolična svakodnevna prehrana dobila svoj još skromniji oblik.

I dalje su se sijale tradicijske ratarske kulture, kukuruz, žito, proso i obrađivali su se vrtovi. Kako su u vrijeme Prvog svjetskog rata seljacima oduzeti i ponajbolji konji (*Spomenica Župe svetog Josipa*, godine 1916., 1917. i 1918.) zemlja se teško obrađivala. Kukuruz su ručno sadili *pod motiku* u redove. Uz kukuruz sadili su grah, a između redova sadili su tikve, *bundeve*, *misirače*, korištene za prehranu i za dobivanje bučinog ulja.

Zapisi u istoj spomenici navode vremenske nepogode koje su otežavale prehranu. Pšenica je bila loše kvalitete (1916. i 1917.), a zbog suše 1918. ljetine nije niti bilo. “*Biljke je sunčana pripeklica sažgala unatoč zalijevanju. Sijena i slame bilo je jako malo, a i kukuruz je slabo rodio. Krumpira, graba i kupusa bilo je samo kod nekih uzgajivača. Voćarstvom, osim uzgoja šljiva, u mjestu se nitko nije bavio.*” (*Spomenica župe svetog Josipa*, godine 1918. bez bročane oznake stranice). To je dovelo do nestašice hrane, pojave lihvarstva i trgovačkih špekulacija te je 1915. godine donesen *Zakon o prometu žita i mlinskih proizvoda* kojim je uvedeno racioniranje prehrambenih namirnica kroz cijelo ratno vrijeme, koje je pogodilo i stanovnike slatinskog kraja (Kolar Dimitrijević 2011: 105).

Nakon završetka rata zemlja je stajala neobrađena, voćnjaci i vinogradi zapušteni, brojna ratna siročad, udovice, invalidi, prosjaci. Vladala je neimaština i siromaštvo svake vrste, sveopća nestašica hrane, ogrjeva i glad u mnogim obiteljima. Oskudicu su pojačale kiše, te su ljetni usjevi teško stradali i narod je još više zapao u siromaštvo (*Spomenica Župe svetog Josipa*, godina 1926.). Godine 1932. na pšenicu je udarila bolest (naročito na staru sortu pšenice, šišulju, *Triticum vulgare nudum* – pšenica bez osja, *golica, gola*). Bolja se pokazala *Syrban Prolific*, koja

4 Naredba bana Kraljevinâ Hrvatske, Slavonije i Dalmacije od 31. kolovoza 1914. br. 20715 izdana na temelju previšnjeg rješenja od 6. kolovoza 1914. br. 1908, o tome da se na odštetninu dobivenu za konje, prometala i druge stvari izručene u ratne svrhe ne može voditi ovrha.

se uzgajala u Republici Hrvatskoj na znatnim površinama sve do 60-ih godina 20. stoljeća. Pšenica je podbacila 50 %: „mnogi nisu po katastarskom jutru dobili niti 100 kg žrna.” (Spomenica Župe svetog Josipa, godina 1932., bez paginacije)

Uslijed svjetske ekonomske krize (1929. – 1933.) cijene gospodarskih proizvoda su „katastrofalno pale i seljak je potpuno pauperiziran” (Spomenica Župe svetog Josipa, godina 1933. bez paginacije). Godine 1931. prestala je raditi pilana u Slatini, radio je mali broj obrtnika, a prethodnih godina su nestala i vlastelinstva (Szabo 1999: 253). Nije bilo radnih mjesta ni novca i osjećao se nedostatak osnovnih živežnih namirnica – brašna, masti, mesa i šećera. Hranu su prikupljali Crveni križ (u Slatini osnovan 1914.), škole i vjerske ustanove (Jelenčić 2014: 21).

Nedugo iza toga počeo je Drugi svjetski rat kad su mobilizacija, nerodice⁵ i državna regulacija ponovno utjecali na obradu zemlje i opskrbu stanovnika prehrambenim namirnicama. Vlasnici vrtova zadovoljili su se hranom koju su sami uzgojili i s poteškoćama uslijed ratnih operacija uspjeli ubrati. Oskudica u elementarnim namirnicama, kao što su meso, šećer i sol, prisilila je slatinsko stanovništvo na učestalo pripremanje jednostavnih i skromnijih jušnih i kašastih jela, u kojima je glavni sastojak mnogih jela uz brašno ostalo i povrće. A kruh kao osnovna namirnica pekao se od miješanog brašna – najčešće od kukuruza, ponekad pomiješanog s krumpirom, rijetko pšenicom i bio je sve lošije kakvoće.



Slika 2. Vršidba u dvorištu Mije Takača u Novoj Bukovici 1947. ZMS 953.

5 „Žetva je 1941. bila osrednja 1941. Pšenica je vrlo dobre kvalitete samo je uslijed jakih kiša bila je rijetka. No ako kukuruz, koji je odličan, dobro sazrije neće se narod morati bojati gladi. Vinogradi je uslijed dviju zadnjih jakih zima dosta stradao, no, toliko je ipak urodilo da će izdatci moći pokriti, ako bude grožđe dobro sazrijelo. Ove se godine grozdni moljac ni u jednoj generaciji nije pojavio.” (Spomenica Župe svetog Josipa Slatina, godina 1941. Župni arhiv Svetog Josipa Slatina).

Poslijeratna svakodnevnica

Usprkos dobrim uvjetima za osiguranje dovoljno kvalitetne hrane brojni kazivači u slatinskom kraju na poratno vrijeme gledaju kao na vrijeme nesklono seljačkom svijetu. Uz nacionalizaciju privatnih posjeda i osnivanje poljoprivredno-industrijskih kombinata osnivanje su i poljoprivredne zadruge gdje su nedvojbeno dioničari – zadruga i seljaci trebali imati obostranu korist. No zakonski propisi obiteljima su nametali obveznu isporuku određenih količina poljoprivrednih proizvoda (žito, meso i sl.), a koje sami nisu bili u stanju proizvesti, a kamoli imati određeni višak za predaju vlastima. Stoga se na to razdoblje gleda kao na *pometanje tavana*, jer se otkup često provodio silom do zadnjeg zrna žita. Vršidba se obavljala uz nadzor vlasti i ponekad je sav urod oduziman obitelji po završetku vršidbe. Oduzimana je jedina krava koja ih je prehranjivala, jedini konj kojim su obrađivali zemlju. Ana Dvojak, (r. 1944., Vaški): „Kad je nakon rata bila obaveza došli su nam gdje se vršilo i oduzeli su sve žito koje smo imali. Poslije toga smo jeli samo žuti kruh.” Marija Lipić (r. 1925., Čadavica): „Kako nismo imali žita koje smo trebali predati oduzeli su nam konja i više ga nismo imali. Pomagao nam je susjed Pina (Marko Bacalo) kad je trebalo orati, eštrepati kukuruz. A majka i ja smo njemu išle kopati kukuruz“.⁶ Sve je to dovelo do otpora, pa i sukoba s otkupljivačima, jednom riječju osiromašenja i nezadovoljstva seljaka (Spehnjak 1995: 209, 232).



Slika 3. Radnici iz Knina u žetvi na slatinskim poljima nakon Drugog svjetskog rata. ZMS 7455.

6 Vaška, Čadavica. Terenske bilješke Zavičajnog muzeja Slatina.



Slika 4. Vaganje ovršenog žita kod obitelji Hosi u Novakima nakon Drugog svjetskog rata. ZMS 2049.

Panonski prostor pa tako i slatinski kraj bili su izvor sirovina i prehrambenih namirnica za ugroženije krajeve, ali i mjesto kamo su stanovnici iz Dalmacije, Dalmatinske zagore, Hrvatskog primorja, Hrvatskog zagorja dolazili kao ispomoć u žetvi. Za svoj rad primali su naknadu u naturi, tj. žitu. Tomislav Žigo, (r. 1936., Rab): „Stric je nakon II. svjetskog rata išao s drugima u žetvu u Slavoniju. Za 15 dana rada kući je donio vreću pšenice. Mi smo tada mislili da smo bogati. Litra našega vina koštala je kao kilo pšenice.”⁷

Uz žene obavezu u sakupljanju uroda imala su i djeca, iako njihova društvena uloga nije odgovarala njihovoj biološkoj dobi. Nakon žetve i berbe prikupljali su klasove žita, klipove kukuruza – *paljetkovali* su po poljima. Ništa nije ostalo neubrano ili nepokupljeno s tla. Išli su u nadnicu kopati kukuruz. Katarina Šimunović (r. 1933., Čađavica): „Nosili smo si komad suhoga kruha za jesti, a dobili smo vode za piti.“ Marija Diklić (r. 1933., Čađavica): „Kao dijete sam išla kopati u nadnicu. Nosila sam dvije šnite kruha namazane mašću, a često i samo suhi kruh. Nadnicu sam dala mami. Nekad je *japa* u gostioni popio moju nadnicu unaprijed. Za vrijeme kiša sakupljali smo puževe.”⁸ Slavko Prugovečki (r. 1962., Markovo): „Brali smo voće i kupine i prodavali ih ili trampili. Dolazili su ljudi sa kolima iz Kozica (prigradsko naselje) i za 1 *simplicu*⁹ krušaka dobivali

smo 1 *simplicu* žita. Napravili smo u sijenu zamku i lovili smo vrapce koje smo pekli. Brali smo gljive u šumi i po poljima.“ Rezika Vitkovski (r. 1927., Josipovo, nekad Ciganka): „U šumi su brali vrganje, pečurke, gljivuške i kupine“.¹⁰ Ruža Stokuća (r. 1942., Slatina): „Moj brat je išao vlakom u školu u Viroviticu. Za jautnu si je nosio krumpir kuhan u ljusci. Tetka je iz Amerike slala pakete u kojima je bilo platna, šećera, kave, sapuna.“¹¹



Slika 5. Posuda pletena od slame *simplica*. ZMS 3672.

Nestašicu hrane u prvom redu ublažavale su majke i bake koje su uspjele prehraniti obitelj jednostavnim i skromnim brašnenim jelima (Žebčević-Matić 2017: 83). Ruža Stokuća (r. 1942., Slatina): „Brašno je mama poslije rata donosila u vreći na glavi noću iz mlinova na Dravi. Od njega su pekli kruh, koji su držali pod ključem. Umjesto kvasca koristile su kuglice osušenog tijesta *erljive*. Uz ostalu hranu jeo se kruh, no nije ga bilo kad se kome prohtjelo jesti i nikad se nije bacao.”¹² Nadrobio se i prelijevao mlijekom, a od ostataka starog kruha pripremala se *popara*. Ana Dvojak (r. 1944., Vaška): „Bila sam gladna i odrezala sam si komad kruha, a baka me vidjela i rekla je: ‘Dobro ti smiješ jer si slaba i mršava.’ Kruh je bio tvrd i suh od žutog (kukuruznog) brašna.”¹³ Pšenični

7 Razgovor vođen 2022. godine u Barbatu na otoku Rabu.

8 Čađavica. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

9 Okrugla posuda pletena od slame, rad domaćih samoukih majstor(ic)a. Katalog Etnografske zbirke Zavičajnog muzeja, Slatina, 2015. godina, str. 20.

10 Sugovornica se prisjetila da su nakon preseljenja iz Samobora u Ciganku počeli kiseliti papriku, jer su je u starom kraju malo sadili i pojeli bi je svježju. Ciganka. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

11 Slatina. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

12 Isto.

13 Vaška. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

kruh pekao se u posebnim prigodama, bio im je „kao kolač“. Nedostatak kruha nadoknadili su razrijeđenim brašnenim jelima. Kašasta jela od preprženog brašna zalijevali su vodom i crvenom paprikom (*zafrigana čorba, amper supa*), paradajz sosom ili rasolom (*bošpor*), umućenim jajetom i preliveno bučnim uljem (*žmara*), mlijekom (*sterc*), *po(v)alo* i sl. Kukuruzne (*žute*) žgance prelijevali su slatkim ili kiselim mlijekom. Od ostataka mljevenog kukuruznog brašna grublje granulacije nakon višesatnog kuhanja dobili su gusto ukuhanu vrstu kaše, *jagle*. Kriza je potakla umješnost žena da tijesto kombiniraju s različitim namirnicama. Kuhani i zdrobljeni krumpir pomiješan s ukuhanim brašnom osnova je za *bijele žgance*. Od krumpirovog tijesta pripremali su *valjuške, piškure, šufnudle* s makom ili orasima i *knedle*. Od tijesta s jajima ili bez jaja radile su *taranu, gumboce* i *trgance*. Rezanci su bili *ukuhani na mlijeku* i *zapečeni s grabom, sirom rezanci* (kuhani rezanci pomiješani sa svježim sirom), *žufom rezanci* (rezanci ukuhani u juhu od preprženih mljevenih bučinih koštica), *granatir marš*, pomiješani s *grabom na čorbi*. Tijesto su punile pekmezom – *taške*, sirom – *gibanica na juhi*, pripremano je s povrćem – *kerpice sa zeljem*, kupusom – *cvekle, kupuske* ili zeljem – *pogačke, krumpirove pogačke*. Tanko razvučeno tijesto punjeno je nadjevima i pečeno: npr. sirom, tučenim bučnim košticama – *žufa*, kupusom, jabukama, makom, mrkvom, nekad kao pletenice polivene bučnim uljem – *masnice*. Od istih sastojaka peklo su kolače: brašno pomiješano sa sirom, jajima, vrhnjem i zapečeno – *prova s pekmezom*, s tučenim makom – *bazlamača, zlevka, štrudla* s kupusom ili mrkvom. Za blagdane peklo su *dizanice* punjene mljevenim orasima, makom, sirom, ili su radile *praženjake, kr(o)afne, buhtle, kram* pogačice s čvarcima – *pogačke* (Šuvak 1997: 147–8).

Mliječni proizvodi su se jeli neprerađeni (sir, vrhnje, sirutka) i kuhani (slatko mlijeko). Mlijekom su se prelijevali žganci kao slano ili slatko jelo, *tarana na mlijeku*. Od vrhnja se dobivao maslac, a od njega su se radile *stepke* za začinjavanje tijesta. Sirom se punilo tijesto za slane ili slatke *štrudle*, dizani kolači, *gibanica sa sirom na čorbu, rezanci sa sirom*.

Sezonska zelena salata ili salata od kupusa jela su se svježije uz druga jela. Ako se zelena salata prelila kipućom masti i čvarcima poslužena je kao samostalno jelo. Krumpir je prerađivan u više oblika: pire – *temfani*, restani krumpir, nariban na trake, pomiješan s jajima i brašnom te zapečen u pećnici – *babe* i sl. No povrće se češće pripremalo kuhano u obliku variva, na kiselo, kupus na paradajzu, kiseli kupus kuhan ili pržen, varivo od kisele repe, grah varivo, zapečen – *grab nasuvo, zapečene kerpice s grabom* (petkom), *posni krumpir, čoravi paprikaš, zafrigani krumpir*, grahova salata, pečena misirka zimi i u adventu i dr. Terezija Vajnhel (r. 1930.,

Sladojevci): „U krušnoj peći smo sušili šljive, a jabuke smo narezali i nanizali na konac te sušili. Koštice od bundeve smo nosili u uljaru. Za tri kilograma koštica dobili smo 1,5 litara ulja.“¹⁴

Meso i mesne prerađevine, kao i mast i ulje (bundevino) koristili su se naročito racionalno i štedljivo. Meso je na jelovniku bilo nekad četvrtkom, obično nedjeljom. Baka ili majka su vodile računa da svaki put nedjeljom drugo dijete dobije bolji komad mesa.¹⁵ Obitelji na selima uhranile su tek jednu svinju godišnje. Prema riječima Rezike Vitovski (r. 1927.) nakon II svjetskog rata u cijelom selu Josipovu (nekad Ciganka) klalo se tek desetak svinja – *smokova* godišnje.¹⁶ Zbog toga se svaki komad mesa iskoristio. Radile su se kobasice, krvavice, *čurke* (kao krvavice, ali bez krvi), *bijele kobasice*, tlačenica – *švargl*, pripremalo se kožice te rep za hladetinu. Čvarci su se topili u velikim kotlovima i bili su nusproizvod i ne tako cijenjeni kao danas. Meso (slanina, rebra, šunka, ali i kožica slanine) konzerviralo se u slanom rasolu, a potom se sušilo na dimu, kao i kobasice. Sušeno meso se peklo i prelijevalo otopljenom masti, gdje je mjesecima stajalo do važnih prigoda (žetva, kopanje vinograda) i rijetko se vadilo za svakodnevnu prehranu obitelji. Mara Pintarić (r. 1924., Gornje Predrijevo): „Post se održavao 40 dana poslije pepelnice. Kolači i meso koje ostaje nakon fašnika se podijelilo Ciganima. Dok traje post ne smije se jesti meso niti jelo spremljeno na masti. Kuhalo se na bundevinom ulju. Netko nije jeo niti jaja, a neki nisu niti mlijeko pili već bi rekli: ‘Onda mogu i kokoši. Ili: Onda mogu i govedinu’. U moždaru bi tucali špice i od toga su pekli kolače. Na čistu srijedu se postilo (Jelica r. Radanović, 1930.).¹⁷ Kuhao se krumpir i sve posno na ulju od koštica. To se zvalo špičja mast. Nosili smo koštice u olajnicu, a nekad smo ih tucali u stupi i onda smo ih kuhali na šporetu i ulje se digne gore, a koštice očistimo na rešetu i od toga se radila župa. Pravilo se kao što sad pravimo štrudlu. Za Uskrs se kuhala suha šunka i konzumirala se s radošću.¹⁸ Sve to odudara od uvriježenog mišljenja da je slavonska prehrana bazirana na mesu i mesnim prerađevinama, masna i obilno začinjena. U stvari se desetljećima bazirala na brašnenim i mliječnim proizvodima i tek nekoliko vrsta povrća (krumpir, grah, kupus, luk i repa). Trebalo je dugo vremena dok se nisu udomaćile mahune, kelj, poriluk, krastavci, kao i različite vrste voća, koji su svojim nutritivnim svojstvima obogatili prehrane navike Slatinčana.

14 Sladojevci. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

15 Marija Kenjerić, r. 1958., Čadavica. Maja Žebčević Matić, Muzej u loncu, 83.

16 Ciganka. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

17 Gornje Predrijevo. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

18 Kozice. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

Urbani obrazac života u Slatini

U prehrani je slatinsko gradsko stanovništvo koristilo iste prehrambene namirnice, kao i okolno seljačko stanovništvo. Dušanka Janković (r. 1932., Slatina) je napisala: „Svi smo bili siromašni. Temeljne smo živežne namirnice poput brašna, ulja i šećera dobivali na točkice. (...) U selima smo nakon rata još isprva mogli dobivati hranu u zamjenu za šećer, ali to nije dugo trajalo, jer su za seljake nastupila lošija vremena. Seljaci su sav urod morali predavati državi. Tko ne bi dao dovoljno, morao je u zatvor ili je bio poslan na prisilni rad“ (Janko 2018: 21).¹⁹ Stoga su si mnogi Slatinčani, kao i stanovnici okolnih sela, osiguravali najnužniju hranu sadeći povrće u vrtovima i dvorištima. Ruža Stokuća se sjeća „Pastir *čordaš* je do sredine 50-ih godina 20. stoljeća vodio sve krave iz Gornjeg kraja (istočni dio Slatine) na ispašu u (obližnje selo) Jovarijeku“.²⁰ No gradsko stanovništvo imalo je i svoju urbanu rutinu. Među njih ubraja se tjedni odlazak na otvorenu tržnicu petkom na koju su žene iz okolice donosile povrće, mliječne proizvode, jaja i živad. Ponuda se kretala od oskudice do obilja sezonskog voća i povrća i odredila je trenutačne prehrambene navike stanovnika. Državni službenici (učitelji, željezničari, kotarski i gradski službenici i sl.) doselili su se iz manjih ili većih sredina na radna mjesta u Slatinu i donosili su kvalitetniji i ekonomičniji način prehrane i nove začine. Meso su stanovnici kupovali u mesnicama koje je mesar Julius Karancsi opskrbljivao ledom. U dvorištu (današnja ulica Vladimira Nazora) je imao *ledaru*, dugačko iskopano spremište obzidano ciglom u koje se u zimskom razdoblju led u velikim kockama dovozio na kolima, tzv. *platonima* iz rijeke Drave. Kocke su slagali jednu na drugu, pokrivali ih debelom količinom slame, trske i šindre i dok je izolacija držala rezali su ih i prodavali mesarima za hlađenje željeznih ormara hladnjaka – *frižidera*.²¹ Time je meso moglo češće biti na jelovniku gradskih obitelji.

Nedostatku hladnjaka i osiguranju prehrane pomogle su smočnice – *špajze*, kao obavezne prostorije u gradskim kućama i višestambenim zgradama od šezdesetih godina na dalje. U njima su žene držale zimnicu koju su same redovito spremale za prehranu u kriznim mjesecima: pekmeze, marmelade, slatko, kompote, voćne sirupe, sok od rajčica, krastavce, paprike, kiseli kupus, otopljenu svinjsku mast.

19 Autorica Dušanka Janković objavila je biografski roman *Žudnja*, iskustvo, sudbina pod pseudonimom Anka Janko na hrvatskom jeziku 2018. godine.

20 Slatina. Terenski zapis u Zavičajnom muzeju Slatina.

21 Sjećanja Mire Pelikan, Antuna Venusa i Mirka Prevendara. Slatina. Terenske bilješke Zavičajnog muzeja Slatina.

Stanovnici okolnih sela gradili su kuće u prigradskim naseljima, ali su ostali i dalje privrženi roditeljima na selu. Pomagali su im u obavljanju poljoprivrednih poslova i time sebi pribavili prehrambene namirnice kojima su prebrodili krizna razdoblja (Perić-Kaselj i Galiot-Kovačić 2012: 247).

Edukacija pomaže prebroditi krizna razdoblja

Kulinarske vještine stanovnika bile su jednostavne, izbor prehrambenih namirnica oskudan, higijena nedostatna, a rezultati u gospodarstvu slabi. Zbog toga su institucije i udruge sugerirale stanovnicima poboljšanje gospodarstva i bolji način pripreme i konzumacije prehrambenih proizvoda.²² Nakon drugog svjetskog rata Osnovna škola Čađavica dobila je na korištenje zemlju na kojoj su učenici s učiteljima sadili hibridni kukuruz i duhan (Šuvak 2002: 20). Tijekom školske godine 1956/57. pri osnovnoj školi u Novoj Bukovici osnovana je školska zadruga. Pšenicom, šećernom repom i hibridnim kukuruzom zasijali su po ½ jutra zemljišta (Šuvak 2002: 23). U Voćinu su učiteljice održavale besplatne domaćinske tečajeve 1955. godine. Ukazivale su na ekonomično gospodarenje, pravilnije trošenje prehrambenih artikala, te uređivanje domova. Nakon završetka tečaja slijedila je „veselica“ na kojoj bi polaznice pokazale naučeno znanje kuhanja i uređivanja stolova (Šuvak 2002: 28).²³ Pedesetih godina 20. stoljeća poljoprivredne zadruge su predlagale korištenje kvalitetnijeg sjemena, sadnica novih sorti voća, kokoši koje nesu više jaja i sl. Također su međukulturne veze kao rezultat migracija kojima je slatinski kraj bio cilj ostavile trajni trag i u prehrambenim navikama i poboljšanju prehrane stanovnika.²⁴

22 Hrvatsko-slavonsko gospodarsko društvo davalo je konkretne prijedloge o korištenju boljih pasmina stoke, prelasku na intenzivno stočarstvo, prskanju vinograda. Poticali su seljačko stanovništvo na brižniji rad i postizanje boljih uroda u poljoprivredi od koje su, u stvari, i svi živjeli.

23 Još je školskim zakonom iz 1874. određeno da uz svaku školu mora biti i školski vrt. U uglednim školskim vrtovima su učenice četvrtog razreda pučke škole dobivale poduku o praktičnom vrtlarstvu, učenici u cjepilnjaku o uzgoju voća, te u pčelinjaku o proizvodnji meda. Na slatinskom području imale su ih škole u Slatini, Čađavici, Novoj Bukovici i Mikleušu. Dragica Šuvak, 180 godina školstva Slatine i okolice, katalog izložbe, Zavičajni muzej Slatina, 2002. 19., 22., 24.

24 Na to podsjećaju riječi iz prehrambene terminologije: germanizmi buhtle, čušpajze, friganje, šporet, zdinstati, geršl, putar, šterc, grenadirmarš i dr., hungarizmi paprikaš, gulaš, sataraš, perkelt i sl., kao i način pripreme hrane usitnjavanjem mesa povrća tipična za istočne kulture – sarma, duveč i sl.

ZAKLJUČAK

Prehrana je odraz geografskog područja, klimatskih osobina, gospodarskih prilika, povijesnih okolnosti, tradicije i kulturnih prožimanja nekoga kraja. Slatinski prostor ubraja se u prostor umjerene klime nizinske Hrvatske u kojoj je osnovno gospodarstvo bila tradicijska poljoprivreda s primjenom niskih agrotehničkih mjera i stalnom ovisnošću o vremenskim prilikama. Obrada zemlje primitivnim oruđem donosila je slab urod koji su loše vremenske neprilike godimice otežavale i dovele do krize i nesigurnosti prehrane. Krizna razdoblja nastajala bi i uslijed društvenih promjena i povijesnih situacija kad je i slatinskom čovjeku zbog raspada obiteljskih zajednica smanjena površina zemlje koju je obrađivao, te trajno nedostajanje radne snage dovelo do upitne egzistencije obitelji. Nedostatak hrane i kriza prehrane potaknule su i svjetske povijesne okolnosti tijekom 20. stoljeća – ratovi i ekonomska kriza. Žene i djeca su pomagali prehraniti obitelji. Time su borba za preživljavanje i nedostatak hrane utjecali i na socijalni poredak u zajednici. Osim toga je nizinska Hrvatska imala obvezu da svojim proizvodima namiruje glađu još ugroženije krajeve i osigura sirovine za prehrambenu industriju nakon Drugog svjetskog rata. Te obveze i nesigurnosti dovele su do nezadovoljstva, pa i raseljavanja domicilnog stanovništva, a napose industrijalizacija i proletarizacija zemlje kad seljačko stanovništvo napušta poljoprivredu i odlazi raditi u gradske tvornice, a koje posljedice se osjećaju do danas.

Slatinčanin je u prehrani koristio proizvode koje je na tradicijski način sam proizveo uz oscilacije u količini i kakvoći. Pripremao ih je uz slabo poznavanje kulinarskih vještina. Osnovu prehrane činila su po namirnicama oskudna, a po pripremi jednostavna brašnena i mliječna jela od krumpira, kupusa, repe, te u rijetkim prigodama i mesa. Tako i čadavački izraz: „Luka iz bašće i mesa iz mašće“ govori o jednostavnosti pripreme hrane u proljetno vrijeme kad se nije imalo vremena za maštovitija jela, ali u isto vrijeme ironično naglašava nedostatak mesa u svakodnevnoj prehrani. Meso i mesne preradevine našle bi se na jelovniku nekad četvrtkom i obično nedjeljom, a rijetko u ostale dane. Meso se, kao i mast i bučino ulje, koristilo vrlo štedljivo. Racionalna potrošnja svih prehrambenih namirnica, ali i vještina ženskih ruku u pripremanju jela ustvari su bili svakodnevica slatinske seoske sredine.

Tijekom povijesti promjene su vidljive u tradicijskom životu, pa i u prehrani. Naročito su vidljive u konzerviranju voća i povrća, tj. pripremi zimnice koja je pomagala prehranu u kriznim razdobljima kasne zime i ranog proljeća. Tradicijske kulinarske vještine slatinske sredine su se uslijed užurbanog načina života i dostupnosti svih namirnica tijekom cijele godine, mogućnošću čuvanja hrane u hladnjacima i zamrzivačima u mnogome promijenile. No pojedina jela iz kriznih razdoblja zadržala su se na jelovniku do danas. Domaće *krpice sa zeljem* omiljeno su jelo mnoge djece. *Zafrigana čorba* najbolji je lijek za jutarnji mamurluk. Prova se tjedno peče u nedostatku kolača. Bundeve *misirke* se peku za badnjak. A brašneno jelo razvodnjeno umakom od rajčice – *bošpor* prepoznali su stanovnici *bošporaši* kao znak svoga identiteta koji nastoje njegovati organiziranjem natjecanja u kuhanju najboljeg *bošpora* na „Bošporijadi“.²⁵ Time ih i siromašna hrana iz kriznih razdoblja povezuje s precima i postala je njihova kulturna baština na koju su ponosni.

25 Organizira se u selu Sopje uz rijeku Dravu od 2016. godine. Dodavanjem suhog mesa pred kraj kuhanja bošpor ostaje kašasto brašneno jelo razrijeđeno sosom od paradajza kakvo je bilo u kriznim razdobljima, ali u rukama vrsnih domaćica postaje i danas prisutan lokani specijalitet mnogih sopjanskih obitelji.

LITERATURA I IZVORI

Černelić, Milana. 2009. „Običajno-pravni i imovinski aspekti života u obiteljskim zadrugama Like“. *Senjski zbornik* 36: 301–322.

Černelić, Milana, Tihana Rubić, Iveta Marijeta Rajković i Danijela Birt. 2008. „Obiteljski život, odnosi i vrijednosti“. U *Živjeti na Krivom Putu: Etnološka monografija o primorskim Bunjevcima* sv. I/2008, Milana Černelić, Marijeta Rajković, Tihana Rubić (ur.), 307–322. Zagreb: Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu; Gradski muzej Senj.

Galiot Kovačić, Jadranka. 2008. „Gospodarski i kulturni utjecaji njemačkih doseljenika na tradicijski život Slavonije, Baranje i zapadnog Srijema, od početka 18. stoljeća do 1941. godine“. *Etnološka istraživanja* 12/13: 213–237.

Janko, Anka. 2018. *Žudnja, iskustvo, sudbina*. Zagreb: Art studio Azinović.

Jelenčić, Vlatko. 2014. *Crveni križ Slatina 1914. – 2014*. Slatina: Gradsko društvo Crvenog križa.

Kolar Dimitrijević, Mira. 1999. „Gospodarski razvoj Slatine u prvoj polovici 20. stoljeća“. U *Slatina 1297. – 1997. Zbornik radova u prigodi 700. obljetnice prvog spominjanja grada Slatine*, Ive Mažuran i Željko Tomičić (ur.), 263–280. Slatina – Zagreb: Gradsko poglavarstvo grada Slatine; Institut za arheologiju.

Kolar Dimitrijević, Mira. 2011. „Doprinos Podravine prehrani Hrvatske u Prvom svjetskom ratu“. *Podravina* 10, br. 19: 97–118.

„Marvogojsvo u slatinskom kraju“. 1907. *Vjesnik županije virovitičke*, br. 7, Osijek, 14. 7. 1907., 149–151.

Perić Kaselj, Marina i Jadranka Galiot Kovačić. 2012. „Život na dvije lokacije: ‘osjećaj mjesta’ i kako povezati stari i novi dom“. *Etnološka istraživanja* 17.

Potrebica, Filip. 1999. „Povijesni prilozi Slatine i okolice tijekom XVIII. i XIX. stoljeća“. U *Slatina 1297. – 1997. Zbornik radova u prigodi 700. obljetnice prvog spominjanja grada Slatine*, Ive Mažuran i Željko Tomičić (ur.), 17–31. Slatina – Zagreb: Gradsko poglavarstvo grada Slatine; Institut za arheologiju.

Rubić, Tihana i Danijela Birt. 2009. „Obiteljski život, odnosi i vrijednosti“. U *Živjeti na Krivom Putu: Etnološka monografija o primorskim Bunjevcima*, sv. II/2009., Milana Černelić, Marijeta Rajković, Tihana Rubić (ur.), 31–56. Zagreb: FF-press.

Spehnyak, Katarina. 1995. „Seljački otpor politici obveznog otkupa u Hrvatskoj 1949. godine“. *Časopis za suvremenu povijest* 27, br. 2: 209–232.

Spomenica Više pučke škole Slatina. Školska zbirka Zavičajnog muzeja Slatina.

Spomenica Župe svetog Josipa Slatina. Arhiv Župe svetog Josipa Slatina.

Statistički godišnjak kraljevina Hrvatske i Slavonije I i II. 1903. i 1917. Zagreb: Kraljevski statistički ured.

Stojsavljević, Bogdan. 1973. *Povijest sela – Hrvatska – Slavonija – Dalmacija 1848. – 1918*. Zagreb: Prosvjeta.

Szabo, Agneza. 1999. „Procesi modernizacije u upravnom kotaru Slatina tijekom druge polovine 19. i na početku 20. stoljeća“. U *Slatina 1297. – 1997. Zbornik radova u prigodi 700. obljetnice prvog spominjanja grada Slatine*, Ive Mažuran i Željko Tomičić (ur.), 247–262. Slatina – Zagreb: Gradsko poglavarstvo grada Slatine; Institut za arheologiju.

Španiček, Žarko. 2021. *Župna crkva svetog Josipa u Slatini, spomenik trajniji od mjedi*. Slatina: Ogranak Matice hrvatske Slatina; Župa svetog Josipa Slatina.

Šuvak, Dragica. 1999. „Etnografske osobine slatinskog kraja“. U *Slatina 1297. – 1997. Zbornik radova u prigodi 700. obljetnice prvog spominjanja grada Slatine*, Ive Mažuran i Željko Tomičić (ur.), 126–166. Slatina – Zagreb: Gradsko poglavarstvo grada Slatine; Institut za arheologiju.

Šuvak, Dragica. 2002. *180 godina školstva Slatine i okolice*, katalog izložbe. Slatina: Zavičajni muzej Slatina.

Šuvak, Dragica. 2015. *Katalog Etnografske zbirke Zavičajnog muzeja Slatina*.

Vrbanus, Milan. 2016. „Gospodarski razvoj hrvatskih zemalja“. U *Temelji moderne Hrvatske – Hrvatske zemlje u »dugom« 19. stoljeću*, sv. VI., Vlasta Švoger i Jasna Turkalj (ur.). Zagreb: Matica hrvatska.

Žebčević Matić, Maja. 2017. *Muzej u loncu*. Požega.

Žilavi, Beatrica. 1999. „Zemljopisni pogled na Slatinu i okolicu“. U *Slatina 1297. – 1997. Zbornik radova u prigodi 700. obljetnice prvog spominjanja grada Slatine*, Ive Mažuran i Željko Tomičić (ur.), 17–31. Slatina – Zagreb: Gradsko poglavarstvo grada Slatine; Institut za arheologiju.

SUMMARY

On the Food Habits of the Inhabitants of the Slatina Region in the Crisis-Stricken 20th Century

Foodways reflect the geographical environment, climate, economic conditions, historical circumstances, traditions, and cultural interconnectedness of a region. The Slatina region, located in lowland Croatia, is characterized by a temperate climate and a long-standing reliance on traditional agriculture. This form of agriculture depended on low-input agrotechnical practices and was highly vulnerable to weather fluctuations.

During the 20th century, food crises emerged due to the breakdown of family structures, the impact of the world wars, and broader economic instability. In this context, women and children increasingly assumed responsibility for providing food for the household. Food shortages intensified after World War II, when lowland Croatia was required to supply agricultural products to even more severely affected areas and to provide raw materials for the developing food industry. Despite these pressures, food quality in the town of Slatina remained comparatively higher, supported by a wider variety of available foods—especially meat—and by the intercultural influences of its population. During periods of crisis, various associations, institutions, and local authorities played an important role by offering assistance through educational activities or material support.

Everyday meals in the region were dominated by dishes based on cereals and dairy products, while vegetables and processed meats tended to be seasonal or reserved for festive occasions. Women were particularly adept at combining a limited range of ingredients to cope with scarcity and food safety challenges. As a result, rational and frugal food consumption became a defining feature of daily life in the Slatina region throughout prolonged periods of crisis.

Keywords: *Slatina region, daily diet, scarcity, rational consumption*

Kruh naš svagdašnji - Prehrana stanovništva u kriznim vremenima u bistranskom kraju

Vera Grgac

Novaki Bistranski

vera.grgac@gmail.com

STRUČNI RAD

SAŽETAK

Pradavni čovjek (lovac), potrebe za hranom zadovoljavao je biljem, voćem, sjemenkama, medom, mesom divljači, ribom... Hranio se zdravo, vodu je pio s izvora. Uz zrak, hrana je izvor energije, građevnih tvari, vitamina i minerala. Uz to neophodna je i voda, a sve to za bazalni metabolizam, rast tijela, razvoj uma i fizički rad. U vrijeme mira i blagostanja koliko-toliko smo (ne)umjereni u jelu i pilu. U krizna vremena prehranu prilagođavamo prilikama i mogućnostima. Temeljna prehrambena namirnica "kruh svagdašnji" održala se milenijima. Neke živuće namirnice jedu se sirove (voće, povrće, mlijeko), termički obrađene (meso, ribe, jaja, povrće) ili konzervirane, sa začинима ili bez njih. Živi li čovjek samo o kruhu i vodi? Ne! U mjerenju da pridonose dobroj volji ljudi konzumiraju alkohol, kavu, čaj... U naše vrijeme tehnološkim obogaćivanjem i rafiniranjem namirnica smanjuje se prehrambena vrijednost, a povećava dostupnost i količina hrane. Neosporno je prva, najzdravija, najsigurnija i najjeftinija hrana majčino mlijeko.

Ključne riječi: *prehrana stanovništva, bistranski kraj, krizna vremena, živuće namirnice, kruh, majčino mlijeko*

UVOD

Od početka ljudskog roda do danas, u miru i kriznim vremenima, čovjek dnevno mora zadovoljiti primarne potrebe za hranom i pićem, bilo u obliku sirovih, termički obrađenih ili konzerviranih živežnih namirnica. Hrana je neophodna za tjelesni i psihički rast i razvoj, izvor je energije za fizičku aktivnost tj. rad. Uz osnovne sastojke (ugljikohidrate, bjelančevine i masti) hrana mora sadržavati određenu količinu vitamina, minerala i vode, sastojaka koji nemaju prehrambenu vrijednost, ali su neophodni za odvijanje fizioloških procesa.

Današnji načini prehrane i moderne tehnologije pripreme gotove i polugotove hrane uglavnom smanjuju ili uništavaju kvalitetne prirodne sastojke, a dodaju umjetne u procesu proizvodnje – *teta s ekrana* nudi kvalitetne i jeftine tablete, dražeje ili praške koji sadrže iste. Industrijski proizvedena hrana često ima promijenjenu boju, okus i miris jer se dodaju umjetne boje, sladila i aditivi. Napitci koje konzumiramo (kava, alkohol i čaj) i egzotični začini imaju posebna fiziološka djelovanja te mogu razviti bolest ovisnosti. U današnje vrijeme zajednički obiteljski obrok i stol zamijenilo je jelo u hodu, stoječki i u žurbi *purger blaguje burger*.

Vrijeme i nevrijeme

Krizne situacije poput rata, epidemija, suše, tuče i drugih elementarnih ili politički uzrokovanih nepogoda (npr. kad netko zavrne *pipicu* za naftu ili plin) na lokalnoj, regionalnoj i svjetskoj razini poremete životne navike i običaje. Osvrnut ću se na nekoliko kriznih događaja koji su u lokalnoj zajednici (bistranskom kraju u Hrvatskom zagorju), ali i u svijetu, posredno ili neposredno, poremetili životni sklad uvjetujući pobol, glad i smrt. Suša, tuča, turske najezde i ratovi uništavale su cijelu ljetinu. U izvješću Hrvatskog sabora za 1570. godinu navedeno je da "u nekim mjestima od ljetine nije pobran deseti dio od posijanoga" (...), od gladi umire nevoljni puk, preživjeli pokušavaju da se održe praveć hranu od drveća, korijenja i lišća. Mnogi mali plemići da im obitelji ne bi umrle od gladi idu bogatim velikašima za kmetove da bi preživjeli." (Klaić 1980: 702).

U to vrijeme područjem Župe sv. Nikole biskupa – Bistra prohujala je velika Seljačka buna 1573. godine. Uz zlostavljanja kmetova, namete i druge nevolje, kmet je jedva živio. U Baladama Petrice Kerempuha je zapisano: "Gladni smo kruha Magnifice Domine, za cipovom belim nam curiju skomine. Oprost od činža Ih prosime Uzoriti, od Vuzma nijemput nigdar sme ne bili siti!" (Krlježa 2013: 25) i "Kmet nezna zakaj tak baš mora biti da su kmeti gladni, a tabornjiki siti." (Krlježa 2013: 60).

Literarni opis iste teme daje i Fran Krsto Frankopan u stihovima svoje napitnice – *što težaci prideluju, naj ležaci nasladuju*, insinuirajući da nikad nije bilo kmetu, kao što je bilo grofu.¹ Uz sve nevolje koje su pritiskale kmeta, župnik bistranski zapisao je sljedeće: "Letto 1669. 20. Juniuša ovo celo polje Biztrasko tak je tuča nemilostivno potukla, da ni jedna lat cela na sterni nije ostala bila, i ta tuča i viher strahoviti, čes jarek Novačak zvani prek gore Zagrebačke je prešel, ter tijam do Brezovice vse zaterl".²

Istovremeno, glasoviti Jurko Križanić (1618. – 1683.) na mješavini ruskog i hrvatskog jezika piše kako je u Hrvatskoj bilo uvijek dosta vina, ali nije uvijek bilo osobite "vrsti" (kvalitete) odnosno, bilo je *bučkuriša*: "U Hervatov sje ražaet premnogo vino, ali dlja (radi) previsokih gor i dlja nebitja plovnih rijek(a) nikamo se ne izvažae. Hervati adda ob vinu priču imaju i veljet: „Nikoli (nikada) sje tol mnogo vina ne urodit, da bismo go ne izpili, i nikoli sje ga tol malo neurodit, da bi nam go ne bilo dosta". (Klaić 1980: 702, 703).

Vratimo se zapisima bistranskih župnika. Prema tim zapisima je lako zaključiti da je bilo i "gladnih" godina. Zapise bivših bistranskih župnika popisao je u prvoj župnoj Spomenici župnik Jakov Cerovski koji je bio bistranski župnik od 1848. do 1884. godine. Kako je zapisao u Spomenici, dvije godine je srediavao podatke koje je pronašao od prethodnika najčešće dopisane u prvoj župnoj Matici krštenih (od 1664. godine).

1 F. K. Frankopan (1643. – 1671.), napitnica "Napojnice pri stolu", u: Gartlic za čas kratiti, Dijačke junačke pobožne pjesme. Izvor: eLektire.skole.hr / (pregledano: 27. kolovoza 2023.). https://lektire.skole.hr/wp-content/uploads/2020/01/frankopan_pjesme.pdf

2 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakovu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Ivana Boghati, plebanuša bistranskog od 1654. – 1695. godine.

“Letto pako 1779. po Božiču tak suha i velika zima je nastala prez snega ter celih 8 Mesec nikakvoga deždja nije bilo, da ljudstvo vu dvojnost je prepadalo, medtemtoga (...) smiluvalse Dobri Otec Nebeski, pak vugodnoga deždja je dal.”³

“Zatem Letto 1786. opet je tuča vsu stern potukla, i vinograde potukla i na nikaj spravila, k-ovoj nesreči jošće ovo isto Letto nadošla jesu Oblakoterja (Nubifragia) iz kojih sila vode izlejana, ter vsum silum i jakostjum iz bregov padajuča, vsu bolšu zemlju i gnoj iz zemelj je odeprala (...)”⁴

Dakako da je s tom zemljom bujica odnijela ljetinu koja je rasla na njoj. Iste godine silno nevrijeme je srušilo toranj župne crkve.

“Potlam Letto 1803. jako nesrečno je bilo ar tri krat Oblakoterje (Nubifragium) na Slemenu jese zgodil, odkuda tulika sila vode jese zlejala, da z-jakostjum svojum od 8 Centov težko kamenje je gibala iz mesta ter vu jarke koturala”⁵

“Od letta pako 1841. do 1848. skorom vsako Letto tuča neizmernoga kvara vu polju i tersjah je zrokuvala, zmed kojih Lett zevsema nesrečno je bilo 1846. 15. Juli: vu kojem tuča kakti kokošja jajca debela padala je, ter stakvum silum i jakostjum, da vnogi ljudi ranjeni su bili, vnogo živadi zatučeno, vnogo svinj po polju potučeno, i ostale živine zadušeno, ova sila čes goru nad Zagreb je mahnula, i onda trejtu stran krovov črepnateh i oblokov poterla, ter vnogo ljudih gerdo ranila, koji po polju su bili raztrešeni, i nisu se mogli tak hitro nikam poskriti. Ova nesrečna jedna za drugemi letta, ljudstvo Biztransko na veliko siromaštvo jesu spravila, ar iz tersja malu hasen jesu dobivali, kruha celo letto moralisu kupuvati, ar njim je tuča ves prirod vzela, istoga rubja suse bili već

3 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakabu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Ignaza Kleschicha, plebanuša bistranskog od 1769. – 1783. godine.

4 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakabu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Lovrenza Dollachky, plebanuša bistranskog od 1787. – 1820. godine.

5 Ibidem., 8 centov = 800 kg (op. aut.).

dotergli, pokehdob lana i konopel malo kaj spravitisu mogli”⁶

„(...) godinu 1880. koja bijaše jako nesretna i ostati će žalostna uspomena za cielu Hrvatsku, a posebice za župu Bistransku. Poslje velike zime zmrzljivice koja trajaše ciela 4 mjeseca, postradalisu jako zimski usjevi, a osobito pako vinogradi. Ktomu tečajem ljeta nadošlo mnogo olujah i poplavah, a dva puta i tuča potukla polje i vinograde, to sve učinilo je prirod slab, i ljudstvo je teško preživilo. Ali svu tu nevolju nadmašio je on grozni i žestoki potres, (...) koj je bio u utorak 9 studena t. g. u 7 satih 35 časovah u jutro, ter trajao do 10 sekundah.”⁷

Za školsku godinu 1880./1881., u Školskoj spomenici je zapisano:

“Tuča potukla okolicu bistransku, 6. lipnja oko 3 sata poslie podne. (...) Dne 9. studena u ½ 8 sati u jutro pojavio se neizmerno jak potres, koj je trajao 10 hipovah. Školska zgrada izpucala, osobito prvi kat, i u okolice počinio mnogo štete. (...) Školska god. zaključena dne 1. kolovoza 1881. a to s razloga toga tako rano, jer se je medju škol. diecom pojavio hripavac kašalj koj je trajao do 11. studena 1881.” (Laljak 2007: 222).

Za naredne godine, župna spomenica bilježi sljedeće:

“Početkom travnja 1887. zavladała je kužna bolest boginjah od koje je umrlo u nekim mjestima skoro polovica ljudi. Dijeleći Sakrament svete ispovijedi i Posljednju pomast obolio je župni kapelan Stjepan Stümmer.”⁸

“1890. letta bila je velika suša, da je ponestalo v celom selu vode, samo u župnom zdencu bilo je uvijek. (...) Slaba godina, svega malo radi suše

6 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakabu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Antona Glasicha, plebanuša bistranskog od 1840. – 1848. godine.

7 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakabu Czerovzky, župnik od 1848. – 1884. godine.

8 Kapelan Stjepan Stümmer preminuo je 4. svibnja 1887., a pokopan je 5. svibnja na župnom groblju. Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakabu Czerovzky, župniku Mésta, za razdoblje od 1884. do 1887. godine, tekst župnik Kamilo Kumpf.

samo je vino izvrstno nu malo ga je jer vinogradi su propali od filoksere. Nikakvo ljeto, takva i zima, jaka zima i bluzga do Josipova potom silan i veliki snieg napadao do 1 i ½ m. Radi velike zime i snega stradao narod od šarlaha i difterije i od glada. (...) Godine 1895. u noći od Velike subote na nedjelju u ¼ 1 sat žestok potres, štete nije načinio.”⁹

U Školskoj spomenici za 1895./1896. učitelj Ambroz V. Pastichek je zapisao: “Voda u školskom zdcu nije pitka, pa se čini, da ne može biti ni najzdravija.”. (Laljak 2008: 228). (...) “Zdravlje djece je bilo veoma povoljno, dočim je samo 1 dječak umro od griže”. (Laljak 2008: 227).

“Godine 1907. bila je velika suša, slabo žitka, malo sena, slaba cena blagu. (...) Godina 1908. bila je silna suša, svega je bilo po malo samo je vino vrodilo jako, tako da ga nisu mogli ljudi v Zagorju nikamo spraviti, već su ga mnogi na trsju ostavili ili na malu cijenu prodali. Blago je bilo silno ispod cijene, a ostali život silno skup. (...) Godina 1909. bila je rana, velika i gladna zima.”¹⁰

Kako jedna nevolja obično slijedi drugu ili dođu zajedno tako je iz navedenih zapisa vidljivo da je uz potres i nekoliko sušnih godina bilo gladi i bolesti, a potom je započeo i Veliki rat. Ratne, 1916. godine, bila je velika suša i slaba ljetina, a siromašno i gladno stanovništvo je moralo u toj velikoj neimaštini odvajati hranu i odjeću za vojsku od Solunskog fronta do Bukovine, Šlezije, Galicije i Soče. Od 1915. godine, općini i školi pristižu *Okrušnice Visoke vlade o prehrani stanovništva* pa učenici i stanovništvo uz hranu i pletivo prikupljaju i kupinovo lišće za čaj koje šalju na frontu za potrebe vojske.

Osim strahota rata (1916. i 1917.) velika je glad koja „pritište sve jače. U dućanima ne može se ništa kupiti već se osnivaju tako zvane aprovizacije, kojima ravna

9 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakobu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Josipa Lipovščaka, plebanuša bistranskog od 1889. – 1924. godine.

10 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakobu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Josipa Lipovščaka, plebanuša bistranskog od 1889. – 1924. godine.

općina, te u kojima na malu mjeru jedva dobiješ toliko, da ne umreš. Gospodin župnik kupuje grahoricu i dijeli ju ljudima, koju narod upotrebljava za kruh i sočivo.¹¹ (...) Kod nas u Bistri s prehranom je sve teže i teže. Aprovizacija je slaba, skupoća raste, od drugod se ništa ne dobije, a u dućanu ništa ne možeš kupiti. Mnogim familijama prijeti katastrofa.”¹² Svršetkom rata 1918. „zeleni kaderi“ su počeli pljačkati. U općini Bistra je opljačkana bila općinska aprovizacija „od domaćih općinara.“ (...) Godine 1921. u Bistri je vladala velika suša, presahnuli su svi zdenci i potoci, osim potoka Bistre. „Narod je zdvojan, jer nema ničesa za hranu ljudima ni blagu. (...) prirod vina veoma obilan i dobre kakvoće,“ ali to je opasno.¹³

U školskoj spomenici niže pučke škole u Jablanovcu je učiteljica Georgina Šnarić zapisala da je siromaštvo veliko, djeca su gola, bosai gladna i neki slabo polaze školu te da je “ova teška ratna godina gledom na aprovizaciju i teškoće prehrane, opskrbe odjećom i obućom konačno pomoću Božjom sretno završena!” (Laljak 2004: 139).

Od zibeli do groba

Naš *homo sapiens* (Krapiničanec s Hušnjakovoga) hranio se u prirodi biljem, plodovima, sjemenkama, medom i mesom divljači, tko zna je li je imao ražanj ili roštilj?! Iako je kruh glavna čovjekova hrana nekoliko tisuća godina ne znamo točno kada je čovjek od usitnjenog zrnja i vode oblikovao prvi kruh.

Sigurno znamo da je djecu dojila majka od kad je svijeta i vijeka. Majčino mlijeko je prva, najzdravija i najjeftinija hrana (usp. Podgorelec 2016). Ono je hrana njezinom novorođenčetu, ali može biti i hrana djetetu druge majke koja ne može dojiti. Tvrdnja da su otac i majka isti zbunjuje. Oba roditelja su neophodna, ali novorođeno dijete u davnoj prošlosti potpuno je bilo ovisno o majci koja doji dijete. Dakako, preživjeli su i oni koje nije dojila biološka majka nego druga žena, a majku iz nekih razloga nisu ni upoznali. Majčino mlijeko produžuje biološko jedinstvo majke i djeteta. Prirodno hranjena djeca otpornija su prema

11 Sočivo – leća, mahunarka bogata bjelančevinama, kalijem, vlaknima, B, C i D vitaminima kao i grahorica koja je važna u prehrani.

12 Izvor: Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakobu Czerovzky, župniku Mésta, u vrijeme župnika Josipa Lipovščaka, plebanuša Bistranskog od 1889. – 1924. godine.

13 Ibidem.

bolestima i rijetko obolijevaju od poremećaja prehrane i upala dišnog sustava. Majčino mlijeko ima cijeli niz prednosti pred umjetnom prehranom:

- uvijek je svjež, idealne je topline, nije zagađeno bakterijama
- optimalnog je sastava, sadrži sve što je potrebno za rast i razvoj u prvim nekoliko mjeseci
- minimalno opterećuje rad probavnih organa, jetre i bubrega
- sadrži tvari za gradnju imunostanog sustava i antitijela koja štite dijete od infekcija
- idealna je psihička veza majke i djeteta.

Sreća i zadovoljstvo majke i obiteljska harmonija prvi je uvjet za uspješno dojenje. Svi nepovoljni događaji navedeni kao krizni (rat, pandemije, potres...), smrt u obitelji, rastava braka ili bolest majke i djeteta mogu nepovoljno utjecati na majku i dojenje, a posredno tome i dijete je zbunjeno, nezadovoljno i ne napreduje. Dojenje se odgađa ako majka boluje od bolesti koje se mogu prenijeti mlijekom (TBC, AIDS, Hepatitis B i C), od srčanih bolesti, ako ima uvučene bradavice ili je ovisna o alkoholu, drogama i lijekovima. Također ne preporučuje se niti pušenje jer se štetne tvari dijelom izlučuju s majčinim mlijekom pa mogu otrovati dijete ili izazvati poremećaje u rastu i razvoju. Poznato je da nervozna i stalno zabrinuta majka ima smanjenu količinu mlijeka, dojenje je otežano, a može i potpuno izostati. Dojenje onemogućuju i bolesti djeteta (rascjep usne, nepca i ždrijela, prirođene srčane mane i dr.). Danas svi govorimo o stresu, a veliki dio dana provodimo na osobnom računalu ili mobitelu pa zasigurno takav način života se ne preporučuje niti majci koja doji.¹⁴

Shodno dojenju svojega djeteta dojiti se može i tuđe dijete bilo na prsima ili izdajanjem i pohranom mlijeka. Na inicijativu Ministarstva zdravstva i UNICEF-a u Zagrebu je 15. studenoga 2019. godine u sastavu KBC-a Zagreb, u Bolnici za ženske bolesti i porode, Petrova 13, osnovana *Banka humanog mlijeka*, a s radom je počela u siječnju 2020. godine unutar odjela Hrvatska banka tkiva

14 Autorica teksta je dugogodišnja zdravstvena djelatnica i nastavnica zdravstvene njege u Školi za medicinske sestre Vinogradska u Zagrebu (op. ur.).

i stanica.¹⁵ Mlijeko može darovati svaka zdrava majka čije je dijete mlađe od godinu dana. Majka izdaja mlijeko ako ga ima više nego je potrebno za njezino dijete, ako dijete iz nekog razloga ne može sisati ili je nažalost umrlo. Izdojeno mlijeko zamrzava se kod kuće na -18 °C, skuplja se unutar tri mjeseca, a djelatnici Zavoda dolaze po mlijeko. U Zavodu se ono pregleda, odredi bakteriološka ispravnost, testira se na zarazne bolesti (TBC, AIDS, Hepatitis B i C), odredi mu se prehrambena vrijednost, pasterizira se i čuva na -30 °C. Isto tako se na navedene bolesti testira majku.

Već u godini osnutka otežan je rad Zavoda radi potresa kojim je klinika u Petrovoj znatno oštećena, Neonatološki odjel preseljen je u KB Dubrava, ali unatoč svim nedaćama u *banci* se svakodnevno pasteriziralo mlijeko. Kako ni jedno zlo najčešće ne dolazi samo tako je uz potres počela epidemija COVID-19 koja je zaustavila prikupljanje mlijeka na nekoliko tjedana zbog organizacijskih razloga u uvjetima karantene i nedovoljnog poznavanja virusa. Potrebe za majčinim mlijekom su sve veće pa se ono iz banke humanog mlijeka u Zagrebu šalje i u druge zdravstvene ustanove u Hrvatskoj.

U vrijeme blagostanja i u kriznim vremenima važno je da se dojilja hrani raznovrsnom hranom, voćem i povrćem, pije dosta tekućine (vode), a ako je sama alergična da izbjegava namirnice na koje je osjetljiva. U kriznim situacijama sve ovo isto vrijedi, ali se prilagođava mogućnostima. Činjenica je da je kada su majka i dijete zajedno dojenje optimalan način prehrane.

Bistranske dojilje – dojkine

Od početka 20. stoljeća Bistranke su poznate kao dojilje zagrebačke djece kao što je poznato da su Šestinčanke bile pralje u zagrebačkim obiteljima. Dojilje su do početka Drugog svjetskog rata dojile djecu u Zagrebu, a Šestinčanke su još ranih sedamdesetih godina donosile na glavi pinklece opranog i izglaćanog rublja svojim mušterijama.

15 Usp. internetska stranica KBC-a Zagreb, Banka humanog mlijeka: <https://www.kbc-zagreb.hr/banka-humanog-mlijeka-v2.aspx> (pregledano: 27. kolovoza 2023.).



Slika 1. Dora Biškupec, rođena Šimunić (1899. – 1995.) i njezina sestra Mara Grgec rođena Šimunić (1893. – 1922.), dojilja u obitelji Deželić u Zagrebu (drži djecu u krilu). Snimljeno u Fotografički artistski ateljer za modernu fotografiju A. Brauner Zagreb (1919. godina).

Za dugih zimskih večeri slušala sam razgovore djedova, baka, roditelja, susjeda i rođaka. Razgovarali su o životu, o gospodarstvu, o ratu I i II., o nestalim Bistranima koji nisu nigdje zapisani da su poginuli, o ratnim profiterima i gladi, umiranju i ženama *bistrajnskim dojčkama*. Znali su za svako čehanje perja, svadbu, rođenje djeteta, za nerođeno (*reskopane diete*). Govorili su mirno, staloženo, provjereno, sjetno ili veselo. Onako kao što piše mudri Sirah: *Govori sažeto i mnogo reci u malo riječi.* (usp. Biblija 1987).

Tako sam upamtila mnoge priče o bistranskim majkama, lijepa i tužna. Tužna, ako bi majka umrla u porodu ili neposredno iza toga ili ako je kao dojilja napustila obitelj. Osim u Zagrebu, neke Bistranke dojile su po preporuci u Brodu, u Zemunu pa i u Beču. Odluku o dojenju tuđeg djeteta donosila je obitelj (mlada majka sa suprugom, svekrva i svekar). Motiv je uglavnom bila zarada, kao primjer navodim Dragu Tišljara iz Gornje Bistre (rođ. Galeković 1907. godine). Draga je bila sluškinja kod vlastelinke Mariëdonne Carion u dvorcu Gornja Bistra i po njezinoj preporuci bila je dojilja u obitelji Adolfa Daničića.¹⁶ Njegov sin bio je oženjen Bečankom Elizabeth (rođ. 1908.). Po preporuci iz Zagreba, Draga je u Beču bila godinu dana i dojila njihovo dijete, a usput se naučila sporazumijevati na njemačkom jeziku pa su je njezini unuci zvali oma. Po pričanju njezine kćeri Barice i unuka Krešimira, za jednu mjesečnu plaću koju je imala, moglo se skoro kupiti kravu.

Odvajanje od vlastitog djeteta bilo je uvijek stresno za majku tako da neke dojilje nisu mogle ostati u službi jer su od tuge ostajale bez mlijeka. Bilo je slučajeva da su dojile nekoliko djece u istoj obitelji poput Jele Car rođene Bertak 1906. godine. Godine 1936. dojila je u zagrebačkoj obitelji Gavranic Mehun koja je, prema kazivanju obitelji Car, bila vlasnik Stubičkih toplica te velikog imanja u Hrašćini. Dječak kojeg je Jela zadnjeg dojila je liječnik i živi u Švicarskoj i s njim i s članovima obitelji koji žive u Zagrebu Jelina djeca održavaju vezu.

Jaga Prepelić rođ. Grgec bila je dojilja 1903. u obitelji Pribičević u Petrinji. Njezina kći Ana rođ. Prepelić 1906. godine, a udata Filipčić u Novakima, dojila je 1938. godine u Petrinji u istoj obitelji Pribičević, ali samo nekoliko mjeseci jer je suprug Mijo tražio da se vrati kući njihovom djetetu.

Poznate su nam dojilje iz njihovog susjedstva koje su bile u obiteljima Deželić,

16 Adolf Schwarz bio je industrijalac u Koprivnici, potom u Zagrebu gdje 1922. godine mijenja prezime u Daničić. Usp.: Daničić, Adolf (Schwarz), Židovski biografski leksikon, radna verzija, Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža, <https://zbl.lzmk.hr/?p=3029> pregledano: 9. siječnja 2025.).

Daničić i Deutsch. Svoje dijete staro dva ili tri mjeseca ostavljale su na skrbi svekrvi, a budući da su obitelji bile brojne bilo je slučajeva da je druga snaha uz svojega mališana došla i šogoričino dijete. Znalo se dogoditi da je svekrva došla svoje dijete i unuča koje je bilo staro kao i njezino najmlađe dijete. Osim preporuke i odluke bila je potrebna i liječnička svjedodžba koju su dobile u dječjoj ambulanti dispanzera Donji grad u Zagrebu. Neophodne su bile pretrage na tuberkulozu, spolne i duševne bolesti. Jednako tako važna je bila preporuka obitelji kod koje su prethodno bile u službi, a uza sve to morale su se svidjeti gospođi i obitelji koja je donijela konačnu odluku. Gospođe koje su unajmljivale dojkinje većinom nisu same došle radi bolesti, rjeđe zato što nisu imale mlijeka, a bilo je i takvih koje iz obijesti nisu željele doći. Zarada je bila vrlo velika pogotovo za iskusnije dojilje koje su bile zadužene samo za brigu o djetetu. Uz brigu o djetetu i dojenje, mogle su se odmarati, djecu su vozile u park na zrak, dobro su jele, a usput su mnogo naučile o lijepom ponašanju, čistoći i vođenju kućanstva.

Prehrana u ratu

Rat osim prolijevanja krvi nosi sa sobom i druge nevolje, bolesti i glad. Tijekom Prvog svjetskog rata moja baka Dora Biškupec rođ. Šimunić (1899. – 1995.) preživjela je gladne ratne godine. Kao što je ranije navedeno uz mobilizaciju muškaraca od 18. do 50. godine starosti uz ratne nevolje vladala je velika suša, a ljetinu je uništila tuča. Svaka obitelj imala je kakvu takvu kravicu koja je bila hraniteljica. Obitelji su bile brojne tako da se nikad nisu najeli do sita. Kad je tuča prepolovila žetvu i kad su potrošili kukuruz za svoju i stočnu prehranu *keruh* odnosno debeli mlinac *trepač* su pekli od trećine kukuruznog brašna i dvije trećine suhoga tropa¹⁷ samljevenog kao kukuruz na *žrna* ili stučene – usitnjene u mužaru.

U jesen kad su blago tjerali na pašu kao djeca pekli su na livadi *trnule* ili *trnine* koje samoniklo rastu i prve cvatu u proljeće, a plod male tamnoplave trnulice kao sitne šljive jako su gorke i stežu usta, ali ako ih se ispeče jestive su s kukuruznim kruhom.¹⁸ Suhe trnule preporučuje se jesti protiv proljeva. Za trnine su govorili *prvi cviet*, *zajdni jied* ispričala mi je Jela Kolaković (1919. – 2006.).

¹⁷ Trop (tropine, u mjesnom govoru) je dehidrirani ostatak od prešanja grožđa koji se sušio na krušnoj peći, a potom mljeo kao i kukuruz.

¹⁸ Trnula, trnina (lat. *Prunus spinosa* L.)

Izvori hrane i vode u kriznim situacijama

Osim voća i povrća koje se uzgaja, moguće je tijekom cijele godine u šumi, na polju i rijekama naći mnogo jestivog i ljekovitog bilja, sjemenja, gljiva, divljači i ribe. Ljekoviti su čajevi od kamilice, šipka, lipe i metvice. Jestive su kupine, jagode, borovnice, drenjine, kiselica, mladice smreke i jele i vitice vinove loze, divlji matovilac, radič (maslačak), koprive, hren, kesteni, lješnjaci, vrganji, lisičice i bukovače. U prirodi ima mnogo vrsta jestivog bilja, divljih životinja, lovne divljači (zečevi, srne, divlje svinje, fazani, prepelice i divlje patke), riba, žaba i puževa. Da bi ih koristili u prehrani moramo dobro poznavati biljke jer mnoge su slične pa je samo dobrom poznavatelju moguće razlučiti otrovno od neotrovnog. Osim toga, u krizna vremena preporučuje se namirnice konzervirati ili sušiti kad god je moguće i takve skladištiti na hladnom, čistom i suhom mjestu.

Voda je najveći sastojak našeg organizma u kojoj se odvijaju fiziološki procesi stoga je neophodna za život. Potrebni dnevni fiziološki minimum je količina tekućine koja se u 24 sata izluči iz organizma preko dišnih organa, kože, mokrenjem i stolicom. On ovisi o godišnjem dobu i vrsti aktivnosti. Veliki gubitak tekućine iz organizma u odnosu na unos tekućine može biti smrtonosan. Vodom se snabdijevamo iz vodovoda, možemo je kupiti punjenu u boce ili kanistere. Najčišća voda je iz bušenih bunara, nešto manje sigurna je iz kopanog bunara ili cisterne (usp. Devčić 1976). Ispravnost i kvalitetu vode možemo djelomično procijeniti pregledom boje, bistrine, mirisa i okusa, zatim stručnim pregledom vodnog objekta i toksikološkom analizom vode (što je otežano ili nemoguće u kriznim situacijama). Osim biološki (bakterije) voda može biti zagađena bojnim i radioaktivnim otrovom. Vodu sumnjive kvalitete osobito u kriznim situacijama možemo poboljšati kuhanjem, filtriranjem i kloriranjem.



Slika 2. Zdenac obitelji Zorc u Novakima Bistranskim. 2010. godina. Fotografija: Vera Grgac.



Slika 3. Ručno *lupljanje* kukuruza. Stara hiža u Bukovju Bistranskom (Božica Špoljar, Stjepan Špoljar i Vera Grgac). 2009. godina. Fotografija: Domagoj Sironić.

ZAKLJUČAK

Vrijeme i nevrjeme, ugroze, ratovi, mutacije bakterija i virusa, genetski modificirana i umjetna hrana i piće, umjetna inteligencija... Čovjek tek kao “uz put,” kao da gubi “put.” Vladavina tržišta i potrošnje u miru, kako će biti u kriznim vremenima? Mnogo toga je zapisano kako je bilo, a zapisano je i da: “Nigdar ni bilo, da ni nekak bilo ...”. Spomen kako je bilo čuvaju stoljetne fotografije. I malobrojni unuci koji znaju kako i kada su živjeli njihovi preci, a praunuci žive manje-više u virtualnom svijetu koji nudi opis, popis i propis o prirodi. Što je danas prirodno? Čovjek se odriče onoga što ima, da bi kupio ono čega nema!? Uz osvrt na prirodnu hranu (majčino mlijeko i dojenje) u radu se donosi i kratki prikaz dojilja iz Bistre. Sve navedene vrste hrane i pića, nekad i danas, i u miru i u kriznim situacijama, karakteristične su u prehrani stanovništva bistranskoga kraja.

Domaće pile i jele¹⁹

Bistrani kak i drugi ludi su za žeju pili vodu i jabučnicu, a za kriepost i duobru vuolu pili su vine. Kak v miru tak i v krizne vrieme, ki je kak imal. Kad je bila dobra berba ounda su vine napravili od čistega mošta. Če je bila slaba letina vine su napravili od male mošta, vode i cukora – dielanec, bučkuriš. Trjsje su obdelavali a sadili su prebranu belinu i kralevinu, ali i izabelu i direktor (tudum, noba).

Do pred pedeset liet čovek se mogel vode napiti na sakem zvirajniku i v sakem potuoku. Denes več nie tak, jerbo je čovek se otroval z herbicidi, pesticidi i sakejaku kemiju s teru šprica trjsje, sadje, žitek, krampier, zelje i sê druge. Jednak tak voda se more otrovati h vodovodu, a ounda za kratki cajt se more potrovati ili obetežati ciele sele ili grad. To nam prieti v slučaju biološkega rata.

Denes se prinas na Bistre i v Hrvackem zagorju sadiju prebrane strajnske vrsti ili fele kakti chardonnay, pinot i rizling, a špricaju se od rane prtuleti skoram do Mibola, sake dva tjedne. Po nuove regula vinogradari napraviju vine i od vrle enologu ze Zagreba dobiju srebrne i zlatne kolajne za kvalitetu.

Ja napravim vine od starinske izabele teru ne špricam niti sumporim, travu po trjsju kosim. Kad poberem grojzdje i odliem za par danu mošt z bejdna v posudu i kad otkipi imam mlade vine krey Martinja. Vine pretačem v mesece teri počinaju ze slovem S (siecen, sviben, a če ostane ounda i v srpnu) tak su to delali naši starci.

Od domačega jela kuhali su žgance z mliekem, žgance z polevašem, štrukle, pažul, zelje, repu, krampier, jajca, gibanice, mese (živad, svinetina, govedina, teletina, krvavice i domači klobasi), pekli koruzni, brženi i zmiesni kruh, mlince i kolač trepač na šporetu. Takaj su kakti težake jele kuhale šrutajniku (jaglu). To je stare, ještine, zdrave i zasitne jele. Pripravla se ovak:

Najprije se domača koruza olupi i zešruota na žrna. Ounda se presieje čez goustu site tak da debeli šruot ostane v situ, a sipka mela (za žgance ili kruh) čez site opadne na stol ili na prestri stuolnak ili čisti papir. Potem se šruot zvietri vane na vetru v situ ili se ze sita zvisokega siple h vejliku zdelu tak da se mekne pleva. Se skupa dene se kuhat v mrzlu vodu, posoli i furt se s kubaču mieša da se nebi prigorele. Kuha se na krietkem ognu skoram vuru, nesme se reskuhati, ali niti pretrde biti.

Kad je kuhane odmekne se z ognja, a v tave se rezbieli svinska mašča, puter ili masle i nate se more narezati i zažariti luka črlenc²⁰, bielega luka²¹, ocvrk²² ili domačega subega špek²³ i ounda se to preljeje v lonac na šrutajniku, a more se i se skupa zmiešati. Tak prirjene jele – šrutajnika se more rezdeliti na tejniere ili su jeli z jene zdele. Šrutajniku su jeli za froštukel prije nek su išli na težake dele: orat, kopat, trjsje kolit ili prekapat, a za takvem obrokom douge njesu bili gladni, ali su bili žejdni.

LITERATURA I IZVORI:

Biblija. 1987. Mudrosne knjige, Sir 32,8. Zagreb: Kršćanska sadašnjost.

Devčić, Ivan. 1976. *Ratna higijena*, skripta Više škole za medicinske sestre i zdravstvene tehničare. Zagreb.

Grgac, Vera. 2019. *Majkina domaća vraštva*. Donja Stubica: Kajkaviana.

Klaić, Vjekoslav. 1980. *Povijest Hrvata*, knjiga V. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske (iz izvješća Hrvatskog sabora od 12. travnja 1570.).

Knjiga Spomenka vrednih Fare Bistranske od Najstarijih Vremena do Sadašnjih pisana 1850. po Jakobu Czerovzky, župniku Města/ Spomenica Župe Sv. Nikole biskupa – Bistra.

Krleža, Miroslav. 2013. *Balade Petrice Kerempuha*. Zagreb: Novi Liber.

Laljak, Stjepan, ur. 2004. *Zaprešićki godišnjak 2003*. (XIII. godište). “Spomenica za nižu pučku školu u Jablanovcu (1903–1948)”. Zaprešić: Ogranak Matice hrvatske Zaprešić.

Laljak, Stjepan, ur. 2008. *Zaprešićki godišnjak 2007*. (XVII. godište). “Školska spomenica od škole bistranske, i njezinoga početka”. Zaprešić: Ogranak Matice hrvatske Zaprešić.

Medicinska enciklopedija. 1970. Zagreb: JLZ.

Podgorelec, Valerija, Sanja Brajnović Zaputović i Rudolf Kiralj. 2016. “Majčino mlijeko najbolji je izbor prehrane za novorođenče i dojenče”. *Sestrinski glasnik*, 21 (1), 33-40.

20 Kazivala Vera Tomašec (rođ. Đurin 1936.), Novaki Bistranski.

21 Kazivala Mirjana Zajec (rođ. 1962.), Novaki Bistranski prema kazivanju bake Katice Škalić (rođ. 1918.), udana za Matu Bešenića rodom iz Međimurja (rođ. 1910).

22 Dora Biškupec (rođ. Šimunić 1899.), Novaki Bistranski prema kazivanju unuke Vere Grgac.

23 Kazivala Katka Kolaković (rođ. 1942.), Novaki Bistranski i njezina mama Jelena Kolaković (rođ. Đurin 1919.).

KAZIVAČICE:

1. Vera Tomašec (rođ. Đurin, 1936. god.), Novaki Bistranski
2. Mirjana Zajec (rođ. 1962. god.), Novaki Bistranski
3. Dora Biškupec (rođ. Šimunić, 1899. – 1995.), Novaki Bistranski
4. Katica Kolaković (rođ. 1942. god.), Novaki Bistranski
5. Barica Škreblin (rođ. Tišljar, 1947. god.), Gornja Bistra

SUMMARY

Our Daily Bread: The Diet of the Population in Times of Crisis in the Bistra Region

Early humans—the hunter-gatherers—met their nutritional needs by consuming herbs, fruits, seeds, honey, game meat, and fish, drinking clean water from natural springs. Together with air, food provides energy, essential building materials, vitamins, and minerals; water is equally indispensable. All of these elements are necessary for basal metabolism, physical growth, mental development, and the capacity for labor. In times of peace and prosperity, people tend to be more or less (in)moderate in their eating and drinking habits. In periods of crisis, however, the diet inevitably adapts to circumstances and available resources. Throughout history, one basic food staple—our daily bread—has remained constant. Foodstuffs may be consumed raw (such as fruits, vegetables, and milk), thermally processed (meat, fish, eggs, vegetables), or preserved, with or without seasonings. But does a person live on bread and water alone? Certainly not. Believing these beverages lift the spirit, people also consume alcohol, coffee, and tea. In the modern era, despite technological enrichment and refinement of food, nutritional value often decreases, even as the availability and quantity of food increase. There is no doubt that the first, healthiest, safest, and least expensive food available to any human being is mother's milk.

Keywords: *nutrition of population, Bistra region, time of crisis, food, bread, mother's milk*

Autori tekstova (abecednim redom)

dr. sc. Klementina Batina, znanstvena suradnica

Odsjek za etnologiju Zavoda za povijesne i društvene znanosti
Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti
Ulica Ante Kovačića 5
10000 Zagreb
klementina@hazu.hr

dr. sc. Melanija Belaj, viša znanstvena suradnica

Institut za etnologiju i folkloristiku
Šubićeva 42
10000 Zagreb
melanija@ief.hr

Alenka Černelič Krošelj

prof. umet. zgod. in univ. dipl. etnol. in kult. antropol., muzejska svetovalka,
Posavski muzej Brežice, Cesta prvih borcev 1, 8250 Brežice,
alenka.cernelic.kroselj@pmb.si

prof. dr. Maja Godina Golija

Institut za slovensko narodopisje ZRC SAZU
Novi trg 2, 1000 Ljubljana
in Filozofska fakulteta Univerze v Mariboru
Koroška cesta 160, 2000 Maribor
maja.godina@zrc-sazu.si

Vera Grgac

Novaki Bistranski
vera.grgac@gmail.com

doc. dr. sc. Mirela Hrovatin, znanstvena suradnica

Institut za antropologiju
Ljudevita Gaja 32
10000 Zagreb
mirela.hrovatin@inantro.hr

dr. sc. Jelena Ivanišević, viša znanstvena suradnica

Institut za etnologiju i folkloristiku
Šubićeva 42
10000 Zagreb
ivanisevic@ief.hr

Slavica Moslavac, muzejska savjetnica u mirovini

Miroslava Kraljevića 7
44320 Kutina
smoslavac13@gmail.com

dr. sc. Olga Orlić, viša znanstvena suradnica

Institut za etnologiju i folkloristiku
Šubićeva 42
10000 Zagreb
olga@ief.hr

prof. dr. sc. Tihana Petrović Leš

Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju
Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Ivana Lučića 3
10000 Zagreb
tples@ffzg.hr

mr. sc. Željka Petrović Osmak, muzejska savjetnica

Etnografski muzej Zagreb
Trg Mažuranića 14
10000 Zagreb
zpetrovic@emz.hr

prof. dr. Mojca Ramsak

Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, Filozofska fakulteta, Univerza v Ljubljani;
Aškerčeva 2, 1000 Ljubljana in Laboratorij za dediščinsko znanost Ljubljana,
Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Ljubljani
Večna pot 113 1000 Ljubljana
mojca.ramsak@guest.arnes.si

Barbara Sošič, muzejska svetnica

Slovenski etnografski muzej
Metelkova 2,
1000 Ljubljana,
barbara.sosic@etno-muzej.si

dr. sc. Žarko Španiček, konzervator viši savjetnik

Ministarstvo kulture i medija, Područna konzervatorska služba Požega,
Trg Matka Peića 3,
34000 Požega
zarko.spanicek@min-kulture.hr

Dragica Šuvak, muzejska savjetnica u mirovini

Grofa Janka Draškovića 1
10000 Zagreb
dragica.suvak1@gmail.com

Maja Žebčević Matić, muzejska savjetnica

Gradski muzej Požega
Matice hrvatske 2, 34000 Požega
maja@gmp.hr



hrvatsko etnološko društvo
croatian ethnological society



SLOVENSKO *etnološko* DRUŠTVO
SLOVENE *ethnological* SOCIETY