

Svakodnevna tradicijska prehrana bačkih Hrvata Bunjevaca

Bojana Poljaković*

Sažetak

U radu se prikazuje svakodnevna prehrana bačkih Hrvata Bunjevaca od 1930-ih godina sve do danas. Ovisni o prirodi, bački Bunjevci su se na raznolike načine uspijevali održati, živjeti od zemlje i uzgoja stoke. U situaciji u kojoj se gotovo sve za prehranu stvaralo vlastitom proizvodnjom, jasna je potreba da se sve što se može koristiti i iskoristi, naročito u hrani. U nekim je obiteljima hrana bila oskudna, naročito ona svakodnevna, ali i na njoj se redovito zahvaljivalo Bogu te se pokušavalo na vrlo jednostavne načine omogućiti šarolika ponuda jela. Rad predstavlja sintezu podataka o različitim aspektima svakodnevne tradicijske prehrane bačkih Hrvata Bunjevaca ponajviše temeljen na vlastitim terenskim istraživanjima. U radu se ukazuje i na nastale promjene u prehranbenim navikama Bunjevaca, te se naglašava koja su se svakodnevna tradicijska jela sačuvala na bunjevačkom jelovniku do današnjih dana. Na kraju se donose okvirne smjernice za moguća buduća istraživanja.

Ključne riječi: tradicijska prehrana, Bunjevci u Bačkoj

Uvod

Rad se temelji na samostalnom terenskom istraživanju provedenom u rujnu 2011. u Subotici i Ljutovu, kao i istraživanju u sklopu projekta „Identitet i etno-kulturno oblikovanje Bunjevaca“ provedenom u studenom iste godine.¹ Područjem istraživanja obuhvaćena su i naselja subotičke i somborske općine, a to su Stari i Novi Žednik, Pavlovac, Hrvatski Majur, Gornji i Donji Tavankut, Ljutovo (Mirgeš), Đurđin, te Nenadić, salaši na Bezdanskom putu i Svetozar Miletić (Lemeš). Istraživanjem su prikupljeni podaci o pojedinostima koje karakteriziraju prehranu bačkih Hrvata metodom polu-strukturiranog intervjua. Od 27 kazivača, koliko je ispitano, jednu trećinu čine muškarci, međutim, spol nije bio ključan u odabiru kazivača. Cilj

¹ Riječ je o dijelu diplomskog rada pod nazivom „Tradicijska prehrana bačkih Hrvata Bunjevaca“ obranjenog na Filozofskom fakultetu u Zagrebu 27. IX. 2012.

* Magistra etnologije i kulturne antropologije i portugalskog jezika i književnosti

ovoga rada je na temelju prikupljenih podataka na terenu dati što detaljniji prikaz karakteristika svakodnevne tradicijske prehrane bačkih Bunjevaca, te komparacijom istaknuti sličnosti i razlike u prehrani Bunjevaca s područja Sombora i s područja Subotice.

Iako isprva nije bila tema etnoloških istraživanja, prehrana čini sastavni dio ljudske svakodnevne. „Hrana je fundamentalna i univerzalna tema. (...) Možda je ta njena ‘običnost’ i svakodnevna fiziološka potreba uzrokom što nije postala velikom temom svjetske etnologije u vrijeme njenog nastanka. Tek razvojem etnoloških, antropoloških i povijesnih misli u drugoj polovici dvadesetog stoljeća, ljudska prehrana biva ugrađena u socijalni i kulturni sustav ljudske zajednice, vrijedan istraživanja...“ (Randić i Rittig-Beljak 2006, 5). A ono što čini ljudsku svakodnevnicu, sastavni je dio kulture. „Hrana postaje kultura dok se priprema jer nakon što je pribavio sve osnovne namirnice čovjek ih transformira pomoću vatre i pažljivo razrađene tehnologije koja se očituje u kuharskim postupcima. Hrana je kultura dok se jede jer čovjek, iako može jesti štošta, ili baš zbog toga, zapravo ne jede sve, nego bira što će jesti ovisno o kriterijima koji su povezani s ekonomskim i prehrambenim dimenzijama geste, odnosno simboličkim vrijednostima pripremljena jela. Tako se hrana oblikuje kao bitan element ljudskog identiteta te kao jedno od najdjelatnijih sredstava izražavanja i posredovanja tog identiteta“ (Montanari 2011, 7). Prema tome, priprema hrane je univerzalna čovjekova vještina koja zahtijeva društvenu organizaciju i prenošenje kulture (usp. Mannel, i dr. 1998, 21). U hrvatskoj etnološkoj literaturi mogu se pronaći radovi koji se bave regionalnom prehranom najčešće ruralnog stanovništva, pri čemu se teži ka detaljnom opisivanju načina privređivanja, prehrambenih navika, te posebnosti u pripravljanju i konzumiranju jela u određenom vremenskom razdoblju.

O prehrani bačkih Hrvata Bunjevaca nema objavljenih radova. Niti u jednom djelu koje je do sada objavljeno o životu bačkih Bunjevaca nema samostalnog poglavlja o prehrani, te ovaj rad predstavlja prvu sintezu sustavno prikupljenih podataka o toj temi. Iako se o hrani pisalo i piše u kontekstu običaja, pa čak ponekad i vrlo detaljno, može se primijetiti da je prehrana ipak u drugom planu. Najvećim se dijelom kazivanja odnose na period proveden u roditeljskom domu. Najstarija ispitana kazivačica je rođena 1925., a najmlađa 1962., te je prema tome radom obuhvaćeno razdoblje neposredno prije Drugoga svjetskog rata sve do danas. Međutim, kazivači su isticali i određene pojedinosti vezane za prehrambenu kulturu kojih se sjećaju po pričama svojih roditelja, pa čak i djedova i baka, tako da o pojedinim segmentima prehrane ima podataka i za prvu polovicu XX. stoljeća. Ukoliko je ranije razdoblje precizno naznačeno, to je uz odgovarajući podatak naglašeno.

Budući da je cilj rada prikaz tradicijske svakodnevne prehrane na temelju prikupljenih podataka ciljanim istraživanjem, neće se komparirati ti podaci s podacima u literaturi, s obzirom da se radovi u kojima ima podataka o prehrani ne bave ovom temom sustavno, već okvirno kroz prikaze drugih tema. Ipak, potrebno je istaknuti da se određeni segmenti prehrane mogu pronaći u pojedinim radovima drugih autora.

Najviše podataka o bunjevačkoj prehrani može se naći u knjizi Ante Sekulića *Bački Hrvati* (1991). U poglavlju „Narodni običaji“ (Sekulić 1991, 293-361) kroz

opis godišnjih i životnih običaja dotiče se i ključnog pitanja: što se tada jelo i pilo, međutim autor nije pridavao važnost svakodnevnoj prehrani. U poglavljima „Svakodnevni život“ (Sekulić 1991, 197-215) i „Društveni život“ (Sekulić 1991, 217-248) autor djelomično prikazuje posude koje su se koristile, opisuje obroke kao i ponašanje za stolom, te piše o poljodjelskim poslovima, vinogradarstvu i stočarstvu. Dotiče se i opisa salaša i kuhinje. No, ne ističe razlike u prehrabenoj kulturi između Bunjevaca u Somboru i Subotici i okolnim naseljima.

Vrlo je značajan i tekst Kate Ivanković (2001) „Zimski jelovnik kroz nedilju dana“ objavljen u *Subotičkoj Danici* u kojem autorica opisuje kako je izgledao svakodnevni jelovnik tijekom tjedna, kao i tekst „Kuvanje i pečenje po našem starinskom načinu“ Mire Crnković i Kate Kujundžić (2000) koji je važan zbog prikaza izgleda bunjevačke kuhinje.

U knjizi Antonije Čote i Marije Šeremešić pod nazivom *Dukat ravnice* (2003) opisan je život na salašu i djelomično prikazana prehrana Bunjevaca somborskog područja. U poglavlju „Tragom bunjevačkih stopa u tom Somboru“ (2003, 11-28) A. Čota donosi značajne podatke o svakodnevnoj prehrani somborskih Bunjevaca, kao što su izgled salaša i kuhinje, izbor posuđa i pribora za jelo i kako su se promijenili kroz godine; opisuje nazive dnevnih obroka, pripremu kruha, kolača i tijesta; spominje konzerviranje voća, mliječne proizvode i pojedina karakteristična i zaboravljena bunjevačka jela. No, zanimljiv je i rječnik bunjevačkih izraza vezanih za kuhinju i kuhanje na kraju poglavlja.

Knjiga *Kruv naš svagdanji* Alojzija Stantića (2001) pruža detaljan opis mukotrpnog puta od uzgoja pšenice do gotovog proizvoda, odnosno kruha. U kontekstu prehrane detaljno se opisuje što su radnici pri žetvi objedovali kroz tjedan. Prikazan je postupak izrade kruha, kao i izrade kruha *božićnjaka* te je popraćeno fotografijama.

Izložba postavljena 1998. godine pod nazivom „Iz baštine bačkih Hrvata Bunjevaca“ u organizaciji Etnografskog muzeja iz Zagreba bila je posvećena raznim aspektima života i rada bačkih Bunjevaca. Autorice izložbe su bile Milana Černelić, Tihana Petrović i Marija Šerčer, a katalog je podijeljen u tri cjeline: uvodni dio, dio koji čine stručni tekstovi i dio sa *sićanjima* koja su pisali same Bunjevke i Bunjevci. U poglavlju „O životu na salašu“ (Černelić 1998) mogu se pronaći podaci vezani uz način privređivanja, o samom životu na salašu i izgledu kuhinje. Također donosi podatke o ostavi u kojoj se čuvala zimnica te o pojedinim predmetima vezanim uz pripremanje jela i za čuvanje za zimnicu i mliječnih proizvoda. Podaci o prehrani mogu se naći i u završnom poglavlju kataloga *Sićanja*, međutim, vezana su uglavnom za Božić i Uskrs. Zanimljiva je „Pripovijetka o *đuđi*“ (Štilinović 1998) u kojoj je opisano snabdijevanje vodom onih koji rade u polju.

U *Bunjevačkim studijama* autorice Milane Černelić (2006) u tematskom bloku o podunavskim Bunjencima (Černelić 2006, 69-216) također se mogu pronaći detaljni opisi života na *salašu* još u vrijeme kada su postojale zadružne obitelji. Određeni dio teksta o životu na salašu se podudara s onim što je opisano u katalogu uz izložbu „Iz baštine bačkih Hrvata Bunjevaca“, međutim u poglavlju „Kontinuitet nekih važnijih običaja bačkih Bunjevaca“ (Černelić 2006, 95-108) kroz fotografije je prikazana izrada kruha „božićnjaka“. U poglavlju „Zadružne obitelji roda Baláže-

vić-Marinkić u nekoliko generacija“ (Černelić 2006, 123-139) detaljnije je prikazan život na salašu te obitelji u Tavankutu. Prikupljeni su i podaci o mliječnim proizvodima (detaljno je opisana izrada *tučenog sira*, *maslaca* i *mladog sira*) i jelima koja su se od njih pripremala, te o nazivima obroka i što se pripremalo za te obroke kroz tjedan.

Slični podaci iste autorice mogu se pronaći i u radu „Velika kuća Ivana Opština-
ra na salašima Matarići kod Sombora – Usporedni osvrt na zadruge na salašima na Bezdanskom putu“ (Černelić 2011) u kojem se mogu pronaći podaci o izgledu salaša i kuhinje, a u poglavljima „Gospodarenje“ i „Dnevni kućni red“ djelomični podaci o stočarstvu, mliječnim proizvodima, obrocima i red pri sjedenju za stolom, a u radu „Velika familija Dulić na Đurđinu“ (Černelić 2010) opisan je izgled *salaša* i kuhinje sa svim svojim sadržajem, izgled ostave i *karmića* koji je služio za pohranjivanje namirnica tijekom zime, te način gospodarenja, kao i prikaz obroka koji su se konzumirali po danima u tjednu te pravila ponašanja za stolom. Oba su rada objavljena u *Godišnjaku za znanstvena istraživanja* Zavoda za kulturu vojvođanskih Hrvata.

Šturi podaci mogu se pronaći u zborniku „O Bunjevcima“ koja je izašla davne 1927. godine pod uredništvom Milivoja Kneževića (Knežević 1927), kao i u knjizi „Bunjevački običaji; kroz literaturu i narodna sićanja kraj 19. i 20. vika: Sever Bačke“ (Babić 2005) u kojoj se opet kroz običaje kao što su poklade, tijekom korizme i slično mogu pronaći relevantni podaci vezani za način pripremanja hrane.

Privređivanje

Većina kazivača odrasla je na *salašu* u okolici Subotice i Sombora. Ovakav život na *salašu* odnosi se na razdoblje prije Drugoga svjetskog rata do kasnih šezdesetih, budući da je najstarija kazivačica rođena 1925. a najmlađa 1962. godine. Sam pojam „salaš“ u užem smislu može značiti „stambene prostorije bunjevačke kuće“, no „salaš“ je ujedno naziv i za čitavu okućnicu s dvorištem (avlijom) u kojemu su raspoređene sve gospodarske zgrade“ (Černelić 1998, 29). Marija Bagi iz Svetozara Miletića navodi kako *salaši imaju dve zgrade: jedna zgrada je kao gde je čisto i uredno, a druga je gde su se svakodnevni poslovi obavljali. To oni obično zovu litnja kujna. Tu su obično bile dve prostorije: jedna gde se pripremala hrana, a druga gde su svi boravili gde se ilo i tu je bila banja peć i jedan, dva ležaja*. Kazivači su uglavnom živjeli u nuklearnim obiteljima. Jedino je Antun Vidaković, rođen 1926. godine na *salašu* kraj Svetozara Miletića, istaknuo da su živjeli u *zajedničkoj porodici*.

Na salašu se privređivalo za osobne potrebe, premda se višak proizvoda prodavao. Uglavnom su se bavili zemljoradnjom i uzgojem stoke. *Obrađivala se zemlja, imali smo krave, svinje, ovce, guske, pučke, to se sve tamo proizvodilo i sve to tamo stvaralo i jelo i skuvalo, peklo*, istaknuo je Dezider Poljaković s Pavlovca. Od žitarica se najviše uzgajalo *žito* (pšenica) i *kuruz* (kukuruz), ali i suncokret i ječam. Brašno se nije dobivalo domaćom proizvodnjom, već su se pšenica i kukuruz nosili u seoske mlinove, te su za određenu proviziju, koju je mlinar određivao (*ušur*), donosili brašno natrag. Ovo potvrđuje i kazivanje Kate Bedeković iz Tavankuta: *Onda smo imali nako malu kruparu, čiča opravio sanduk pa smo morali tako krupit, nije nam dao nosit u mlin, tamo će uzet ušur*.

*Josaga*² je bilo raznoraznog, a obvezno je svako domaćinstvo imalo bar jednu kravu. *Mi smo uvijek imali krave koje su se muzile, to nije moglo se zamisliti bez mlika, jedan salaš bez krava.*³ Od ostale krupne stoke uzgajali su svinje, konje za radnu snagu, ovce i perad. U vrijeme koje je obuhvaćeno ovim istraživanjem biti bogat značilo je imati svoju zemlju koja se obrađivala i davala rod dostatan za prehraniti obitelj. Iako je većina kazivača potekla iz boljestojeće obitelji, bilo je i onih koji nisu bili te sreće. Neki od njih su od malih nogu radili kao nadničari u *gazdačkim* kućama, kao kazivačica Kata Bedeković iz Tavakuta koja objašnjava da *ranu dobiješ tamo di radiš, zato te i otac pogodi da ne ideš (jedeš, op. a.) kod kuće. A onaj ko nije vridan raditi, taj ide. Šećer, žito se zaradilo, moralo se zaraditi, kuruze se zaradilo da možeš svinče uraniti. I malo pileža držat.* Njezina obitelj nije imala zemlje, sve do kraja Drugoga svjetskog rata. *Za vrime Tita, onda smo dobili. Svaki po jutro*⁴. *Po glavi.*

Zajedničko za sve obitelji koje su živjele na *salašu* i čega su se kazivači s nelagodom prisjećali bila je *obaveza* nakon Drugoga svjetskog rata, kada su morali predavati određeni dio uzgojenog ili pripremljenog za zimu. Antun Vidaković iz Svetozara Miletića se još sjeća vremena *kad je bila obaveza, kad bi očistili tavane i mast odnili.* Međutim, i onda su se ljudi snalazili i uspijevali ipak sačuvati nešto za sebe tako što su na razne načine sakrivali svoja dobra od vlasti. Jedan od primjera je da se kopalo jamu *pod odžakom* (dimnjakom) ili se brašno u vrećama sakrivalo u krevet, a sušeno se voće u žitu sakrivalo.

Iako su se gotovo sve sirovine za prehranu proizvodile na *salašu*, neke su se namirnice ipak morale kupovati. Šećer se u većini slučajeva kupovao, iako je bilo obitelji koje su barem u nekom razdoblju uzgajale šećernu trsku. Sol, mljevena crvena paprika i petrolej bili su artikli bez kojih domaćinstvo nije moglo, ali koje nije bilo u mogućnosti samo proizvesti. Također su kupovali jer nisu proizvodili, a u domaćinstvu su bili neophodni, kvas koji su koristili skupa s onim domaćim za kruh, *pirinač*, odnosno rižu, ali i *saliciju* koja se *kupovala u apotekama za ostavljanje dunca i pekmeza.*⁵ Kazivači nisu precizirali koliko često se godišnje išlo u takvu kupovinu, ali su isticali da se po to išlo na *pecu* (pijacu). Među ispitanicima je bilo i onih koji su odrasli u gradu Subotici koji su istaknuli da se u kupovinu išlo jednom tjedno ili jednom mjesečno na *mličnu pecu* koja i danas postoji na istoj lokaciji.

Svakodnevna tradicijska prehrana i obroci

Tradicijska prehrana Bunjevaca sačinjena je od namirnica pretežito domaće proizvodnje. Prema tome, svakodnevni su se obroci razlikovali sadržajem ovisno o godišnjem dobu, a količinski o dobu godine. Nisu se iste namirnice pripremale ti-

² Krupna stoka, op. a.

³ Dezider Poljaković, Pavlovac.

⁴ Jutro – mjera određena po veličini zemlje koju je za jedan dan mogao uzorati jaram volova (usp. Stantić 2001, 209).

⁵ Marga Mačković, Tavankut.

jekom ljeta i zime, kao što nije bio jednak niti broj obroka tijekom mjeseci kada se radilo u polju i onih kada se radilo samo oko salaša. Međutim, svi kazivači naglašavaju da je *užna* (ručak) morala biti kuhana. Vrijeme *užne* ovisilo je o dobu; obično se *užnalo* u podne, a ponekad i kasnije, što potvrđuje i kazivanje Marge Mačković iz Tavankuta: *kadgod užnamo oko dva tri, ali liti u pola dvanaest je užna, nije smila biti kasnije. Nikad. Užnalo* se kasnije obično u vrijeme kasno-jesenskog i zimskog perioda, kada se nije radilo na zemlji, pa nije bilo nužno ustajati rano kao i preko ljeta. Svi kazivači potvrđuju da su u osnovi bila samo tri obroka dnevno: ujutro, u podne i navečer. Najčešće se preko ljeta, dok se intenzivnije radilo na zemlji, dodavao obrok između ručka i večere. Za taj je obrok u subotičkom kraju naziv bio *mala užna*, a u somborskom *jauzna*.⁶ Ovaj je obrok bio skroman i često se sastojao od jela i namirnica koje se mogu jesti „snogu“, tek toliko da se izdrži do vraćanja doma na večeru. Pavle Matarić iz Nenadića pojašnjava da je *jauzna bila neka između kad se radi, nije kuvano, neki kolačići, bundevare, jabuka i tako nešto*.

Doručak je prvi obrok u danu. Ovisno o danu u tjednu za jutarnji je obrok, odnosno *ručak*, bila *kiselna, slanina, mliko, luk u glavicama, krumpira ukori, pokljukuša, priplamenu lepanja, maslica, žganci, kajgana, mliko* ili *kiselo mliko* u koje se nadrobi kruha ili lepinje te *kruva i masti*, ali i neka jela koja su se pripremljala posebno kao što je *skorupača i maslica*, te *popara*, no o njima će biti više riječi u nastavku.

Ručak ili *užna* je uvijek bio kuhani obrok koji se tokom poljskih poslova znao donositi radnicima na njive ukoliko su one bile udaljene od salaša. Inače se *užnalo* na *salašu*. Osnovni red se znao i poštivao, a postojala je i određena hijerarhija. Ona je naravno ovisila od obitelji do obitelji. Budući da su bunjevačke obitelji bile brojne, s mnogo djece, obično su najmanja djeca, ona predškolske dobi, sjedila odvojeno, a za „odrasli“ stol se smjelo sjesti tek *kad si počeo da radiš, kad si bio vridan za zaradiš*.⁷ Klara Tikvicki iz Žednika ističe kako su oni u obitelji sjedili svi skupa, ali se sjeća da je *kod komšije bio astal za dicu, a bireši su sidili za drugim*. Djeca se nisu sama posluživala hranom, nego je uglavnom majka stavljala u tanjur od onoga što je taj dan bilo na jelovniku. U obitelji Verke Evetović iz Tavankuta najstariji članovi su *dobili batak, zabatnjak, bačo je ijo noge i krv, volio je tako, to se vaćala krv kad se kokoška zakolje, mama je ila krste što mi kažemo leđa i krilca, to se podili, kako je ko doraso do čega. Bilo je rane, bilo je šta ist ali svak je znao svoj red*. Samo je Dezider Poljaković s Pavlovca naveo da je ulogu djelatnika hrane imao otac: *niko nije mogo sić kruv osim oca. On je sidio u pročelju prvi i siće kruva tebi, tebi i ako triba ti išćeš. Nismo vadili ništa sami ko dica. Sve je bilo tako da je on*. Također, nije potvrđeno da su muškarci i žene jeli odvojeno.

Svi su kazivači posvjedočili da *kadgod je to bilo, znalo se skoro svaki dan šta se kuvalo*.⁸ To nije značilo da se znao točan sadržaj obroka svaki dan, već da je *užna* za

⁶ Sekulić (1991, 202), kao i Čota (2003, 60) navode podatke o nazivima pojedinih obroka.

⁷ Verka Evetović, Tavankut.

⁸ Teza Nimčević, Hrvatski Majur.

određeni dan bila sličnog sadržaja.⁹ Najčešće se petkom postilo, u nekim obiteljima i srijedom, pa čak i subotom, a tijekom korizme se post strogo držao. Tim je danima užna bila *soparna*¹⁰, *saparna*¹¹, odnosno posna. Težilo se da nedjeljom obavezno bude mesa na stolu, no nerijetko ga je bilo i utorkom i četvrtkom. Od obitelji do obitelji jelovnik se svakako razlikovao i teško ga je uobličiti u jedan opći prikaz, no određena pravila su postojala i u somborskom i u subotičkom kraju. Ponedjeljkom se najčešće jelo ono što bi ostalo od nedjelje, utorak i četvrtak, rjeđe subota su bili mesni dani. Pod tim se podrazumijeva da se pripremao grah, paprikaš, kupus s komadom mesa, dok su srijedom i petkom pripremali *nasuva* s makom, jajima ili sirom koja su se konzumirala uz *paradičkom čorbe*. Nedjeljom se pripremala juha najčešće od pileti-ne, *nagusto* krumpir ili pečeni koji se servirao uz meso i *sos* od rajčice ili višanja. U prilog tome da se nedjeljni ručak čuvao i za sutradan govori i kazivanje Marka Marijanušića iz Ljutova: *Nedjeljom kad se skuva jelo, nije bilo frižidera, nije bilo ništa, onda se nedjeljom, kako đeram ide dole i onda se tamo nedjeljni ručak da se ne bi pokvario kad je ovako vani kanikula (velika vrućina, op. a.) onda se to spuštalo dole u bunar i onda uveče možeš jest to ili drugi dan, jer se neće pokvarit.*

U Nenadiću u obitelji Šime Raiča tjedni jelovnik je izgledao ovako: *sridom sapanan gra, petkom paradajš čorbe, utorak supa, paprikaš, pečenica, utorak i četvrtak je bilo kolača bundevara ili pita s jabukama ili gibanica s makom, s orasima*. Irena Tikvicki iz Novog Žednika se sjeća da su stariji znali govoriti da *u subotu ne triba bogzna šta, u nedilju će biti mesa, u ponediljak ne triba bogzna šta, u nedilju je bilo mesa*, te su po njoj *taj ponediljak i subata bili najgori dani*.

Prisjećajući se posta tijekom korizme, Kata Stipić iz Tavankuta ističe kako je *sirotinji dobro to došlo, jer nije morala ni nediljom kuvat mesa, jer nije imala. Bilo je suve pogače i ukori krumpira i to ti je nama dobro došlo koji nismo drugo imali. Kobojage postimo*.

Večera je kao obrok opet bila skromnije pripremljena. U nekim obiteljima se i večera kuhala, naročito ako se radilo na zemlji, ali je najčešće bilo servirano isto što i za doručak. *Užna je morala biti kuvana, večera je slanina ili pekmezom kruva ili sira, mlika, ili ako ostane od podne kazuje Verka Evetović iz Tavankuta*. Slično je bilo i u somborskom kraju gdje je, kako Šima Raič iz Nenadića ističe, *užna bila kuvana a večera ako ostane od užne ili domaći proizvodi, kobasice, švargle, slanine, krvavice, gužnjak i kulen*.

Većina je kazivača već pri samom spomenu određenih jela navela kako i danas sve isto rade. Pridržavaju se također i podjele jela po danima, ali navode da su u upotrebu došli kupovni prehrambeni proizvodi, kao što su razne salame, hrenovke i slično, koji se nisu jeli dok su oni bili mladi. U mojoj obitelji je zadržan takav način podjele obroka i dandanas, mada su dodana i neka jela koja nisu vezana za tradi-

⁹ Ivanković je u *Subotičkoj Danici* pisala o zimskom jelovniku tijekom jednog tjedna (2001, 211-212).

¹⁰ Izraz u istraživanim naseljima koja pripadaju subotičkoj općini.

¹¹ Nenadić.

cijsku prehranu. Dostupnost ostalih sirovih namirnica kao i njihovo pohranjivanje omogućilo je pripremanje sezonskih namirnica tijekom cijele godine.

Zimi se hrana pripremala u *parasničkoj*¹² peći¹³. Nazivi su još i *banja-peć*¹⁴, *paorska*¹⁵, *bunjevačka*¹⁶, *banska*¹⁷ peć ili općenito krušna (Sl. 1).¹⁸ To su bile zidane peći koje su imale dvostruku funkciju: zimi za grijanje te za kuhanje i pečenje¹⁹. Rijetki su primjeri kao onaj zabilježen u kući Teze Dulić iz Tavankuta koja peć i dalje koristi. Neke su obitelji imale i u dvorištu sazidanu krušnu peć koju su koristili tijekom ljeta.²⁰

Osim takvih peći, često se u kuhinji nalazio i zidani šporet.²¹ Tijekom ljeta nije se koristila *parasnička* peć već šporet. Uz njega, *priko lita to se onda znalo, tako uzmu, opravu 2-3 ciglje pa platinu metnu pa na čukanjici kuvaš i na kuružnji, ogrizina nasičeš, ako nemaš šporelj i onda kad je zdravo vrućina unutra kuvat onda tako malo opraviš napolju pa napolju kuvaš*, ističe Kata Bedeković iz Tavankuta. „Polovicom XX. sto-



Slika 1. Parasnička peć u kući Teze Dulić u Tavankutu, snimio Matija Dronjić 2011.

¹² Ljutovo, Subotica, Tavankut.

¹³ Parasnik – seljak, paor.

¹⁴ Subotica.

¹⁵ Nenadić.

¹⁶ Tavankut.

¹⁷ Kata Bedeković, Tavankut.

¹⁸ Alojzije Stantić navodi da se krušna peć nazivala *parasnička* (2001, 201).

¹⁹ Čota koristi naziv *banja peć* (2003, 58).

²⁰ Crnković i Kujundžić pišu o izgledu bunjevačke kuhinje iz 1930-ih godina (2000, 230).

²¹ Nenadić.

ljeća zidane su štednjake zamijenili metalni, isprva crni, a kasnije i bijeli, emajlirani štednjaci na drva“ (Randić, Rittig-Beljak 2006, 10). Tijekom istraživanja zamijećen je takav štednjak u Tavankutu u kući Kate Bedeković, koji se i danas koristi. Nakon takvih štednjaka došli su u uporabu električni, a u kući Dezidera Poljakovića u Subotici i dalje su u uporabi oba štednjaka,²² s tim da se ovaj na drva koristi isključivo preko zime.

Pripremanje namirnica i međusobno kombiniranje ovisilo je u prvom redu o ukusima pojedinaca, ali i o dostupnosti same namirnice. Premda se prehrana bačkih Bunjevaca tijekom cijele godine u najvećoj mjeri bazirala na jelima napravljenim od brašna i krumpira, javljale su se i sezonske varijacije. Također se razlikuju svakodnevna jela od onih koja su se pripremala u posebnim prigodama, kao što su Materice i Oce, te Božić i Uskrs.²³

Sama jela nisu toliko ovisila o godišnjem dobu, stoga što se veliki broj namirnica pripremao za zimu. Juhe su se kuhale tijekom cijele godine. Ljeti se moglo u nju staviti više povrća, ali uglavnom su one bile jednostavne. Uz dodatak juhi spremala su se raznorazna *nasuva*, slana ili slatka, svakome po ukusu, te *lakumići*, pogačice s čvarcima, *bundaškenjer*, *uzlivanca* ili palačinke. Spremali su se *gumboci*, a uz *gumboce* u juhi obavezno su se pravili i *gumboci* u prezli, koji su bili punjeni ili svježim šljivama ili pekmezom od šljiva, te nudlice, *purice* koje su bile valjkastog oblika i prazne. Od istog su se tijesta pravile i *flute* koje su se pekle. Grah se također pripremao na juhu, međutim, razlikovao se od ostalih juha po tome što mu se dodavala zaprška.

Jela za koja su sami kazivači istaknuli da imaju i ljetnu i zimsku inačicu su sarma i punjena paprika, odnosno slatki i kiseli kupus. Punjena paprika i slatki kupus²⁴ su se pripremali tijekom ljeta, a sarma i kiseli kupus za vrijeme zime. Zanimljiv je opis spremanja kiselog kupusa koji se u zemljanim ćupovima pekao u *parasničkim* pećima. Prema Tezi Nimčević s Hrvatskog Majura, slagao se red kupusa, red dimljenih rebara i to se gurnulo u peć da se skuha. Zapržio bi se tek kad se izvadi iz peći.

Osim toga, priprema su se razna variva, a najviše *tarana* koja je mogla biti prazna, s krumpirom ili s kobasicom. Način pripreme *tarane* objašnjava Marga Mačković iz Tavankuta: *to se malo masti metne i prži se tarana i onda se nalije vode i onda se to, al gusto se skuva, al dosta mora bit zato i masno da mi, kad majka to skuva, mi to ovako u tanjiru, s kašikom to idemo*. U kategoriju variva bi se mogao dodati i *đuvač* kojega ističe Dezider Poljaković s Pavlovca te objašnjava da se prije, dok je on bio još dijete, *đuvač* nije pravio s rižom kao što to danas čini već s *taranom* koja se ukuhala u varivo od luka, paprike i rajčice s mesom.

Nedjeljni ručak je u svakoj obitelji bio bogatiji, odnosno, težilo se koliko se moglo da bude više hrane za stolom. Rijetko se doručkovalo. Najčešće se kuhala juha s mesom i to većinom pilećim. Najčešće se sve meso skuhalo u juhi, te se nakon

²² Potvrđeno i kod Kate Bedeković iz Tavankuta.

²³ Zbog opširnosti teme, o blagdanskim jelima neće biti riječi u ovome radu.

²⁴ Svježi kupus s mesom koji je na kraju zapržen.

pojedene juhe serviralo uz popržen krumpir i *sos* od rajčice ili višanja. Kazivači nisu navodili da se pripremao *paprikaš* za nedjeljni ručak, ali su svi naveli da se težilo da taj dan bude mesa na stolu.

Tijekom istraživanja kazivači su isticali, bilo samostalno bilo na postavljeno pitanje, što je po njima tipično bunjevačko jelo. Jela poput *prinsnaca* i *tarane* su se profilirala kao najčešći odgovor u oba kraja, no navedeni su još i *krumpirača*, *maslica*, *skorupača*, *nasuvo s krumpirom*, ali i *mesa na čorbu* i *krumpir popržen* što je istaknula Kata Ivanković iz Tavankuta. Također, neka su se jela prestala pripremati,²⁵ no nitko nije znao objasniti zbog čega. *Lepinja* i *suva pogača* se ne peku od kad se ni kruh ne mijesi u domaćinstvu, a danas rijetko koja žena sama priprema kruh doma. Ni jedna od mojih kazivačica više ne peče sama kruh.

Staro zaboravljeno je *papula* koju danas rijetko tko priprema, ali je se svi sjećaju. Recept je kod svih kazivača isti, no Ruža Marijanušić iz Ljutova i danas sprema to jelo te ga je najdetaljnije opisala: *pasulj kad smo kovali, pravili smo i papulu. Onda ocedimo, metne se šargaripe, peršina. Sad pašternjak možda ne upotrebljava svaki, ocediš to, metneš u supu peršin, šargaripu, a ovo napraviš papulu. Izgrnješ i dobro zapržiš. Još onda kad metneš malo u lernu da malo se propecka, jako je dobra papula. Metneš malo bilog luka ako voliš i crnog isickaš i onda metneš paprike sitne i umišaš i eto ti papula.*

Još jedno zaboravljeno jelo je *pokljukuša* ili *prokljukuša*²⁶. Ruža Marijanušić iz Ljutova objašnjava pripremu *pokljukuše*: *zakuvaš ko za nasuvo i metneš, sad vi nemate peć, metneš na šporelj da se peče. I onda iskidaš kako voliš, krupno i tako napraviš isto ko za nasuvo zapršku i eto to je to.* U ovu skupinu jela spada i *maslica* koje se stariji kazivači rado sjećaju, dok je neki i dandanas spremaju. *Maslica*²⁷ ili *masnica*²⁸ je zaprška pripremljena za jelo: *metneš masti i brašna koliko misliš da ćete poist, ko sos. Samo masti i brašna i onda to malo se uprži i onda vode, al moraš mišat to brzo da ti se ne bi zgrumenčalo, eto to je maslica. Ima ko je kiselio sa sirćetom (octom, op. a.) ima ko nije. I onda ako voliš sirćetom, ako ne voliš ti umačeš kruvom.*²⁹ Međutim, najjednostavnije jelo, a ko je su potvrdili svi kazivači, bio je krumpir u kori pečen u peći. On se spremao i za doručak i za večeru i jeo se tijekom korizme.

Osim ovih jela koja su bila poznata većini kazivača, poneka jela spomenuli su samo pojedini kazivači. *Za jajaru se razvije jedna vako jupika, zakuvaš sa vodom, malo soli spustiš i lipo razviješ i onda tako isičeš na kajise i vako na šporelju kad gori vatra, platinu otareš i tamo te kore se ispeku. I kad je to ispečeno, onda dimcuješ meso, šargaripu, peršin, peršin lišće, luk to se isprži i osoliš po svom ukusu, al zato je to sve prženo zato da ne triba dugo peći. A peršina lišće što više i šargaripe. E onda kad je to izdincano i prolađeno, onda izmiša se sir, mož bit ovaj stariji sir, mož bit i pućiji sir, kad to izgnjec-*

²⁵ Čota navodi da su zaboravljena jela *skorupnjača*, *uzlivanca* i *pokljukuša* (2003, 62).

²⁶ Naziv *pokljukuša* zabilježen je u svim ispitivanim mjestima subotičkog kraja, dok je jedino u Svetozaru Miletiću zabilježen naziv *prokljukuša*.

²⁷ Tavankut, Ljutovo, Žednik, Pavlovac.

²⁸ Teza Nimčević, Hrvatski Majur.

²⁹ Ruža Marijanušić, Ljutovo.

kaš, izmišaš i onda povlake i udariš jedno, dvoje, troje jaja i opet sastaviš, mišaš i onda poređaš te kore, slažeš polagano, ali si ode već zamutila 5 jaja i po litre povlake i onda to malo poliješ i onda opet one kore mećeš, slažeš i tako to dođe dva, dvaipo prsta debelo. Jako je dobro. I onda podliješ s onim što si umutio skorup, ja ću kazat kako mi kažemo, skorup i povlaka je isto samo mi Bunjevci kažemo skorup. I onda to umutiš jajetom i zaliješ vako odozgor. I onda turiš u lernu i ispečeš. Ovo jelo koje je vrlo detaljno opisala Kata Bedeković iz Tavankuta nije zabilježeno kod drugih kazivača. Isti je primjer i jelo *mandara*³⁰, *to je bilo sa mlikom i sa brašnom i geršla* što je bilo *od kuvanog ječma i od još nečeg* koje je samo Šima Raič iz Nenadića spomenuo iako nije detaljno opisao. Žiga Čuvardić sa salaša na Bezdanskom putu izdvojio je *kašnjaru* koja se spremala *posle karbinja, pre barenja krvavica skine se mast s obare i pravila se kašnjara od prosi-jane kukuruzne prikrupe, krvi što se ostavila i od te masti i to se nadivalo u tanka criva i zapeklo se u rerni u plehanoj tepsiji i to se ilo posli karbinja.*

Mlijeko i mliječni proizvodi

Kao što je već istaknuto, svaki je salaš imao stoku, a ponajviše krava, kako bi obitelj zadovoljila svoje potrebe za mlijekom i mliječnim proizvodima. Bilo je čak i ovčjeg mlijeka, ali kazivači su isticali da se to mlijeko nije miješalo s kravljim. Najjednostavniji proizvodi koji su se radili od mlijeka su *kiselna* (Hrvatski Majur, Stari Žednik, Tavankut, Ljutovo,) ili *kiselo mliko* u Svetozaru Miletiću. Ono se radilo i od ovčjeg i od kravljeg mlijeka, a čuvalo se u *ćupicama*. Radio se i *puter* i *maslo* (Nenadić) ili *maslac*. *Puter* se dobivao tako da se s mlijeka skidao *skorup* svaki dan i taj se *skorup* spremao u posebnu posudu. Kada bi se procijenilo da je dovoljno skupljeno, onda bi se *skorup* dugo mutio u *stapu* ili u *dunčoškoj boci*. Osim *putera*, radio se i *maslac* za koji je isto bio potreban *skorup* ili *kajmak*³¹ s mlijeka, ali se topilo. Jelica Tasić iz Subotice sjeća se detalja iz svog djetinjstva provedenog u Subotici: *a stvarno mi je posebna delikates bio hleb, onda ukradem, stvarno to je istina, ukradem skorup, debo skorup s mleka i stavim na hleb i debelo pošćerim i to pojedem. Kako je to bilo slatko!*

Pripremao se *tučeni sir* koji se nakon sirenja samlio i stavljao u *kačice* te *mladi*³², *pućij*³³ ili *sirdički*³⁴ sir koji bi se sam proširio³⁵. U ovu vrstu sira nije se dodavalo sirište, a nakon što bi se sir proširio, ocijedila bi se *surutka* koja se najčešće davala stoci. Švapski sir³⁶ je prema Klari Šolaja-Karas zahtijevao *sirište koje se sipa u mliko i postavi se u velikom loncu da se napravi ko kiselo mliko i onda se sipa u krpe koje su bile ko*

³⁰ *Mandaru* je spomenula i Klara Šolaja-Karas iz Nenadića, ali je rekla da je to *kruv poparen s mašćom*, što uvelike podsjeća na *poparu*, te bi to trebalo dodatno istražiti.

³¹ Nenadić, Svetozar Miletić.

³² Hrvatski Majur.

³³ Tavankut, Hrvatski Majur.

³⁴ Ljutovo.

³⁵ Černelić također donosi podatke o izradi sireva u zadružnoj obitelji Balažević-Marinkić (2006, 132).

³⁶ Nenadić, Svetozar Miletić.

*gaza i stajalo je u surutki, čvrsta stvar je ostajala a surutku smo mi dica pili. Ako mama nije obrala mliko, skinila kajmak, onda je sir bio masniji. Sirište se najčešće radilo od svinjskog ili govedeg mjehura.*³⁷

Od mlijeka su se za obroke spravljale *palacinte* ili palačinke i *uzlivanca* za koju bi se radila ista smjesa kao i za palačinke, ali dosta gušća, te bi se izlila u tepsiju, po prilici zalila *skorupom* ili *kajmakom* i zapekla. Radila se i *skorupača*, *kliza u mliku*³⁸ i to kad bi se pripremalo *maslo: odlivamo maslo, bude tako žuto ko zlato, što ostane mama uzme jaja, ostanu neki komadići i brašna i razmuti i to bude skorupača*, ističe Verka Evetović iz Tavankuta.

Meso i mesni proizvodi

Konzumacija mesa nije ovisila o godišnjim razdobljima, jer se na svakom koraku težilo ka štednji mesa i mesnih prerađevina. Najčešće se jela *živina* (piletina, op. a.) koja bi se zaklala po potrebi obitelji i *odranjivale* su se svinje koje su se klale u zimu, obično pred Božić. Kao što je već bilo riječi, meso se nije konzumiralo svakodnevno. Ukoliko je obrok sadržavao meso, jelo se toliko da bi svakome priteklo i najčešće se tijekom radnog tjedna pripremala piletina u *čorbi* ili na *paprikaš*. Pečeno meso se rijetko pripremalo, kao i riba koja se nabavljala isključivo za Badnjak. Janjetina se također rijetko pripremala, ali je bila obavezna za Uskrs. Divljač nije bila dio prehrambenih navika bačkih Bunjevaca, barem ne u tolikoj mjeri koliko uzgojena stoka, a kazivači su napominjali da se divljač jela samo u obiteljima u kojima je bilo lovaca. Ipak su se poneki kazivači prisjetili da su znali pronaći u proljeće zeca ili fazana u polju kao i golubove od kojih su pravili juhu.

Svinjokolje su bile glavni izvor mesa kod bunjevačkih obitelji.³⁹ O vremenu karakterističnom za svinjokolje, Kata Bedeković iz Tavankuta navodi da je *to većinom zimno dobo bilo kad se kolje ne ko sad kolješ kad smisliš pa mečeš u zamrzivač*.⁴⁰ Sve što se pripremalo i ostavljalo tijekom svinjokolje trebalo je trajati što duže kroz godinu. Posebno se odvajalo ono što se čuvalo za svečanije prilike, kao što su blagdani Uskrs i Božić. Svinjokolja je počinjala rano ujutro kako bi se što više stiglo obaviti tijekom dana; budući da su se radile u zimu, kada sunce rano zalazi, trebalo je sve poslove privesti kraju dok se još vani vidi.

Bunjevačke obitelji s više ukućana su radile *disnotor* ili *karbinje*⁴¹ tako da su zaklale najčešće dvije ili tri svinje. Broj svinja je naravno ovisio i o imovinskom

³⁷ Čota navodi neke vrste sireva i druge mliječne proizvode (2003, 62), kao i Stantić (2001, 76).

³⁸ Marija Bagi, Svetozar Miletić.

³⁹ Svinjokolji je posvećen zaseban rad koji će biti objavljen u Zborniku radova sa skupa „Bunjevci u vremenskom i prostornom kontekstu“ održanom u Zagrebu 2012. godine.

⁴⁰ O vremenu kada su se uvodile novije tehnologije u domaćinstva nije bilo često spomena te bi trebalo detaljnije ispitati u dopunskim istraživanjima, dakako i onim novim. Međutim, Irena Tikvički iz Novog Žednika navodi da je na njihov salaš struja uvedena tek 1979. godine.

⁴¹ Nenadić, salaši na Bezdanskom putu.

stanju obitelji. Bila je i praksa da se samo jednom u sezoni radila svinjokolja. To je bio cjelodnevni posao, nerijetko u obliku mobe, gdje su se znali udružiti susjedi ili rodbina, naročito ako su klali više od jedne svinje. U svinjokolji su sudjelovali žene i muškarci, nekad čak i djeca, iako je njihova uloga bila više simbolična. Osobe koje su bile vične *svinjokoljskom* poslu zvale su se *beliri*⁴². Poslove nisu ravnopravno obavljali muškarci i žene. Žene su uvijek bile zadužene za čišćenje crijeva i pripremanje obroka za taj dan, svi kazivači su to potvrdili. Međutim, ovisno o lokalitetu i o obitelji, negdje su žene imale i više zaduženja.

Od mesnih prerađevina ostavljale su se *divenice* (kobasice), *krvavice* i *švarklin*, *švargla* (Nenadić), *švarglin* (Svetozar Miletić). Na somborskom području ovim proizvodima pridružuju se *gužnjak* ili *kulenova seka*⁴³ i *kulen*. Nakon što bi se napravile sve mesne prerađevine, topila se mast u istom kotlu u kojemu se kuhala *obara*, a kao nusproizvod su se dobili čvarci ili *žmare*. Iako su im oba naziva poznata, subotički Bunjevci koriste naziv *žmare*.

Iako se danas meso sprema u zamrzivač, kazivači su isticali da su meso konzervirali na različite načine kako bi spriječili kvarenje. Najveća količina mesa se usoljivala. Nakon nekoliko tjedana brižnog dosoljavanja, meso bi se usolilo te stavljalo da se *upuši*. Obično se za to koristio prostor *pod odžakom* gdje se dimilo ono što je išlo u *prisolje*, no i kobasice i prerađevine iz *obare* (Sl. 2).



Slika 2. Teza Dulić iz Tavankuta u prostoriji „pod odžakom“ iz koje se i loži u parasničku peć; snimio Matija Dronjić 2011.

⁴² Hrvatski Majur, Nenadić, Svetozar Miletić.

⁴³ Klara Šolaja-Karas, Nenadić.

To je bio drugi način čuvanja mesa. Na taj način je meso dobilo optimalnu količinu dima, a nije zahtijevalo svakodnevnu brigu. Kad su Bunjevci napuštali *salaše* i selili se u selo i grad, prestale su se koristiti *parasničke* peći, te se samim time mesne prerađevine nisu dimile *pod odžakom*. Neki su sebi gradili *pušnice* koje su služile u istu svrhu.

Treći način, kojeg se rijetko tko sjeća, jest zalijevanje u mast. Meso koje nije išlo u *prisolje* i nije se dimilo, prvo se ispeklo i onda bi se slagalo u *kalajsane* posude, *kačice*, u kojima bi se čuvalo, te po potrebi vadilo. Međutim, od obitelji do obitelji ovisilo je koji dio svinje će se kako konzervirati. Nije svaka obitelj iste dijelove na isti način čuvala. To je bio izbor ili prešutni dogovor unutar same obitelji.

Tijekom same svinjokolje žene su pripremale obroke od svježe pripremljenog mesa. Negdje je to bio paprikaš, juha od svježeg mesa ili pečene mesne prerađevine s krumpirom za večeru. Uz večeru se obavezno posluživao *dunc*, a nerijetko su se pekli *fanci* ili *kolačići*.

Svinjokolje se i danas održavaju u svakoj obitelji, osim kod obitelji Marije Bagi iz Svetozara Miletića koja je navela da nose mesaru da im to uradi. Dezider Poljaković s Pavlovca više ne uzgaja svinje, ali je to činio sve do kraja devedesetih godina prošlog stoljeća premda je stanovao u Subotici sve od sredine pedesetih. Međutim, sada kupuje svinju i radi svinjokolju na isti način kao i prije. Ono što se znatno promijenilo i olakšalo u klanju svinje jest zamjena slame za *gas* prilikom paljenja svinje. Točne godine kada je došlo do te promjene nisu navedene te bi trebalo detaljnije ispitati. Pavle Matarić iz Nenadića ističe kako su dostupna i plastična crijeva koja se mogu kupiti, no u mojoj su se obitelji njima služili samo ukoliko su sama svinjska crijeva bila slaba i prilikom punjenja bi pucala.

Žitarice i kruh

Od žitarica na njivama oko salaša obavezno su se sadili pšenica i kukuruz, no poneka obitelj je uzgajala i suncokret i ječam. Od svih tih žitarica, *žito* (pšenica) je jedino bilo namijenjeno za ljudsku uporabu, dok se kukuruz, na primjer, davao *josa-gu*. Pšenica kao i pšenično brašno na ovim su područjima bili vrlo cijenjeni. Kukuruzno brašno je jednako poznato, ali ga se vrlo nerado sjećaju. Kukuruzno brašno je bilo krupnije mljeveno, dok je pšenično bilo sitnije i od njega se pekao kruh i kolači. Nakon što bi se brašno donijelo iz mlina čuvalo se u drvenim sanducima.

Kruh⁴⁴ se pekao u *parasničkoj* peći, te se preseljenjem sa *salaša* u sela ili gradove šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća gubi običaj pečenja domaćeg kruha. To je bio zahtjevan ženski posao, te na dan kada je pekla kruh žena nije ništa drugo radila. Ovisno o veličini obitelji, kruh se pravio jednom ili dva puta tjedno, a preko ljeta kada bi radnici radili na njivama ponekad se i svaki dan kruh mijesio. Negdje se mijesio samo jedan *somun*⁴⁵, *samun* kruha, u nekim se obiteljima pravilo i do četiri, naročito ako su ga pekli samo jednom u tjednu. Kruh bi se pomoću *krušne lopate*

⁴⁴ Stantić detaljno piše o pripremi i izradi kruha i kolača *božićnjaka* (2001, 187-204).

⁴⁵ Svetozar Miletić.

stavljao u peć, pomoću koje bi se i vadio (Sl. 3).

Kako bi se kruh mogao lijepo zamijesiti, potreban je bio kvas. Najčešće se pripremao domaći, no kazivači su navodili da su koristili i kupovni kvas. Kata Bedeković iz Tavankuta objašnjava kako je *onda mama uvijek ostavila od kruva, ovaj što se kreće tako komad tista prisnog i prikuva sa kuruznim brašnom i onda opravi pogačice i metne nasunce da se suši. I onda malo pivnog kvasa sad što mi već koristimo i tog pokiseli i tako kruv stani pa gledaj. Ja kako sebe pamtim, pamtim i taj kuruzni kvas. I onda to se metne u plitak košar, pleten od pruća, metneš čaršap el peškir taki velik pa te pogačice opraviš i metneš da se suši* (Sl. 4). *Onda on malo i uskisne i ima od sebe ono da diže. Mi uvijek kažemo ima i mali kvas ima i velik kvas. Mali kvas je bio isto od tog kruva pa se metne u lončić od tri deci i to tamo mama metne i to se tamo digno i to tamo uskisne, a ova kora što se tamo uvati u šolji to ne triba dirati dok god ne tribalo kruv zakuvavat.*

Kruh se mijesio u drvenim *načvama*, koritu koje je bilo izdubljeno u drvetu, a kasnije u *vajlingu*⁴⁶. U obitelji Ruže Marijanušić iz Ljutova *svaki drugi, treći dan je pekla mama kruv. A ne zakuvaš uveče kruv, već samo potkuvaš kvas da bude višlji. Met-*



Slika 3. Krušna lopata u vlasništvu Marka Marijanušića iz Ljutova, snimila Bojana Poljaković 2011.



Slika 4. Košarice za sušenje kvasa i voća, vlasnik Marko Marijanušić iz Ljutova, snimila Bojana Poljaković 2011.

⁴⁶ Franjo Stantić, Žednik.

neš tri, četiri pogačice te otog i malo pivnog kvasa i to zakuvaš i bio je košar pleten i onda tako ređaš sve to koliko ispuniš i na svaki samun kruva jedna pogačica je išla. Tako da četiri samuna je pekla mama i lepanju. Da se pekla lepinja uz kruh spomenula je i Verka Evetović iz Tavankuta kroz sjećanje da je njezina mama pravila i lepanju koju prikuva, isto testo kao za hleb, uzme masti, natrlja sa mašćom i to se zvalo gužvara i sve se lista.

Kruh, ako bi ostao, nije se bacao. Od tog kruva smo trli i pržili i onda je to bila kao prezla, naglašava Marga Mačković iz Tavankuta. Jedno je jelo usko vezano za kruh, a to je *popara* koja se radila u svakoj obitelji tako da se isiče ovako na komadiće kruva i onda napraviš zapršku, ne malo, za dosta da možeš pokvasiti cio onaj kocke kruva i eto to je *popara*.⁴⁷ Također u ovu skupinu jela spadaju i *bundaškenjer* ili *zamotaniće*⁴⁸ kada se prepeče kruh umočen u mlijeko i jaja.

Pšenično brašno se koristilo za spravljanje različitih vrsta sitnih kolača koji su se jeli kako tijekom tjedna tako i nedjeljom. To su pretežito bile *pogače* (štrudla), *gibanica*⁴⁹, *gužvače*⁵⁰ s makom, višnjama, orasima, bundevom i *osivkama*⁵¹, rjeđe s rogačem. Nije bilo razlike između *pogače* koja se pekla preko tjedna i one za nedjelju (Sl. 5).



Slika 5. Pogača s makom i orasima koju je ispekla Kata Bedeković iz Tavankuta da počasti goste, snimila Bojana Poljaković 2011.

⁴⁷ Ruža Marijanušić, Ljutovo.

⁴⁸ Nenadić.

⁴⁹ Šima Raič, Nenadić.

⁵⁰ Antun Vidaković, Svetozar Miletić.

⁵¹ Kata Bedeković, Tavankut.

Od istog dizanog tijesta kao i za *pogače* pravili su se *lakumići*, najčešće u isto vrijeme. *Lakumići* su se radili prazni tako da se manji komadi tijesta rukom razviju na duljinu otprilike 20 centimetara i onda bi se krajevi preklapali jedni preko drugog tako da se dobije neka vrsta pletenice. Preko tjedna uz juhu su se pravile *langoške* lepinje od dizanog tijesta, pečene na masti. Od dizanog tijesta koje se mijesilo s brašnom, vodom i mašću *otezale* su se tanke kore za *prsnac* (sa sirom) ili *otezanu pogaču* s makom ili višnjama. *Prsnac* se pravio u posebnim prilikama, najčešće za svadbe, a *otezana pogača* je obavezno morala biti za Božić. *Bunarkiflice* ili *bunardžije kifle*⁵² su također od dizanog tijesta, a njihovu specifičnu pripremu opisala je Kata Bedeković iz Tavankuta: *To se kadgod zakuvalo u zdili i onda uzmeš bilu krpu i onda to tisto metneš ovako ukrpu i onda uzmeš evo vako svežeš da ti voda ne uđe. Mora bit velika krpa i dobro stegneš i onda spustiš u lonac el u kabo u vodu.* Kada bi tijesto izronilo onda bi bilo spremno za pečenje, te bi se razvilo, isjeklo na sitnije komade koji bi se uvaljali u šećer, radile bi se u obliku potkovice i tako pekle. Spomenuti su bili i razni kolači kao što su *lističi*⁵³, *gurablice*⁵⁴, kolači sa salom, razne slane kiflice i pogačice, od kojih su najčešće pogačice sa *žmarama*. Ovi su se kolači pekli isključivo za nedjelju ili za blagdane, osim pogačica sa *žmarama* koje su se znale praviti i preko tjedna za užnu uz juhu.

Svaka žena je osim obveze oko pripreme kruha imala za svoj posao i razvijanje tijesta koje se ukuhavalo u razne juhe ili za *nasuva*.⁵⁵ Za *nasuvo* su se rezali komadi debljine oko jednog centimetra, *rizanci* za čorbu su bili najtanji, a osim njih u juhe su se ukuhavale i *čipane* i *krpice*. Radili su se *valjušci* od jaja i brašna najčešće za *paprikaš* i *čipani valjušci* koji su se *zakuvali* kao i ostalo tijesto, ali vrlo tvrdo kako bi se moglo sitno *čipati*, tj. kidati. *Tarana* je vrlo karakteristična tjestenina koja je bila izrazito sitno pravljenja i često se pripremala kao varivo ili se dodavala jelima umjesto riže. Ruža Marijanušić iz Ljutova pojašnjava: *znaš kaka je trenica* (na što se renda, op. a.) *i onda ono onako što je okruglo najveće, na to trenicaš. A brzo moraš zakuvat i onda samo uzmeš na astal i prava tarana. Ja većma volim tu taranu nego ove sitne. Al ta se tira na rešet. Al to moraš tvrdo zakuvat da se ne polipi kad uzmeš nastal i napraviš je okruglu. Moja mama je napravila po 10 kila tarane i obisi gori u špajc i cile zime i prolića kad dođeš s njive baš je do kuvanja onda to napravi tarane i gotovo.*

Od kukuruznog se brašna spremala *proja* i *gergelj* koji je potvrđen samo kod kazivača u Ljutovu. Kata Bedeković iz Tavankuta dodaje da se pravila još i *palenta* i

⁵² Ruža Marijanušić, Ljutovo.

⁵³ Kata Bedeković iz Tavankuta ovako objašnjava pripremu *listića*: *To se zakuva, razvijesh i onda isičeš tako nadugačko i onda vako naprst izvežeš i puštiš jel na ulje jel na mast.*

⁵⁴ Kata Bedeković iz Tavankuta objašnjava pripremu *gurablice*: *Isto sa jajima, sa žumanjcima, a isto i to s formicom praviš te gurablice, imaš ditelnu, list, imaš pošu* (kravata, op. a.) *onda ima kao po miseca, i sotim sičeš i tako poslažeš, pomažeš malo tepciju, posli brašno, al samo malo i onda poslažeš i metneš. Ispeći i to isto sa pra šećerom i vanilijom* (pospe, op. a.).

⁵⁵ Čota piše o izradi kruha, no i o *zakuvavanju* tijesta (2003, 63).

gumboci od kukuruznog brašna, s tim da su se *gumboci* pravili i od pšeničnog brašna koje bi se umijesilo u kuhani krumpir te bi se radile okruglice.

Povrće i voće

Osim brašna, koje je poprilično važan sastojak prehrane bačkih Bunjevaca, važnu ulogu u prehrani stanovništva ovog područja čini krumpir. *Uglavnom se vrtilo oko brašna i krumpira 80 % rane naše. Nise moglo zamislit moć dan da nije bilo nešto s brašnom, da nije bilo s krumpirom.*⁵⁶

Dezider Poljaković s Pavlovca svojim kazivanjem dočarava kako je to izgledalo dok se stanovalo na salašima sredinom prošlog stoljeća: *Svaki salaš je imo svoje bašte, bio je sađen mak, peršin, šargarepa, bundeve, lubenice, dinje, luk, bili luk i to je sve tamo bilo. Onda paradajčka, krastavci, to si imo sve u svojoj bašti, nisi išo kupovati. Grašak, onda gra to je bilo sađeno po kukuruzima pa između redova u kuruzima sadio se gra, i to kad sazrije idemo ga čupat. Počupamo ga i donesemo ga u avliju, i bila je velika ponjava i na to se metilo i to se izmlatilo sve. Bilo je veliko rešeto, tako se zvalo, i onda se vijalo to. To se vijalo i to je osto taj gra, za kuvanje preko zime. I onda krompir, tamo krompir se sadio pa onda, nismo kupovali onda, nego se sadio, parcele po dvades, dvajspet džakova smo imali u dvorištu, bili su takozvani podrumi, karmići, koji je bio ukopan unutra i gori je bio prekriven tako napravljeno poluokruglo. Samo je bilo vrata i četiri stepenica. U zemlju ukopano i to se tam metnilo u zimu i onda se odale zatvorilo, nabacilo se stajskog đubreta, tako da se to nije smrzlo tamo.*

Za ovu vrstu ostave spomenut je i naziv *trap*, a Klara Šolaja-Karas iz Nenadića objašnjava da je to *u zemlji ukopana prostorija kao podrum, u kojoj je moglo sve ostati što se nije moglo konzervirati*. Bio je okrečen u bijelo i podmazan žutom zemljom (Stantić 2001, 232).

Osim već gore navedenog povrća, u prehrani se koristila još i zelena salata, *ren* (hren), *gra maun* (mahuna), *paštrenjak*, sadila se paprika i kupus, bilo je *pisaka* (ogrozda) i *čičoka*. Iako se pretežito kupovala, Marga Mačković iz Tavankuta ističe da su oni sami radili sitnu mljevenu papriku. Gljive, kao ni samoniklo bilje, nisu bile prisutne u prehrani bačkih Bunjevaca, te se nisu ni brale ni uzgajale.

Važan izvor šećera bilo je voće. Ono se također nalazilo na salašu oko kuće, a svaki je salaš imao dud. Osim duda, bilo je stabala višnje, trešnje, šljive, marelice, dunje, jabuke, kruške, ali svi tvrde da se ne mogu sjetiti da su imali stabla breskve, osim Teze Nimčević s Hrvatskog Majura i Antuna Vidakovića iz Svetozara Miletića koji je na svom salašu još imao i maline. Onaj tko je sadio vinograd, taj je imao i grožđa, međutim ono se najviše držalo za pravljenje vina. Na salašima je bilo i oraha, ali i *lešnika* i *mandula* s očevog salaša, prisjeća se Marija Bagi iz Svetozara Miletića.

Krajem ljeta, početkom jeseni se počela pripremati zimnica. Ovisno o tome kako koje voće i povrće dozrijeva tako se i ostavljalo za zimu. Dezider Poljaković s Pavlovca se prisjeća kako se *za zimu mećalo jako puno kupusa kiselog. To je bilo jedno*

⁵⁶ Dezider Poljaković, Pavlovac.

bure, kace se zvale tako drvene, mi kao dica smo gazili nogama to, to se mećalo tri, četiri metera tako da je bilo to dva puta nediljno kiso kupus. Dio se kupusa izribao i tako spremao, dok se određeni broj glavicu ostavljalo ucijelo kako bi se dobila *prokola* (Sl. 6).

Kazivanje Ruže Marijanušić iz Ljutova da *nije bilo puno ti nožova veliki, bilo je na pet, šest misti al si platio*, navodi na zaključak da nije svaka obitelj posjedovala nož za sječenje kupusa. No, kazivači nisu objašnjavali tko je izrađivao ove noževe niti gdje su se mogli nabaviti.

Teza Nimčević s Hrvatskog Majura nadodava da se stavljalno i *čičoke u kupus, tako s korom i zrna kuruza*, međutim to nisu svi kazivači potvrdili. Kiseli kupus se konzumirao u vidu salate ili se pripremao kao samostalno jelo s *krvavicom*, dok su se *prokole* isključivo i ostavljale radi spremanja sarme. Iako se ostavljanjem zimnice bave većinom žene, pripremanje kupusa za kiseljenje bio je posao i muškaraca i žena. Obitelji su sačuvali običaj pripremanja kupusa za zimnicu, te i dalje rade zajedno i muškarci i žene.



Slika 6. Priprema za ostavljanje kupusa za zimnicu u domu Jage Berberović u Tavankutu, snimila Bojana Poljaković 2011.

Nadalje, od kisele zimnice ostavljali su se krastavci i paprika. Za razliku od kupusa, oni su se slagali u staklene boce, a ostavljaju se i danas. Jelica Tasić iz Subotice ističe da se u njezinoj obitelji u posljednjih dvadeset godina pripremaju u paprike u medu, ali da njena mama to nije radila. Krastavce se znalo ostaviti *sa renom i sa koprom* kao što je radila Marga Mačković iz Tavankuta, dok su neki ostavljali za zimnicu papriku punjenu rezanim kupusom.⁵⁷

Obavezno se kuhala *paradička* u pozamašnim količinama (Sl. 7). Prema kazivanju Marge Mačković iz Tavankuta *nije se moglo ni zamisliti da se nema 100 litara paradajza*. Sok od rajčice se kuhao u *katlankama*⁵⁸, u istim onim u kojima se pripremala obara za vrijeme svinjokolje, te se moralo stalno paziti da se vatra ne ugasi ili da ne zagori.

⁵⁷ Jelica Tasić iz Subotice, Kata Stipić iz Tavankuta i Ruža Marijanušić iz Ljutova.

⁵⁸ Postolje s kotlom.



Slika 7. Kuhanje soka od rajčice u mojoj obitelji u Subotici, snimila Bojana Poljaković 2012.

Nakon što se rajčica raskuha, potrebno ju je *propasirati* kroz *pasirku* (Sl. 8) kako bi se tekućina odvojila od kora i sjemenki. Sve do kraja devedesetih godina prošlog stoljeća to je bio mukotrpan posao koji se kao i većina drugih poslova obavljao ručno, a bilo je važno da se dobro izgnječi kako bi se što manje bacilo. *Kad ispasiraš onda ponovo moraš metnit natrag da provre, boce ugriješ na šporetu i onda ulivaš i mečeš digot da zapakuješ. Bilo je konzervansa, al u principu se nije mećalo ništa. Možda kopar ajd ko je volio to se mećalo i peršina, mećalo se ljute paprike ko voli jedno dve tri flaše metne ko voli.*⁵⁹ A boce su bile staklene i prema kazivanju Marge Mačković iz Tavankuta zatvarale su se *s crivima* i *onda to kad se zalipi, znaš, to nema šanse da se odlipi, nisi mećo gumice i celofan ko sad*. Irena Tikvicki iz Novog Žednika navodi da su *ljuskurom od kuruzu vezali boce*. I sada se sok od rajčice

puni u staklene boce i koristi se kupovni konzervans koji se stavlja da bi se spriječilo kvarenje soka, a boce se samo zatvaraju ili originalnim čepovima ili onim kupovnim. Ako nema kupovnih čepova, koristi se celofan i obična gumica, koja se zbog svoje povezanosti s *duncom* i zove *duncoška*, budući da su se na isti način zatvarale i boce s *duncom* i ostalom zimnicom.

Od voća su se pravila dva proizvoda: *dunc* (kompot) i pekmez⁶⁰. Klara Šolaja-Karas iz Nenadića upozorava da se nije kuhao *džem već pekmez*, jer *džem je pihitijast, mož ga rizat, a ovo je mazivo*. Pekmezi su se kuhali od raznog voća, međutim svi kazivači su potvrdili da se najviše ostavljao pekmez od šljiva. Kata Bedeković iz Tavankuta navodi da se za konzerviranje pekmeza, kao uostalom i *dunca*, koristila *salicija*⁶¹ koja se kupovala u apoteci. Međutim, Marga Mačković iz Tavankuta ističe da *to sve zavisi ko je kako, ako se pekmez dobro skuvo i oma taki vrio i naša je majka mećala u*

⁵⁹ Ruža Marijanušić, Ljutovo.

⁶⁰ Moja mama i danas priprema zimnicu. Iako nisam uvijek u mogućnosti pomoći, jer ne boravim u Subotici, uvijek sa sobom u Zagreb poneseš pokoju bocu pekmeza od šljiva i marelica, te rajčicu koju onda gledam da što manje trošim da mi što duže traje. Još se nisam ohrabrila sama pripremati, jer nemam prostora niti za kuhanje niti za čuvanje velike količine zimnice.

⁶¹ Isto su naveli i Irena Tikvicki iz Novog Žednika, Franjo Stantić i Verka Evetović iz Tavankuta.



Slika 8. Korištenje pasirke za cijedenje rajčice u vajlingu u mojoj obitelji u Subotici, snimila Bojana Poljaković 2012.

peć da se kora uvati i onda nisi moro. Prema kazivanju Teze Nimčević s Hrvatskog Majura, pekmez se stavlja u zemljane čupove i podizao se na tavan. Sličnog načina čuvanja pekmeza se sjeća po priči i Ivan Beneš iz Subotice te dodaje da su se ti čupovi za vreme rata zakopavali u zemlju i tako spašavalo ukućane da prežive.

Od *dunca* se opet najviše pripremalo šljiva i višanja, dok su poneki ostavljali kruške, trešnje, *tunjé*⁶², breskve, marelice, jabuke⁶³ pa čak i bundeve i grožđe⁶⁴. Verka Evetović ističe da se *dunc hanšlogovo*: proces kada se trake sumpora zapale te postepeno goreći dim osigurava da voće sačuva boju. Nije se svako voće *hanšlogovalo*, već samo ono koje je zbog stajanja potamnijelo. Sada se za *dunc* koristi i *vinobran*⁶⁵. Ruža Marijanušić opisuje da se nekada *duncovalo u parasničkoj peći. Užariš peć i malo odstoji i onda u ovakve boce tri litre, četiri pet, i to onda metneš u peć i užariš i izvadiš i gotovo.*

Magda Mačković iz Tavankta se prisjetila neobičnog kompotu kojeg nitko drugi nije spomenuo: *bile bundeve skuvaš u mastu, ali prethodno te bundeve oguliš i isičeš tako na kocke i metneš u krečavu vodu (voda pomiješana s vapnom, op. a.) i onda oni dobiju onako malo kao koricu. I onda metneš u mast i skuvaš i to tako ostane dugo, dugo*

⁶² Teza Nimčević s Hrvatskog Majura, Ruža Marijanušić iz Ljutova i Franjo Stantić iz Tavankuta.

⁶³ Franjo Stantić, Tavankut.

⁶⁴ Verka Evetović, Tavankut.

⁶⁵ Verka Evetović, Tavankut.

dok se ne poide. U bunjevačkim obiteljima se voće i sušilo, i to najviše šljive i jabuke koje su se ostavljale za Badnju večer. Klara Tikvicki iz Žednika se prisjetila da se nekada *pržilo šećera s orasima*, tako da se otopi šećer i razlije u tepsiju, doda se oraha i pusti da očvrсне. Nakon toga se lomilo i jelo kao slatkiš.

Od začinskih trava jedino se navodio kopar i *šafranika* koja se stavljala u *frišku čorbu*⁶⁶ da bi dobila lijepu žutu boju. Međutim, u začine spada i mljevena crvena paprika koja se najčešće kupovala na pijaci.

Piće

Osnovno piće bila je voda, a svaki je salaš imao svoj kopani bunar (Sl. 9) iz kojeg se ona izvlačila. Voda je bila izrazito bitna tijekom poljskih poslova kada se ona nosila u zemljanim ćupovima zvanim *đuğa*⁶⁷. Još jedna poznata vrsta za čuvanje vode je *koršo*. Razliku između *đuge* i *korša* (Sl. 10) objašnjava Marko Marijanušić iz Ljutova: *to je nosila se voda kad se ris radio. To ovako sa strane ima. Ima đuga ima koršo. Đuga je isto ko koršo samo đuga ima ode tanko što piješ vode, a koršo je otvoren skroz, vako.*

Kava u današnjem obliku po salašima se nije pila, blizu šezdesetih je došla u modu, ali su postojale neke vrste pića koje su nosile naziv kava. Jedina osoba koja je navela da se kava *odavno pije* je Justina Šabić, koja je odrasla u Subotici u gradu. Ona je također istaknula da se kava *od ječma pržila i od razži*⁶⁸, ali postupak nije točno objašnjen. *Bila kafa se radila od korice kruha. Ta se kora gulila kad smo dobili kruv, to se zgulilo i od tog nam mama kuvala bilu kavu. Mlika, malo vode, šećera i to, nise kupovala kafa, ovaka kafa se nije znala opšte, a bila kafa se otog kuvala sa mlikom sa vodom to provre i metne se po pola sad već ne znam kako, šećera, drobiš kruv i naideš se. To je obično za doručak bilo.*⁶⁹ Slično se pripravljalo i u Subotici, Nenadiću, Hrvat-



Slika 9. Đeram na salašu Mirka Čipaka u Žedniku, snimila Bojana Poljaković 2011.



Slika 10. S lijeva na desno: koršo i đuga u vlasništvu Marka Marijanušića iz Ljutova, snimila Bojana Poljaković 2011.

⁶⁶ Marga Mačković, Tavankut.

⁶⁷ Luka Štilinović prisjeća se svog djetinjstva i *đuge* u svojoj pripovijetci (1998, 66).

⁶⁸ Teza Nimčević je objasnila da oni nisu nikada tako pripremali, ali joj je poznato da se radilo i tako.

⁶⁹ Dezider Poljaković, Pavlovac.

skom Majuru i Ljutovu. Kada je kava ušla u domove Bunjevaca, *radilo se kao za bilu kafu, cikorija i divka, sa mlikom*⁷⁰, međutim riječ je o preuzetim tvorničkim nazivima pakiranja. Šima Raič iz Nenadića objašnjava da se prije, *kada se posećivalo onda se iznosivalo dunca, time se počastilo ili čašicom rakije ili vina*.

Od alkoholnih pića konzumiralo se bijelo i crno vino i rakija. Vino je bilo za svečanije prigode, a *ko je bio malo bolje stojeći taj je imo malo vinograda ispred kuće*⁷¹. Oni koji nisu imali vinograda, a sami su pravili vino, grožđe su kupovali. Marija Bagi iz Svetozara Miletića se prisjeća kako je kao dijete konzumirala *mast*, tj. mošt i *rampaš*, a da je razlika bila u tome da se *mast* ostavljao kad tek počne vino vriti *pa se stavilo konzervansa da se ne bi, pa bude kao slatko*, dok je *rampaš* bilo piće od vina koje je već počelo da vri.

Rakija se *pekla*⁷² od duda, *dudovača*, *pravilo se od koma, od tog što se samelje grožđe i kad se iscidi ono što ostane to se metne pokiseli i to je komovica se zvalo*⁷³. Teza Nimčević je jedina istaknula da se rakija pravila i od *kuruza*, tj. kukuruza. *Pekla se rakija od loze, šljive, kajsije, orasa*, a likerasta pića poput višnjevca se nisu pravila. Međutim, najčešće se pravila *dudovača* uz objašnjenje Ruže Marijanušić iz Ljutova da *voća nisi imo ko sad, imo si jednu dvi višnje, u bašči šljive dvi, jabuku petrovačku tako za sebe*. Pavle Matarić iz Nenadića zaključuje da je *bilo šteta praviti rakiju od jabuke ili šljiva kad se to čuvalo za pekmez ili dunc*.

Od ostalih napitaka spremali su se sok od *zove* (bazge op. a.) i čajevi od *titrice* (kamilice op. a.), *zove* i majčine dušice koji su se konzumirali protiv kašlja. Neobičan napitak koji je jedino Verka Evetović iz Tavankuta istaknula da je spremala bio je *čaj od držaka višanja*.

Posude i pribor za kuhanje

Nabava posuđa⁷⁴, u prvom redu lonaca, *labošaka*, *kačica* za mast, *kanica* za mlijeko i sličnih *kalajsanih* posuda obavljala se na pijaci ili u gradu, *u dućanu, u željezarni*⁷⁵. U kontekstu svinjokolje i pripremanja zimmnice spomenuta je *katlanka* i kotao. *Katlanka* je naziv za postolje koje je držalo kotao, a mogla je biti zidana ili, u novije vrijeme, napravljena od metalnog bureta⁷⁶.

Prema sjećanju Dezidera Poljakovića sa Pavlovca, *tanjiri su bili i gvozdjeni tamo na (salašu, op. a.) a bili su i ovi porcelanski. Mi dica smo dobili svi tako tanjire tako nije to bilo pleano, bilo je to kalajsano, al su bili od metala. Kašike su redovne bile tako*

⁷⁰ Šima Raič, Nenadić.

⁷¹ Pavle Matarić, Nenadić.

⁷² Izraz kojeg svi kazivači koriste.

⁷³ Dezider Poljaković, Pavlovac.

⁷⁴ Opisi posuđa i pribora za jelo dokumentirani su većim brojem fotografija u knjizi A. Čota (2003, 59-64).

⁷⁵ Teza Nimčević, Hrvatski Majur.

⁷⁶ Prema kazivanju Marka Marijanušića iz Ljutova.

ko i sad. Za tanjure Teza Nimčević se prisjeća da su njezini djed i baka koristili naziv *pladanj*. Marko Marijanušić iz Ljutova još ističe da se koristila *cidka* (cjedilo) i *možar*, što je po njegovom opisu *isto što i avan*. *Možar* je svrstan u metalni pribor jedino na osnovi toga što je uspoređen s avanom, tj. tučkom. Osim *kalajsanog* i željeznog posuđa, poput *kastrone*⁷⁷ (koja se više ne koristi), u uporabi je bilo i zemljano posuđe. U njima se najčešće nije pripremala hrana⁷⁸, nego su se koristili za pohranjivanje pekmeza, masti, *kiselne* i za vodu. Prema kazivanju Marka Marijanušića iz Ljutova, *kupovalo se na peci*.

Zemljano posuđe se najčešće spominje u kontekstu „kako je nekada bilo“ tj. kako je bilo kad su najstariji kazivači bili djeca ili prije njihova rođenja, a rijetki su oni koji se zapravo i sjećaju da su ga koristili. Kata Ivanković ističe da ona nikad nije imala zemljano posuđe, ali se sjeća da su *kazli da je bolje u njima* bilo spremati. U ovu vrstu posuđa spadaju *čupice*, *đuga* i *koršo*. Danas zemljano posuđe služi samo kao ukras i uspomena na prošlost ili zavičaj⁷⁹.

U svakodnevnoj upotrebi bio je i pribor od drveta. Najvažnije su svakako *načve* u kojima se mijesio kruh, no postojale su i *male načve* koje su služile u istu svrhu (Sl. 11).

Postojala je i krušna lopata, te *sinija* ili *daska*⁸⁰ na kojoj se rezalo tijesto ili pripremali sitni kolači. Koristila se *oklagija* (valjak za tijesto), *stupica*⁸¹, drvena burad te raznorazne košare ili *krušne kotarice* od pruća. Za cijedenje rajčice koristila se poseb-



Slika 11. Male načve u vlasništvu Marka Marijanušića iz Ljutova, snimila Bojana Poljaković 2011.

⁷⁷ Teza Nimčević s Hrvatskog Majura, Marko Marijanušić iz Ljutova, Kata Stipić iz Tavankuta.

⁷⁸ Jedino je Teza Nimčević iz Hrvatskog Majura istaknula kako se u zemljanom ćupu pripremao kisel kupus.

⁷⁹ Vlasnici ovih predmeta, koji danas žive u Hrvatskoj, često im ne znaju namjenu, no budući da su se stjecajem različitih okolnosti odselili iz rodnog mjesta ovi predmeti im služe kao uspomena na zavičaj i bližnje (Černelić 2006, 81).

⁸⁰ Nenadić.

⁸¹ Marko Marijanušić iz Ljutova ističe da se koristila za usitnjavanje maka i slično.

na vrsta cjedila kojemu je sve drveno osim metalnog dijela na koji se propušta sok. Uz to se koristio i valjak pomoću kojega se gnječilo.

Još su drveni predmeti koji imaju metalni dio sito i rešetko. Osim što je korišteno za prosijavanje brašna, korišteno je i u druge svrhe kao što je pečenje zrna kukuruza u vrijeme korizme, te za odvajanje ljuske od zrna graha.

Zaključak

Premda su pojedini kazivači naglašavali da je njihova svakodnevna prehrana, govoreći o pripremi hrane u vlastitoj obitelji, bila jednostavna, prehranu bačkih Hrvata Bunjevaca ne možemo okarakterizirati kao jednoličnu iako je u mnogim aspektima bila skromna. U pripremi hrane uočava se kreativnost ljudi koji su uspjeli sve namirnice maksimalno iskoristiti. Ni danas se to ne razlikuje mnogo. Mnogi kazivači su zadržali isti način pripremanja hrane, iako se način privređivanja uvelike promijenio. Mnogi i danas uzgajaju žitarice i stoku, sami rade tjesteninu, ostavljaju zimnicu i održavaju svinjokolju. Iako danas svi sjede za zajedničkim stolom, pravilo da se za svaki dan kuhala određena vrsta hrane sačuvalo se sve do danas. Zahvaljujući tehnologiji i napretku manje se posla mora raditi ručno, a namirnice koje su bile sezonske, te uslijed lošeg roda i nedostupne, danas se spremaju u zamrzivač.

Iako su za pripremanje hrane bile zadužene žene, nije iznenađujuće da su i muškarci mnogo znali o toj temi. Neki su znali više, neki manje, većina nije znala recepte, ali bili su svjesni od malih nogu tradicije pripravljanja hrane. Nije također iznenađujuće da je gotovo svaka rečenica počinjala s „moja mama“, jer djeca koja su odrastala na salašu odrastala su u kuhinji. Uvijek su bili s majkom koja je bila uposlena s kuhanjem za brojnu obitelj.

Premda je u radu izneseno pregršt podataka o prehrani bačkih Hrvata Bunjevaca to ne znači da je ovim istraživanjem tema prehrane u cijelosti obuhvaćena. Ona pruža velike mogućnosti za daljnja opsežna istraživanja tako da bi se mogla otvoriti neka nova stranica koja do sada nije bila dotaknuta. Rad je ograničen na prikaz svakodnevne prehrane, no svakako bi trebalo obuhvatiti temu o blagdanskoj prehrani tj. o jelima koja su se pripremala kako za godišnje tako i za životne običaje. Detaljnije bi se trebalo pozabaviti istraživanjem posuda i pribora koji se koristio, te fotografski dokumentirati kako bi se sačuvalo makar sjećanje na njih.

Budući da je riječ o prvom zasebnom istraživanju prehrane bačkih Bunjevaca, otvorile su se nove smjernice za daljnja istraživanja. Uočene su terminološke razlike u nazivima jela Bunjevaca s područja Sombora i s područja Subotice kojima bi se trebalo detaljnije posvetiti. Jedna od mogućih tema za istraživanje je i hrana kao marker identiteta koji svoju primjenu nalazi u prakticiranju ruralnog turizma, te kroz gastronomsku ponudu kako restorana tako i raznih manifestacija. Također se treba istražiti važnost tradicijske prehrane u ponudi usluga obnovljenih salaša koji su u funkciji ruralnog turizma (npr. „Majkin salaš“ u okolici Subotice, „Dida Hornjakov salaš“ u okolici Sombora i drugi).

Zaseban rad bi mogao biti i usporedba tradicijske prehrane kod bačkih, primorskih i Bunjevaca u Mađarskoj u kojem bi se mogle prikazati sličnosti i razlike, te ustvrditi zajednički elementi prehrane koji su baštinjeni u istom vremenskom razdoblju kako bi se lakše mogli uočiti utjecaj drugih kultura. Valjalo bi također ispitati i bačke Bunjevce koji su se odselili iz svoga zavičaja i sada borave u Zagrebu i okolici kako bi se stekao širi uvid u sliku prehrane i načina na koji se ona (i je li se uopće?) održala u novoj okolini.

Prehrana pruža, dakle, neiscrpno vrelo za istraživanje ne samo njezinih tradicijskih obilježja, na kojima je bilo težište u ovome radu, već i njezine primjenjivosti u suvremenim uvjetima prilagođeno potrebama današnjeg društva kako u zavičaju tako i među raseljenim bunjevačkim obiteljima.

Literatura:

- Babić, Nikola (ur.). 2005. *Bunjevački običaji; kroz literaturu i narodna sićanja kraj 19. i 20. vik: Sever Bačke*. Subotica: Bunjevački informativni centar.
- Bašić, Pajica. 2002. *Subotički Bunjevci: moja spoznaja kroz zajedničko življenje*. Subotica: Bunjevačka matica.
- Crnković, Mira i Kujundžić, Kata. 2000. Kuvanje i pečenje po našem starinskom načinu. U: Stjepan Beretić (ur.). *Subotička Danica*. Subotica: Župni ured sv. Terezije. 230-234.
- Černelić, Milana. 1998. O životu na salašu. *Iz baštine bačkih Hrvata Bunjevaca*. Zagreb: Etnografski muzej. 26-34.
- Černelić, Milana. 2006. *Bunjevačke studije*. Zagreb: FF-press.
- Černelić, Milana. 2010. Velika familija Dulić na Đurđinu. *Godišnjak za znanstvena istraživanja*, 2: 107-139.
- Černelić, Milana. 2011. Velika kuća Ivana Opštinarina na salašima Matarić kod Sombora – Usporedni osvrt na zadruga na salašima na Bezdanskom putu. *Godišnjak za znanstvena istraživanja*, 3: 187-204.
- Čota, Antonija i Šeremešić, Marija. 2003. *Dukat ravnice*. Sombor: HKUD „Vladimir Nazor“.
- Ivanković, Kata. 2001. Zimski jelovnik kroz nedilju dana. U: Stjepan Beretić (ur.). *Subotička Danica*. Subotica: Župni ured sv. Terezije. 211-212.
- Knežević, Milivoje. (ur.) 1927. *O Bunjevcima*. Subotica: Gradska štamparija.
- Mennell, Stephen, Murcott, Anne i van Otterloo, Anneke H.. (ur.) 1998. *Prehrana i kultura : Sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk; Hrvatsko Sociološko društvo.
- Montanari, Massimo. 2011. *Hrana kao kultura*. Zagreb: Sandorf.
- Sekulić, Ante. 1991. *Bački Hrvati*. Zagreb: Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Stantić, Alojzije. 2001. *Kruv naš svadganji*. Subotica: Hrvatski kulturni centar „Bunjevačko kolo“.

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

Štilinović, Luka. 1998. Pripovitka o đugi. *Iz baštine bačkih Hrvata Bunjevaca*. Zagreb: Etnografski muzej. 66-67.

Summary

Traditional daily diet of Bunjevci Croats from Bachka

The author describes daily diet of Bunjevci Croats from Bachka from 1930s to the present day. Depending on nature, Bunjevci from Bachka preserved themselves in various ways, living on husbandry and cattle breeding. In a situation in which almost all food was homegrown, the necessity to use every usable product, particularly in diet, is understandable. In some families daily food was scarce; however, they were grateful to God for it, trying to provide a wide variety of dishes in a very simple manner. The work represents a synthesis of data on different aspects of traditional daily food of Bunjevci Croats from Bachka mainly based on the independent field research. The work also points out the changes that occurred in dieting habits of Bunjevci population and emphasizes everyday traditional dishes that remained to the present day. In conclusion, framework guidelines are suggested for potential future research.

Keywords: traditional diet, Bunjevci from Bachka