

Ivan Jurišić

KRAJIŠKA JELA I PIĆA U KARLOVAČKOM GENERALATU I BANSKOJ KRAJINI

Na osnovi dostupne literature autor nastoji prikazati kako se i čime hranio i što je pio krajišnik Karlovačkog generalata u 18. stoljeću, istražiti kakav je bio odnos prehrane i socijalnog statusa pojedinca u tadanjem krajiškom društvu, kao i utjecaj načina prehrane na svakodnevnicu krajišnika. Jela i pića Banske krajine navedena su i opisano njihovo pripremanje prema jednom arhivskom dokumentu iz 1854. godine.

Jela i pića u Karlovačkom generalatu u 18. stoljeću

Žitarice

Žitarice su oduvijek bile osnovna hrana najvećeg dijela seoskog stanovništva, pa tako i onog u Karlovačkom generalatu. Stoga je pri njihovom slabom urodu dolazilo do gladi, ili nekvalitetne prehrane, ali ne uvijek s jednakim posljedicama za sve pučanstvo glede egzistencijalnog i materijalnog stanja, budući da su imućniji krajišnici jeli kvalitetan kruh od pšeničnog brašna s kvascem, oni siromašniji od brašna ostalih žitarica (raži, ječma, prosa, zobi i pira) obično beskvasni (najčešće u kombinaciji pira i zobi ili ječma, prosa i heljde, zatim od kukuruza, a u brdskim krajevima samo od zobi). Najsiromašniji su i u godinama kada nije bilo gladi jeli uglavnom razne kaše, od slabijih (lošijih) žitarica (npr. ječmena ražena, od prosa ili od pržene i zatim mljevene zobi)¹ niskokalorične vrijednosti. Prehrana im je, dakle, bila skromna, često nedostatna. Njihova povremena nehranjenost pojačavala je osjetljivost na bolesti i utjecala općenito na radnu sposobnost krajišnika. Žitarice se uglavnom grubo mljelo u mlinovima s velikim mlinskim kotačima, na čije je lopatice, izdubljene kao žlice, s visine padala voda i tako pokretala mlinski kamen. Još 1817. od 629 mlinova u Karlovačkom generalatu većina je bila te vrste. Suvremeniji su bili rijetki.² Kruh se pekao ili u krušnim pećima po bogatijim krajiškim kućnim zadrugama,³ ili u ognjištima u željeznoj posudi pokrivenoj pepelom kod siromašnijih krajišnika.⁴ Pekarski obrt bio je raširen samo u mjestima stožera pukovnja.⁵ Način prehrane odavao je, dakle, socijalni status pojedinca, odnosno, prehrana žitaricama i pripravicima od njih - kašama i osobito kruhom, odgovarala je socijalnoj ulozi osobe, pri čemu je uloga cijena u slučaju nerodice bila vrlo važna (npr. 1761. kada je bila dobra žetva pšenice i zobi, da bi već 1764. podbacila).⁶ Osim toga, način prehrane utjecao je i na spomenutu otpornost, a time i na kvalitetu i duljinu životnog vijeka krajišnika. Bogati su, osobito izvan Krajine jeli, tj. hranili se i "suviše dobro", nasuprot bijedi puka. Na takvim gozbama objed je trajao dugo, obilno se pilo i nazdravljalo.⁷ Jedni su dakle oskudijevali, a drugi imali svega u izobilju.

Meso

Meso je obični krajišnik jeo rijetko, uglavnom samo na (crkvene) blagdane i kod svadbenih svečanosti i to kozje ili ovčje (bravetina), janjeće, zatim svinjsko i govede (svježe ili sušeno),⁸ a rado se jela i puretina.⁹ Janje ili ovna peklo se obično cijelo. "Životinji bi se pustila krv, oderala koža i izvadila utroba. Nakon toga se trbušnu i prsnu šupljinu

napunilo mirisnim travama i zatvorilo malim šiljatim kolcem. Zatim se životinju nataklo na dugi drveni ražanj, na čijem je svakom kraju bila ručica, da pečenku mogu okretati dva čovjeka. Ražanj se postavljao na dvije drvene rašlje zabijene u zemlju. S obadvije strane pečenke, malo podalje od nje, naložila bi se dobra vatra, na kojoj se, uz okretanje ražnja, polako pekla. Nakon određenog vremena vatru se počelo primicati sve bliže, a ražanj okretati sve brže. S mesa bi se počela topiti masnoća i tada ga se solilo". Ovaj opis potječe iz 1801. iz pera putopisca o našim krajevima B. Hacqueta, uz njegov komentar, da je meso pečeno na taj način "tečnije, budući ostaje u svom soku, o čemu u drugim zemljama nitko nema pojma". Uz to primjećuje, da si može samo zamisliti, kako bi tek bilo ukusno pile ili neka druga manja životinja tako pečena.¹⁰ Nije tada niti slutio, da će ova njegova ideja o gril-piletu biti oživotvorena u današnje vrijeme.

Od slatkovodne ribe bilo je u Karlovačkom generalatu pastrva (po mnogim brdskim rijekama), šarana i štuka.¹¹ Kuhana se riba skoro uopće nije jela, dok se dimljenu nosilo na stražu, zbog duže trajnosti takve hrane.¹² Od morskih riba bilo je tuna, skuša (lokar-di), srdela i td. Jelo se i rakove (riječne i morske), te ostrige (oko Obrovca).¹³

Krumpir i kukuruz

Pojava krumpira i kukuruza u Generalatu (od 60-ih godina 18. st.), donosi poboljšanje kakvoće prehrane i spas od gladi u nerodnim godinama. Stoga je osobito krumpir bio od neprocjenjive važnosti za prehranu krajišnika.¹⁴ Krajišnici ga donose i počinju saditi po povratku iz pohoda sedmogodišnjeg rata.¹⁵ No, prvi puta je (u Lici) organizirano posaden tek 1768. i tada je svaka satnija dobila dva mjerova (oko 130 kg) sjemenog krumpira. No sve do 1778. krumpir se u Generalatu malo sadio. Te su godine krajišnici vidjeli kako u Češkoj krumpir dobro uspijeva i slijedeće su godine na povratku iz Češke ponijeli sa sobom kvalitetne vrste krumpira, koje su na proljeće 1780. zasadili na svojim njivama. Krumpir je dobro urodio i od te se godine udomaćio, osobito u Lici.¹⁶ Godine 1769. sadi se u Lici prvi puta kukuruz. Do tada je ondje glavna hrana bila proja (kaša od prosa).¹⁷

Voće

Voća je bilo u cijelom Generalatu, osobito jabuka, krušaka, trešanja, oraha, lješnjaka i ribizla koji su ubrajani u bolje voće i uzgajani osobito u Ogulinskoj i Slunjskoj pukovnij, ¹⁸ budući da u ostale dvije pukovnije voće nije tako dobro uspijevalo zbog nepovoljne klime.¹⁹ Posebno su bile cijenjene jabuke srčike.²⁰ Smokava i badema, zatim bresaka i marelica, bilo je u Primorskoj krajini, u dolini Zrmanje²¹ i na morskoj obali kod Senja,²² ali je bresaka i marelica bilo i u nekim časničkim vrtovima Ličke pukovnije.²³ No, voćnjaci su, osim onih časničkih, bili uglavnom slabo kultivirani.²⁴ Veća briga, pogotovo u ostalim dijelovima Generalata, kao u ostalom u cijeloj Vojnoj krajini, posvećivala se uzgoju voćaka šljive.²⁵ Šljive su dakle bile prevladavajuća vrsta voća u Krajinama i gotovo jedina koja se uzgajala naveliko, budući se od njihova soka pekla rakija - šljivovica.²⁶ Osobito je godina 1801. obilovala šljivama. Najviše ih je bilo po brdima Slunjske pukovnije.²⁷ Od njih se, u manjim količinama, pravio i pekmez.²⁸ Općenito se može reći, da se s voćem, osobito sa šljivama, kojih je bilo i najviše, neekonomično postupalo, budući da krajišnici npr. šljive nisu sušili, čime bi dobili dodatni izvor hrane, osobito zimi, ka-

da je prehrana ionako bila oskudna, već su od njih samo pekli rakiju, ali niti nju nisu prodavali, već su ju uglavnom sami popili.²⁹

Povrće

Osim žitarica, glavna i uobičajena hrana krajišnika u 18. st. bilo je povrće ili kuhinjsko raslinje (bilje), kako su ga tada nazivali³⁰ i to: crveni i bijeli luk (češnjak), kelj u glavica-ma,³¹ kupus (svježi i kiseli)³², zatim grah i leća (kao sočivice),³³ a u Slunjskoj pukovniji još i repa.³⁴ Uzgoj povrća bio je općenito prilično zanemaren.

Mlijeko i mliječni proizvodi

Mlijeko se koristilo svježe i kiselo³⁵ (sirutka se pila ili jela s kruhom),³⁶ a uobičajeni mliječni proizvodi bili su: vrhnje (slatko i kiselo),³⁷ maslac (putar) koji se dobivao odvajanjem (separacijom),³⁸ maslo³⁹ i sir, osobito onaj sipki koji se mrvio, a čuvali su ga u mješinama.⁴⁰

Prehrana - krajiška jela

Krajiška jela bila su uglavnom jednostavna za pripremu, a sastojala su se od brašna raznih vrsta žitarica, masti (ulja),⁴¹ mlijeka, vrhnja, sira i jaja,⁴² u raznim kombinacijama. Najčešća jela krajišnika Karlovačkog generalata bila su: krpice od tijesta,⁴³ koje se jelo uz kuhanu gusku,⁴⁴ cicvara (tjestenina sa sirom, odnosno brašno sa sirom ili slatkim zasoljenim vrhnjem),⁴⁵ gibanica (kolač s jajima i mlijekom),⁴⁶ te pogača (nekiseo, beskvasni kolač, uglavnom od grubog, oštrog brašna).⁴⁷ Ipak, gotovo najdraže, svakodnevno jelo krajišnika bila je palenta, kaša od kukuruznog brašna polivena mašću, uljem, kiselim mlijekom ili vrhnjem (kiselim ili slatkim).⁴⁸ Morlaci, stanovnici Zagore, u Primorskoj krajinu, nisu ih jeli osim u nedostatku druge hrane i tada su ih pravili od prosenog brašna, i prelijevali maslacem. U dane posta jeli su ih s medom ili s tučenim lukom i vodom. S uljem su ih prelijevali rijetko, jer ga je trebalo kupovati, budući da nisu sadili masline.⁴⁹

Općenito uzevši, jela su bila čas bolja - čas gora, prema mogućnostima i godišnjem dobu. Tako su npr. Morlaci od pepelnice (početak ožujka) do početka nove žetve trpjeli glad, trapeći se štednjom jela, dok su ostali dio godine, kada nije bilo oskudice, jeli "makar svijet propao" toliko puno "da su im pucali trbusi".⁵⁰

U Karlovačkom su generalatu ipak više hrane (živežnih namirnica), imali krajišnici Slunjske pukovnije, dok su glad trpjeli uglavnom žitelji brdskih predjela (Lička i Otočaćka pukovnija).⁵¹ Ondašnji putopisci smatrali su da je jednostavnost krajiških jela i osobito uporaba mlijeka, osim čistoće zraka i napornog, odnosno, teškog života, puno doprinosila stalnosti njihove fizičke snage i dugom životu.⁵² Ličani su npr. doručkovali raženi ili zobeni kruh (jer je pšenični bio toliko cijenjen da su ga čak poklanjali kao svadbeni dar),⁵³ te sir ili mlijeko.

Sačuvan je i jedan rukopis iz 1854. (čiji je sadržaj iste godine i objavljen), u kojem su navedena sva tadanja jela krajišnika jednog dijela Banske krajine.⁵⁴ Za neka od njih se navodi da se pripremaju i u Karlovačkom generalatu, vjerojatno na isti način kao i pola stoljeća prije, jer se u tom vremenskom razdoblju nije moglo puno toga promijeniti u načinu prehrane (tj. prehrambenim navikama), niti u pripremi tih jela. Njihov opis dati ćemo u drugom dijelu ovoga rada.

Pića

a) bezalkoholna

Od bezalkoholnih pića na prvom je mjestu bila voda,⁵⁵ zatim već spomenuto mlijeko i sirutka, te šerbet i turšija. Iako su osobito gorski predjeli obilovali čistom izvorskom vodom, po ljeti je ona, zbog bujica i poplava, bila često i u nizinskim krajevima mutna i blatna, dakle i bakteriološki nečista i stoga ju se tada pilo s octom⁵⁶ (koji se u kućanstvima spravljao za vlastite potrebe od vina, piva, jabuka, krušaka, pšeničnih mekinja, raži i td).⁵⁷ Šerbet ili šerbe spravljao se od saća ukiseljenog u vodi, a turšija na isti način od jabuka ili krušaka.⁵⁸

b) alkoholna

1. Rakija

Alkoholna pića mogla su se dobiti od svega što fermentira, dakle od žitarica, kukuruza, krumpira, te od voća. Najrasprostranjenije alkoholno piće i to od voća, bila je u Vojnoj krajini rakija, koja se mogla proizvesti od jabuka, krušaka, trešanja, višanja i od šljiva. Ova posljednja zvana je šljivovica. Rakiju se moglo dobiti i iz vina, te vinskog taloga (tro-pa) i tada se zvala komovica.⁵⁹ Već smo spomenuli da se u Karlovačkom generalatu upravo zbog soka iz kojeg se pekla rakija najviše od sveg voća cijenila šljiva. Čovjek Vojne krajine općenito, pa tako i Karlovačkog generalata, rastao je uz rakiju. U Generalatu peklo ju se u Slunjskoj, te nešto manje u Ogulinskoj pukovnji, dok je u Lici uopće nije bilo.⁶⁰ Brdsko pućanstvo Generalata pilo je stoga s jednakom strašću dalmatinsko vino.⁶¹ Prema navodima mnogih autora rakija je bila najomiljenije piće više u ostalim Krajinama (osobito u Banskoj i u Varaždinskom generalatu).⁶² To pokazuju i podaci iz 1817. kada je u cijeloj Vojnoj krajini izbrojeno 19.692 kotala za pečenje rakije od kojih ih je najmanje bilo u Karlovačkom generalatu, svega 314, a više od polovice tih (166) pripadalo je Slunjskoj pukovnji.⁶³ Gledano po broju stanovnika u cijeloj se Vojnoj krajini početkom 19. st. proizvodilo više vedrica rakije (preko 3700 godišnje) nego u Irskoj s 5.000.000 stanovnika, pa čak više nego i u SAD.⁶⁴ Godina 1801. obilovala je šljivama. U Karlovačkom generalatu najviše ih je bilo po brdima Slunjske pukovnije i od njih se dobio 796 vedara rakije, u Ogulinskoj 74 vedra, dok u Lici te godine rakije uopće nije bilo.⁶⁵

2. Pivo

Pivo je piće prvenstveno nevinorodnih područja, a dobivalo se od ječma, hmelja (za gorčinu), riže i vode. Ako se željelo piti lako pivo u njega se nije stavljao hmelj.⁶⁶ Proizvodnja piva bila je znatno rasprostranjena i u Vojnoj krajini što je po mišljenju Hietzingera bio znak jake sklonosti naroda alkoholu.⁶⁷ U Karlovačkom generalatu prva je pivovara osnovana 1795. u Udbini u Slunjskoj pukovnji, koja je tjedno davala od 40 do 80 vedrica piva (vedrica je iznosila 56,6 l), no to se pivo nije prodavalo po Generalatu, već je sve dovoženo isključivo u Karlovac, i ondje se prodavalo.⁶⁸

3. Vino

Nepovoljna klima priječila je rasprostranjenost vinogradarstva, tj. obimniji uzgoj vinove loze u svim dijelovima Karlovačkog generalata,⁶⁹ te je stoga vinogradarstvo u južnoj po-

lovinci Generalata bilo neznatnog obima.⁷⁰ Još 1782. nisu uspijevali pokušaji da se loza posadi u dolini Zrmanje - zbog oštre klime grožđe nije moglo sazrijevati.⁷¹ Tako ga je u Ličkoj pukovnici bilo tek od početka 19. st. i to upravo samo po kamenitim visovima koji su okruživali dolinu rijeke Zrmanje, te nešto malo u Podgorju, na morskoj obali. Ti su čokoti poticali iz Dalmacije i davali malo lošeg vina.⁷² U Otočackoj pukovnici bilo je nešto loze samo na morskoj obali, na obroncima kamenitog Velebita i nešto više u Senju.⁷³ U Ogulinskoj pukovnici bilo je nešto više vinove loze, osobito u satniji Primišlje. Vino je bilo dobrih svojstava.⁷⁴ Općenito se može reći da je u cijelom Generalatu vinogradarstvo bilo rasprostranjeno jedino u Slunjskoj pukovnici.⁷⁵ Još 1761. rodili su u Generalatu dobro vinogradi, tako da je vina bilo u izobilju i litra je stajala 3 krajcara, no već 1764. bila je nerodna godina,⁷⁶ da bi 1776. opet bila dobra - te se godine samo u Ličkoj i Otočackoj pukovnici popilo oko 60.000 vedrica dalmatinskog vina.⁷⁷ Iako su krajišnici proizvodili vino, ono se rijetko uspijevalo sačuvati i bilo je loše kvalitete, zbog toga što je još u 19. st. podrumarstvo bilo slabo razvijeno. Vino se kvarilo jer se sve do 18. st. nije znalo za pretakanje vina, točenje u flaše, kao i za uporabu plutenih čepova.⁷⁸ Kako je u Lici bilo malo vinove loze, ondje se vino dobivalo i vrenjem krušaka ili žutkovine (trpkovine - berberis vulgaris).⁷⁹ Općenito bi se moglo reći da se i ondje gdje je bilo vinograda o njima slabo vodila briga i da ih se loše obrađivalo.⁸⁰ Osim toga, neekonomično se postupalo s vinom budući da ga Krajišnici nisu prodavali i tako nicali novac za razdoblja nestašice kruha, nabavljanje vučne stoke, kućnih potrepština i poljskog alata, plaćanje poreza i td. već su ga sami pili sve dok ga je bilo.⁸¹ Naime, navodi se kako je bilo uobičajeno da krajišnik od Martinja do Božića sjedi u svom vinskom podrumu i pije tako dugo dok ima vina. Stoga su samo kod malo njih zalihe vina trajale 3-4 mjeseca, kod ponekih 6 mj. samo kod rijetkih do nove berbe. Budući da su podrumi (kleti) bili većinom jako udaljeni od sela, boraveći u njima krajišnici nisu zbog opijanja mogli obavljati poljske radove.⁸²

Zdvajalo se, dakle, nad tim kako krajišnici puno piju rakiju i vino i da ih to onemogućava u normalnom obavljanju svakodnevnih poljodjelskih radova, ali i nad tim kako se narod loše hrani, iako niti krajiške vlasti nisu zapravo znale što je sve tada bilo hranljivo, niti što je sve krajišnik stvarno jeo. Stoga podatke o tome za 18. st. nalazimo uglavnom samo u rijetkim putopisima ljudi koji su prošli Krajinama (Hacquet, Fortis, Lovrić i td) i ostavili zapise svojih zapažanja.

II. Jela i pića u Banskoj krajini polovicom 19. stoljeća

Krajišnici Banske krajine hranili su se polovicom 19. st. još uvijek vrlo skromno, gotovo oskudno. O tome nam svjedoči rukopis Marka Opačića, župnika iz sela Slabinje u Drugoj banskoj pukovnici⁸³ iz 1854. koji se čuva u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, pod signaturom R 3975. Rukopis je još iste godine objavljen kao članak u *“Gospodarskim novinama”* pod naslovom (kao i u rukopisu) *“Krajiška jela i pitja”*.⁸⁴

Ovaj rukopis, svojevrsna “kuharica”, iako ga je sastavio župnik, opširno opisuje način pripremanja 26 jela i slastica i dva bezalkoholna pića, većinom lokalne provenijencije, iako za dva jela (“erga” i “buza”) autor izričito navodi, da su hrana i ličkih krajišnika. Među njih ipak ne uvrštava “žgance” (palentu), iako su oni bili isto osnovna, svakodnevna

hrana ličkih krajišnika. Na nekoliko mjesta u tekstu autor, svojim šaljivim dosjetkama, daje dragocjene podatke o npr. vrstama pjenušavih pića, mineralne vode i sl.

U nabranju i opisu jela, Opančić na prvo mjesto stavlja "cicvaru". Pripremala se tako, da se u tavici zagrijalo vrhnje i u njega umiješala šaka pšeničnog ili (u nedostatku ovog) kukuruznog brašna. Umjesto vrhnja, mogla se upotrijebiti vodom razrijeđena mast (ili maslo). U smjesu se (prema mogućnostima) dodavao sir, a oni imućniji "utukli" bi i po koje jaje.

Drugo, isto tako jednostavno jelo, bila je "kljukovnica", od izdrobljenog, još toplog, svježe pečenog beskvasnog kruha (pogače), posutog stučenim bijelim lukom (češnjakom). Po tome se prelilo vruće vrhnje (kojeg je trebalo biti toliko da prekrije kruh).

Slična kljukovnici bila je "popara". U zdjelu se na komadiće narezalo "kiselog" kruha (tj. onog u kojem je bio kvasac), prelilo vrelom vodom i pokrilo. Takav razmočeni kruh začini su vrelom masti i jeli. Mogla se pripremiti i tako da se u vrhnje narezao kruh (s kvascem ili bez njega), a zatim se "frigao" (pržio) u tom vrhnju. Ovo jelo Opačić naziva "Nobelkoch", tj. otmjeno jelo krajišnika.

"Lukovnicu" se moglo pripremiti na dva načina: kuhanu i nekuhanu. Za prvi su bili potrebni zeleni dijelovi luka (crvenog, bijelog ili poriluka), koje se izrezalo na sitne dijelove i skuhalo. Posebno se u mlijeku, ili (ako ga netko nije imao) u vodi, razmutilo brašno i usulo u lukovnicu, dodalo dvije do tri žlice vrhnja (skorupa) i nakon toga se sve zajedno prokuhalo. Nekuhanu, hladna lukovnica dobila se od stučenog bijelog luka u koji se ulio ocat razrijeđen vodom. Jela se s vrućim kruhom u dane posta.

Iz opisa pripremanja ovog jela vidljivo je da siromašniji krajišnici za svoju svakodnevnu prehranu po nekada nisu imali čak niti mlijeka.

Među vrlo ukusna jela, ona za profinjene sladokusce (u krajiškim prilikama) Opačić ubraja "osep", svježe, tek obrane šljive, skuhanu u vodi.

Za "žganjce" (palentu) autor kaže da je krajišnik bez njih gladan. Njihov glavni sastojak je kukuruzno brašno, a ako ga nije bilo, koristilo se pšenično i proseno. Usipalo se u kipuću vodu i miješalo dok se ne dobije gusta smjesa, koja se zatim vadila u drugu posudu "na zalogaje", tj. oblikovali su se komadići veličine zalogaja. Žganjce se "začinilo" onime što je tko imao ili volio (mašču, vrhnjem i sl.).

Opačić spominje još jedan naziv za ovo jelo, a to je "makarun". Ova riječ danas ima potpuno drugo značenje i označava suho tijesto cjevastog oblika, ili jelo od takvog tijesta. Posuđenica je iz talijanskog jezika (maccherone) i upotrebljava se u množini (makaroni). Hrvatsko stanovništvo taj izraz nikada nije vezalo uz pojmove "žganci" i "palenta" i lokalni je izričaj srpskog krajiškog stanovništva Slabinje,⁵⁵ a vjerojatno i okolnog srpskog krajiškog stanovništva.

Među opisanim jelima nalazi se i juha od bundevinih koštica koje se stuklo u stupici, zatim prosijalo, ljuške bacilo, a njihov sadržaj skuhalo u vodi. U to se narezalo kruha i jelo kao juha.

U jednostavno jelo od ječmene (pir) ili prosene kaše skuhane u vodi, i samo nazvano “kaša”, dodalo se sol i “začine” (mast ili ulje, vrhnje i sl.), a ako ih nije bilo, jelo se i bez njih. Da bi ga se malo obogatilo, dodavao mu se grah.

“Šen” se pripremao od kukuruza kojeg se najprije krupno samljelo tako da se dobila kaša, koju se zatim skuhalo i “začinilo” kiselim vrhnjem.

Glavnom hranom ličkih krajišnika Opačić proglašava jelo “perga”. Pri tome očito misli na krajišnike pravoslavne vjere, budući da je glavno jelo ličkih krajišnika Hrvata bila oduvijek palenta ili žganci. Za “pergu” trebalo je popržiti ječam i zob, samljeti, prokuhati u kipućoj vodi i začiniti ju, tj. zamastiti ili nauljiti.

Za slijedeće jelo “taranu” umijesilo se tijesto kao za kruh sa kvascem i kada je postalo kiselo, rukama ga se razmrvalo (“satro”), prokuhalo i “začinilo”.

Najjednostavnije jelo bilo je “skrob”. Za njega autor ističe da je isto osnovna, svakodnevna hrana (pravoslavni) krajišnika (“bez skroba nema Graničaru ništa”),⁸⁶ a sastojalo se od pšeničnog brašna skuhanog u vodi i “začinjenog”.

Kako je naprijed već spomenuto, sve ove kaše, osobito ako nisu sadržavale pšenično brašno već ono niskokalorično (od ječma prosa i zobi), imale su slabu energetska vrijednost, koju se moralo pojačavati “začinima”, pri čemu se ovdje ne misli na današnje značenje te riječi (mirodije), već na mast, maslo i vrhnje.

Veću energetska vrijednost (i bez dodataka) imala je “varica”, budući da je njen sastojak bio i grah, kojeg se kuhalo sa kukuruzom ili pšenicom. Jelo se zatim zasolilo i konzumiralo bez “začina”.

Po načinu pripreme slično je bilo i “sočivo”, jelo od kuhanog graha, leće i boba ili graška (za kojeg Opačić kao prvi naziv spominje “zečak”, a zove ga još i “orbas”), koje se isto samo posolilo. Imućniji su ga “začinjali”, a ostali konzumirali bez dodataka.

Krajiške su domaćice kuhale (“varile”), svako zasebno, i sve drugo povrće: zelje (kupus), repu korabu i krumpir. Autor tim jelima daje skupni naziv “varivo”. Mogla su se konzumirati “začinjena” ili samo posoljena.

Na Božić i ostale velike crkvene blagdane jelo se i meso; sa kiselim zeljem kuhalo se suho meso, a sa slatkim zeljem, repom i krumpirom, svježe ovčje i kozje meso (bravetina) i govedina.

Opačić među jela uvrštava i pekmez, i to samo onaj od šljiva. Napominje da pekmez peče vrlo malo krajišnika. Za njega su potrebne zrele šljive koje se rastvori, izvade se koštice, a zatim se šljive kuhaju u kotlu. Nakon toga se kuhanjem dobiveni sok procijedi kroz sito ili rešetko i peče dok se ne zgusne.

Jelo koje Opačić označava kao “rezance” ovdje nije vezano uz ništa jušno. Kod ovih krajiških rezanaca zamijesili bi tijesto s vodom (bogatiji s jajima), razvukli ga, ali ne jako tanko, izrezali na trake (ne kaže se koliko široke), “začinili” ih, te rezance stavljali na meso (stoga su trake vjerojatno bile široke).

Pod nazivom “juncići” kriju se okruglice (knedle), za koje se tijesto zamijesilo isto kao i za rezance, samo je smjesa morala biti malo gušća. Žlicom se otkidalo dijelove smjese, koje se zatim stavljalo u kipuću vodu ili (kuhane?) na meso.

Kod jela “trenči” tijesto se zamijesilo isto kao i kod prethodna dva, a zatim se rukama razmrvilo (“rastrlo”).

“Zamlazu” je krajišnik Banske krajine upotrebljavao kao lijek. U zdjelu se stavilo kiselo mlijeko, a zatim se u njega namuzlo svježe kravlje, ovčje ili kozje mlijeko. Opačić nas uvjerava da niti “Rogatačka (Roička)” kisela voda nije tako kipjela, odnosno pjenila se, kao “zamlaza”, koju Ličanin (misli ponovno na krajišnike pravoslavne vjere, jer je ovaj naziv nepoznat kod tamošnjih Hrvata - krajišnika) upotrebljava umjesto “Champagnera, Ausbrucha, Malage, Rostopschina”,^{s7} tadašnjih vrhunskih pjenušavih pića i vina. Za jednog paroha, Opačić je bio dobro upućen u kvalitetna alkoholna pića.

Među krajiška jela Opačić uvrštava i “kiselinu”, tj. ukiseljeno mlijeko, koju nisu svuda pravili na isti način. Jedne su domaćice ukiselile sirutku (kiselkasta tekućina koja se izdvoji iz mlijeka poslije sirenja, tj. pravljenja sira) i u nju ulile tek toliko mlijeka da se sirutka zabijeli, druge su u “izmeteno” mlijeko, tj. ono iz kojeg je separacijom izdvojeno maslo, ulile vodu i ukiselile ga, dok su treće u posudu punomasnog mlijeka ulile pola sadržaja vode. Najbolje su kiselinu pravile one domaćice koje su ukiselile sve punomasno mlijeko bez ikakvih dodataka.

U glavnu hranu pravoslavnih krajišnika Banske krajine i Like spadala je i “buza” (boza?), u mlakoj vodi razdrobljen (beskvasni?) kukuruzni i proseni kruh, ostavljen da se ukiseli.

Na jelovniku banskih krajišnika nalazila se i “kajgana”, tučena, na masti ili maslu pečena, zapravo pržena, jaja.

Slijede dvije savijače. Za prvu, pod nazivom “pita”, zamijesile su domaćice tijesto s jajima, razvaljale ga, polile rastopljenom masti, posipale naribanim (ili narezanim) jabukama ili sirom, zatim smotale savijaču i ispekle je.

Za “presnac” se uzelo jaja, vrhnja, mlijeka sira i pšeničnog brašna, sve se zamijesilo u gustu smjesu, razvaljalo se tijesto i dobivena smjesa namazala po njemu, a zatim se savijača smotala i ispekla. Nadjev se moglo ispeći i u kakvoj plićoj metalnoj posudi (“tepsiji”), bez stavljanja u razvaljano tijesto.

Kao posljednje od navedenih 26 jela, Opačić je opisao “uštipke”. S njima je želio “začiniti” sva do tada opisana jela, budući da su oni, prema Opačićevom mišljenju, glavni slatkiš (Hauptconfect) i poslastica (Leckerbissen) krajišnika. Za njih se zamijesilo tijesto s mlijekom i jajima, a zatim se dijelove tog tijesta peklo na masti ili maslu.

Za razliku od vrlo iscrpnog opisa jela Banske krajine, pićima je Opačić posvetio tek nekoliko redaka.

Izvora ili vrela bilo je u Vojnoj krajini polovicom 19. st. (kao uostalom i u većini drugih dijelova tadašnje Hrvatske) u izobilju, voda je bila čista, stoga ju je i krajišnik Banske krajine pio bez bojazni svakoga dana.

Iako je Opačić spomenutim komentaram pri opisu “zamlaze” dao na znanje da se razumije u alkoholna pića, o proizvodnji i konzumiranju rakije i vina u Banskoj krajini ovom prilikom nije napisao ništa.

Opisao je jedino kako se spravljaju šerbet i turšija, dva bezalkoholna napitka. Prvi se dobivao tako da se u posudu stavilo suho saće na koje se nalila voda, a zatim se ostavilo da se u njoj ukiseli. Kod drugog se voda nalila na kruške i jabuke i zatim se sačekalo da se ukisele. Autor ih naziva posebnim (osobitim) krajiškim vinima (Extra Weine), što je samo jedna od njegovih dosjetki.

Zaključak

I.

Osnovu prehrane krajišnika Karlovačkog generalata u 19. stoljeću činile su žitarice. Stoga je pri njihovom slabom urodu dolazilo do gladi. Samo su imućniji krajišnici jeli kvalitetan kruh od pšeničnog brašna. Kruh siromašnijih sadržavao je brašno ostalih, lošijih žitarica, slabije kaloričnosti (raži, ječma, prosa, zobi i pira). Najsiromašniji su i u godinama kada nije bilo gladi, jeli uglavnom razne kaše. Način prehrane odavao je dakle socijalni status pojedinca.

Meso je obični krajišnik jeo u rijetkim prigodama, obično samo na crkvene blagdane i kod svadbenih svečanosti i to uglavnom kozje, ovčje, svinjsko, govede, kokošje i pureće, a tek ponekad i ponegdje slatkovodnu i morsku ribu, rakove i školjke.

Pojava krumpira i kukuruza u generalatu (od 60-ih godina 18. st.) donosi poboljšanje kvalitete prehrane i spas od gladi u nerodnim godinama.

Osim žitarica glavna hrana krajišnika bilo je povrće i to crveni i bijeli luk, kelj, svježe i kiselo zelje i repa, zatim mlijeko, (svježe i kiselo) i razni mliječni proizvodi: vrhnje (kiselo i slatko), maslac i sir, zatim mast i jaja.

Voća je bilo u cijelom Generalatu, osobito jabuka, krušaka, trešanja, oraha i lješnjaka. Ipak prevladavajuća vrsta voća bila je šljiva, budući da se od njenog soka pekla rakija.

Priprema krajiških jela bila je brza i jednostavna. Najomiljenije, svakodnevno jelo bila je palenta, kaša (ili nešto gušća smjesa) od kukuruznog brašna. Vrlo često su na stolu bila i jela od leguminoza (mahunarki), osobito grahorica (grah, grašak i bob), te sočivica (leća), koje su imale veliku energetska vrijednost

Hrane je bilo više, a time je i prehrana krajišnika bila bolja u Slunjskoj i ogulinskoj pukovniji, dok su glad trpjeli uglavnom žitelji brdskih predjela ostalih dviju pukovnija Generalata.

Najrasprostranjenije žestoko alkoholno piće u cijeloj Vojnoj krajini, pa tako i u Karlovačkom generalatu, bila je rakija-šljivovica. Krajišnici su ju obilnije konzumirali u slunjskoj pukovniji, nešto manje u Ogulinskoj, dok je u Lici uglavnom nije bilo. Stoga je brdsko stanovništvo pilo, s jednakim užitkom, dalmatinska vina. Proizvodnja piva bila je rasprostranjena osobito u Slunjskoj pukovniji.

Nepovoljni klimatski uvjeti priječili su obimniji uzgoj vinove loze u hladnim dijelovima Generalata (Ličkoj i Otočkoj pukovniji). Nešto više vina pilo se u Ogulinskoj, ali je vino-

gradarstvo stvarno bilo rasprostranjeno jedino u Slunjskoj pukovnji. Od bezalkoholnih pića konzumiralo se šerbet (saće ukiseljeno u vodi) i turšija (u vodi ukiseljene jabuke i kruške).

Vlasti su predbacivale krajišnicima sklonost (neumjerenom) pijenju rakije i vina, te izjavljivale kako se narod loše hrani, iako niti same nisu znale što je i koliko krajišnik stvarno pio i jeo i što je sve tada bilo u Generalatu hranjivo. Stoga suvremene podatke o tome za 18. st. nalazimo uglavnom samo u rijetkim putopisima ljudi koji su prošli Karlovačkim generalatom i ostavili zapise svojih zapažanja.

II.

Izneseni opis jela jednog dijela stanovništva Banske krajine s polovice 19. st. navedenih u svojevrsnoj "kuharici" (članku u novinama), iz 1854. prikazuje svu jednostavnost prehrane krajišnika u to vrijeme. Glavni sastojci te prehrane bili su razne vrste brašna: pšenično, kukuruzno, ječmeno, proseno i zobeno. Za "začine" se koristilo mast, maslo i vrhnje (slatko i kiselo). Ulje tada još nije u prehrani tamošnjih krajišnika-sami ga nisu proizvodili, a nisu imali novca da ga kupe. Kao dodatak u jelo se moglo staviti mlijeko, sir ili jaja. Od povrća se (za razna jela) upotrebljavalo luk (crveni i bijeli), zelje, repa, koraba i krumpir, sočivice (grah, leća, bob i grašak), te koštice od bundeve. Od voća u "pitu" se stavljalo jabuke, a od šljiva pekao pekmez, ili ih se kuhalo u vodi.

I krajišnik Banske krajine, kao i onaj iz Karlovačkog generalata, jeo je meso (ovčje, kozje i govede, svježe ili sušeno) vrlo rijetko, uglavnom samo u posebnim prigodama

Iako se to nigdje izričito ne navodi, bogatiji su i ovdje jeli uglavnom "začinjena" variva od leguminoza, s ponekim komadom mesa i u "obične" dane, te pitama i uštipcima, dok su se ostali hranili uglavnom kašama kao što su naprijed spomenute i opisane, "šen", "perga" i "cicvara".

Popis arhivske građe i literature

I. Arhivska građa

1. Opačić, Marko. *Krajiška jela i pitja*. Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu, Zbirka jetkosti, signatura R 3975 (u bilješkama: Opačić, NSK, R 3975).

II. Literatura

A) Knjige

1. Braudel, Fernand. *Strukture svakidašnjice*. Zagreb, 1992.

2. Demian, Johan Anton. *Statistische Beschreibung der Militär-Gränze*. I, Wien, 1806.

3. Hacquet Baltazar. *Abbildung und Beschreibung der südwest und östlichen Wenden, Illyren und Slaven*. Leipzig, 1801, 2. dio, 4. svezak, XII. poglavlje (u bilješkama: 2, 4, XII).

4. Hietzinger Carl Bernhard von. *Statistik der Militärgränze des österreichischen Kaiserthums*. I, Wien, 1817, II, Wien 1820.

5. Hietzinger Carl Bernhard von. *Lehrbuch über die Statistik der Militär-Gränze des österreichischen Kaiserthums*. Gratz, 1840.

6. Horvat, Josip. *Kultura Hrvata kroz 1000 godina*. I, 2. izd., Zagreb, 1980.
7. Horvat, Rudolf. *Lika i Krbava*. I, Zagreb, 1941.
8. Lovrić, Ivan. *Bilješke o putu po Dalmaciji opata Alberta Fortisa*. Zagreb, 1958.
9. Mažuranić, Vladimir. *Prinosi za hrvatski pravno-povijesni rječnik*. Zagreb, 1975.
10. Pavličević, Dragutin. *Hrvatske kućne zadruge*. I, Zagreb, 1989.
11. Sabljar, Vinko. *Miestopisni rječnik*. Zagreb, 1866.
12. Tkalec-Ignjatijević, Imbro. *Uspomene iz Hrvatske*. Zagreb, 1945.

B) Članci u časopisima i knjigama

1. Opačić, Marko. "Krajiška jela i pića." iz: *Gospodarske novine*, II. godište, godina 1854, br. 43, str. 175 i br. 44, str. 178-179.

Bilješke

(Ovaj prilog zborniku dopunjen je i proširen tekst rada koji je u izvornom obliku pročitao kao izlaganje na međunarodnom skupu "Eko historija Triplex Confinium (cca 1500-1800)", a zatim objavljen u zasebnoj ediciji s referatima sa tog skupa.)

¹ U hrvatskoj historiografiji (a niti šire) ne postoji niti jedan tekst u kojem su sustavno obrađeni prehrana i pića u Karlovačkom generalatu 18. stoljeća općenito, a nema niti jednoga koji iscrpno govori o pojedinim žitaricama korištenim za prehranu tamošnjeg stanovništva. Pojedinačni podaci razbacani su po radovima uglavnom austrijskih, zatim francuskih i talijanskih pisaca iz 18. i 19. stoljeća. U ovom radu uzeta su u obzir samo važnija djela koja se bave spomenutom tematikom, npr.: Braudel, 1992, 135; Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 169; Hietzinger, 1817, 141; Isti, 1820, 214; Isti, 1840, 36 i 48; Lovrić, 1958, 76; Tkalec, 1945, 266. Kruh se donosio i kao svadbeni dar (Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 174), a iznosio se i pred mladence kao svadbeni kolač u obliku vijenca pečenog od grubog (oštrog) brašna (Isti, 2, 3, VIII, 104). Jedini dostupan opsežniji opis jela dijela Banske krajine (selo Slabinja u tadanjoj Drugoj banskoj pukovnji) potječe tek iz druge polovice 19. st. (1854).

² Hietzinger, 1820, 285-286.

³ Isti, 214.

⁴ Isti, 1840, 48.

⁵ Isti, 1820, 288.

⁶ Horvat, 1941, 49.

⁷ Horvat, 1980, 347.

⁸ Hietzinger, 1820, 214; Hacquet, 1801, 2, 3, X, 138.

⁹ Hietzinger, 1820, 214.

¹⁰ Hacquet, 1801, 2, 4, XIII, 188.

¹¹ Hietzinger, 1840, 39.

¹² Isti, 1820, 214.

- ¹³ Isti, 1840, 39; Isti, 1820, 246.
- ¹⁴ Isti, 1840, 36; Isti, 1817, 143.
- ¹⁵ Horvat, 1980, 348.
- ¹⁶ Horvat, 1941, 80-81.
- ¹⁷ Isti, 80.
- ¹⁸ Hietzinger, 1840, 83; Isti, 1820, 89.
- ¹⁹ Isti, 1840, 83.
- ²⁰ Isti, 1817, 144.
- ²¹ Isti, 1820, 89.
- ²² Isti, 1840, 83; Isti, 1817, 144.
- ²³ Isti, 1820, 89.
- ²⁴ Demian, 1806, 106.
- ²⁵ Hietzinger, 1840, 83.
- ²⁶ Demian, 1806, 106; Hietzinger, 1817, 144.
- ²⁷ Demian, 1806, 106.
- ²⁸ Opačić, 1854, No. 44, 178.
- ²⁹ Demian, 1806, 330.
- ³⁰ Isti, 107.
- ³¹ Isto; Hietzinger, 1820, 214; Lovrić, 1958, 76.
- ³² Horvat, 1980, 375; Hietzinger, 1840, 48.
- ³³ Hietzinger, 1840, 36; Isti, 1817, 142; Isti, 1820, 214. Kulture leguminoza (mahunarki), prvenstveno grahorica (grašak i bob, a kasnije i grah), ali i sočivica (leća) šire se na prijelazu u razvijeni srednji vijek (11-12 st.) sa Sredozemlja po cijeloj Europi. Energetska vrijednost graha i ostalih mahunarki znatno je pripomogla stupnju ishranjenosti krajiškog stanovništva.
- ³⁴ Demian, 1806, 107; Horvat, 1980, 375.
- ³⁵ Hietzinger, 1820, 215; Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 169.
- ³⁶ Lovrić, 1958, 75.
- ³⁷ Isto.
- ³⁸ Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 173; Lovrić, 1958, 75. Zbog slabe učinkovitosti čuvanja hrane, čak se i maslac konzerviralo solju.
- ³⁹ Opačić, 1854, No. 43, 175.
- ⁴⁰ Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 169.
- ⁴¹ Opačić, 1854, No. 43, 175. Pripremana su jela sa puno masti (kod onih koji su je imali), da bi krajišnik, radeći na polju, ili oko kuće, što duže imao osjećaj sitosti.

- ⁴² Isto; Isti, No. 44, 179.
- ⁴³ Hietzinger, 1840, 48.
- ⁴⁴ Isti, 1820, 214.
- ⁴⁵ Isto, 215; Isti, 1840, 48.
- ⁴⁶ Isto.
- ⁴⁷ Isto.
- ⁴⁸ Vidi bilj. 44; Isto, 1840, 48.
- ⁴⁹ Lovrić, 1958, 76.
- ⁵⁰ Isto.
- ⁵¹ Hietzinger, 1820, 215.
- ⁵² Vidi bilj. 49.
- ⁵³ Hacquet, 1801, 2, 4, XII, 174.
- ⁵⁴ Opačić, NSK, R 3975; Isti, 1854, No. 43, 175 i No. 44, 178-179.
- ⁵⁵ Vidi bilj. 51.
- ⁵⁶ Lovrić, 1958, 76.
- ⁵⁷ Hietzinger, 1820, 285.
- ⁵⁸ Opačić, 1854, No. 44, 179.
- ⁵⁹ Hietzinger, 1820, 283-284.
- ⁶⁰ Isto, 215, 282; Isti, 1840, 83.
- ⁶¹ Isti, 1820, 215, 282.
- ⁶² Isto.
- ⁶³ Isto, 282.
- ⁶⁴ Isto 284.
- ⁶⁵ Demian, 1806, 106. Vedro je prema Mažuraniću "*posuda i mjera za tekućinu*". U to vrijeme postojale su tri različite mjere za tekućinu tog imena: ugarsko vedro, koje je iznosilo 73,32 litre, donjeugarsko od 56,89 litara i austrijsko 56.60 litara (Mažuranić, 1975, 1553).
- ⁶⁶ Braudel, 1992, 253. Postupak dobivanja piva oplemenili su još u srednjem vijeku redovnici u samostanima dodajući mu hmelj, čime su njegovu okusu dali veću punoću. Na sjeveru Europe pilo se tada 5 do 6 litara piva na dan po osobi.
- ⁶⁷ Hietzinger, 1820, 280.
- ⁶⁸ Isto.
- ⁶⁹ Hietzinger, 1820, 111; Isti, 1840, 87.
- ⁷⁰ Demian, 1806, 107.

⁷¹ Horvat, 1941, 81.

⁷² Vidi bilj. 69 i 70. U Dalmaciji se žed gasila vinom jer izvori vode nisu bili brojni, a često niti čisti (bunari su bili čistiji).

⁷³ Hietzinger, 1820, 111-112.

⁷⁴ Isto, 112; Demian, 1806, 107.

⁷⁵ Hietzinger, 1820, 112; Isti, 1840, 87; Demian, 1806, 107.

⁷⁶ Horvat, 1941, 49.

⁷⁷ Hietzinger, 1820, 215.

⁷⁸ Isto; Tkalec, 1945, 266.

⁷⁹ Vidi bilj. 77.

⁸⁰ Isti, 115.

⁸¹ Demian, 1806, 333.

⁸² Isti, 333-334.

⁸³ Selo Slabinja imalo je, prema popisu stanovništva iz 1857. godine, 80 kuća sa 609 stanovnika, od kojih su 44 bila rimokatoličke vjere, a 565 pravoslavne, što nam govori da udio tradicionalnih hrvatskih krajiških jela među opisanima nije mogao biti osobito velik (Sabljar, 1866, 380).

⁸⁴ Vidi bilješku 54.

⁸⁵ I za riječ "gazdarica" (domaćica), Opačić na prvo mjesto stavlja pojam "majarica", a zatim "planinka". Spominje ju dakle tek na trećem mjestu (u zagradi), prvenstveno da bi razjasnio značenje prva dva pojma, budući da su oni vezani za zadružni način života i stoga možda nekima izvan Krajine, npr. onima iz Provincijala, ili nekih drugih dijelova tadašnje Hrvatske, nepoznati. To su nazivi za gospodaricu u kućnoj zadruzi, gdje ima više odraslih žena, koja je upravljala cjelokupnim ženskim dijelom zadružnog gospodarstva, usporedo sa starješinom. Riječ "maja" dolazi vjerojatno od "majka", jer je bila u ulozi glavne majke i gazdarice, a po negdje su ju zvali i "planinka" (Pavličević, 1989, 90 i 99, bilješka) Treba spomenuti i da prezimena Opačić nema u Hrvata, te stoga Marko Opačić nikako nije mogao biti "župnik", već samo paroh u Slabinji, tim više što je u mjestu postojala samo pravoslavna crkva. U to je vrijeme bilo uobičajeno pojam "župnik" upotrebljavati i za svećenika pravoslavne crkve, kao i riječ župa za parohiju, tako da nazivamo i rečenice poput "Grkoistočna župa u eparhiji Karlovac" (vidi npr. Sabljar, 1866, 380).

⁸⁶ Opačić, 1854, No.43, 175.

⁸⁷ Isto, No. 44, 179.