

TRADICIONALNA ISHRANA SEOSKOG STANOVNIŠTVA U OBROVAČKOJ BUKOVICI

Njegovan, Z., Veselinović, J.¹

Apstrakt: *Obrovačka ili Gornja Bukovica se nalazi u severnom delu trougla između Benkovca, Obrovca i Knina. Obuhvata 12 mesta – Obrovac i 11 sela. Ishrana stanovništva ovog područja krajem XIX i početkom XX veka, posledica je pravila života i rada koji su prethodno bili uspostavljeni kao posledica geografskog položaja i klime, dostignutog nivoa tehničkog i tehnološkog razvoja područja, kao i uticaja koje su vršile vlasti, velike i male imperije, crkva. Zbog toga se može reći da je ishrana u Obrovačkoj Bukovici predstavljala spoj tradicije, antičkih, orijentalnih i zapadnjačkih elemenata. Bukovička jela su seoska jela a domaćinstva su hranu proizvodila samostalno. Ishrana je zavisila i od toga da li je godina bila rodna, od godišnjih doba koja su takođe imala uticaj na način ishrane, a značajan uticaj su imali i verski praznici i postovi. kao i umešnost domaćice. Stanovništvo je kupovalo samo ono što nije moglo samo da proizvede. Raspored obroka je zavisio od rasporeda poslova koji su se obavljali u porodičnoj zadruzi ili u nekoj vrsti mobe. Po pravilu, pripremala su se dva obroka, ručak i večera. Sa dolaskom novih namirnica način ishrane se menjao. U ishrani se pretežno koriste proizvodi od kukuruznog brašna, kozijeg mleka i mesa, krompira, svinjetine i kupusa.. Stoga se u radu navodi i nekoliko najzastupljenijih jela toga perioda.*

Ključne reči: Obrovačka Bukovica, ishrana, namirnice, način pripreme, stara jela.

Uvod

Pisanje o hrani je multidisciplinarno jer podrazumeva i uključuje različite naučne discipline kao što su istorija, arheologija, tehnologija, hemija, ekonomija, itd. Sve ove discipline se koncentrišu na pojedine probleme kao što su: opšta istorija hrane, zatim na pitanja kako hrana oblikuje ljudsku istoriju, dalje, istorija pojedinih poznatih kuhinja i načina spravljanja hrane - kuvanja, istorija pojedinih namirnica i vreme njihovog uvođenja u ljudsku ishranu, itd². Kada je reč o podacima i tradiciji u ishrani stanovništva, najčešće se koriste arheološka istraživanja (npr. proučavanja posuđa, oruđa za lov i ribolov, tehnika i tehnologija prerade primarnih agrokulturnih proizvoda, analize ostataka namirnica biljnog i životinjskog porekla, i sl.). S druge strane, podaci se crpe i iz istorijskih izvora kao i manje pouzdanih narodnih predanja³. Istorijski izvori su najčešće sačuvani u fragmentima a nekada su stereotipni i daleko od stvarnog života za

¹ Dr Zoran Njegovan, redovni profesor, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Novom Sadu, njegovan@polj.uns.ac.rs; dr Janko Veselinović, vanredni profesor, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Novom Sadu.

² Fernandez A. Felipe (2003): *Near a Thousand Tables: A History of Food*, New York: Free Press; Tannahill, R. (1973) *Food in History*, New York: Stein and Day.

³ Pilcher, M. J. (2006) *Food in World History*, New York: Routledge.

konkretno posmatrani period⁴. Osim toga, kada je u pitanju šira teritorija balkanskog poluostrava, na osnovu pisanih izvora i raspoložive literature, možemo zaključiti da su se više poznavale prilike u crkvenim zajednicama, nego na svetovnim domaćinstvima⁵. Takođe, bolje je opisana situacija u primorju nego u unutrašnjosti. Konačno, više je beležaka putopisaca o ishrani na dvorovima nego o ishrani običnog stanovništva jer za običnog čoveka hrane nije bilo dovoljno, pa je pojedinac, odnosno uža ili šira porodica živela u stalnom strahu od gladi. Otuda se može reći da ishrana nije dovoljno istražena⁶. Ishrana stanovništva Obrovačke Bukovice koju u ovom radu obrađujemo posledica je istraživanja sporadičnih istorijskih izvora, kao i kazivanja lokalnog stanovništva. To otežava zaokruživanje identita ovog kraja jer je način ishrane kroz istoriju svakako značajna identitetska odrednica.

Bukovica je krševit kraj u južnoj Hrvatskoj, odnosno Dalmaciji, u trouglu između Benkovca, Obrovca i Knina. Na severu je omeđena rekom Zrmanjom, na zapadu Karinskim morem a na istoku i jugoistoku, rekom Krkom. Južnom granicom Bukovice delimično prolazi železnička pruga Zadar - Knin kojoj se s južne strane nalaze Ravni kotari. Česta je podela na Gornju ili Obrovačku Bukovicu te Donju ili Kistanjsku Bukovicu. Gornja Bukovica nazivala se i Duboka Bukovica. Mesta u Obrovačkoj Bukovici su: Žegar, Bilišane, Medviđa, Zelengrad, Kruševo, Karin Gornji, Obrovac, Zaton Obrovački, Jasenice, Muškovci, Golubić i Krupa⁷. Izuzimajući sam grad Obrovac, ishrana stanovnika ostalih mesta bila je vezana za život u velikim porodičnim zadrugama čiji je život bio vezan za uzgoj stoke, a u manjom delu za obradu škrte zemlje ako se izuzme prostor uz reku Krupu i Zrmanju. Za one u Bukovici koji su bliže mora "življenja bolje imadu, jer se, kako je rečeno, lašnje mogu i cijenje svega dobiti, neg oni u dubokoj Bukovici." Narodni život i običaji opisuju život u "dubokoj Bukovici". Kada je hrana u pitanju, kaže se da se zauljeno retko jede: "ima ij, da nikad ne edu, pa ni osoljena, nego mjesto ulja u ljetno doba, pa dok god teče, varenikom začinjaju zelje, pulu i varivo⁸. A pošto skupljaju u kabllice pjene i slaku, što se uzljuti, i to im biva na mjesto ulja". Prema istom autoru "ni za vino iz duboke Bukovice ne znadu, nego od goda do goda; i to ona čeljad, kao čobani i ženskadija, ne će ni o godovije, da ga piju, samo što kad zapale svijeću, okuse, te kako ga njesu naučili piti, kažu, da im stumba." Kako kaže Ardalić "Bukovčani o godovije natovare na konje žita te u donjskije ljudi kupuju vino i rakiju, dadu robu za robu". Stanovnici Gornjeg Karina i delova Kruševa, iako pripadaju Obrovačkoj Bukovici su se u pojedinim segmentima ishrane vezivali za blizinu mora i ulov ribe.

⁴ Dunn, E. Ross ed. (1999) *The New World History: A Teacher's Companion*, Boston: Bedford St. Martins.

⁵ Bjelanović, S. (2003) *Kroz slavenske zemlje*, Čigoja Štampa, Beograd.

⁶ Maguelonne-Toussaint (1992) *History of Food*, Oxford: Blakwell.

⁷ Veselinović J. (2010) *Golubić (obrovački) kroz vijekove i danas*, MaximaGraf, Petrovaradin, Biblioteka Matice srpske, Novi Sad, 908(497.5), 2010, Golubić, str. 72.

⁸ Ardalić V. (2010): *Bukovica narodni život i običaji*, Srpsko kulturno društvo „Prosvjeta“, Zagreb, štampa Budućnost, Novi Sad, str. 28.

Prisustvo pojedinih agrokulturnih proizvoda

Prisustvo pojedinih agrokulturnih – biljnih i stočarskih proizvoda je uslovljeno sa najmanje dva faktora: *prvo*, klimom i geografskim položajem koji uslovljavaju lokalni biodiverzitet, i *drugo*, geoploitičkim prilikama koje su učinile da stanovništvo koje je locirano na posmatranom području, pod uticajem vlasti koje su se u dužem istorijskom vremenu menjale, oformi sopstveni stil života i način ishrane.

Klima i geografski položaj, odnosno, konfiguracija terena koja je u saglasnosti sa njima, uspostavila je tokom dosta dugog perioda vremena odgovarajući biodiverzitet na prostoru Obrovačke Bukovice. Reč je o kršnom području, podložnom buri, sa vrelim letima ali i hladnim zimama. To je poslužilo stanovništvu da još od najranijih faza razvoja prilagodi svoj život i način ishrane, upravo ovim uslovima. S druge strane, stanovništvo se moralo prilagođavati socio-ekonomskim i političkim uslovima. Naime, područje Obrovačke Bukovice je još od vremena koje prethodi antici pa nadalje, imalo burnu istoriju. Smenjivale su se različite vlasti, velike i male imperije⁹, i svaka sa sobom donosile određena pravila života i rada. Njihovu osnovu je predstavljao sistem oporezivanja stanovništva. Pojedini se u narodu pamte kao "krvnici", odnosno oni koji su narodu porezima "gulili kožu". S druge strane, bilo je i onih koji su u tome bili umereniji i dopuštali da narod "normalnije živi" u inače ne baš blagorodnim prirodnim uslovima. Stoga su se ljudi uvek morali dovijati kako bi preživeli u gladnim i rodnim godinama, u godinama kada žene i udaju, kada slave slavu ili poste, itd. Zbog toga je interesantno pratiti koje su proizvode koristili za ishranu, koja jela su od tih namirnica spravljali i šta su osim zaista bogom dane čiste i hladne vode reke Krupa i Zrmanje, ali i Dabarnice i Krnjeze pili.

Kada su u pitanju biljke, treba reći da je pored plodova koje su mogli da se nađu u prirodi i slobodno uberu (pre svega razno bobičasto voće kao npr. kupine i divlje jagode, zatim murve i smokve, kao i zelje). Tako se u „Opširnom popisu Kliškog Sandžaka“ iz 1550¹⁰, kome je pripadala Obrovačka Bukovica navodi da su stanovnici sela Krupa „odbjegli a oni koji obrađuju njihove zemlje plaćaju ušur i salariju.“ Tu se navode i obaveze prema vrstama biljaka koje se seju: „pšenica, 2 kejla, ječam, 2 kejla, proso 2 kejla, zob, 3 kejla, lan 19 kejla“. Ove biljke su se nekad mešale i koristile za različite potrebe, pa je tako *sumješica* bio naziv za mešavinu pšenice i ječma, suražica – pšenice i raži, itd. Mlevenjem čistih kultura ili mešavina, nastajalo je brašno od koga su pravljani hleb (kruv) i drugi proizvodi. Možemo da pretpostavimo da se lan u 16 veku i kasnije koristio za ishranu, ali i za pravljenje odeće. Navedene kulture bile su osnova ishrane bukovačkog naroda, a njima svakako treba dodati kupus i krompir, koji je kasnije stigao na to područje¹¹. U novije doba se koristila još jedna kultura – kukuruz. Kao kultura koja je prenesena

⁹ Veselinović J., Demirović D., Tomaš – Simin M. (2017) *Mlinovi na rijeci Krupi*, Sajnos, Novi Sad, str. 71-74.; Laudan R. (2013) *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, The California Studies in Food and Culture series, pp. 488 pages, ISBN: 9780520266452.

¹⁰ Spaho Dž. F., Aličić S. A., (2007) *Opširni popis Kliškog sandžaka 1550. godine*, priredila Behija Z., Sarajevo.

¹¹ Redcliffe, Salaman (1949) *History and Social Influence of the Potato*, Cambridge: Cambridge University Press.

iz preka, kukuruz je u Obrovačku Bukovicu stigao ali se nezna tačno da li je stigao preko Italije ili preko Carigrada i Soluna¹².

Pored kukuruza¹³ koji je vrlo brzo postao veoma zastupljen u ishrani stanovništva, svakako treba istaći i pšenicu koja se na ovim prostorima dugo koristila. Ona se gajila za potrebe ishrane ali su je stanovnici Gornje Bukovice sa onim iz "donjih krajeva" menjali za vino, rakiju, so, ulje i ostalo. Mlela se prvo kućnim žrvnjevima a tek krajem XIX i početkom XX veka su počeli da se grade mlinovi. Pretpostavlja se da su neki mlinovi, kao onaj kod manastira Krupe i na slapovima Zrmanje sagrađeni znatno ranije, tokom XVI ili XVII veka. Na reci Krupi ih je tokom vremena bilo osam, a na celom toku Zrmanje i duplo više. Pored pšenice, za ishranu stanovništva je korišćena i zob ali uglavnom kada pšenice nije bilo dovoljno. Zob se teško varila pa je stoga više korišćeno za ishranu krupne stoke. U ishrani je korišćen i ječam, često pomešan sa pšenicom.

Što se tiče povrća, ono je gajeno na malim zemljišnim površinama (u vrtlovima), najčešće pored obala reke Zrmanje i Krupe. Njegova uloga u ishrani je bila značajna, naročito u ljetnim mesecima. Nazivalo se i zeljem. Crni luk - kapula i luk - beli luk su predstavljali tzv. ljuto zelje. Značajna je bila i proizvodnja kupusa koji se u sezoni koristio u svežem a zimi u kiselom stanju. Poznat je bio žegarski kupus. Od leguminoza, najčešće je gajen bob¹⁴ (dosta zastupljen u Dalmaciji), a kasnije i pasulj – grah ili gra kako su ga Bukovčani zvali¹⁵. Slično je i sa krompirom. Pri tom je njegova upotreba počela praktično od XVIII a možda i XIX veka, pošto je prethodno, naročito u Hrvatskoj, ova kultura bila zabranjivana¹⁶. Ne treba zaboraviti da je pored kultivisanog povrća, korišćeno i divlje povrće kao što su šparoge, kukače, divlji luk, zelje i dr.

Kada je u pitanju voće, domaćinstva su u okućnicama imali uglavnom više stabala voća. Od voća koje se koristilo sveže ili sušeno, gajili su se badem, smokve, murve (dudovi), grožđe (uglavnom na odrini), orasi, a manje jabuke i breske (praske). U ovim krajevima raslo je i za ishranu se koristili gotovo svo divlje voće: kupina, mukinja, brekinje, drenjine, dunje, divlje jabuke, klekinje, trnjine, šipak, divlje šljive i divlje jabuke. Maslina je bilo u primorskom delu

¹² Smatra se da je kukuruz u Evropi prvo gajen u Španiji, Italiji i Francuskoj. U Austriju je donet u XVI veku odakle je prenet u podunavske kneževine. Tu je bio poznat kao "*Granna di Turco*" ili "*Turkischer korn*", negde i "*carevica*". Veruje se da je u Dalmaciju donet iz Italije, na šta upućuju nazivi *urmetin*, *frumetin*, *furmetin*.

¹³ Pilcher's M. J. (1998) *Que Vivan Tamales*, Que vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity (Dialogos) (Diálogos) Paperback – April 1.

¹⁴ Bob, jedna od najvažnijih namirnica mediteranskih civilizacija, posebno starih Grka i Rimljana. Gajen je još u neolitu. Zemljište na kome se on gaji sadrži veliku količinu azota koji je neophodan za rast i razvoj biljaka. Zato ga nazivaju azotofiksatorom. U Dubrovniku je u XV veku zabeleženo da je sok od boba lečio određene bolesti.

¹⁵ Gajenje pasulja u srednjovekovnom periodu izaziva oprečna mišljenja kod istraživača. Većina njih zastupa tezu da je donešen iz Amerike, dok srednjovekovni izvori kojima se bavio profesor dr Miloš Blagojević, tvrde da se jedan oblik pasulja (*faseolus vulgaris*) gajio tokom celog srednjeg veka u Vizantiji, na Balkanskom i Apeninskom pouostrvu, a da je ime ove biljke zapisano još u antičkim izvorima. Njen prvi pomen na srpskom jeziku, kao fasulj, zabeležen je u priči Muke blaženoga Grozdija (prepis sa grčkog iz XVI vek), gde se pominju njegovi epiteti: mlekohran i crnook. Profesor Blagojević napominje da se u podacima iz Dubrovačkog arhiva pravi razlika između pasulja i slanutka, ali se ne pravi razlika između boba i pasulja. U već pomenutoj pripovesti razlika između boba i pasulja postoji i zato se napominje mogućnost da je verovatno u tom periodu gajena neka vrsta pasulja.

¹⁶ Krompir je donet iz Češke ali se u početku slabo sadio, čak je ponegde bio i zabranjivan (po cenu batiranja – 40 batina).

Obrovačke Bukovice (Karin Gornji, delovi Kruševa i Jasenica). Kao poslastice su bile divlje jagode.

Začini su takođe bili na ceni. Trgovina začinima, pre svega paškom solju je kažu donosila veliku zaradu. Za so se moralo u Obrovac koji je bio i glavna luka za transport paške soli u unutrašnjost.

Pored namirnica biljnog porekla, na tradicionalnoj trpezi su bile zastupljene i namirnice životinjskog porekla. Pre svega gajile su se koze, poneka svinja (posjek) i kokoši a od krupne stoke goveda. Za rad su se koristili magarci, mazge i konji, ali i voli.

Prema istorijskoj i arheološkoj građi kao i na osnovu kazivanja, u ishrani se najviše koristilo meso gajenih koza¹⁷ i svinja, a nešto manje kokoši. Meso goveda se konzumiralo vrlo retko. Pored pitomih vrsta, korišćeno je i meso divljači – divljih svinja, divokoza, zečeva, jarebica i divljih golubova. U Gornjoj Bukovici, za razliku od Donje Bukovice, više su gajene koze, a ređe ovce. Međutim i u ovom delu Bukovice na trpezi su se nalazile uglavnom koze, ovce ili goveda koja su oslužile svoje, kao koze i ovce “koje su pogubile zube” ili krava “koja se više istelila”¹⁸. Koze, ovce ili krave su hranile porodicu mljekom, a od njega se dobijala začinja, sir, maslo, skorup pa su se za meso koristile tek kad postanu neproduktivne, a to znači ostare, postanu neplodne (jalove) ili usled nastalog fizičkog nedostatka (slome nogu i sl.).

Meso se spremalo kuvanjem, najčešće u bronzinu iznad ognjišta, pečenjem na vrsti gradela i sušenjem na dimu, uz pomoć bure. U Bukovici se za kuvano meso kaže “lešo”, a ono se ako je sveže kuva sa mladim kupusom ili manjestrom (testom), dok se sveže meso moglo i vrigati (peći) na gradelama. Ardalić tako opisujući marendu za Božić piše: “vrigaju džigaricu zajedno sa jajima, peku na gradelije srca, slezene i ostale stegnje (krajeve od vriška mesa, što ij ima napretek od poklane živine.”¹⁹ Prema istom autoru za božićni ručak “kad su se svi izredali mirbožeći, onda se sjeda esti manistra, pa onda meso lešo, t.j. zajedno drukča svareno, govedina, ovnovina i tučetina, poslije toga kupus i kmetina, a već najkašnje pečenica se reže.”

Ostavljano je i usoljeno svinjsko meso. Slaninu kao i svinjsku mast koristila je većina stanovništva. Loj je takođe korišćen za ishranu ali i za osvetljenje. Od stočarskih proizvoda se koristilo kravlje mleko, koje se u Bukovici zove varenika (bilo ga je ređe) dok je standardno bilo kozje mleko, varenika. Mleko, odnosno varenika se pilo a od njega su pravljene i različiti proizvodi: kiselo mleko, skorup (kajmak) i sir. Sir se mogao jesti kao začinja, tek iscedeni sir, zatim mladi sir kao sledeća faza ili tvrdi, sušeni sir. Ono je čuvano i prenošeno u drvenim vedricama ali najčešće u mešinama. Sir je mogao imati okrugli ili pravougaoni oblik, u zavisnosti od kalupa.

Za vrstu obroka ali i obim, odnosno količinu ishrane, bili su važni godišnji običaji za: Badnji dan, Božić, Mladenci, Blagočasne verige, Sv. Trivun, Sirna nedelja, Mučenici, Mesojeđe,

¹⁷ Kanjon Krupe bez bukovačkog težaka i koze nije moguće zamisliti. Reklo bi se da su oni kanjon (Brinu), delili vekovima verući se uz njegove litice. Na dnu kanjona je bila voda a na strminama najsočnije trave koje su u svako doba godine mogle da posluže kozama za ispašu. Koza je bila jedino u čega su ljudi iz tih krajeva mogli da se uzdaju, prvenstveno da će od njih da se prehrane. Neko je davno rekao da je koza sirotinjska krava. Do 1990-tih godina je u dva sela, Golubiću i Krupi, bilo više od 10.000 koza. Sada je njihov broj smanjen na oko 2.000.

¹⁸ Ardalić V. (2010): Bukovica život i običaji, str. 149.

¹⁹ O ovome više Ardalić V. (2010): Bukovica život i običaji, str. 145.

Uskrs, Svetli ponedjeljak I Svijetli utorak, Jurjeva (Sv. Đurađ) i veliki broj krsnih slava koje slave Bukovčanci.

Pišući o periodu nakon Božića pa do “mesnija poklada” koje se zove mesojeđe Vladimir Ardalić navodi: “Jer još se s ljeta počinjju skupljati od blaga smok (sir, maslo, jaja, skorup i skutu u mješine za začinu), naspju kašune žita i ambare, nasijecaju pune kace kupusa, kumpijera matnu po pune trapove te zakopaju u slamu, da ne promrznu, tako malo pomalo vade.”²⁰ Ardalić dalje dodaje: “Napletu u rešte (vijence) dosta luka, ljutike, kapule pa objese na čerjen (više vatre, da se suši). Zatijem nabiju dosta posjeka kao i drugog blaga: koza, ovnova, starije ovaca, koje su pugubile zube, krmaka i koje goveče, kao kravetinu, koja se više istelila. Sve ovo prije urane dobro, da bude debelo ka salo, pa onda pokolju, isijeku na komade, slože za nekoliko u so, pa onda na dim š njime. Kad se osuši, slože u kovčege ili u kašune, a neki i povješaju po kojoj kući u ambaru ili konobi, da ga ne bi kao u zatvoru mrmnica (moljac) izjela.” Valja istaći da Ardalić prvenstveno opisuje prilike u Donjoj Bukovici i moglo bi se dodati da je u Gornjoj Bukovici, uz sve pomenuto, ipak bilo skromnije za trpezom.

Mimo godišnjih običaja i svetaca trpeza je bila mnogo skromnija. Često su članovi Bukovačkih familija bili i gladni. Češće gladni nego siti. Jelo se iz jedne drvene zdjele, a u njoj je najčešće bila pula i kiselo mljeko. Oni koji su bili brži i jači više bi “zavatili” iz zdjele. A meso se jelo najviše oko slava, Božića i Uskrsa. “Običaj je, da krmeću pečenicu nemalo svak prije dobro urani. Kad se što udža zakasniti uraditi u kome drugom poslu, a prolazi mu rok, onda mu reku: “Ne može se pečenica uvoči Božića uraniti!” Nije svaka porodica u Gornjoj Bukovici imala ni posjeka, odnosno krmeće pečenice, jer siromašnije porodice nisu mogle da je sebi priušte. Kozije meso se jelo o blagdanima a bogatiji su ga mogli priuštiti tokom godine. Najčešće se kozovina sušila na dimu. To bi bio način da se, do pojave sačuva za duži period. Osušena bi se najčešće kuvala u kupusu ili manjestri.²¹

Riba se takođe koristila ali procentualno manje nego meso. Naročito je bila važna u vreme posta, kao i za manastirsku populaciju. Koristila se uglavnom rečna a kod onih bliže moru, kao što su Kruševo, Karin i Jasenice i morska riba.

Pored masti i loja, u ovom periodu je korišćeno i maslinovo ulje. Ono je naročito korišćeno u manastiru, a nešto manje u seoskim kućama.

U Gornjoj Bukovici pojedine porodice su imale pčele, koje su držali u luburama, prvobitnim košnicama doradene od šupljeg drveta. Korišćen je i med pčela koje su svoje rojeve pravile u brojnim pećinama ili u šupljem drvetu. Za ishranu je korišćen med, ali u prvo vreme zajedno sa saćem jer nisu poznavali tehnologiju vrcanja meda, niti su u to vreme postojali okviri sa saćem i današnje košnice. Vosak je korišćen za izradu sveća. Med se u staro doba dodavao i vinu. Od njega se pravila medovina – mešanjem meda i vode dobijala se tečnost koja je morala da odstoji i prođe kroz fazu vrenja da bi bila spremna za upotrebu. Što se tiče ostalih pića, treba reći da se od grožđa pravila lozova i komova rakija, ali i vino koje je bilo više piće privilegovanih. Najčešće se pilo i koristilo prilikom verskih obreda u Manastiru. Grožđe je u

²⁰ Ardalić V. (2010), Bukovica život i običaji, str. 149.

²¹ Veselinović J. (2010): Golubić (obrovački) kroz vijekove i danas, MaximaGraf, Petrovaradin, Biblioteka Matice srpske, Novi Sad, 908(497.5), Golubić, str. 72.

Obrovačkoj Bukovici ređe sađeno, kod manastira Krupa ali na još nekoliko lokacija po pojedinim selima. U novije vreme u Obrovačkoj Bukovici nestali su i postojeći vinogradi.

Stanovnici Gornje Bukovice vodu za piće su koristili sa bunara, kasnije gusterna ili sa rijeka Krupe, Zrmanje, Krnjeze, Dabarnice i još nekih manjih potoka i vrela. Voda se donosila u u drvenim vučijama, koje su se nosile na leđima ili na magarcima i konjima. Bunari su uglavnom kopani na mjestima gde je voda doticala iz podzemnih vodenih žila ali su se punili i kišnicom jer su bili u podnožjima i uvalama. Obziđivani su kamenim suvozidom. Stoka se napajala na tzv. lokvama koje su kopane za tu priliku ili na rekama.

Do pojave boljih komunikacija stanovnici podvelebitskog dela Gornje Bukovice retko su koristili vino i rakiju. Zbog bure i veoma škrte zemlje vinogradi su retko sađeni. Ali se do vina i rakije ipak dolazilo i to kod manastira Krupe ali i u gradu Obrovcu i mestima bliže mora. Manastir Krupa je imao svoje vinograde. O tome svedoči i Simo Matavulj u pripovetci „Amin“: „I u najljućoj zimi, Golubićani i Krupljani staraju se da održe vezu sa manastirima, jer dolje je ne samo crkva nego i mlin i kovačnica, a kaluđeri prodaju i piće. Stoga valjda, zovu manastir i „gradom“²². U njegovoj priči slikovit je savet igumana Seravima koji posle liturgije za bele poklade poručuje narodu: „Ako vas danas bude pijanih, kao što odista hoće, nemojte barem psovati boga i svece i nas duhovnike, kao što ste navikli!“. Nakon što narod ispred manastira, po Matavuljevoj pripovedci, „izvadi iz toraba hljeba, luka i sira“ i popričaše među sobom očekivalo se ko će prvi poručiti piće“. Matavulj nastavlja: „Jer se u Bukovici ne pije uz jelo, ni pojedince, ni na obroke, nego kad se pije, to se radi u gomili, bilo revenom, bilo da jedan časti. Vino dijeli jednom čašom onaj koji u tome ima neke vještine i koga zovu „dolibaša“. U pripovetci se pominje i „mjech rakije“, a u Bukovici se od grožđa pravila lozova rakija i komovica. Lozovača se dobija destilacijom fermentisanog grožđa, a komovica od komine grožđa posle ceđenja vina. Vino i rakija čuvani su u drvenim bačvama i kozijim mješinama, a prenošene u mješinama. Mješina ili mjech se u Bukovici upotrebljavala za prenošenje ali i čuvanje vina i rakije. Osim toga, koristila se i za pripremanje i čuvanje kozjeg i ovčijeg sira.

U poređenju sa običnim stanovništvom, mogla bi se napraviti paralela o ishrani monaštva u manastiru Krupa²³. U svojoj istoriji, manastir je prolazio kroz različita vremena. Od izobilja do teških vremena razaranja i siromaštva. U svakom slučaju, manastir je vekovima bio centar okupljanja i društvenog života gornje bukovačkog kraja. Kada je u pitanju ishrana u manastiru, nema mnogo podataka. Interesantno je pomenuti da je u vreme kralja Milutina, u čije vreme je manastir izgrađen, istoričar Teodor Metohit zabeležio da je trpeza kod Tribala (Srba) bila raznovrsna. Pominje se divljač (pre svega veprovi i jeleni) i razne ptice, ukusno pripremljena jela i poslastice. U doba posta, jelo se sveže i sušeno voće, kolači i prgotovljene ribe (sveže rečne i usoljene morske). U manastiru se pilo vino.

Kao što se može videti, u radu su obrađeni samo najvažniji aspekti i uglavnom osnovne namirnice sa kojima se u pojedinim periodima raspolagalo. Tako se bar delimično može

²² Matavulj S. (1954): *Pripovetke*, Prosveta, Beograd.

²³ Manastir Uspenja Bogorodice - Krupa je jedan od najstarijih manastira. Kao svoju zadužbinu, podigao ga je srpski kralj Milutin 1317. godine. Lociran je između mesta Krupa i Golubić na reci Krupi u veoma pitomom području, okružen zelenilom i plodnom zemljom.

formirati slika o ishrani stanovništva u ovom delu Bukovice i sa aspekta kvaliteta i kvantiteta. No, u današnje vreme, tradicionalna kuhinja i jela predstavljaju osnovu turističke prezentacije ruralnih područja kakvo je ovo atraktivno područje bukovičkog kraja. Zato će u nastavku biti obrađena neka od tradicionalnih jela koja mogu da predstavljaju gastronomsku ponudu i upotpune turističke sadržaje bukovačkog kraja.

Neka tradicionalna jela Obrovačke Bukovice

Kada se uzme u obzir da gotovo svi balkanski narodi pojedina jela imaju na svojim trpezama, onda samo jedan zaključak može da bude logičan: sva ta jela su primili od naroda koji su u te prostore dolazili, njima vladali i ostavljali svoj pečat. A da li su to baš njihova jela ili potiču iz neke druge kuhinje, po pravilu ne znači mnogo - bitno je samo da su ih na područje Balkana doneli i da su tu u originalnoj ili prilagođenoj recepturi prihvaćena. Ona su se prenosila s kolena na koleno sve do trenutka kada su počela biti zapisivana u knjigama, tzv. kuvarima²⁴. No, kada su u pitanju ona najjednostavnija narodna – tradicionalna sirotinjska jela, u ovakvim kuvarima ih najčešće nećemo naći. Tako je uglavnom i sa proizvodima od pojedinih namirnica koje su ljudi vekovima koristili na prostorima bukovačkog kraja. Kuhinja ovog područja nije posebno bogata i raznovrsna obzirom da je to kuhinja siromašnih ljudi, ali se mnogi još i danas sa nostalgijom sećaju ukusa svoga detinjstva ili iskustva koje su u vezi sa jelima ovoga kraja nekada doživeli²⁵.

Proizvodi od brašna

Samleveno zrno pšenice, kukuruza, ječma, prosa, raži ili njihove mešavine se čuvalo u džakovima (mečevi) u kojima je bila i doneta neko od pomenutih žita.

Od brašna koje je bilo samleveno, pravili su se različiti proizvodi: mesile su se razne vrste kruv (hleb) ispod peke, pravila cicvara i presnac, a dosta često od kukuruznog brašna se pravila i pula (*kačamak, kulja, žganci*). Brašno je bilo od celog samlevenog zrna. Analize pokazuju da je na donjem delu kruva primećena veća količina pleve (omotač zrna), dok je u samom testu zabeležena i određena količina vrenja. To ukazuje na činjenicu da je u određene proizvode stavljana i neka vrsta kvasca. Pri tom, treba imati u vidu da se u ranijem periodu nije koristio pivski kvasac²⁶ koji je danas u upotrebi. Kvasac je dobijan kišljenjem zamešenog brašna sa vodom. Zamesi se manja količina brašna sa vodom i to stoji potopljeno tri dana. To testo dobije sopstveno vrenje, a zatim dodavanjem u veću količinu brašna i vode, ovo uskislo

²⁴ Kuvarske knjige koje su se na srpskom jeziku pojavile u drugoj polovini XIX veka, zapravo su prevedeni nemački i mađarski kuvari. Kao najstariji „Srbski kuvar“ se pominje kuvar Jerote Draganovića, jeromonaha manastira Krušedol iz 1865. godine, zatim, „Stara i nova kuina“ iz 1877. godine koju je sastavila čuvena Katarina Popović-Midžina, dalje, tu je i tzv. „Hristinin kuvar“ iz 1880. godine, itd.

²⁵ *Krajiški kuvar* (2012) Novi Sad, ISBN 978-86-915431-0-5, COBISS SR-ID 270528519.

²⁶ Pivarski kvasac je otkrio francuski hemičar Luj Paster tek 60-tih godina XIX veka i kasnije, sa danskim botaničarem Emilom Hansenom, usavršio njegovu proizvodnju.

testo raširi vrenje po ostalom novo zamešenom testu. Na takav način se dobijao kvasac i u manastiru Krupa.

Pomenuti proizvodi su bili onoliko raznovrsni koliko su dozvoljavali uslovi ali sama suština toga je bila u želji da se prikaže raznovrsnost i nahrane gladna usta u različitim situacijama koristeći se istim proizvodima kao sirovinom.

U nastavku će biti reči o nekim od proizvoda koji su kao osnovu koristili brašno nekog žita ili njihove mešavine, zatim vodu i so, a u luksuznijoj varijanti i neke druge sastojke. To je pre svih kruv (hleb) ispod peke, zatim pula (kačamak), cicvara i presnac²⁷.

Kruv ispod peke

Sastojci za kruv ispod peke su integralno pšenično, raženo ili mješano brašno, morska so, kvasac, topla voda. Način pripreme je takav da se prvo u posudu za mešanje kruva (naćve) sipa brašno i u sredini izdubi. Zatim se u udubljenje dodaju so i kvasac, nakon čega se u sredinu doda još topla voda i sve izmeša sa drvenom mješajom ili čistim rukama. Kada je testo umešeno, ostavi se da odstoji (dokisa) oko 60 minuta na odgovarajućoj temperaturi. Potom se testo još jednom rukama premesi i ponovo ostavi da odstoji oko 30 minuta. Nakon toga se oblikuje i stavi na ognjište – ispod peke (sač). Na prethodno zagrejanom ognjištu, kruv se peče oko 40 minuta.

U novije vreme, ispod kruva se stavi zagrejeni pleh (deblji lim) koji se poklopi pekom (sač) na koju se nagne pripremljeni bukovi žar. U bukovačkom kraju ima dosta drva: grabića, raštića (hrasta), jasićica (jasena). Iako nosi ime Bukovica koje je po predanjima dobila od drveta bukva, nje u ovom kraju gotovo da nema. Priče su navodno da su je Mlečani odneli da bi gradili Veneciju.

Pula (kačamak)

Bukovčani su pored koza, za svoj opstanak uvek bili neizmerno zahvalni puli. O tome govore i stihovi: „*Palenta je narod održala, zapjevajmo, njojzi hvala*“. Takođe, pula je često u bukovačkim pesmama predstavljala simbol opstanka: „*Svađale se mješaja i pura, jedna drugu po bronzinu gura*“. Dalje, Petar Veselinović (Pejo Pardija) u svojoj pesmi kaže: „*Golubiću zavičaju mijo, u tebi se moj bavo rodio. U tebi me majka odgojila, odgojila kozijem mlijekom i palentom od kukuruza lijepom...*“²⁸.

Sve u svemu, od vremena domestifikacije kukuruza, pula je bila osnovna hrana naroda (sirotinje), a i danas je u kućama krupljana (uopšte Bukovčana) redovno na stolu. Sada je to više iz tradicije i kao specijalitet. Može se reći da većina ljudi u Bukovici i danas meša ili kako se tu kaže „vari“ jednom sedmično.

Sastojci za pulu su kukuruzno brašno, voda i so. Način pripreme pule je sledeći: dok je u Bukovici bilo ognjišta, prvo se dobro potpali vatra i nalije voda u „brunzin“ (kotlić). Brunzin se

²⁷ Veselinović J., Demirović D., Tomaš – Simin M., *Mlinovi na rijeci Krupi*, Sajnos, Novi Sad, 2017, str. 71-74.

²⁸ Veselinović P. (Pejo Pardija) (2003) *Golubiću, zavičaju mijo*, Biblioteka Matice srpske, Novi Sad, 821.163.41-14, str. 5.

obesi na verige i kada voda provri, sipa kukuruzno brašno. Kažu najbolje je ono od kukuruza brezovodca. Po pravilu, sipale su se dve oke (oka je od prilike 1,275 kg), ali to zavisi od veličine bronzina. U sredini bronzina „mješajom“ se napravi rupa do dna da pula ne bi zagorela. Na to se doda i šaka soli. Kažu da je najbolje da se pula vari na „srednjoj vatri“. Na vatri ostaje oko sat i po. Vatra se za to vreme podjaruje. Onda se brunzin metne u krilo stisnuvši ga nogama i meša pula dok se ne pretvori u tvrdu masu. Iako je isti princip za varenje pule važio i kada se kuva na „šparketu“ (šporetu na drva), na plin ili struju, ipak kažu da je najbolja ona sa veriga i bronzina.

Kada se skuva pula se uvek jede sa nekim dodatkom. Najčešće se u „pjatu“ (tanjiru) začinjavala kiselim mlekom ili tzv. začinjom ili varenikom (mlekom). No, mnogi će se složiti da je pula najbolja sa kiselim kupusom i rebrima ili slaninom. Odlična je i kao dodatak - prilog uz ostala jela – pečenim mesom, ribom. Tako neki i danas kažu da je najbolja vruća pula i pečeno jareće meso, kao prilog za zečevinu sa rižom ili drugu divljač koja se ulovi na ovim prostorima. Konačno, posle pule i kiselog kupusa, najbolje prija bukara vina.

Cicvara

U Bukovici se ranije često spremala cicvara, a danas se ona retko nalazi na jelovniku. Ona se sprema na sledeći način: U tavu ili ranije sličnu posudu se sipa do pola vode. Metne se žlica ili dve masti (to zavisi od veličine tave). Kada se voda i mast ugrelu do ključanja, sipa se kukuruzno brašno i meša mješajom. Poslije toga stavlja se basa – vrsta mladog sira i to što više to bolje. Uglavnom odnos brašna i base treba biti približan. Jelo na kraju treba da bude mekano, a masa sastavljena od brašna i base jedinstvena. Cicvara se po pravilu jede sama bez priloga ali neki vole da je začine.

Presnac

U Bukovici spremanje kolača nije bila neka posebna navika. Dugo vremena mislilo se samo o preživljavanju tako da o poslasticama nije moglo biti ni govora. Ipak, iako nije bio klasičan kolač, meštani Bukovice su spremali presnac kao posebno jelo koje je bilo znak časti ili nekog slavlja, a ponekad i kao dar ukućanima od domaćice.

Presnac se sprema tako što se prvo napravi „košuljica“, odnosno razvije omotač od testa. Košuljica treba da prelazi tepsiju u kojoj se sprema. Kada se košuljica stavi u tepsiju na nju se stavljaju, prethodno zamešani skorup, basa i malo kukuruzovog brašna. Zatim se košuljica povije po toj masi. Masa treba u najvećem delu biti pokrivena košuljicom. Potom se „ubiju“ dva – tri jaja i odozgo žlicom namažu po testu i delu koji testo možda nije pokrilo. Peče se pažljivo sve dok testo koje se pretvori u koru, dobro ne požuti.

Seče se na parčad i tako služi. Jednako je dobar i vruć i hladan presnac. On se često spremao za goste, a svaka domaćica bi se trudila da što bolje uspije.

Zaključak

Ishrana stanovništva Obrovačke Bukovice u periodu od kraja XIX do polovine XX veka predstavlja satavani deo pravila života i rada koja su nastala kao posledica geografskog položaja i klime, koja su posledica dostinutog nivoa tehnološkog i opšteg razvoja koji se postepeno prenosio i na zabite krajeve kakva je Bukovica, i konačno, uticaja koji su na nju vršile vlasti, odnosno velike i male imperije, i naravno crkva. Svi ovi uticaji su se prelamali i međusobno uslovljavali pa se kuhinja i ishrana Bukovčana u posmatranom periodu može okarakterisati kao spoj tradicije, antičkih, orijentalnih i zapadnjačkih elemenata.

Ishrana je ogledalo društva. Ona je pre svega, zavisila od raspoloživih namirnica koje su se koristile. Stoga osnovnu karakteristiku ishrane u tom pogledu čini uvođenje novih kultura kao što su kukuruz, pasulj – grah, krompir, paprika, itd. Pored toga, treba reći da je i način pripreme i konzerviranja hrane veoma značajna karakteristika života i rada stanovništva Bukovice, zatim uvođenje higijenskih navika u ishrani, korišćenje modernijih sredstava odnosno pribora za njeno spravljanje i konzumiranje, raspored obroka, kao i praksa zapisivanja recepata i saveta koji su od značaja za ishranu.

Na kraju, može se zaključiti i to da su Bukovička jela seoska jela. Domaćinstva su hranu proizvodila samostalno. Ishrana je zavisila od toga da li je godina bila rodna. Godišnja doba su takođe imala uticaj na način ishrane. Jača hrana se jela u jesen i zimu a tokom proleća i leta se sastojala od sezonskog povrća i voća. Korišćene su i samonikle biljke - zelje, koprive, pečurke i šumsko voće. Pored jaretine kao osnovne vrste mesa, nešto svinjskog i kokošijeg mesa, tu je još lov i ribolov. Kupovalo se samo ono što nije bilo moguće proizvoditi na gazdinstvu: šećer²⁹, so, maslinovo ulje i eventualno gas. Na način ishrane su značajan uticaj imali i postovi. U pitanju su najjednostavnija narodna – tradicionalna sirotinjska jela. Konačno, na način ishrane je bitno uticala i umešnost domaćice koja je spremala jela.

TRADITIONAL NUTRITION OF RURAL POPULATION IN UPPER (OBROVAC) BUKOVICA, CROATIA

Njegovan, Z., Veselinović, J.³⁰

Abstract: Upper Bukovica (the town of Obrovac) is located in the triangle between Benkovac, Obrovac and Knin (Croatia). It covers 12 places - villages. The nutrition of the population of this area at the end of the 19th and the beginning of the 20th century is a consequence of the rules of life and work that were previously established as a result of the geographical position and climate, the achieved level of technical and technological development of the area, as well as the impacts of the authorities, large and small empires and the church. Therefore, it can be said that the nutrition in the Bukovica was a combination of tradition, ancient, oriental and western

²⁹ Mintz Sidney (1985) *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, The Journal of Modern History, Vol. 59, No. 3 (Sep., 1987), pp. 549-551.

³⁰ Zoran Njegovan, Full professor, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics and Rural Sociology. e-mail: njegovan@polj.uns.ac.rs; Janko Veselinović, Ass. professor, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics and Rural Sociology.

elements. Bukovica dishes are rural dishes and the households produced food independently. The diet also depended on whether and season. They are the simplest folk - traditional poor people foods, and the nutrition was a consequence of the housekeeper skills. Foods were used raw or the level of processing was relatively simple. Foods from nature were also used. The population bought only what it couldnt produce. The layout of the meals depended on the schedule of jobs that were performed on their own farm or in some type of collective work. As a rule, two meals, lunch and dinner were prepared. With the arrival of foodstuffs from the "New World", the diet has changed a lot. In the diet were mainly used corn, beans, potatoes and peppers. Therefore, the paper also lists some of the most common dishes of that period.

Key words: Upper (Obrovac) Bukovica, nutrition, foodstuffs, food preparation, old dishes.