

Hrana kao simbol podravskog identiteta

Šteković, Martina

Master's thesis / Diplomski rad

2021

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:131:151314>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-19**



Repository / Repozitorij:

[ODRAZ - open repository of the University of Zagreb
Faculty of Humanities and Social Sciences](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FILOZOFSKI FAKULTET
Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju

DIPLOMSKI RAD

Hrana kao simbol podravskog identiteta

Martina Šteković

.

Mentor: dr. sc. Tihana Petrović Leš, prof.

ZAGREB, rujan 2021.

Izjava o akademskoj čestitosti

Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da je ovaj rad rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na istraživanjima te objavljenom i citiranoj literaturi. Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno nije prepisan iz necitiranog rada te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava. Također, izjavljujem da nijedan dio rada nije korišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

(potpis)

Ovim putem zahvaljujem prof. dr. sc. Tihani Petrović Leš na mentorstvu, stručnim savjetima, korekcijama i pomoći pruženoj tijekom izrade ovog diplomskog rada, ali i tijekom cijelog studija. Također, zahvaljujem etnologinji Mariji Mesarić na sudjelovanju u istraživanju i pružanju stručne pomoći tijekom izrade ovog rada. Zahvaljujem svim kazivačima na ukazanom povjerenju i odvojenom vremenu. Zahvaljujem obitelji i prijateljima koji su pomogli oko provedbe istraživanja ovog diplomskog rada.

HRANA KAO SIMBOL PODRVSKOG IDENTITETA

Sažetak

Cilj ovoga rada bilo je istraživanje hrane u funkciji označitelja lokalnog podravskog identiteta. Prikazan je povijesni pregled istraživanja hrane u Koprivničkoj Podravini od 19. stoljeća do danas, a zatim i rezultati vlastitog etnološkog terenskog istraživanja. Za potrebe interpretacije korišteni su suvremeni teorijski okviri i pristupi uz pomoć kojih se ukazalo na različite čimbenike koji su djelovali na činjenicu da je hrana postala važan dio podravskog identiteta.

Ključne riječi: hrana, Koprivnička Podravina, identitet, simbol, tradicija.

FOOD AS A SYMBOL OF PODRAVINA IDENTITY

Abstract

The aim of this paper was to explore food as a tracer of local Podravina identity. The historical review of food research in Koprivnica's Podravina from the 19th century to the present is presented, as well as the results of its own ethnological field research. Modern theoretical frameworks and approaches were used for interpretation, which showed different factors that influenced the fact that food became an important part of the Podravina identity.

Key words: Food, Koprivnica's Podravina, Identity, Symbol, Tradition.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
1.1 PREGLED ISTRAŽIVANJA HRANE U PODRAVINI	4
1.2 Tradicijska podravska jela	9
2. TEORIJSKI OKVIR – Hrana i identitet	18
3. TVORNICA PODRAVKA KAO KREATOR PODRAVSKOG IDENTITETA	23
3.1. Muzej prehrane „Podravka“	24
4. PREZENTACIJA I FESTIVALIZACIJA HRANE	27
5. HRANA KAO SIMBOL PODRAVSKOG IDENTITETA – TERENSKO ISTRAŽIVANJE	33
6. ZAKLJUČAK	42
7. LITERATURA I IZVORI	44
8. PRILOZI: slike, popis kazivača, upitnik za terensko istraživanje	47

1. UVOD

Tema kojom ću se baviti u ovom diplomskom radu jest hrana na području Podravine te uz nju vezan identitet. Hrana je vrlo bitna stavka svakodnevnog života svakog ljudskog bića, ali i dio kulture koja razlikuje jednu regiju od druge. Kultura prehrane u Podravini važan je element tradicijske kulture, ali i suvremenog života. Uz ostala etnografska obilježja, Podravina je razvila svoj vlastiti lokalno-regionalni identitet koji je pokazatelj bogatstva i raznovrsnosti kulturnih tradicija na malom geografskom prostoru (Mesarić i Matijaško 2013: 150). Podravska narodna kuhinja slovi kao „vrlo uspješna“, a Podravke kao dobre i spretne kuharice *sokačice* (Dolenec Dravski 1993/94: 221). Upoznavanjem etnografije Podravine tijekom studija, rastao je moj interes za ovu temu te sam je naposljetku odabrala i kao predmet diplomskog rada.

Naglasak u ovom radu je na prikazu hrane kao označitelja lokalnog podravskog identiteta. U radu će se dati pregled istraživanja hrane u Podravini od 19. stoljeća do danas, a zatim pokušati odgovoriti na pitanje koji su čimbenici djelovali na činjenicu da je hrana postala dio podravskog identiteta. Istraživanjem će biti obuhvaćeno područje Koprivničke Podravine¹ u razdoblju od devedesetih godina prošlog stoljeća do danas. U radu uključit će se pregled i analiza tekstova o hrani u Podravini dok je građa za isti prikupljena intervjuima. Za potrebe interpretacije koristit će se suvremeni teorijski okviri i pristupi.

Na početku treba naglasiti da su podravska hrana i vještina njene pripreme prepoznati u okviru različitih mehanizama zaštite. Tako je npr. Ministarstvo kulture Republike Hrvatske na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara s ukupno do sada upisanih 187 kulturnih dobara, zaštitilo i vještine pripreme 18 tradicijskih jela. Podravina je na toj listi zastupljena s jednim fenomenom pod nazivom „Priprema slastice bregofska pita, Koprivnički Bregi“ (Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske 2021). Ministarstvo poljoprivrede registrira poljoprivredne i prehrambene proizvode čime proizvod može dobiti zaštićenu oznaku izvornosti, zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla ili oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta. U svibnju 2011. godine, Ministarstvo turizma donijelo je Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda – „hrvatska autohtona kuhinja“ čiji je sastavni dio Popis jela gastronomske

¹ Koprivnička Podravina je geografska oznaka za dio Podravine grada Koprivnice i okolnih naselja koja gravitiraju tom području.

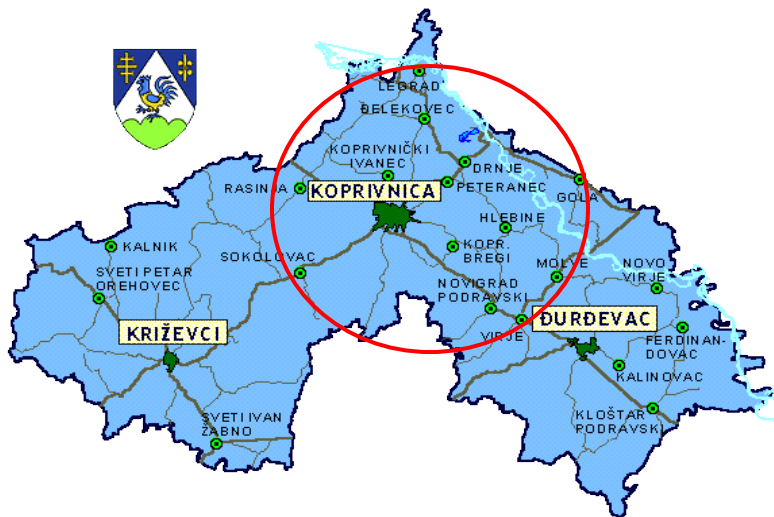
baštine koji sadrži oko 500 jela. Podravski kuhari, ugostitelji i gastronomi dali su svoje prijedloge za Popis, a recepti nekih od predloženih jela već su ranije objavljeni u knjizi *Hrvatska kulinarska baština*, u izdanju Hrvatskog kulinarskog saveza (2008.). Tamo je Koprivničko-križevačka županija predstavljena s četiri jela: *mudlini*, *pevec z slatkim repom*, *mazanica* i *posni štrukli*. Za poduzeća, tvrtke, obrte, vinarije i druge gospodarske subjekte, vode se pri Hrvatskoj gospodarskoj komori dvije liste hrvatskih proizvoda: jedna za proizvode s oznakom Izvorno hrvatsko i druga za proizvode s oznakom Hrvatska kvaliteta koje se mogu pronaći u Katalogu proizvoda i usluga hrvatske kvalitete i izvornosti na internetskoj stranici Hrvatske gospodarske komore. Na listi Izvorno Hrvatsko i Hrvatska kvaliteta, u 125 proizvoda, našli su se Podravkini proizvodi: Vegeta, Pekmez od šljiva, Podravkin goveđi gulaš i Čajna kobasica (Mesarić i Matijaško 2013: 157-158).

U uvodnom dijelu navest će se osnovni podaci o Podravini kao geografskom i povijesno-kulturnom pojmu te ukratko opisati metodologija rada, iza čega će uslijediti pregled dosadašnjih istraživanja hrane i prehrane na ovom području. Nadalje, predstaviti će se jela koja se smatraju tradicijskima i autentičnima za područje Podravine te će se ukratko pojasniti utjecaj tvornice hrane „Podravka“ i Muzeja prehrane „Podravka“ na stvaranje podravskog identiteta kroz odabrane namirnice i hranu. U nastavku će biti prikazan odabir i prezentacija podravskih jela u Hrvatskoj, a naposljetku će se usporedbom rezultata dobivenih intervjuima s rezultatima prethodnih istraživanja donijeti određeni zaključci.

Podravina kao geografski i povijesno-kulturni pojam

Područje Podravine može se definirati višestruko, a geografski označava područje više država (Italija, Austrija, Slovenija, Mađarska i Hrvatska) smješteno uz obalu rijeke Drave. Dio regije koja se nalazi u Republici Hrvatskoj naziva se Gornja hrvatska Podravina ili kako je stanovnici područja kratko i jednostavno nazivaju, Podravina. Gornja hrvatska Podravina se od Srednje i Donje Podravine razlikuje time što nikada nije bila pod vlašću Turskog Carstva te zadržavanjem jezgre starog hrvatskog stanovništva koje govori posebnim hrvatskim kajkavskim dijalektom (Petrić 2007). Za razliku od istoimenog geografskog i povijesnog pojma, naziv Podravina obuhvaća uže područje, tj. područja koja gravitiraju gradovima Ludbregu, Koprivnici i Đurđevcu (prema percepciji samih stanovnika tog područja). Zapadniji

varaždinski prostor naziva se *varaždinstina*, a tamošnji stanovnici regionalno se ne osjećaju Podravicima. Istočnije od općine Pitomača nalazi se Slavonija koja obuhvaća velik dio pridravskog prostora na kojem se stanovnici izjašnjavaju kao Slavonci. Ovako shvaćena Podravina obuhvaća prostor između rijeke Drave na sjeveru i pobrđa Bilogore (sjevernih ogranaka Kalničkog gorja) na jugu. Podravina je ime dobila po rijeci Dravi. Do sredine 14. stoljeća, na prostoru koji danas obuhvaća pojam Podravine, postojala je Komarnička županija koja je kasnije uključena u sastav Križevačke županije. Najkasnije početkom 16. stoljeća, administrativni i kulturni pojam Komarnice pretvara se u regionalni pojam Podravine. Podravskim pojmom obuhvaćeni su pridravski teritoriji Križevačke županije oko Koprivnice i Ludbrega (nekadašnji zapadni dijelovi Komarničke županije). Oni se u zapisnicima Hrvatsko-slavonskog sabora nazivaju *districtus Podrauianus* (distrikt ili kotar Podravina). Time je na kraju srednjeg i na početku ranog novog vijeka formirana Podravina u današnjem smislu riječi. Regija Podravina od kasnog srednjeg vijeka više nikad nije obuhvaćala jedinstvenu političku ili administrativnu cjelinu već je podravski regionalni identitet građen na kulturno-povijesnoj osnovici te prirodno-geografskoj odrednici pridravске nizine, tj. prostora između rijeke Drave i bilogorsko-kalničkih pobrđa. Glavno središte ovako definirane regije Podravine je grad Koprivnica, dok su središta podravskih subregija Ludbreg, Đurđevac i Pitomača. Dijelovi regije Podravine od 1993. godine administrativno pripadaju Koprivničko-križevačkoj, Varaždinskoj i Virovitičko-podravskoj županiji (Petrić 2007).



Slika 1: Karta Koprivničko-križevačke županije (označena Koprivnička Podravina).

Izvor: web stranica Koprivničko-križevačke županije. (preuzeto 15.9.2021.).

Metodologija

Osim metode analize i komparacije postojeće literature, obavila sam terensko istraživanje u svrhu prikupljanja podataka o povezanosti tradicijske hrane i identiteta. Istraživanje je obavljeno na području Koprivničke Podravine u razdoblju od 7. srpnja do 20. srpnja 2021. godine. Pripremljen je upitnik od 25 pitanja za provedbu polustrukturiranog intervjua. Intervju je proveden usmenim putem, a nekoliko kazivača intervjua je dalo putem online komunikacije zbog zdravstvenih ograničenja nastalih COVID pandemijom. Intervju je u prosjeku trajao sat vremena. Ispitan je 21 kazivač, od toga 4 muškaraca i 17 žena različite dobi pri čemu je najmlađa osoba imala 21 godinu, dok je najstarija imala 80 godina. Pri odabiru kazivača nisam imala posebne kriterije već sam odabrala prijatelje, poznanike, poznanike prijatelja i vlastitu obitelj. Uključila sam i etnologinju Mariju Mesarić koja je dala velik doprinos istraživanju uspoređujući percepciju kazivača i etnologa po pitanju toga što pripada tradicijskoj prehrani Podravine. Kako bih dobila što širu sliku prilikom istraživanja hrane i identiteta odabrala sam nekoliko kazivača u dobi od 20 do 25 godina, nekoliko u srednjoj dobi od 30 do 60 godina te nekoliko osoba u starijoj dobi od 60 do 80 godina. Također, bio je planiran intervjua s etnologinjom i kustosicom Muzeja prehrane Nadom Matijaško, no zbog zaštite podataka zaposlenika i tvornice Podravka, administracija Podravke nije odobrila intervjua. Četiri kazivača zaposlenici su prehrambene industrije Podravka, kazivačica Verica Popović vlasnica je OPG-a u Koprivnici, a kazivačica Elizabeta Milanović Glavica specijalista je destinacijskog menadžmenta. Među kazivačima ima i studenata, radnika, domaćica i umirovljenika. Svi kazivači upoznati su s tradicijskom hranom podravskog kraja te je koriste u svojim jelovnicima. Četiri kazivača odabralo je ostati anonimno iz osobnih razloga. Svi kazivači su iz Koprivnice i okolnih mjesta. Početkom intervjua saznale su se informacije o kazivačima - ime i prezime, dob, zanimanje te mjesto stanovanja.

1.1. PREGLED ISTRAŽIVANJA HRANE U PODRAVINI

O prehrani u Podravini mnogo se istraživalo i pisalo, a predmet istraživanja postaje već krajem 19. stoljeća. Intenzivnija istraživanja započinju sedamdesetih godina prošlog stoljeća nadalje.

Istraživanja s kraja 19. stoljeća do devedesetih godina 20. stoljeća

Zanimanje za narodne običaje pa tako i hranu te skupljanje podataka o narodnom blagu u Hrvatskoj započinje pod utjecajem Antuna Radića. Antun Radić počinje surađivati u Jugoslavenskoj akademiji znanosti na polju narodne baštine što se podudaralo s njegovim nastojanjima da se detaljno prouče i prikupe svi pisani materijali vezani uz narodni život i običaje seljaka diljem Hrvatske. Potiče seljake da zapisuju svoje narodne običaje i kulturu te kako bi u ovom zadatku pomogao seljacima objavljuje djelo „Osnova za sabiranje građe o narodnom životu“ (Sremić 2013: 103). Pojedinačna istraživanja hrane u Podravini u ovo vrijeme još ne postoje već su različita jela zapisana kao dio narodnih običaja. Jedna od najranijih istraživačica bila je Mara Matočec, Đurđevčica rođena 1885. godine koja postaje članica Hrvatske seljačke strane i Seljačke sloge. Pod utjecajem Antuna Radića, počinje prosvjećivati selo i prikupljati narodno blago sela (Smiljanić 2010: 27). Nadalje, od iznimne važnosti su istraživanja povjesničara Rudolfa Horvata. Pripremajući se za polaganje završnih ispita na fakultetu, Horvat je obilazio koprivnička predgrađa te je za prvi svezak Zbornika za narodni život i običaje južnih Slavena (1896.) prikupio narodne predaje i običaje. Ovim radovima ulazi među prve sakupljače podravske etnografske baštine obavivši vrijedan posao godinu dana prije nego što je Antun Radić objavio "Osnovu za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu" u drugom svesku spomenutog zbornika (Kolar-Dimitrijević 1993/94: 29). Međimorec M.² obrađuje građu po Radićevoj „Osnovi za sabiranje građe o narodnom životu“ u radu „Etnografska građa iz Hlebina“ (1894.) gdje spominje i prehranu. Tomislav Vrban, bilježnik između dva svjetska rata, rođen 1885. godine u Koprivničkom Ivancu zanimao se za narodne običaje, nošnje, pjesme i mnoge druge stvari. Godine 1928. napisao je malu knjižicu kao poseban otisak Etnografskog muzeja u Zagrebu pod naslovom „Narodni običaji u Koprivničkom Ivancu“ (Kovač 2002: 283). Detaljna istraživanja na području Podravine provodila je Slava Kovač koja se usputno bavila hranom proučavajući svadbene običaje u radovima „Svadbene običaji u Imbriovcu prije 50 godina“ (1938/39.), „Svadbene običaji u Torčecu prije 40 i 60 godina“ (1938/39.), „Svadbene običaji u Drnju prije 50 godina“ (1938/39.), „Godišnji običaji – Torčec“ (1938.). Etnokoreolog i koreograf Ivan Ivančan osim što se bavio koreografijama i istraživanjem narodnih plesova, istraživao je i narodne običaje

² Međimorec M. – ime je nepoznato jer nije navedeno u pregledanim zapisima i izvorima

Molvi. Radio je u Etnografskom muzeju i Institutu za narodnu umjetnost, a knjiga „Molve. Narodni život i običaji“ objavljena je 1998. godine (Miholek 2020). Željko Kovačić, učitelj, pisac, etnograf i etno-kolekcionar iz Podravske Sesveta, također se bavio istraživanjem narodnih običaja na svome području. Istražuje svatovske običaje gdje se dotiče i teme hrane. Godine 1981. objavljuje rad „Svatovski običaji u Podravskim Sesvetama prije 50 godina“ u *Podravskom zborniku* (Miholek 2016). Nadalje, Dražen Galenić pisao je o svadbenim običajima u Hlebinama u radu „Svadbeni običaji podravskog sela Hlebina“ (1995.) gdje spominje i hranu. Bitno je navesti i istraživače prehrambene industrije Podravka. Dragutin Feletar, geograf i publicist, bavio se raznim geografskim i povijesnim temama na području Podravine, a napisao je knjigu „Prilozi za povijest Podravke“ (1980.) u kojoj donosi povijesni prikaz industrije Podravka. Zajedno s Ivanom Gjerekom piše rad „Prve 'Podravkine' godine“ (1977.). Gjerek piše i o proizvodnji voća i povrća u radu „Proizvodnja voća i povrća za Podravku, (1977.).

Početak narodnih istraživanja pod utjecajem je već spomenutog Antuna Radića i seljaka koje je potaknuo da zapišu svoju narodnu kulturu. Ta istraživanja uglavnom se tiču godišnjih običaja gdje se hrana spominje tek usputno, a uglavnom ih zapisuju seljaci ili stručnjaci drugih struka poput povjesničara Rudolfa Horvata, a nešto kasnije i etnografi. Pojedinačnih istraživanja hrane na području Podravine nema sve do pojave prvih etnologa devedesetih godina 20. stoljeća odnosno do zapošljavanja etnologinje Nade Matijaško u Muzeju prehrane u Koprivnici.

Istraživanja hrane od devedesetih godina 20. stoljeća do danas

Istraživanju hrane podravskog kraja najviše je doprinijela etnologinja Nada Matijaško koja je cijeli svoj radni vijek posvetila istraživanju hrane i običaja vezanih uz istu. Ona u proljeće 1989. godine provodi vlastito terensko istraživanje u osam podravskih sela kojim prikuplja saznanja o kašama i kašastim jelima koristeći se pitanjima o prehrani u Upitnicima Etnološkog Atlasa Jugoslavije³. Istraživanje je objavljeno 1989. godine pod nazivom „Kaše i

³ Etnološki Atlas Jugoslavije znanstveni je pothvat koji je nastao kao potreba sistematskog prikupljanja građe. Ispitivanja su se vršila na temelju upitnica (Domaćinović 1970: 250-251).

kašasta jela u Podravini“ u Podravskom zborniku (Matijaško 1989: 125-127) čime su popisane vrste kaša prema vrstama žitarica koje su se koristile u Podravini, istraženi načini mljevenja, ljuštenja i drobljenja žitarica te izdvojene specifičnosti nekih sela u Podravini. Velik dio njena rada odnosio se na pripremanje kaša i kašastih jela, izdvajajući kašasta jela od brašna i kaše kao dodatak jelima te navodeći kada se koja kaša jede. Ovim radom dobiveni su podaci ne samo o načinu pripreme jela od kaša nego i podaci o svakodnevici ljudi i njihovoj ishrani. Osim toga, Matijaško se bavila i istraživanjem hrane i običaja u Podravini. Godine 1996. u radu „Vuzem“ opisuje osobitosti korizmenog i uskrasnog jelovnika Podravine. Osim radova vezanih uz hranu, objavljuje i radove vezane uz Muzej prehrane u kojem radi zadnjih tridesetak godina kao kustosica. U radovima Nade Matijaško „Uz desetu godišnjicu Podravkinog Muzeja prehrane“ iz 1993. godine i „25 godina Podravkinog Muzeja prehrane“ iz 2007. godine saznajemo o osnutku i povijesti Muzeja Prehrane te o zbirkama muzeja. Spominje se, između ostalog, i etnografska zbirka koja je vrlo bitna za izradu ovog diplomskog rada te građa sakupljena terenskim istraživanjima što uključuje podatke o hrani, običajima, načinu prerađivanja, pripreme i konzerviranja hrane te podatke o ulozi i utjecaju Podravke.

U novije vrijeme kao kustosica Podravkinog Muzeja Prehrane sudjeluje u raznim projektima i promocijama hrane. Godine 2015. zajedno s Marijom Mesarić, odnosno Muzejom grada Koprivnice kao baštinskom ustanovom i Podravkom kao kulinarskom institucijom priprema knjižicu recepata „Za podravskim stolom!: tradicijski recepti na suvremeni način“ u kojoj su objavljeni recepti sakupljeni etnološkim istraživanjima Muzeja grada Koprivnice i Muzeja prehrane čija su tema bile prehrambena tradicija, vrste namirnica, priprema i konzumacija (podaci za istraživanje prikupljeni su od žena iz lokalne zajednice i udruga). Iste godine ponovno surađuje s etnologinjom Mesarić i nutricionisticom Davorkom Gajari na projektu „Njam njam: festival podravskih delicija“ (2015.). Navedeni projekt proveden je u Sunčanom selu Jagnjedovec⁴, a nastala je i informativna knjižica o kašastim jelima i njihovim nutritivnim vrijednostima. Sudjeluje i u pisanju kataloga izložbe „Slastice u Koprivnici“ (2008.) gdje piše da kultura prehrane i istraživanje hrane ovisi o pripadnosti kulturnom krugu i drugim različitim čimbenicima.

⁴ Sunčano selo Jagnjedovec je etno-turistička destinacija u Jagnjedovcu, nedaleko od Koprivnice. Prenoište u seoskom ambijentu s ponuđenom seoskom kuhinjom temeljenom na vlastitom uzgoju namirnica (Sunčano selo 2021).

Nadalje, zajedno s etnologinjom i kustosicom Muzeja Koprivnice Marijom Mesarić, 2013. godine bavi se kulturom prehrane u Podravini u tekstu „Kultura prehrane u Podravini: u potrazi za autentičnim podravskim jelima“. Polazeći od teze da je hrana kultura, bave se raznim događanjima i manifestacijama s tradicijskom hranom u Podravini, ugostiteljskim objektima te daju izdašan pregled podravskih autentičnih jela.

Uz Nadu Matijaško i Mariju Mesarić, bitno je spomenuti i Miroslava Doleneća Dravskog, književnika i etnografa koji se bavio raznim etnografskim temama na području Podravine što je uključivalo i hranu. Godine 1993./94. u Podravskom zborniku objavljen je njegov rad „Podravski etnografski pojmovnik jela“ u kojem se bavi podravskom kuhinjom. Popisao je niz podravskih jela u obliku natuknica, detaljno pojasnio način njihove pripreme, prigode za koje se spremaju te zabilježio različite lokalne nazive jela. Hranu u natuknicama spominje i u tekstu „Mali Virovski etnografski pojmovnik“ objavljenom u zborniku radova „Virje na razmeđu stoljeća“ (1993.).

Osim etnologa, istraživanjem narodnih običaja i hrane u današnje vrijeme bave se osobe koje njeguju svoju tradiciju i kulturno su aktivne u svom društvu. Sakupljačica narodnog blaga i pokretačica Udruge žena Delovi, Štefanija Vulić u svojoj knjizi „Delovi u riječi i u slici“ (2009.) bavi se narodnim i životnim običajima sela Delovi, a u poglavlju *Jela naših predaka* bavi se hranom. Nadalje, voditeljica folklorne grupe, članica Udruge žena Peteranec i profesorica matematike Marina Njerš u svojoj knjizi „Zableni zvoni – djelići baštine Peteranca“ (2013.) govori o narodnim običajima Peteranca te usputno spominje hranu i recepte. Ružica Medvarić-Bračko, profesorica prehrambene tehnologije, objavljuje knjigu „Život i običaji u župi Koprivnički Ivanec“ (2011.) u kojoj se osim odijevanjem, običajima, trgovinom, vjerskim životom i gospodarstvom bavi i hranom i načinom prehrane na području Koprivničkog Ivanca. Tereza Salajpal, neuropsihijatrica iz Gole, pisala je o životu i običajima u selu Gola u knjizi „Život i običaji u Goli tijekom dvadesetog stoljeća“ (2014.) gdje se u manjem segmentu dotiče i teme hrane. Vladimir Milivojević, zaposlenik naftne industrije, nakon umirovljenja imao je potrebu zabilježiti povijest i običaje svojeg zavičaja objavivši knjigu „Reka – povijest, priče, ljudi“ (2018.) u kojoj spominje i pripremu hrane. Povjesničarka Mira Kolar-Dimitrijević bavila se temom hrane u Podravini u povijesnom okviru u radovima

„Doprinos Podravine prehrani Hrvatske u Prvom svjetskom ratu“ (2011.) i „Od zrna i klasa do kruha i kolača“ (2008.).

U novije vrijeme, etnolozi se u istraživanju pridružuju razne stručne osobe poput nutricionista, prehrambenih stručnjaka, menadžera poljoprivrede i turizma. Sandra Kantar, Gordana Pintarić i Kristina Svržnjak, menadžerice poljoprivrede, bavile su se gastronomskom ponudom Podravine stavljajući je u kontekst ruralnog turizma u radu „Gastronomska ponuda Podravine u funkciji ruralnog turizma“ (Kantar, Pintarić, Svržnjak 2019: 205-216). Također, autorice spominju kulturu prehrane i razne utjecaje na podravsku kuhinju što je vrlo bitno za razumijevanje tradicijske i autentične hrane Podravine. Ivan Ferenčak, umirovljeni profesor psihologije te bivši zaposlenik Podravke, danas vodi blog na Podravkinoj stranici recepata Coolinarika.hr gdje pod kolumnom „A kaj da danas kuham?“ objavljuje tradicijske podravske recepte.

Pojavom etnologa i etnografa na području Podravine, hrana prestaje biti usputni segment u istraživanju običaja te dobiva zasebne, detaljne studije. Etnolozi za potrebe muzejskih djelatnosti i prezentacije terenski istražuju, prikupljaju podatke vezane uz proizvodnju hrane, prezentiraju istraživanja kroz izložbe te odabiru za turističke i marketinške potrebe jela koja se mogu nazvati tradicionalnim podravskim jelima. Etnologinje Nada Matijaško i Marija Mesarić najviše su zaslužne za detaljno istraživanje hrane podravskog kraja zajedno s etnografom Miroslavom Dolenec-Dravskim. Iako su zasebna istraživanja hrane sve češća, još uvijek nailazimo na njegovatelje narodne baštine koji u svojim radovima obično obrađuju običaje svog zavičaja gdje usput uključuju hranu. Hrana postaje vrlo popularnom i bitnom temom istraživanja pa se etnolozi pridružuju i stručnjaci drugih struka (nutricionisti, kuhari, stručnjaci za poljoprivredu i turizam), a neizostavni je element istraživanja narodnog života i običaja.

1.2. TRADICIJSKA PODRAVSKA JELA

Istraživači i etnolozi izdvojili su i opisali jela za koja su smatrali da pripadaju starijem sloju tradicije. Pritom su izdvojili: jela od brašna, juhe, jela od tijesta, kaše i kašasta jela, jela od mesa, jela od povrća, mliječne proizvode i kolače.

Jela od brašna

Do Drugog svjetskog rata, podravski svakidašnji kruh bio je *smesni* kruh od mješavine kukuruznog i pšeničnog ili kukuruznog, pšeničnog i raženog brašna, pečen u krušnim pećima. Posvuda po Podravini poznato je da se za Uskrs peče fini pšenični kruh *cipov* zamiješan s mlijekom, pletenice u obliku štruce, srca ili prstena i obavezno *preštimane* orehnjače i makovnjače. Kao podravska osobitost izdvaja se *zbornjak* koji se za Uskrs u selima župe Koprivnički Ivanec pekao od pšeničnog brašna, mlijeka, *mladinske* masti (mast od mlade kokoši), jaja i kvasa. Po gornjoj površini ukrašen je tičicama, ružicama, zavojnicama od tijesta. Nosio se u crkvu na posvećenje i jeo za uskrсни *fruštuk*. Prema sastojcima sličniji je kolaču, ali nitko ga ne naziva kolačem niti kruhom. Peciva su uglavnom dio uskršnjeg blagovanja i uvijek su od pšeničnog brašna. To su najčešće pletenice: duguljaste (štruce) i prstenaste manjih dimenzija (za djecu) te one veće, obredne. Prstenaste se nazivaju *vrtanj* ili *kovrtanj* (Mesarić i Matijaško 2013: 158).

U Koprivničkom Ivancu poznato uskršnje pecivo je *vrtanj* u obliku krnje osmice. Od peciva za djecu treba spomenuti još *tičice* (za Uskrs) i *krampuse* (pekli su ih pekari za Nikolinje). Od tijesta za kruh domaćice su znale odrezati komad veličine dlana, rastanjiti ga prstima i staviti da se peče na masti. Ono se nazivalo lepinja ili *paljug*, *paluf*, *paluv*. Mlinci pečeni na ploči štednjaka nekoć nisu bili samo prilog *mladinskoj pečenki* već i samostalno jelo. Natrgali bi ih u zdjelu, pomastili i jeli uz razne salate ili s pekmezom. Podravina je poznata po raznovrsnim pogačama. Može biti: žilava (*trepana*, *trepā*), zamiješana samo s vodom, posna (s mlijekom), prhka (s putrom) i obična (s masti). Nadalje, može biti gola ili filana (posipana stučenim orasima, makom ili suhim tikvinim košticama pa preklapana više puta), a može biti i digana (s kvasom). Lucinjska pogača peče se za Sv. Luciju i dijeli (lomi) svim ukućanima i svoj krupnoj stoci (za stoku se ispeče kukuruzna, a za ljude pšenična). U Podravskim Sesvetama posnu pogaču za Badnjak zovu *prošnjara* (od kukuruznog i bijelog brašna, soli, tučenih tikvinih koštica i vode). Naziv pogača ponekad se odnosi na *digani kolač* s nadjevom koji se nosi porodilji, zavinut je poput puža i pečen u okruglom visokom kalupu (Mesarić i Matijaško 2013: 158).

Pogačice (*kelešice*, u Đurđevcu *ribice*) u nekim podravskim mjestima nazivaju se *bržoljice* (jer se brzo sprema i ispeku). Za pripremanje takvog kolača uzima se „druga“ (*cvajer*)

ili „treća melja“ (*drajer*) ili „melja za floh“ (pšenica samljevena na običnom mlinu, a ne *na pajtlinu*). Brašno za kolače mjeri se starinskom mjerom od oka koja se zove *pregršča* (količina dovoljna za „jeden mlinec“, zahvat lijevasto sklopljenim dlanovima ruku). Kad se pogačice rade s čvarcima, dobro ih se mora *nakosati*, pomiješati s brašnom, a zatim se čitava masa popari vrelim mlijekom. Ako se pogačice prave s maslacem, onda u njih ide nadjev (*filj*), a to su najčešće orasi (stučeni u *moždaru*, popareni vrelim mlijekom, začinski uređeni prikladnim aromataima kao što su vanilin-šećer, cimet, rum, citriona) (Dolenec Dravski 1993/94: 227-228).

Juhe

Neke su podravske juhe postale dio gastronomske ponude, ali i dio industrijske proizvodnje tvornice prehrane „Podravka“. Međutim, neke se polako zaboravljaju zbog promijenjenih životnih uvjeta. Tipična podravska svakidašnja juha, *bela* ili *pritepena* juha, pripremljena je sa svinjskom ili mladinskom masti (mast peradi), češnjakom, lovorovim listom i obveznim mlijekom u kojem se razmuti malo brašna i vrhnje. Po želji se zakiseli jabučnim octom, a može se kuhati u vodi od kuhanja suhog mesa ili s narezanom friškom (svježom) ili suhom kobasicom uz dodatak 2-3 krumpira. *Bela juha* je i juha u kojoj su se kuhali štrukli sa sirom, također uz dodatak vrhnja. Kuhala se i juha od sirutke od slatkog sira. Kisela juha označava i juhu od pileće sitnine, začinjenu s malo octa. *Prežgana juha* može biti slatka, s jajcem ili kisela, reska, s češnjakom i octom. Grahova juha također se začinjavala brašnom razmućenim u mlijeku i s vrhnjem. Kuhale su se juha sa suhim mesom i hajdinskom ili prosenom kašom, hajdinska juha sa suhim gljivama, vrganjova juha, krumpirova juha, paradajz juha, govedska juha (nekoć se nije zakuhavala tjesteninom nego se jela s posušenim kockicama kruha), kokošja juha s rezancima (za svatove), s krpicama, žličnjacima, kašicom. Za kolinje kuha se *crna juha* od iznutrica, dobro razmućene krvi, začina i malo octa. Tekućina preostala nakon kuhanja domaćeg košćičnog ulja, takozvana *žufa*, iskorištavala se kao baza za kuhanje juhe, kisele repe, *zlevanke*. Dosta često je zabilježeno da se juha prelijeva preko kruha, kruha osušenog u pećnici, kruha prepečenog na ploči štednjaka ili preko natrganih mlinci (Mesarić i Matijaško 2013: 158-159).

Pored naziva juha, nekada se u Virju upotrebljavao naziv *žufa* (od njem. die Suppe), ali samo u slučajevima kad se kuhala masa istučenih bundevskih koštica u stupi. Najpoznatija podravska juha, odnosno *mladinska juha* pravi se od kokoši, patke ili guske. Da bi juha

bila ukusnija, u nju se stavlja očišćeno i narezano korijenje mrkve (*mrkveca*), peršina (*petrožil*), čehuljica češnjaka i manja glavica luka koja se prethodno malo zapeče na tabli štednjaka. Hoće li se u juhu dodati još i celer, koraba, korijen pasternjaka i karfiola (cvjetača, podravski naziv *kilavo zelje*) ovisi o ukusu onih za koje se juha priprema. U starija vremena, Podravke su različito korijenje uključujući i komad celerova korijena vezale pređom u *pušlek*, a sada se sve to stavlja zasebno (Dolenec Dravski 1993/94: 223-224).

Jela od tijesta

Jela od tijesta vrlo su karakteristična za podravsku kuhinju. Razlikujemo nekoliko vrsta tijesta: tijesta kidanjem, oblikovanjem, rezanjem i na iglu. Tjestenine koje se kuhaju su *ščipanci*, široki rezanci (s masti ili na mlijeku), knegle sa šljivama ili sa sirom, u Peterancu osobito poznati *mudlini*. Za djecu se na mlijeku na gusto kuha ribana tjestenina kašica (Mesarić i Matijaško 2013: 159).

Mudlini, peteransko jelo od tijesta, vrlo je bitno za Podravinu. U Peterancu se svake godine održava „Mudlinijada“, kulturno-turistička manifestacija na kojoj se pripremaju *mudlini* na različite načine: u bučinom ulju, s vrhnjem, orasima i makom. *Mudlini* su bili dio podravske užine, odnosno gableca koji se i danas blaguje oko 10 sati, a nekoć su ga jeli muškarci za vrijeme poljskih radova ili košnje, kao prilog suhomesnatim proizvodima poput špeka, uz kukuruzni kruh, kiselo mlijeko, luk i druga jela od tijesta kao što su *rezanci s orehima* i *makom*, *diganci*, *buhtli* (Mesarić 2015: 56).

Početkom 20. stoljeća, u Podravini se često pripremalo narodno jelo zvano *trganci*. Danas se *trganci* spremaju u znatno manjoj količini zbog pojave industrijski proizvedene tjestenine (makaroni, fidelini, pužići, rezanci) te zbog nedostatka vremena za bavljenje kuhinjom. Naziv za ovo nadasve jednostavno jelo (koje se pripremalo većinom za večeru) valja tražiti u glagolu "trgati" i "natrgati" jer neki etnografski zapisi autora Doleneca Dravskog upućuju na zaključak da se nekada tijesto za "trgance" doista trgalo, a ne rezalo kao danas. *Trganci* se mogu prirediti na najrazličitije načine: s pečenim lukom, sokom od rajčica, vrhnjem, orasima, pečenom slaninom, čvarcima ili drugačije. U starija vremena, *trganci* su se spremali s tučenim orasima, makom, *z rožičkom* i kakaom. Danas će se *trganci* vrlo rijetko naći na podravskom stolu, a ako se i nađu neće biti samostalno jelo već prilog piletini ili nekom drugom jelu (Dolenec Dravski 1993/94: 230).

Požirak je poznata inačica rezanca za juhu koju pripremaju u selima oko Drave (Đelekovec, Torčec, Sigetec). Od poznatih hrvatskih tijesta na iglu, ova inačica rezanaca oblikuje se od uskih trakica tijesta, izrezanih na kockice, omotanih oko zašiljenog drvenog štapića te valjanih po nazubljenoj drvenoj daščici koja im daje prstenasti oblik. Upravo taj prstenasti oblik u bogatoj, izdašnoj kokošjoj juhi, najpoznatijoj podravskoj svatovskoj juhi, Đelekovčane podsjeća na kokošji grkljan za koji je u Podravini rasprostranjen naziv *požirak* (Mesarić 2015: 12).

Kaše i kašasta jela

Do sredine 20. stoljeća, kaše su bile dio svakodnevnog jelovnika kao samostalno jelo. Jela se prosena kaša, hajdinska kaša, ječmena kaša i kukuruzna kaša (od kukuruza *šrotanog*, odnosno mljevenog u mlinu). Kaša se kombinirala s pečenim lukom, špekom i gljivama, a prosena se kuhala i na mlijeku. Kaše su igrale veliku ulogu kao dodatak drugim jelima, stavljale se u juhe, grah (ričet), nadjeve za mladinske pečenke, nadjeve za štrukle, u *bele* i *crne ćurke* te u jelo koje se zove *žufa-kaša* (od stučenih bučinih koštica - *žufe* i prosene kaše ili *bera* - suvrstice prosa). Žganci su jelo koje se u Podravini oduvijek rado i često jelo. Najčešći su kukuruzni, zatim *beli* ili *pajtani* (od pšeničnog brašna), *smesni* (od kukuruznog i pšeničnog brašna) i s krumpirom. Jedu se s pečenim špekom, čvarcima, lukom, mlijekom, vrhnjem, masti i s kuhanim kiselim zeljem. Za djecu se kuhao pšenični gris na mlijeku. *Zaspanec* je naziv za rjeđe, mekše žgance od pšeničnog brašna, začinjene maslom. Ako se *zaspanec* kuha djeci, kuha se na mlijeku (Mesarić i Matijaško 2013: 159-160).

Veliki doprinos u istraživanju kaše i kašastih jela u Podravini dala je Nada Matijaško koja je terenskim istraživanjem u proljeće 1989. godine u osam podravskih sela prikupila bitne podatke. Autorica navodi da naziv kaša u Podravini ima više značenja: kaša kao cijelo zrno nekih žitarica (heljde, prosa, ječma), kaša kao zdrobljeno zrnje žitarica te kaša kao kuhano jelo od cijelog, zdrobljenog ili grubo mljevenog zrnja. Kuhano kašasto jelo od brašna zove se posebnim lokalnim nazivima: *žganci*, *jagli*, *pura* itd. (Matijaško 1989: 125).

Hajdinska kaša najčešće se skuhala na vodi i začinila s mašću. Još je bolja ako se dinsta na luku i jede sa pečenim špekom. Može se kuhati i *namešana*, odnosno hajdinska i prosena kaša zajedno. Hajdinska kaša kuhala se veoma često. Ako se kuha za *obed*, dodaje se juhi od suhog svinjskog mesa. Prosena kaša dobro bi se oprala i skuhala na vodi ili mlijeku. Kuhala se

v ranjglici, na retko. Ako se kuhala na vodi, začinjavala se vrhnjem i masti ili *zafrigom*. Prosena kaša može se i zapeći. Prema kazivanju Ane Semren iz Kalinovca, pečena prosena kaša je ukusnija. U Štaglincu su kuhali prosenu kašu od kukuruznog šrota. Kukuruzna kaša također se kuhala od šrota. U Štaglincu se zove *krupica*, a kuha se na mlijeku kao i prosena. Kukuruzna kaša jede se još i s mlijekom, vrhnjem, špekrom. U Gornjoj Velikoj i Vlaislavu ne kuhaju kukuruznu kašu nego samo kukuruzne žgance (od brašna). U podravskim selima oko Koprivnice žene ne spremaju žitnu kašu (Matijaško 1989: 125). Vrlo poznato i rašireno jelo u podravskom kraju su žganci kuhani na vodi, a mogu biti *kukuruzni, beli* ili *pajtani, smesni* (od kukuruznog i pšeničnog brašna) i žganci s krumpirom (u Štaglincu i Kalinovcu). Žganci se jedu s mlijekom, bijelom kavom, vrhnjem i masti, čvarcima, špekrom, u Vlaislavu i s mlijekom i medom, u Đelekovcu sa sirom i lukom, u Štaglincu i Kalinovcu i sa zeljem (Matijaško 1989: 126).

U Podravini posebno mjesto ima kolač napravljen od hajdinske kaše, zvan *kašnjaci*. U Vlaislavu se *elda* skuha i zaulji ili se *eldina* kaša pomiješa sa stučenim i prosijanim bundevskim košćicama s kojima se zaviju kašnjaki. Kašnjaki se u tepsiju slažu uzdužno ili se zaviju u krug (*vijanica*). Veoma slično jelo prave u Reki, Gornjoj Velikoj i Sirovoj Kataleni (Matijaško 1989: 126).

Kaše se koriste i u pravljenju mesnih proizvoda, krvavica i *ćurki*. Prave se od plućica, srca, kožica, krvi, hajdinske kaše i masti od *oporka* (svinjska crijevna masnoća). U Đelekovcu ih zovu *krvavice*, a u Velikom Otoku *črne ćurke*. Štaglinčani su nekada u ćurke stavljali kukuruznog šrota. U Đelekovcu i Velikom Otoku koriste prosenu kašu, češnjak i mast kao nadjev za bele ćurke (Matijaško 1989: 126).

Mesna jela

Priprema mesnih jela ovisila je o domaćem uzgoju. Najviše se pripremalo friško meso peradi dok se svinjsko friško meso spremalo samo za kolinja i svatove. Svinjsko meso uglavnom se koristilo sušeno ili iz *lodrice* (zaližano u masti). Odojak se pekao za blagdane, a mogao si ga priuštiti samo onaj s mnogo svinja. Govedina se rijetko koristila za pripremu mesnih jela. Nedjeljom, blagdanom i za svadbene svečanosti spremali su se kuhana kokoš, *pevec* ili *raca z slatkim repom*, pečeni picek, raca, guska ili pura (s nadjevom od kruha, jetrica i hajdinske kaše), pečeni odojak, kremenadl pečen u tepsiji, kuhana govedina, faširanci te

pohano meso. Uz kuhano meso obavezno se priprema neka vrsta sosa, najčešće od hrena (torman, forman), ali i od kopra i paradajza. Za radnike se spremao gulaš, paprikaš i perketa (Mesarić i Matijaško 2013: 160). Paprikaš je dobio ime po specifičnoj pripremi u kojoj se koristi dosta mljevene paprike (slatke i malo ljute), a u Podravini se najviše koristilo pileće meso (Dolenec Dravski 1993/94: 227).

Proizvodi podravskog kolinja imaju specifične recepture zbog kojih su također autentični, a to su: *hladnetina*, *kobasice*, *čvarki*, *prezvušt*, *meso z lodrice*, *crne čurke* (krvavice), *bele čurke* te kosana mast. Jela pripremljena s kosanom masti bila su poslastica. Karakteristična su i jela na sam dan kolinja. Danas je uobičajeno *kolinjsko zelje s frišketinom*. Čim se meso raspolovi, traži se od mesara frišketina, vratina i krmenadl pa se u velikom loncu kuha s kiselim zeljem (Mesarić i Matijaško 2013: 160).

Jedno od najrasprostranjenijih mesnih jela su *šnicli*, u podravskim prostorima *šniclini* ili *faširano meso*. U svečanim prigodama kao što su podravski svati, krstitke, proslava kad se obave veći i značajniji poslovi, firma (primanje sakramenta potvrde), ispraćaj sina u Podravini (Virje, Severovci, Đurđevac) pripremalo se takozvano *fašerano meso* u obliku kolača (Dolenec Dravski 1993/94: 228-229).

Podravski fiš paprikaš, odnosno riblji paprikaš, jelo je bogato različitim vrstama dravske ribe koja obitava u rijeci Dravi. Priprema se od svježe ulovljene ribe kao dio jelovnika petkom te narodnih običaja poštivanja crkvenih propisa o bezmesnom danu, tj. nemrsu. Popularnost mu je vratila manifestacija turističke zajednice grada Koprivnice „Ribolovci svome gradu“ (Mesarić 2015: 38).

Jela od povrća

Najčešća jela od povrća na jelovniku bila su variva (ponekad uz dodatak suhog mesa) poput: *grah zeljem*, *grah z repom*, *pritepeni grah*, *kiselo zelje*, *slatko zelje*, *kisela repa*, *slatka repa*, *varivo od tikve*, *kelja*, *poriluka*, *krastavaca*, *kisela repa sa žufom* (tekućina koja ostane nakon kuhanja bučinog ulja). Objed se puno puta sastojao samo od variva uz kruh, pogače, *zlevanke* ili *mazanice*. Za salatu se brao regač i poljski matovilac, a koprive i vrhove mladog hmelja pripremali su kao špinat. Cvijet bazge i bagrema se pohao (Mesarić i Matijaško 2013: 160).

Mliječni proizvodi

Autentični podravski mliječni proizvodi su od kravljeg mlijeka, a to su: kiselo mleko iz ćupova, vrhnje, svježi (friški) sir, putar tučen u *tujnici*, *mutilnici*, *stepki*, maslo (prepečeni putar koji se može duže čuvati), prge (sir začinen sa soli i crvenom paprikom, po želji i češnjakom, oblikovan u omanje stošce i sušen na zraku ili dimu) i sir *nabitek* (od izdrobljenih prga polivenih vrhnjem i nabijenih batom u lodricu). Poznat je bio slatki sir od neobranog mlijeka u koji se stavljalo sirilo, kupovno ili domaće (*zalev*). *Zalev* se pravio od želuca svježe zaklanog svinjčeta (Mesarić i Matijaško 2013: 161).

Kolači

Mazanica je stari podravski kolač kojim su se sladili za berbe grožđa, žetve, vršidbe, završetak gradnje kuće i svakog drugog zajedničkog posla te blagdanskim prigodama. *Mazanica* je kolač kod kojeg do najvećeg izražaja dolazi praksom stečena uspješnost domaćice da tako reći ni od čega (tj. od brašna, malo vode, jajeta, vrhnja i masnoće i pokoje žlice pekmeza) stvori slastan kolač (Mesarić 2015: 54).

Makoći su kolači od tijesta oblikovani u kuglice veličine jajeta, pečeni u tepsiji i prelijani kropom, vrelom vodom u koju se dodala žlica meda i tri žlice mljevenog maka. Osim pečenih makoća, poznati su i kuhani makoći, a zovu ih i *makvići*. Kuhani *makvići* vrsta su krupnije valjkaste tjestenine umiješane od brašna, vode i soli i posipane mješavinom mljevenog maka i šećera koji se jedu na Badnjak, Veliku Subotu, ali često i za doručak (Mesarić 2015: 58).

Kokružnjača je podravski narodni lijevani kolač poznat na cijelom kajkavskom prostoru, ali se ponekad drugačije zove. Na području Đurđevca, Kalinovca i Severovaca naziva se *zlevanka*. Najčešće se pravi od kukuruznog brašna, no može se raditi i od bijelog zbog čega se u Virju naziva *pajtlana kokružnjača*. Osim tanke kokružnjače (*zlevanke*) u Podravini se pravi i *digana kokružnjača*. Razlika između obične (tanke) i dizane nije velika, ali ipak postoji. Sastojci za obje su isti, ali u dizanu ide kvasac (germa) i nadjev (filj). Osim toga, smjesa za *digano kokružnjačo* gušća je, tvrđa i žitkija. Podravska dizana kokružnjača (*zlevanka*) najčešće se puni makom ili orasima, no gdjekad i ribanim jabukama, sirom (koji se umiješa s jajima i šećerom te aromatima kao što su vanilin šećer i naribana limunova korica), grožđicama ili pekmezom. Treba napomenuti da je podravska kokružnjača (*zlevanka*) vrlo izdašna hrana koja

ne zahtijeva velike izdatke, a u sebi sadrži sve značajke starinske, starohrvatske kulinarske atrakcije (Dolenec Dravski 1993/94: 224-225).

Štrukelj je vjerojatno jedan od najrasprostranjenijih kolača u podravskom kraju. Štrukelj je vrsta kolača zvanih savijače. U Đurđevcu se naziva *strukel*, a u Virju *štrudlin*. Radi se od mlinaca i punjenja koje ovdje nazivaju filj. Mlinec je količinska mjera tijesta kojom se manipulira kod pečenja kolača, a nastaje kad se umijesi po prilici 1/4 kg brašna. Domaćice (u Podravini uobičajenog naziva gazdarice ili sokačice) imaju običaj količinu brašna mjeriti ovako: 1 tiganja (1 pleh, u Koprivnici 1 protvan) prima 2 mlinca, a od kilograma brašna nastaju 4 mlinca. Podravski štruklji pune se sirom, jabukama, makom, orasima, trešnjama, višnjama, zeljem, ali i zaprškom (zafrigom), rožičkom i kašom (kašnjaki od prosene ili hajdinske kaše). *Zafrig*, odnosno zaprška, koristi se u Podravini kod pripremanja mnogih vrsta jela, a u starija se vremena stavljala i kao nadjev u kolače (Dolenec Dravski 1993/94: 229-230). Za štrukle, poznat je i naziv gibanica. Posebnost Podravine su štrukli s hajdinskom ili prosenom kašom i bučnim uljem, a zovu ih kašnjaki ili posni štrukli jer se često peku za vrijeme adventa i korizme. Opisani su u poglavlju *Kaše i kašasta jela* (Mesarić i Matijaško 2013: 161).

Cijenjen i na svatovima obavezan kolač bila su *osinja gnijezda* ili *frkice*. Bregovski vrtanji od mekanog tijesta s puno jaja i dosta vrhnja koje se na visokoj temperaturi uzdigne te ukrasi tučenim bjelanjkom i šećerom, redovito su se pekli za Belu ili *matkanu nedelu*, tjedan dana po Uskrsu. Podravski kolači su i *prkači/prkačeci* od prhkog tijesta (rezani modlicama raznih oblika), *paprenjaci*, *salagarci* ili licitarski kolači (s dodatkom salakaliije, licitarske germe, odnosno amonijak bikarbonata), *domaći keksi*, *medenjaki*, *crno-beli licitari*, *putrenjaki*, *salenjaki*, *kiflinci spekmezom*, *kuglof*, *buhte/buhtli*, *krafli*, *fanjki/perice/cufanke*, *koriči* (Mesarić i Matijaško 2013: 161).

Jedan od bitnijih blagdanskih podravskih kolača je *kongluf*, odnosno božićni kolač *kuglof*. Ovim kolačem ukrašava se božićni stol, a podravski Božić nezamisliv je bez njega. Peče se na sam Badnjak ili dan prije. Izrađuje se u tipiziranoj glinenoj posudi rebrastih stijenki i fine cakline, okruglog oblika i s vretenastom izbočinom u sredini. Takva se posuda zove *konglufenka*. Podravske domačice nabavljale su je zajedno s ostalim glinenim posuđem od pećara i lončara Zagoraca koji su nekada kružili podravskim selima i prodavali svoje proizvode. Za punjenje konglufa upotrebljavali su se u Podravini orasi, groždice, mak, rožiček

i pekmez. Kongluf se, uz zasijanu pšenicu i posudu sa različitim sjemenjem, sitnim novcima i svijećom, stavlja na božićni stol. On je ponos i dika svake prave domaćice, a na stolu stoji na istaknutom mjestu za vrijeme cijelih božićnih blagdana (Badnjak, Božić, Štefanje) sve do 6.siječnja (blagdana Sveta tri kralja). Polovica konglufa može se pojesti na Novu godinu (i to u osvit zore, zorčaka i nateščaka), a druga polovica čeka do blagdana Sveta tri kralja (Dolenec Dravski 1993/94: 226).



Slika 2: Za podravskim stolom – Kuglof. Objavljeno: 12.1.2015.

Izvor: Podravkina web stranica recepata Coolinarika.hr. (preuzeto 15.9.2021.).

2. TEORIJSKI OKVIR – Hrana i identitet

Etnološka istraživanja kulture prehrane u Hrvatskoj odvijala su se unutar različitih pristupa i analitičkih dosega: od sakupljanja podataka o tradicijskoj seoskoj prehrani, kulturnopovijesnih potraga za porijeklom pojedinih elemenata tradicijske prehrane i istraživanja regionalnih posebnosti do suvremenih kulturnoantropoloških pristupa koji kulturu

prehrane sagledavaju unutar cjelovitosti društvenog konteksta. U začecima oblikovanja same etnologije kao znanosti u Hrvatskoj, podatke o prehrani stanovništva može se pronaći u *Zbornicima za narodni život i običaje* te monografijama nastalima prema uputi Antuna Radića iz *Osnove za sabiranje i proučavanje građe o narodnom životu*. U *Etnološkom atlasu Jugoslavije* koji je osmislio Branimir Bratanić, tradicionalna prehrabena tematika obrađena je u drugom svesku (1965.). Hrvatski etnolog Milovan Gavazzi temi prehrane posvetio je nekoliko radova i studija. U članku „Seoska prehrana u Jugoslaviji – Izvori i istraživanja“ (1978.) Gavazzi smatra da se cjelokupni materijal o prehrani s bilo kojeg područja, naroda ili kulture može podijeliti, promatrati i prosuđivati s različitih stajališta: kulturnogeografskog, kulturnopovijesnog, iz perspektive društvene povezanosti i uloge pojedinih vrsta jela i pića te preglednog grupiranja prema vrstama hrane i pića (Ivanišević 2015: 252). Do osamdesetih godina, u većini etnografskih istraživanja starija se građa koristila kao temelj za istraživanje i komparaciju sa stanjem zatečenim na terenu. Na tom tragu istraživali su se tradicijski elementi u suvremenom kontekstu ili se iscrpno opisivala prehrana određene regije. Istraživanja prehrane uglavnom su se oslanjala na povijesne izvore te ograničavala na kulturnopovijesne analize podrijetla kulturnih elemenata tradicijske prehrane ili na njihovu geografsku rasprostranjenost. Devedesetih godina postupno se odbacuje deskriptivna razina te se istraživanje prehrambenih praksi smješta u kontekst šireg pojma etnologije svakodnevnice. Suvremena istraživanja prehrambenih praksi uključuju uvođenje hijerarhijskih, rodničkih i regionalnih razlika, kao i simboličku i nutritivnu ulogu hrane u društvenom kontekstu. Nives Rittig-Beljak istraživala je kulturu prehrane specifičnih povijesnih razdoblja te se bavila prehranom u okviru ratne etnografije. Osim toga, zajedno s etnologinjom Mirjanom Randić iz Etnografskog muzeja u Zagrebu postavila je izložbu „Svijet hrane u Hrvatskoj“ (2006.). U katalogu uz ovu izložbu nalazimo opsežan pregled tradicijske prehrane i suvremene kulture prehrane s kritičkim komentarom tradicijskog u suvremenom kontekstu. Tanja Kocković Zaborski bavila se istraživanjem istarske kuhinje, odnosno istraživanjem povijesti jedne namirnice (tartufom kao simbolom istarskog identiteta). Etnologinja Melanija Belaj deskriptivnom razinom etnografije vinogradarstva kao dijela istraživanja materijalne tradicijske kulture, osvijestila je simboličku i rodnu perspektivu istraživanja kulture (obiteljske proizvodnje). Jelena Ivanišević kroz analizu raznolikih kulinarskih i gastronomskih narativa

(poznate kuharice, eseja, romana) prikazuje i dokazuje uspostavu književnog žanra gastronomske književnosti (Ivanišević 2015: 253).

Veći utjecaj na istraživanje hrane u novije vrijeme onaj je Massima Montanarija, talijanskog povjesničara i profesora srednjovjekovne povijesti na Sveučilištu u Bologni, jednog od najcjenjenijih stručnjaka na području povijesti prehrane i kulture čijim se postavkama koriste gotovo svi istraživači, a naročito etnologinje iz Koprivnice. Kao polazište teorijskog okvira odabrala sam Montanarija zbog njegove teze da je hrana kultura koju sami gradimo, odnosno bismo što jedemo, a zatim odabrana jela smatramo dijelom svog identiteta koji nas razlikuje od drugih. Prema Montanariju, hrana je kultura te čovjek unatoč tome što može jesti različite namirnice prisutne oko njega, on specifično odabire hranu ovisno o kriterijima koji su povezani s ekonomskim i prehrambenim dimenzijama geste, odnosno simboličkim vrijednostima pripremljenog jela. Tako se hrana oblikuje kao bitan element ljudskog identiteta te dolazi do selekcije namirnica i jela (Montanari 2011: 7). Ta selekcija namirnica i pripreme određenih jela te zadržavanje tradicije bitna je za odredbu identiteta pojedinih krajeva iz razloga što dolazi do identifikacije s navedenima. Čovjek odabire hranu prema individualnim i kolektivnim preferencijama koje su povezane s uvijek promjenjivim vrijednostima, ukusom i značenjem (Montanari 2011: 37). Razlikujemo dva značenja pojma ukus. Prvo značenje podrazumijeva okus, individualni osjećaj jezika i nepca, odnosno iskustvo koje je po definiciji subjektivno, prolazno i neopisivo. Ukus može značiti i znanje, osjetilnu potvrdu što je dobro ili loše, ugodno ili neugodno. Ta procjena počinje u mozgu prije nego što dođe do nepca. Iz ove perspektive ukus u stvari nije subjektivan, nego prije kolektivan i izrazito razumljiv, kulturno iskustvo prenošeno od rođenja zajedno s ostalim varijablama koje definiraju društvene vrijednosti (Montanari 2011: 67). Poznavati ili izraziti kulturu određene regije kroz kuhinju, lokalne proizvode ili recepte, danas nam se čini potpuno prirodno. Između različitih oblika identiteta koje predlažu i na koje upućuju običaji vezani uz hranu, teritorij bi mogao biti onaj koji nam se danas čini najraširenijim. Lokalna jela vezana uz lokalne proizvode oduvijek su postojala. Tako gledano, sva je hrana po definiciji teritorijalna, pogotovo ako razmišljamo o pučkoj kulturi koja je izravno vezana uz lokalne resurse (Montanari 2011: 99). U doba industrijalizacije, odnosno u 19. stoljeću, dolazi do početka procesa standardizacije, globalizacije tržišta i prehrambenih modela što je potaknulo novo razmatranje lokalnih kultura. Danas lokalno ili regionalno ima vrijednosti apsolutne reference u odabiru hrane. Ne postoji

pomodan restoran koji kao znak kvalitete u ponudi nema kuhinju povezanu s teritorijem i svježim proizvodima s tržnice. Takav pristup, čak i ako se temelji na tradicionalnim elementima, razvijao se paralelno s različitim ekonomskim i kulturnim fenomenima (Montanari 2011: 103). Regionalna kuhinja dobila je svoj kulturni status prolazeći kroz proces globalizacije. Iako je globalizacija prisutna, razlikujemo drugačije ukuse jednakog proizvoda na različitim mjestima. Globalizacija je povećala svjesnost i novim značenjima obogatila povratak korijenima i pronalazak prehrambenog identiteta (Montanari 2011: 110). Kao i govorni jezik, prehrambeni sustav sadrži i prenosi kulturu onoga koji ga koristi, on je skladište tradicija i kolektivnog identiteta. Iz tog razloga predstavlja iznimno sredstvo vlastitog predstavljanja i kulturne razmjene, zasigurno kroz izgradnju identiteta, ali ujedno i kao prvi način započinjanja kontakta s različitom kulturom. Povijesno gledano, ti se identiteti neprestano mijenjaju i redefiniraju u kontaktu s različitim kulturama (Montanari 2011: 135).

Etnologinja Nada Matijaško zajedno s etnologinjom i kustosicom Muzeja Koprivnice Marijom Mesarić, 2013. godine bavila se kulturom prehrane u Podravini u tekstu „Kultura prehrane u Podravini: u potrazi za autentičnim podravskim jelima“. Autorice prihvaćaju Montanarijevu tezu da je hrana kultura jer čovjek bira što jede i primjenjuju je na kulturu prehrane u Podravini baveći se raznim događanjima i manifestacijama s tradicijskom hranom u Podravini i ugostiteljskim objektima. Također, daju izdašan pregled podravskih autentičnih jela zbog čega je rad od izuzetne važnosti za istraživanja povezanosti hrane s identitetom u Podravini.

Kulturu prehrane u Podravini odlikuje jednostavnost u uzgoju, odabir i priprema namirnica koje su bile proizvod podravskog poljodjelstva, glavne grane seoskog gospodarstva te otvorenost u prihvaćanju i pripremi namirnica koje su dolazile iz susjednih područja. Prve podatke o kulturi prehrane u Podravini navodi povjesničar dr. Rudolf Horvat 1896. godine kada pruža pregled podravskih jela koja se blaguju u posebnim prigodama vezanima uz porod, pogreb i određene dane u godini, tj. vrijeme crkvenih blagdana. Kultura prehrane u Podravini predmetom istraživanja etnologa postaje od kraja 19. stoljeća kada se počinje s istraživanjima prehrane hrvatskih regija. Proučavale su se namirnice, način njihove pripreme i blagovanja koji su bili dio seljačke tradicijske kulture te su uočene osobitosti u odabiru, pripremi i konzumaciji namirnica Podravine (Mesarić i Matijaško 2013: 150).

Kultura prehrane danas je dio kulinarske baštine. Čine je podravska jela koja su sve rjeđe dio svakidašnjeg jelovnika, a uglavnom se konzumiraju u posebnim obiteljskim prigodama te kao dio blagdanskog ozračja (Mesarić i Matijaško 2013: 152). Posebnost Podravine unutar središnje Hrvatske su proizvodi od kravljeg mlijeka i jela od tijesta. Često se jedu kao i mesna jela, slatkovodna riba, raznovrsno svježe povrće, voće i žitarice, odnosno kašasta jela uz upotrebu zaprške pri kuhanju juha i variva, svinjske masti, bučinog ili košćičnog ulja te vrhnja kao začina slatkim i slanim jelima (Mesarić i Matijaško 2013: 150-151).

Proučavanju identiteta može se pristupiti objektivno i subjektivno. Objektivno bi bilo sinonim za „izvanjsko“ svjedočanstvo o nekome ili nečemu od strane nekoga tko dolazi izvan kruga same zajednice koja se proučava, tko nužno ne živi njihovu svijest i ne dijeli njihov sustav vrijednosti ili njihove običaje. Subjektivno označava svjedočanstva nekoga iz same zajednice koja je u pitanju te u tom slučaju odgovor ovisi o njihovu vlastitom mišljenju (Pijović 2011: 20-21). Podravski identitet sastoji se od mnogih i različitih označitelja identiteta koji imaju različitu ulogu i nisu podjednako bitni i autentični za predstavljanje podravske zajednice. Objektivan pristup bio bi sa stajališta stručnih osoba koje nisu iz podravske zajednice kako bi kroz analizu označitelja odredili najbitnije markere identiteta. Za potrebe istraživanja ovog diplomskog rada odabran je subjektivan pristup. Znak (simbol) je osjetilno predočena i uočljiva duhovna tvorba, a osnovna mu je funkcija da iskaže, predoči predmet, pojavu ili pojam. Značenje je duhovni sadržaj koji određuje pojmove i pojave u čovjekovom svijetu i koji se saopćuje u materijaliziranom obliku – sistemom znakova. Prema tome, značenja povezana u sustave s drugim značenjima nužna su i nezaobilazna sastavnica određenih kulturnih sklopova i kulturnih identiteta (Skledar 1991: 10). Kulturni identitet sinteza je svih materijalnih i duhovno-kulturnih tvorevina i djelatnosti, ukupnost odgovora na bitna ljudska pitanja i osnovne potrebe određenog socio-kulturnog prostora što ga i čini zasebnim, vlastitim, autohtonim, a time i autentičnim. Simboli su značajan strukturalni dio kulturnog identiteta, veoma važan čimbenik za život, očuvanje i afirmaciju pojedinih kultura i kulturnih identiteta (Skledar 1991: 13). Neka je pojava ključni simbol date kulture ako je njezini pripadnici smatraju važnom, ako prema njoj nisu ravnodušni nego imaju pozitivan ili negativan stav, ako se pojavljuje u mnogim različitim kontekstima te ako su elaborirani njeni detalji (Povrzanović 1991: 117-118).

Odabrana tradicijska hrana podravskog kraja pokazatelj je odabranih okusa pojedine grupe ljudi, odnosno Podravaca. Podravci kreiraju svoj prehrambeni identitet korištenjem određenih namirnica na određeni način. Podravsku kuhinju obilježavaju proizvodi od kravljeg mlijeka, jela od tijesta, mesna jela, žitarice te korištenje zaprške za pripremanje jednostavnih tradicijskih jela. Određena jela odraz su njihove kulture, navika i načina života. Jela koja su izdvojili kazivači poklapaju se s izdvojenim jelima etnologinja. Hrana je bitan čimbenik i za društveni život, stoga druženje uz hranu produbljuje osjećaj pripadanja određenoj skupini koja time potvrđuje identitet pojedinca i osnažuje kolektivni identitet (na primjer, konzumiranjem tradicijske hrane u ugostiteljskim objektima i na manifestacijama). Važno je spomenuti i simboličku vrijednost koju hrana ima u svim društvima. Njenu simboličku vrijednost i važnost možemo vidjeti u neizostavnosti i neodvojivosti od tradicije, narodnih običaja, manifestacija s tradicijskim elementima te svakodnevnog života.

3. TVORNICA PODRAVKA KAO KREATOR PODRAVSKOG IDENTITETA

U ovom poglavlju prikazat će se u kratkim crtama uloga tvornice hrane Podravka u oblikovanju posebnosti regionalne prehrane. Svojim djelovanjem već skoro sedam desetljeća unaprijedila je proizvodnju prehrambenih proizvoda, ali i popularizirala recepte tradicionalne podravske kuhinje te time vratila ljudima interes za tradicijsko i potaknula poistovjećivanje hrane s podravskim identitetom.

Tvornica prehrane „Podravka“ nastaje u Koprivnici iz početaka zanatske i poluindustrijske proizvodnje u okviru radionica braće Wolf (od 1934. do 1946. godine) prema izvornoj dokumentaciji Podravke. Dakle, prethodnica današnje tvornice bile su radionice za osnovnu preradu voća Matije i Marijana Wolfa iz Kuzminca osnovane 1934. godine, dok je početna godina tvornice prehrane „Podravka“ 1947. godina (Gjerek i Feletar 1977:96-97).

Snažan tehnološki razvoj prehrambene tvornice Podravka unatrag dva desetljeća utjecao je tada i na razvoj svijesti o gospodarskom, ali i kulturološkom značenju vlastitog proizvoda (Matijaško 2007: 237). Značajan doprinos „Podravke“ je očuvanje i promocija podravskog kulinarstva kroz knjige u kojima su objavljeni recepti tradicionalnih i suvremenih hrvatskih

jela (knjiga *Hrvatska za stolom*) (Mesarić i Matijaško 2013: 153). U suvremeno vrijeme način pripreme jela znatno se razlikuje od načina pripreme prije nekoliko desetljeća pri kojem se stanovništvo uglavnom oslanjalo na domaći uzgoj. Većina sastojaka danas je industrijalizirana i lako dostupna. Jedan od doprinosa Podravke priprema je tradicijskih jela uz upotrebu Podravkinih proizvoda. Upotrebom tih proizvoda, tradicijska jela koja su nositelj identiteta podravske regije postaju nove kreacije dobro prihvaćene unutar lokalne zajednice i šire kao sastavni dio obiteljskih obroka (Mesarić i Matijaško 2013: 153-154). Podravka provodi razne projekte za istraživanje kulture prehrane: „100 Vegeta specijaliteta“ 1 i 2, „Male tajne velikih majstora kuhinje“ 1 i 2, „Hrvatska jela na suvremeni način“, „Slastice u Hrvata“, i „Hrvatska za stolom“. Svoju ulogu kreiranja recepata i knjiga te istraživanja i prezentacije hrvatske i internacionalne kuhinje obavlja i danas. U skladu s novim tehnologijama u medijima, Podravka od 2003. godine kao kanal komunikacije s potrošačima i uvažavanja njihovog mišljenja ima i web stranicu Coolinarika.com (Mesarić i Matijaško 2013: 155). Nadalje, Podravka ima bitnu ulogu u organiziranju i promociji različitih kulinarskih manifestacija s ciljem prezentacije i festivalizacije tradicijske hrane podravskog kraja, ali i u otvaranju ugostiteljskih objekata s tradicionalnom gastronomskom ponudom koje će biti prikazane u poglavlju *Prezentacija i festivalizacija hrane*.

3.1. MUZEJ PREHRANE „PODRAVKA“

Kao izraz vlastitog interesa Podravaca i Podravke za kulturu prehrane rodila se sedamdesetih godina prošlog stoljeća ideja o muzeju u kojem bi se istraživala, čuvala, prezentirala i interpretirala građa o kulturi prehrane i industrijskoj baštini što je rezultiralo otvaranjem Muzeja prehrane 1982. godine. Muzej prehrane kao dio svoje redovne djelatnosti ima zadatak prikupljati podatke o različitim temama iz područja kulture prehrane. Baza podataka o proizvodnji hrane i prehrambenim navikama stanovništva prikupljana je na temelju etnoloških istraživanja i metodom intervjua brojnih kazivača u mjestima: Koprivnički Ivanec, Kunovec, Veliki Otok, Đelekovec, Reka, Cvetkovec, Peteranec, Koprivnički Bregi, Štaglinec, Vlaislav, Novigrad Podravski, Virje, Gornja Velika, Hlebine, Komatnica, Sirova Katalena, Kloštar Podravski, Kalinovec, Podravske Sesvete i Koprivnica. Prikupljeni su podaci o pečenju

kruha, tjestenini, kolačima, kašama, juhama, mliječnim i mesnim prerađevinama, proizvodnji ulja i octa, o obrocima, svakodnevnoj i blagdanskoj hrani, o sjetvi, žetvi, vršidbi, vinogradarstvu, pčelarstvu, lovu i sabiranju, seoskom graditeljstvu, krušnim pećima i opremi kuhinje. Kako je prehrana neodjeljivi dio života, sakupljeni su zapisi o društvenom i duhovnom životu Podravaca, o običajima i narodnom stvaralaštvu (Mesarić i Matijaško 2013: 156). Intenzivno prikupljanje predmeta za muzej traje od 1977. godine. Tvornica Podravka i druge firme daruju muzeju industrijske strojeve, a od 1977. do 1980. godine Podravka izdvaja značajna sredstva za otkup etnografskih predmeta i poljoprivrednih strojeva od privatnih osoba (Matijaško 2007: 237).

Postavu kojom je Muzej prehrane otvorio svoja vrata za posjetitelje 5. studenog 1982. godine osmislila je Smiljana Petr-Marčec, profesorica etnologije i kustosica Muzeja od 1982. do 1986. godine, uz pomoć Dragutina Feletara, tada djelatnika Podravkinog Centra za djelatnost u kulturi kojem je Muzej organizacijski pripadao te drugih zaposlenika Podravke, tehnologa, inovatora i konstruktora iz stručnih i proizvodnih Podravkinih cjelina. Izložene su dvije zbirke, a radi se o etnografskoj koja predočava proizvodnju i preradu hrane od poljodjelskih poslova do konzumacije hrane u seoskim domaćinstvima sjeverozapadne Hrvatske krajem 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća te industrijskoj zbirci s pregledom razvoja ambalaže i izloženom cjelovitom linijom za proizvodnju juha u Podravki s kraja pedesetih godina 20. stoljeća. U sklopu Muzeja prehrane, osnovana je Umjetnička radionica koja proizvodi unikatne proizvode za poslovno darivanje i druge potrebe marketinga od 1994. godine nadalje. Istraživanja koja o kulturi prehrane, običajima, obrtima i narodnom stvaralaštvu poduzima Muzej, aktivno se i konkretno primjenjuju u djelatnosti Umjetničke radionice, stavljajući materijalne i duhovne vrijednosti hrvatske kulturne baštine u komunikacijski opticaj (Matijaško 2007: 239).

Jedan od poslova kojima se Muzej bavio od 1998. godine do listopada 2004. godine bio je rad na Podravkinom besplatnom telefonu za potrošače. Iako je svakodnevni kontakt s potrošačima oduzimao vrijeme potrebno za obavljanje drugih muzejskih poslova, istovremeno je donosio bogata saznanja i dokumentaciju o Podravkinim proizvodima i marketinškim aktivnostima, ali i o prehrambenim navikama, komentarima i zahtjevima potrošača iz čitave Hrvatske (Matijaško 2007: 240).

Dio postava muzeja čini velika količina etnografske građe koja je prikupljena za Muzej do 1982. godine iz hrvatskih regija: Podravine, Hrvatskog Zagorja, Međimurja i Slavonije. Prikupljeni su alati, oruđa, sprave, posuđe i raznovrsni drugi predmeti korišteni za obradu zemlje, sjetvu, žetvu, vršidbu, berbu, transport, za obradu namirnica mljevenjem, stupanjem, prešanjem, runjenjem, ribanjem, kuhanjem, pečenjem, kiseljenjem i sušenjem. Zbirka je kasnije dopunjavana uglavnom predmetima iz Podravine, osobito primjercima tradicijskog kruha i peciva, medicarskim alatima, vinogradarskim posudama i predmetima narodnog rukotvorstva kao što su pisanice, božićni ukrasi i tekstilni predmeti za opremu kuhinje. Za stalnu je izložbu odabrano 210 predmeta koji na klasičan, ali edukativno smislen način predočavaju proizvodnju hrane na seoskim gospodarstvima sjeverozapadne Hrvatske na kraju 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća te ujedno prikazuju i narodno i obrtničko umijeće potrebno za izradu alata, oruđa, sprava i posuđa (Matijaško 2007: 240-241). Dio zbirke industrijske tehnologije čine strojevi korišteni u industrijskoj proizvodnji hrane (najvećim dijelom iz Podravkinih tvornica), ambalaža kao produkt industrijske proizvodnje te industrijski proizvedeni poljoprivredni strojevi. Građa je izuzetno vrijedno svjedočanstvo tehničke i tehnološke inovativnosti tadašnjih zaposlenika tvornice - Podravkaša, primijenjene i u stvaranju receptura za tada nove proizvode i u konstruktorskim rješenjima za izradu samih strojeva (Matijaško 2007: 242). Od 1989. godine u Muzeju prehrane stvara se baza podataka o različitim temama iz područja kulture prehrane na temelju provedenih terenskih etnoloških istraživanja prema sastavljenim upitnicama i metodom intervjua. Zahvaljujući susretljivosti kazivača iz Koprivnice, Koprivničkog Ivanca, Kunovca, Velikog Otoka, Đelekovca, Reke, Cvetkovca, Peteranca, Koprivničkih Bregi, Štaglinca, Vlislava, Novigrada Podravskog, Virja, Gornje Velike, Hlebina, Komatnice, Sirove Katalene, Kloštra Podravskog, Kalinovca i Podravskih Sesveta obrađene su teme o pečenju kruha, kašama, juhama, tjestenini i kolačima, mliječnim i mesnim prerađevinama, konzerviranju hrane, proizvodnji ulja i octa, pečenju rakije, obrocima, svakodnevnoj hrani, hrani u doba gladi, hrani za pojedine godišnje blagdane i svečane prilike u životu pojedinca ili zajednice. Budući da se prehrana ne može istraživati izvan životnog konteksta, sakupljeni su i zapisi o društvenom i duhovnom životu Podravaca, o običajima, vjerovanjima i narodnom stvaralaštvu. Također su istraživani medicarstvo i slastičarstvo, fenomen upotrebe zidnih kuhinjskih krpa s tekstualnim i slikovnim porukama, jelovnik hrvatskih tinejdžera s težištem na poznavanju tradicionalnih jela. Ostalu građu Muzeja

čine zbirka antiknog posuđa, zbirka fotografija iz povijesti Podravke, zbirka propagandnog materijala te zbirka etiketa i dvodimenzionalne ambalaže (Matijaško 2007: 244-245).

Muzej prehrane daje veliki doprinos istraživanju hrane i njene pripreme na podravskom području različitim terenskim istraživanjima i intervjuima sa domaćim stanovništvom, dok svojom zbirkom posjetiteljima pruža edukaciju o prehrani, ali i o počecima industrijalizacije tvornice Podravka. U novije vrijeme sustavno sudjeluje u istraživanjima hrane i organiziranju manifestacija te time pridonosi razvoju identiteta podravskog kraja.



Slika 3: Izložba Muzeja prehrane. Objavljeno: 30.1.2021.

Izvor: web stranica Drava.info. Autor: Marko Posavec. (preuzeto 15.9.2021.).

4. PREZENTACIJA I FESTIVALIZACIJA HRANE

Od sedamdesetih godina 20. stoljeća hrana je sve prisutnija kao dio kulturne baštine, simbol identiteta podravske regije na lokalnim kulturno-turističkim manifestacijama, društvenim mrežama, web stranicama i u lokalnim medijima. Kao dio turističke ponude u ugostiteljstvu i promocije regionalne kuhinje u industriji, predmet je interesa stručnjaka različitih struka, gurmana i gastronomi koji ju predstavljaju kao lokalno-regionalne

specijalitete, podravsku kulinarsku baštinu (Mesarić i Matijaško 2013: 149). Podravska kuhinja u svakidašnjem okruženju dio je ponude Podravkinih ugostiteljskih objekata i dostupna je na Podravkinim web stranicama Coolinarika.com kao dio hrvatske regionalne kuhinje. Recepte za podravska jela prikupili su kuhari, promotori kulinarstva i stručnjaci iz Podravkinog Kulinarskog centra sedamdesetih i osamdesetih godina 20. stoljeća (Mesarić i Matijaško 2013: 153).

Podravina je ruralna sredina, a manifestacije su bitan element podravske turističke ponude. Ruralna područja oduvijek su bila mjesta u kojima se stanovništvo primarno bavilo poljoprivrednom proizvodnjom. Potreba za sve većom diverzifikacijom lokalne ekonomije dovela je do konkretnih pomaka i u razvoju turizma na tim područjima. Turizam povezan s poljoprivredom, ali i općenito sa seoskim načinom života pokazao se jednostavnom i logičnom mogućnošću prezentiranja ruralnih sredina (Baćac 2005: 36).

Način proizvodnje, pripreme i prezentacije hrane predstavljen je zajedno s materijalnom baštinom, predmetima za obradu, pripremu i konzumaciju hrane iz etno zbirke Hećimović na izložbi Muzeja grada Koprivnice „Kultura prehrane i Podravina“ u Sunčanom selu u Jagnjedovcu u svibnju 2013. godine. Izložba je izvedena uz interakciju s lokalnom zajednicom, u suradnji s etnolozima, inženjerima prehrambene biotehnologije, gastronomima, ugostiteljima, gurmanima te Podravkinim promotorima kulinarstva. Svojevrsni je nastavak istraživanja kulturne baštine koprivničkog kraja koju je započeo Muzej grada Koprivnice 2005. godine izložbenim ciklusom „Stara umijeća i znanja“, a tema posvećena prehrani predstavljena je na izložbi iz tog ciklusa pod nazivom „Slastice u Koprivnici“ u prosincu 2008. godine. Izložba „Kultura prehrane i Podravina“ predstavila je temu o kulturi prehrane koja je potaknula daljnja promišljanja o njezinom položaju u svakodnevici, podravskoj kuhinji i jelima, načinu pripreme hrane i njezinu okusu, mjestima gdje se priprema i konzumira unutar podravske regije (Mesarić i Matijaško 2013: 149). Muzej grada Koprivnice uputio je poziv zainteresiranim građanima da dođu na izložbu „Kultura prehrane i Podravina“ te donesu recepte za ona jela koja smatraju autentičnim podravskim jelima, ona koja predstavljaju kakva je podravska kuhinja i koja bi rado ponudili gostu. Na poticaj i prijedlog emisije Radija Koprivnice „Podravski složenac“ poziv za prikupljanje recepata nastavljen je sve do početka rujna 2013. godine te su u tom razdoblju prikupljena 22 recepta i dio stare tiskane kuharice. Svi recepti

predani su pod svojim lokalnim nazivima: *starinska žilava pogača* (Virje), *prosta pogača* i *osinje gnjezda* (Peteranec), *kukuruzna pita*, *digana zlevanka* (Koprivnica) itd. (Mesarić i Matijaško 2013: 152). Kako je već spomenuto, Podravka ima vrlo bitnu ulogu u promociji prehrane i manifestacija pa je tako sudjelovala i kao partner na izložbi „Kultura prehrane i Podravina“. Aktivnosti Podravke u istraživanju, očuvanju i promociji kulture prehrane u Podravini, ali i u Hrvatskoj i zemljama bivše Jugoslavije, započete su osobito intenzivno već početkom sedamdesetih u skladu sa svjetskim trendovima (Mesarić i Matijaško 2013: 155).

Tradicionalna podravska jela sve su prisutnija u ugostiteljskim objektima, seoskim gospodarstvima kao lokalno-regionalni specijaliteti, dio su turističke ponude i turistička atrakcija čiji je cilj predstaviti gostu autentičan doživljaj okusa i mirisa autohtone podravske kuhinje (Mesarić i Matijaško 2013: 149). Podravka je 1972. godine otvorila Pivnicu Kraluš, a 1976. godine Rekreativski centar s objektima Podravska klet i Štagelj. Sva tri ugostiteljska objekta postala su poznata po ponudi podravske i hrvatske kulinarske baštine (Mesarić i Matijaško 2013: 155).



Slika 4: Restoran Podravska klet. Izvor: web stranica Podravka-ugostiteljstvo.hr. (preuzeto 15.9.2021.).

Lokalno-regionalni specijaliteti sve češće su prisutni na kulturnim i turističkim manifestacijama kao umijeće kulinarstva i simbol identiteta podravske regije (Mesarić i Matijaško 2013: 152). Od početka osamdesetih počinju se organizirati naglašeno

gastronomске manifestacije kojima je glavni cilj njegovati znanja o starim jelima i recepturama. Posljednjih desetljeća tendencija je velikih kulturnih i sportskih događaja, a osobito turističkih manifestacija (bez obzira na to koja im je osnovna tematika), da kao važan segment sve više uključuju gastronomsku ponudu svog kraja. Poznate su dvije velike koprivničke turističke manifestacije: stariji „Podravski motivi“ koji se održavaju od 1995. godine i nešto mlađi „Renesansni festival“ koji se održava od 2006. godine. U njima uvijek značajnu ulogu imaju koprivnički i podravski ugostitelji, brojne udruge i društva i Podravka kao prehrambena industrija (Mesarić i Matijaško 2013: 154-155).

„Podravski motivi“ jedna su od najvećih kulturnih manifestacija u podravskom kraju u kojem se isprepliću različiti sadržaji, od sajma naivne umjetnosti, starih obrta i folklora pa sve do tradicionalne gastronomske ponude. Održava se svakog prvog vikenda u srpnju još od 1995. godine. Podravska jela pripremaju se prvenstveno od domaćih (organskih) namirnica, a nastala su kao kreacija podravskih domaćica pa se tako pripremaju prge, čvarci, krvavice, kuhani buncek, gorički gulaš, pečena raca i slično. Na spomenutoj manifestaciji mnogi ugostitelji prezentiraju različita tradicionalna jela te se takva jela mogu kušati u Podravskoj pivnici Kraluš, Podravskoj kleti i Podravskom štaglju (Kantar, Pintarić i Svržnjak 2019: 209). Cilj manifestacije promicanje je tradicijske kulture i podravskog identiteta stanovnicima podravskog područja, ali i turistima. Prehrambena tvornica Podravka u sklopu manifestacije „Podravski motivi“ održava i prezentaciju „Podravkinog obeda“, a tom prilikom vrhunski Podravkini kuhari pripremaju tradicionalna podravska jela koja se mogu i isprobati. Također, kasnije se održava i Slatka večer uz Podravku – degustacija kolača (Badalić: 2021).



Slika 5: Podravski obed na Podravskim motivima. Objavljeno: 15.6.2019.

Izvor: web stranica Drava.info. Autor: Valentino Štefanek. (preuzeto 15.9.2021.).

„Renesansni festival“ povijesni je mega spektakl koji spaja kasnosrednjovjekovne povijesne činjenice i originalnost Koprivnice, Podravine i Hrvatske s baštinskim vrijednostima zapadnoeuropskog kulturnog civilizacijskog kruga koje se na Festivalu manifestiraju preko brojnih viteških, obrtničkih i glazbenih skupina iz desetak europskih zemalja. Četverodnevna manifestacija rekonstruira razdoblje kada je Koprivnica postala slobodnim kraljevskim gradom (1356.), a najviše se bavi razdobljem kraja 15. stoljeća te 16. stoljećem iz kojeg potječu ostaci renesansnih bedema na kojima se i odvija cjelokupni program. Mnogobrojni sadržaji četverodnevne manifestacije vraćaju posjetitelje u davno minulo vrijeme što dočaravaju „srednjovjekovni“ zanatlije (najveći sajam srednjovjekovnih obrta u ovom dijelu Europe), trgovci, vitezovi, dame, kralj i dvorjani, skitnice, prosjaci, kmetovi, alkemičari, muzičari, zabavljači i mnogi drugi. Kuhari na licu mjesta spremaju jela po srednjovjekovnim receptima, a piju se samo pića iz tog vremena poput medovine, vina i piva i to iz drvenih i lončarskih čaša i posuda (Renesansni festival 2021).



Slika 6: Kraljevska kuhinja na Renesansnom festivalu. Objavljeno: 26.7.2019.

Izvor: *Facebook*. Renesansni festival. Autor: Mladen Ban (preuzeto 15.9.2021.).

Valja spomenuti i kotlovinu, pučko jelo koje se priprema na sajmovima, tipično za sjeverozapadnu Hrvatsku. Ponedjeljak je najveći sajmeni dan u Koprivnici čija se tradicija

očuvala još od srednjeg vijeka (Mesarić 2015: 24). Na koprivnički način spremao se i odojak. Jedna od tajni pripreme koprivničkog odojka je pečenje na ražnju uz često premazivanje bijelim vinom kako bi pečenka bila sočnija (Mesarić 2015: 34). Srneći medaljoni s kestenima dio su srednjovjekovne pripreme specijaliteta od divljači, a u suvremenu kuhinju pomalo ga iz zaborava vraća manifestacija Renesansni festival u Koprivnici (Mesarić 2015: 36).

Najpoznatiji kolač u podravskom kraju zasigurno je Bregofska pita čije je umijeće i vještina pripreme zaštićeno kao nematerijalno dobro. Kolač iz sela Koprivnički Bregi podravska je inačica pite čije se tijesto podijeli na listove ili mlince te se tanko razvuče valjkom odnosno mlinčenjakom i nadjene s tri osnovna sastojka: kiselim jabukama, mljevenim orasima i grožđicama ili *cvebama* (Mesarić 2015: 52).

S ciljem očuvanja tradicionalnih jela Podravine od zaborava, snimljen je prvi dugometražni turistički film o starinskim jelima i receptima Podravine pod nazivom „Zaboravljena jela Podravine“. Film je realiziran u produkciji koprivničke tvrtke Creative Factory i Turističke zajednice Koprivničko-križevačke županije, a autor i redatelj projekta je novinar, producent i gastro putopisac Miroslav Mirković. Cilj projekta bio je oživjeti starinska jela i recepte podravskog kraja kakva su se radila nekada. U sklopu projekta sudjelovale su brojne općine: Molve, Novigrad Podravski, Koprivnički Bregi, Koprivnički Ivanec, Đelekovec, Legrad, Peteranec, Kloštar Podravski, Ferdinandovac i Podravske Sesvete. Nadalje, sudjelovala je i Turistička zajednica područja „Dravski Peski“, Turistička zajednica grada Koprivnice, Turistička zajednica grada Đurđevca te mnogobrojne udruge žena. Film je predstavljen 13. svibnja 2021. godine u Sunčanom selu Jagnjedovec (Konfic 2021).

Turizam u Podravini znatno ovisi o hrani i njejoj prezentaciji. Podravina na temelju starih tradicijskih jela prezentira sebe kao regiju tradicijske i zdrave hrane te organizira manifestacije čiji je temelj upravo hrana. Manifestacije „Podravski motivi“ i „Renesansni festival“ nude tradicijsku hranu koju kuhari često spremaju na licu mjesta pred posjetiteljima kako bi ih još više zainteresirali za tradiciju. Važnost tradicijske hrane u Podravini pokazuje nam i otvaranje ugostiteljskih objekata s tradicionalnom ponudom jela gdje domaći i stranci mogu uživati u tradiciji i seoskom ambijentu. Osim toga, tradicijska podravska hrana koristi se i u promoviranju regije kroz manifestacije, reklame, filmove pa i uvrštavanje jela na listu zaštićene nematerijalne baštine Republike Hrvatske.

5. HRANA KAO SIMBOL PODRAVSKOG IDENTITETA - TERENSKO ISTRAŽIVANJE

„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 (...)“ (Montanari 2011: 7)

Kako bih potvrdila tezu da je hrana simbol podravskog identiteta, kazivačima su postavljena raznovrsna pitanja koja se tiču vlastitog mišljenja o hrani, identitetu, tradiciji, tvornici „Podravka“, Muzeju prehrane te manifestacijama s tradicijskim elementima.

Prvo postavljeno pitanje ticalo se osobnog mišljenja, tj. toga u kojoj mjeri sami stanovnici Podravine općenito poznaju tradicijska podravska jela. Ovim pitanjem htjelo se doći do informacije koliko kazivači smatraju da društvo kojem pripadaju, društvo koje dijeli podravski identitet, zapravo poznaje tradicijska podravska jela, jedan od markera podravskog identiteta. Odgovori na ovo pitanje bili su podijeljeni. Devet kazivača smatra da dosta ljudi poznaje tradicijska podravska jela. Zanimljiv je odgovor kazivačice Marije Špoljar koja smatra da svi poznaju tradicijsku kuhinju jer sva jela imaju tradicijsku osnovu:

„Ja mislim da svi poznaju, i mlade kuharice poznaju tradicijsku kuhinju. Znam po mojim curama. One sve polaze od te osnove zapravo.“ (Marija Špoljar)

„Dosta. Znaju koja su tradicijska jela, stariji ljudi znaju i detalje pripreme kako ona izgleda u njihovim obiteljima, ali samo poneki znaju detalje i širi kontekst nekih jela.“ (Ivanka Ferenčić Martinčić)

Sedam kazivača smatra da starije generacije poznaju tradicijsku hranu, dok je mlađe generacije poznaju manje ili ne poznaju uopće. Zanimljivo je da ovo mišljenje imaju upravo mlađi ispitanici. Razlog zašto smatraju da mladi ne poznaju osobito tradicijsku kuhinju jest okretanje modernim kuhinjama i eksperimentiranje jelima jer dolazi do velikog utjecaja globalizacije i trendova u svijetu. Četiri ispitanika kazivača smatraju da je znanje o tradicijskoj hrani uglavnom slabo jer se većina ljudi okreće brzoj hrani zbog ubrzanog načina života.

„Smatram da poznavanje ovisi o području na kojem žive i obitelji s kojom su te o dobi. Konkretno, bolje poznavanje imat će stariji ljudi koji su živjeli u drugačijem vremenu, bez

globalizacije, bez univerzalnog pojma kulture i tradicije. Također, mlađi ljudi iz ruralnih područja više će poznavati budući da ta područja njeguju i dalje običaje vezane uz hranu.“
(Melani Škrobar)

Etnologinja Marija Mesarić smatra da tradicijska podravska jela poznaju osobe koje se bave očuvanjem tradicije, baštinom i promocijom, ali smatra i da Podravci imaju dostatno znanje zahvaljujući utjecaju *Podravke* i radio emisije *Podravski složenac*.

Kako bih saznala što ljudi smatraju tradicijskom podravskom kuhinjom, ispitanicima je postavljeno pitanje da nabroje nekoliko tipičnih podravskih jela. Pokazalo se da svi kazivači imaju neko znanje o tome koja su to tradicijska podravska jela, a uglavnom su isticali jela poput: zlevanka, štrukli od različitih nadjeva (tikvice, zelje, trešnje), mazanica, bregofska pita, mudlini, kašnjaki, digani, kukuružnjača, prežgana juha, hlebinska juha, domaća kokošja juha, sarma, punjena paprika, čvarci, ćurke, boncek, meso iz tiblice, hladnetina, različita variva i gulaši, dravska riba u kukuruznom brašnu, žganci od različitih vrsta brašna, kotolovina, prkači, kosana mast, prgice, sir s vrhnjem itd. Sa svim navedenim jelima kazivači se identificiraju, no to ne znači da su sva jela izvorno podravska. Marija Mesarić navodi kako je podravska hrana sezonskog karaktera, kao i svaka tradicijska prehrana, ali su na nju djelovali i mnogi drugi čimbenici. Najčešće su to bili utjecaji iz Austro-Ugarske (Austrija, Štajerska, Njemačka, dio Bavorske i austrijski dio u Švicarskoj) do početka 20. stoljeća, a iza Prvog svjetskog rata javljaju se utjecaji iz zemalja bivše Jugoslavije. Teško je odrediti ono što je stvarno izvorno za podravski kraj, većina kazivača nije svjesna različitih utjecaja na našu kuhinju kroz povijest, ali odabrali su ova jela kao tipične nositelje svog identiteta zbog njihove duge tradicije u obiteljima, ali i na podravskom području općenito te zbog specifičnosti jela (smatraju da su navedena jela specifična samo za njihovo područje te da ih to razlikuje od „drugih“ koji ne dijele podravski identitet).

S obzirom da smo utvrdili da se svi kazivači identificiraju s hranom za koju smatraju da je dio tradicijske podravske kuhinje, sljedeće logično pitanje bilo je zašto smatraju da je hrana dio njihovog podravskog identiteta. Kao odgovor ponavljala su se uglavnom jednaka mišljenja: jer je spomenuta hrana „dio tradicije naših predaka“, jer je tradicijska hrana povezana s običajima i svetkovinama u Podravini te zato što je Podravina poljoprivredni kraj koji se temelji na domaćoj kuhinji i uzgoju namirnica.

„Jer se uz hranu vežu sve pozitivne i one malo manje pozitivne emocije, stanovnici Podravine izražavali su svoj status, svoje običaje, sve uz hranu. Svi najvažniji trenuci u životu Podravaca usko su vezani uz hranu. Točno se znalo koja se hrana jede koji dan i kojim povodom.“ (Elizabeta Milanović Glavica)

„Smatram da je, jer namirnice koje se koriste u tim jelima se proizvode i proizvodile su se u Podravini, a potječu iz kuhinja naših baka.“ (Ljiljana Jaković)

S Montanarijevom tezom da je hrana kultura i da biramo što jedemo slaže se i etnologinja Marija Mesarić. Hrana je proizvod nečeg osobnog, ali i dio kuhinje na kojoj smo generacijama odrastali, a ta kuhinja dio je našeg podravskog identiteta. Navodi kako se početak gradnje identiteta hrane javlja već u doba austro-ugarskog cara Franje Josipa. Naime, on je da bi oblikovao austro-ugarski identitet, pokrenuo praksu da u svim restoranima u cijeloj Austro-Ugarskoj bude dostupno 7-10 austro-ugarskih jela za koje je smatrao da su nositelji identiteta te obavezno lokalna tradicijska jela kraja u kojem se restoran nalazio.

„Tako da ja mislim, da definitivno se taj identitet očuvao i naravno jest razlika kako mi pripremamo, što pripremamo, i mislim da se te namirnice, sezonska prehrana i ti utjecaji da apsolutno mogu biti markeri po kojima se mogu vidjeti razlike koje definiraju i određuju naš identitet.“ (Marija Mesarić)

Također, kazivačica Marija Mesarić objašnjava kako se taj identitet mijenjao što možemo promatrati kroz usporedbu kuharica Zrinskih, prehrane 18. stoljeća i Velike građanske kuharice s početka 20. stoljeća. Neke stvari su ostale iste, neke su se promijenile, a u svakodnevicu su ušle neke nove namirnice. Ovdje možemo pretpostaviti kroz kakvu selekciju su namirnice prolazile kroz povijest. Čovjek je sam odabirao koje će namirnice izbaciti, koje će zadržati i na taj način stvorio tradiciju koja je sada dio identiteta.

„Mislim da se to u zadnje vrijeme počelo jako naglašavati, tako da čim mi nešto odaberemo da je to naše i odlučimo se predstavljati time, onda je to i naš identitet, u ovom slučaju podravski identitet.“ (Slađana Divjak)

Kako bi se dobio detaljan odgovor oko identificiranja s navedenom hranom, postavljeno je popratno pitanje ponose li se kazivači svojom podravskom hranom, preporučuju li navedenu hranu strancima i zašto. Kazivači navode da se ponose svojom tradicijom hranom, a oni koji

su u kontaktu sa strancima preporučili bi jela poput bunceka, prgica, gulaša, zlevanku, mudline, mazanicu, sir s vrhnjem, grah, čurke, hladnetinu itd. Na temelju ovih odabranih jela kazivači su pokazali kako bi svoj identitet predstavili nekome tko nije dio podravske zajednice.

„Da. Jednom sam pripremila orehnjaču i makovnjaču Amerikancima koji su bili oduševljeni.“
(Verica Popović)

„Ponosim se. Preporučio bi bunceka, prgice sa suhim jezikom, i meso iz tiblice. Zato što je to dio našeg podneblja, smatram da na primjer meso iz tiblice je dosta nepoznato, pa da se upoznaju i ta jela, i naravno jer je ukusno.“ (Dragutin Šteković)

Nadalje, kako smo već saznali kroz ispitivanje, kazivači se identificiraju s tradicijskom hranom te bi je preporučili strancima, a osim toga, htjela sam saznati i smatraju li kazivači da je upravo ta hrana pridonijela razvoju Podravine kao regije. Trinaest kazivača koji smatraju da je tomu tako, uglavnom napredak povezuju s razvijenom poljoprivredom i uzgojem namirnica specifičnih za tradicijska jela, dok dva kazivača razvoj povezuju s turizmom.

„Da, pogotovo u današnje vrijeme jer se rade te manifestacije i razno razna događanja koja donose turizam, a s turizmom dolazi novac, a s novcem može biti razvoja.“ (Luka Blažotić)

Ostali kazivači smatraju da prehrana kao takva nije pridonijela razvoju Podravine, ali prehrambena industrija Podravka jest.

„Pa ne znam baš da je hrana pomogla u razvoju regije, možda industrija Podravka.“ (Vera Čani)

„Ne bi rekla da je pridonijela razvoju prehrana, ali da je prehrambena industrija Podravka pridonijela razvoju cjelokupne regije, da. Ona je nekim dijelom onda i promovirala prehranu.“ (Marija Mesarić)

Kazivačima je postavljeno pitanje smatraju li da je prehrambena industrija Podravka pomogla u stvaranju identiteta hrane u podravskom kraju i na koji način. Većina kazivača smatra da jest zbog otkupa sirovina od podravskih poljoprivrednika, zbog raznih promocija i poznatih proizvoda te otvaranja ugostiteljskih objekata gdje se spremaju tradicijska jela.

„Naravno, osobito sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća. Zapravo je Podravka na početku bila jedini pokretač stvaranja identiteta hrane u podravskom kraju. Prvenstveno kroz vizualni dio koji nije direktno vezan uz prehranu, kroz ugostiteljske objekte koji odišu podravskim mentalitetom.“ (Elizabeta Milanović Glavica)

„Pa u većoj mjeri da jer je Podravka najveća prehrambena industrija u Hrvatskoj i dan danas, stoga je još u 20.st. bila simbol Koprivnice i Podravine i naravno da je regija Podravine tada postala sinonim za prehrambenu industriju i dobru hranu.“ (Lorena Međimurec)

„Smatram da je pomogla, a to dokazuje promoviranjem i ponudom u svojim ugostiteljskim objektima kao što su pivnica, Podravska klet i Štagelj.“ (Verica Popović)

Troje kazivača ipak smatra da tvornica Podravka nije pomogla u stvaranju identiteta hrane u podravskom kraju.

„Ne, kraj je utjecao na Podravku, radnici i selo je utjecalo na nju, preslikao se taj seljački identitet na Podravku.“ (Luka Blažotić)

„Smatram da nije. Podravka je razvijala svoj proizvod, on je jednako uključiv za sve Hrvatske regije.“ (Ivanka Ferenčić Martinčić)

Na pitanje na koji način danas Podravka sudjeluje u promociji tradicijske hrane kazivači navode kulinarske emisije, seminare, prezentacije, medije preko reklama, sudjelovanje na raznim događajima u Hrvatskoj i izvan Hrvatske, sponzorstva na raznim događajima i manifestacijama, Podravkine promotore hrane, degustacije, proizvode i vlastite ugostiteljske objekte. Kultura prehrane dio je kulturnog krajolika naroda, a time i identiteta. Nematerijalna je baština i vrijedan resurs u turizmu te izraz imaginacije i kreativnosti naroda (Klarić 2005: 19). Spomenuli smo važnost ugostiteljskih objekata u razvoju podravske regije, ali i kao način današnje strategije Podravke za promociju tradicijske hrane. Ugostiteljski objekti koji poslužuju tradicijsku hranu, uz turizam, imaju veliku ulogu u ojačavanju hrane kao markera podravskog identiteta. Kazivačima su postavljena pitanja koja je uloga gastronomske ponude u stvaranju identiteta, u kojim objektima na području Podravine se poslužuju podravska jela te jesu li posjetili takve ugostiteljske objekte. Kazivači smatraju da je uloga gastronomske ponude ključna i značajna zato što pomoću iste možemo upoznati naše goste sa svojom tradicijom, ali i sami uživati u njoj. Etnologinja Marija Mesarić smatra da i ako nema identiteta hrana je tu da

ga stvori. Uloga je da se taj postojeći identitet kroz ponudu ojača i da markeri budu što vidljiviji.

„Ljudi se osjećaju ponosno, a i ako je tradicijska hrana dobro prezentirana u objektima, ljudi neće tako lako zaboraviti na svoj identitet vezan uz hranu.“ (Slađana Divjak)

„Stranci tako vide da držimo do svoje hrane i tradicije.“ (Nedjeljka Šteković)

„Sama hrana predstavlja identitet određenog naroda, tako da je uloga gastronomske ponude jedna od ključnih u stvaranju identiteta naroda, regije ili mjesta.“ (Elizabeta Milanović Glavica)

Ugostiteljski objekti koje kazivači navode kao one koji poslužuju tradicijsku hranu ugostiteljski su objekti prehrambene industrije Podravka: Pivnica Kraluš, Podravski štagelj i Podravska klet, restorani Zlatan i Klas te razni OPG-ovi s razvijenim seoskim turizmom. Također, kazivači koji su barem jednom posjetili navedene objekte smatraju da je hrana kvalitetna i ukusna te što je najbitnije domaća, tj. tradicijska.

U poglavlju *Prezentacija i festivalizacija hrane* spomenuli smo razne manifestacije, a pitanja upućena kazivačima odnosit će se na Podravske motive i Renesansni festival kao najveće manifestacije Koprivničke Podravine. Kazivačima su postavljena pitanja o tome što misle o ponudi jela na navedenim manifestacijama, smatraju li da su ta jela tradicijska te smatraju li da pojava tradicijskih jela na manifestacijama osnažuje identitet. Kazivači koji su posjetili navedene manifestacije uglavnom su zadovoljni ponudom jela, ali smatraju da joj nedostaje raznovrsnosti.

„Mislim da je ponuda dobra, al bi mogla biti i bolja, imamo mi puno jela koja se mogu ponuditi na manifestacijama a nisu tamo.“ (Ljiljana Jaković)

Kazivači su zadovoljni tradicijskim jelima, ali ne smatraju da su sva jela koja se mogu pronaći na manifestacijama tradicijska. Zahvaljujući raznim udrugama i inicijativi turističke zajednice može se pronaći dosta tradicijske hrane i kolača. No, usprkos svemu, smatraju da ima i mnogo brze hrane poput hamburgera i čevapa.

„Mislim da je ponuda zadovoljavajuća. Udruga žena rade tradicijske kolače i mislim da i one puno pridonose očuvanju tradicije i da njihova hrana čini dio ponude jela na manifestacijama.“ (Verica Popović)

„Pa neka jela na manifestacijama nisu. Recimo, Renesansni festival ili razni sajmovi nudit će ćevapčiče, hamburgere i sličan fast food jer ljudi vole, ali nema veze s tradicijom ovog kraja. Vrlo često je tradicijske hrane manje jer nije dovoljno popularna, odnosno, unosna za privatne vlasnike restorana. Slično je i s lepinjama – poderanim gaćama koje jesu naš proizvod pogotovo s namazom od češnjaka i možemo ih naći, al uvijek u paketu s fritulama koje nemaju izvorno veze s ovim krajem.“ (Melani Škrobar)

Turistička zajednica grada Koprivnice prilikom pokretanja manifestacije Renesansni festival mnogo je promovirala koprivu i jela od koprive što etnologinja Marija Mesarić smatra svojevrsnim stvaranjem nove tradicije. Imamo malo zapisa o jelima s koprivama (osim sezonskog variva s koprivom). Što se tiče samog osnaživanja identiteta manifestacijama, kazivači smatraju da hrana apsolutno pridonosi snazi identiteta podravskog kraja. Smatraju da se na taj način posjetiteljima prezentiraju kao tradicijski kraj i nude opciju da se ta hrana isproba.

„Pa da. Pa to ti je isti princip, ljudi dođu na posjetu i novo nauče i promovira se sam kraj, vide drugi da držimo do svoje tradicije.“ (Višnja Enerčić)

Uz turizam i očuvanje baštine možemo vezati i Muzej prehrane koji je pokrenula Podravka. Kako smo već istaknuli u prethodnim poglavljima, Muzej prehrane ima bitnu ulogu u prezentaciji, ali i istraživanju prehrane podravskog kraja. Kazivačima je postavljeno pitanje jesu li ikad posjetili muzej, smatraju li da je Muzej prehrane bitan u oblikovanju hrane kao simbola podravskog identiteta te kako sudjeluje danas u promociji tradicijske hrane. Čak 13 kazivača nikada nije posjetilo Muzej prehrane, a oni koji su ga posjetili uglavnom su to učinili jednom. Iako nisu bili u Muzeju, nekolicina kazivača smatra da zasigurno ima bitnu ulogu u očuvanju baštine. Jedan kazivač smatra da nema toliko bitnu ulogu jer dosta ljudi ne zna za sam Muzej.

„Ne nužno. Mislim da Muzej nije dovoljno promoviran i poznat, čak naše lokalno stanovništvo ne zna gdje se nalazi, ali i da postoji nešto takvo.“ (Dragutin Šteković)

„Muzej prehrane je iznimno bitan u oblikovanju hrane kao identiteta podravskog kraja jer stručnjaci mogu sugerirati koje su namirnice izvorne, koji su postupci pripreme tipični za Podravinu i tome slično. Bez toga, lako je „skrenuti“ i prihvatiti neke tuđe prakse.“ (Elizabeta Milanović Glavica)

Kazivači uglavnom smatraju da Muzej promovira našu tradiciju i običaje te nam daje uvid u povijest i načine proizvodnje hrane.

Nadalje, kazivačima je postavljeno pitanje: Koja je uloga i mjesto hrane u podravskom identitetu. Ovim pitanjem htjela sam doći do informacije koliko bitnom u podravskom identitetu kazivači smatraju hranu te koja joj je uloga u istom. Kazivači smatraju ulogu hrane vrlo bitnom i velikom.

„Smatram da hrana ima značajnu ulogu u razvoju regije i prosperitetu. Dokaz leži u tome da stranci povezuju Podravinu s Podravkom.“ (V.L.)

„Pa predstavlja ju kao tradicijski kraj.“ (Mladen Tudić)

Važno je saznati misle li kazivači da je hrana najbitniji označitelj identiteta podravskog kraja kako bi utvrdili je li hrana stvarno simbol podravskog identiteta. Broj kazivača koji smatraju da je hrana apsolutno najbitniji označitelj podravskog identiteta bio je 11, dok ostalih 10 kazivača smatra da je među najbitnijima, ali im je teško izdvojiti koji bi bio bitniji od drugog. Zanimljivo je kako mladi smatraju da je hrana najbitniji označitelj podravskog identiteta. Ostali označitelji identiteta koje su kazivači navodili uz hranu su naivna umjetnost, nošnja, običaji i govor.

„Kao što su folklor, govor, predaje i naivno slikarstvo dio kulturnog identiteta podravskog kraja, tako je i hrana jedan od neizostavnih i najbitnijih elemenata identiteta podravskog kraja.“ (Elizabeta Milanović Glavica)

„Naravno, uz naivnu umjetnost. Hrana našeg podravskog kraja je nešto što je najbitnije za identitet podravskog kraja, ali svakako da tu treba dodati i naš folklor, običaje, a uz hranu svakako treba dodati i bogatu ponudu vina, domaćih likera, rakija pogotovo u zadnje vrijeme.“ (R.C.)

„Da, zato jer se preko nje upoznaje tradicija Podravine uz hranu su vezani svi običaji.“
(Mladen Tudić)

„Ja mislim da su svi dijelovi identiteta jednako bitni, ali da je jedan od najprepoznatljivih dijelova identiteta, to bi rekla. Ne najbitniji, ali jedan marker koji je vrlo snažan. I naš lokalni govor je sigurno i hrana.“ (Marija Mesarić)

Zaključujem da kazivači svih dobi smatraju da je tradicijska hrana dio podravskog identiteta. Prevladava mišljenje da mlađe generacije zbog utjecaja globalizacije i trendova brze hrane ne poznaju toliko tradicijsku hranu. No, kod ispitivanja koja su to tradicijska jela podravskog kraja, ispitani kazivači mlađe generacije pokazali su da poznaju tradicijska jela, ali i da ih ne konzumiraju često zbog vremena koje iziskuje priprema tih jela. Upoznati su s tradicijskim jelima podravskog kraja, ali nemaju svijest o vanjskim utjecajima koji su djelovali na oblikovanje hrane. Ako se jelo sprema generacijama u obiteljima kazivača i specifično je za lokalno područje (prema navodima kazivača), dovoljno je da ih isti smatraju tradicijskim. Svi kazivači smatraju da je hrana dio podravskog identiteta: hrana je dio tradicije predaka, povezana je s običajima te je Podravina poljoprivredni kraj čiji su temelji na domaćoj kuhinji i uzgoju namirnica. Kazivači se ponose svojim jelima i smatraju da njima mogu predstaviti svoj identitet drugima. Što se tiče utjecaja Podravke, prema odgovorima kazivača može se zaključiti da Podravka sudjeluje u izgradnji hrane kao podravskog identiteta kroz svoje ugostiteljske objekte koji nude tradicijsku hranu, edukacijama, promocijama, sponzorstvima i proizvodima.

Kazivači smatraju da stranci povezuju Podravinu s prehrambenom tvornicom Podravka. Također, navode da je gastronomska ponuda ugostiteljskih objekata ključna i značajna za očuvanje tradicije regionalne hrane i uz nju vezane tradicije. Iz razgovora s kazivačima zaključujem da ponuda u Podravkinim ugostiteljskim objektima osnažuje podravski identitet i popularizira tradicijsku hranu. Tradicijska podravska hrana prisutna je i na manifestacijama zahvaljujući Podravki i raznim udrugama koje sudjeluju u pripremi tradicijske hrane. Kazivači smatraju da nedostaje raznovrsnosti i da dolazi do sve veće ponude brze hrane, no tradicijska hrana na manifestacijama svakako osnažuje identitet. Nadalje, prema kazivanjima, zaključujem da Muzej prehrane nema toliko veliku ulogu u percepciji hrane kao identiteta kod kazivača kako sam prvotno pretpostavljala. Velik broj kazivača nikada nije posjetio Muzej

prehrane i nije upoznat s njegovim sadržajem i prezentacijom u Podravini. Nagađaju da ima bitnu ulogu u očuvanju baštine jer se radi o muzejskoj instituciji. Zaključno, svi kazivači smatraju da tradicijska hrana ima bitnu i veliku ulogu u oblikovanju identiteta, no ne smatraju svi da je ista nužno najbitniji označitelj identiteta. Za mnoge kazivače hrana nije samostalna već je marker koji zajedno s ostalim specifičnostima Podravine gradi podravski identitet u cijelosti. Ovim istraživanjem potvrdila sam da hrana uz naivnu umjetnost, nošnju, običaje i govor, tvori dio podravskog identiteta i postaje neizostavni simbol tradicije u prezentaciji drugima i samoidentifikaciji naspram drugih.

Identitet se gradi i mijenja te je u velikoj mjeri stvar subjektivnog izbora koji ipak u određenoj mjeri ovisi o društvenom okruženju. Društva nastoje utjecati na misli i ponašanja individue, ali i kolektiva. Ljudi stvaraju i održavaju različite društvene fenomene (u ovom slučaju identitete) putem društvene prakse, a time se stvarnost ispostavlja proizvodom društvene interakcije. Identitet se formira u relaciji, tj. u odnosu prema nekome ili nečemu, stoga je važno istaknuti da taj odnos (prema nekome ili nečemu) predstavlja jednu od osnova oblikovanja identiteta. Važna su ona obilježja koja ih čine prepoznatljivima u očima i svijesti „drugih“, odnosno ona obilježja za koja oni smatraju da ih čine drugačijima od „drugih“, posebnima u odnosu na „druge“, koja ih čine „drugima“ u odnosu na „druge“ (Pijović 2011: 14-15).

6. ZAKLJUČAK

Ovim diplomskim radom potvrđeno je da je Podravina regija u kojoj su do sada provedena mnoga istraživanja vezana uz hranu (vještine pripreme, sirovine, prezentacije, itd.). Istraživanja možemo pratiti od kraja 19. stoljeća do danas, a provodili su ih etnografi, zapisivači, etnolozi i povjesničari dok ih u novije vrijeme provode i nutricionisti i turistički djelatnici.

Cilj ovog diplomskog rada bio je istražiti je li hrana simbol podravskog identiteta te na koji način utječe na oblikovanje suvremenog podravskog identiteta. Vlastitim istraživanjem potvrdila sam da je hrana zaista simbol podravskog identiteta kojim se Podravci ponose i

predstavljaju drugima. Hrana se može interpretirati kao ključni ili jedan od ključnih simbola podravskog identiteta. Ona postaje jednim od ključnih simbola podravskog identiteta zato što ima važnu ulogu u životu Podravaca, neizostavna je i neodvojiva od tradicije te se pojavljuje u mnogim različitim kontekstima poput običaja i manifestacija. Pojavom tradicijske hrane na manifestacijama, u ponudi ugostiteljskih objekata te utjecajem prehrambene industrije Podravka njihov se podravski identitet osnažuje, a hrana postaje jednim od najbitnijih simbola podravskog identiteta kojim se Podravci razlikuju od „drugih“, od svojih susjeda. Kultura prehrane dio je ljudskog života u kojem hrana pripada onom dijelu kulture koji čovjek sam stvara, koji gradi i kojim upravlja. Nadalje, važan je dio identiteta jedne zajednice, dio različitih kulturnih utjecaja i tradicija koji su kroz povijest utjecali na njegovo oblikovanje. Pri tome, hrana se oblikuje kao jedan od najaktivnijih načina izražavanja tog identiteta.

Ovim diplomskim radom i vlastitim istraživanjem došla sam do zaključka da hranu kao identitet od osamdesetih godina 20. stoljeća u Podravini oblikuju etnolozi, prehrambena industrija Podravka te turističke zajednice i udruge. Etnolozi svojim stručnim istraživanjima i distinkcijama između tradicije i nove tradicije pripremaju pregled autentičnih podravskih jela. Istraživanjem sam utvrdila da hrana u velikoj mjeri utječe na oblikovanje suvremenog podravskog identiteta. Podravci poznaju tradicijsku hranu i ona im pomaže u samoprepoznavanju u odnosu na „druge“ kroz specifičnosti odabira namirnica, načina spremanja tradicionalnih recepata te željom za preporukom podravskih jela „drugima“. Samoprepoznavanje u odnosu na „druge“ prisutno je i na razini prezentacije jela na manifestacijama gdje ponudom tradicijskih jela Podravci pokazuju svoju tradiciju „drugima“. Prehrambena industrija Podravka promocijama hrane u ugostiteljskim objektima, sponzorstvima i proizvodima od osamdesetih godina prošlog stoljeća zasigurno gradi prepoznatljiv identitet podravske hrane u Hrvatskoj, ali i izvan nje. Podravka postaje sinonim za Podravinu i podravsku hranu. Nadalje, turističke zajednice i udruge djeluju u turističkom aspektu i uključuju tradicijsku ponudu hrane na manifestacijama i događanjima u Podravini te tako osvješčuju identitet hrane i osnažuju ga. Također, filmom „Zaboravljena jela Podravine“ (2021.) pokušalo se oživjeti tradiciju i osnažiti hranu kao simbol podravskog identiteta. Važnost hrane za Podravinu i njen identitet vidimo i u mehanizmima zaštite tradicijskih jela. Podravska tradicijska jela zaštićena su od zaborava zahvaljujući djelovanju baštinskih institucija Muzeja Grada Koprivnice i Muzeja prehrane koji se bave istraživanjem hrane,

prikupljanjem podataka te oživljavanjem tradicijske hrane kroz razne projekte, ali i uvrštavanjem fenomena pripreme slastice *bregofska pita* kao nematerijalno kulturno dobro na listu zaštićenih kulturnih dobara Ministarstva kulture Republike Hrvatske. Kroz prezentaciju na manifestacijama, uključenost baštinskih institucija, poduzimanja mjera zaštita, osvješćivanje tradicije, te utjecaj Podravke, lokalna hrana Podravine promovira se kao produkt duge i bogate tradicije koja je neizostavni element podravskog identiteta.

Zbog ograničenosti vremenom i opsega diplomskog rada, obrađeno je samo područje Koprivničke Podravine. Istraživanja se u budućnosti mogu proširiti na šire područje Podravine. Diplomski rad otvara mnoga pitanja i mogućnosti za buduća istraživanja, na primjer: dubinska istraživanja uloga hrane u turizmu i manifestacijama u Podravini, istraživanja uloga Podravke u manifestacijama, istraživanja pojave tradicijske podravske hrane u promotivnim materijalima i emisijama te mnoga druga.

7. LITERATURA

BAĆAC, Robert, 2006. „Agroturizam – tradicijske vrijednosti u funkciji turizma“, U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš, Tomislav Pletenac, Zagreb: FF press, 36 – 43.

CRLENI, Damir, 2008. *Hrvatska kulinarska baština: II. Kongres Hrvatskog kuharskog saveza, 16.-17. lipanj 2008.: recepti*, Varaždin: Vall 042.

DOLENEC DRAVSKI, Miroslav, 1993/1994. „Podravski etnografski pojmovnik jela“. *Podravski zbornik 1993/94.*, 217 – 232.

DOMAĆINOVIĆ, Vlasta, 1970. „Pripremanje Etnološkog Atlasa Jugoslavije“. *Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku*, Vol. 7 No. 1, 250-252.

GJEREK, Ivan, FELETAR, Dragutin, 1977. „Prve 'Podravkine' godine“. *Podravski zbornik 2019.*, 96 – 107.

IVANIŠEVIĆ, Jelena, BELAJ, Melanija, 2015. „Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti“. *Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku*, Vol. 52 No. 2, 241 – 264.

KANTAR, Sandra, PINTARIĆ, Gordana, SVRŽNJAK, Kristina, 2019. „Gastronomska ponuda Podravine u funkciji ruralnog turizma“. *Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja*, Vol. 18 No. 35, 205 – 216.

KLARIĆ, Vlasta, 2006. „Djelokrug rada zajednice kulturnog turizma hrvatske gospodarske komore“, U: *Etnologija i kulturni turizam*, ur. Tihana Petrović Leš, Tomislav Pletenac, Zagreb: FF press, 18 – 21.

KOLAR-DIMITRIJEVIĆ, Mira, 1993/94. „Povjesničar Rudolf Horvat i Koprivnička Podravina“. *Podravski zbornik 1993/94.*, 29 – 42.

KOVAČ, Zlata i Andrija, 2002. „Izrada narodnih nošnji Koprivničkog Ivanca“. *Podravski zbornik 2002.*, 281 – 288.

MATIJAŠKO, Nada, 2007. „25 godina Podravkinog Muzeja Prehrane“. *Podravski zbornik 2007.*, 237 – 246.

MATIJAŠKO, Nada, 1989. „Kaše i kašasta jela u Podravini“. *Podravski zbornik 1989.*, 125 – 127.

MESARIĆ, Marija, MATIJAŠKO, Nada, 2013. „Kultura prehrane u Podravini: u potrazi za autentičnim podravskim jelima“. *Podravski zbornik 2013.*, 149 – 163.

MESARIĆ, Marija, MATIJAŠKO, Nada, LAKUŠ, Jadranka, 2015. *Njam njam: festival podravskih delicija*. Koprivnica: Muzej grada Koprivnice.

MESARIĆ, Marija, 2015. *Za podravskim stolom!: tradicijski recepti na suvremen način*. Koprivnica: Podravka.

MONTANARI, Massimo, 2011. *Hrana kao kultura*. Zagreb: Sandorf.

PIJOVIĆ, Marko, 2011. „Pristupi proučavanja identiteta u prošlosti“. *Historijska traganja* 8, 9 – 60.

POVRZANOVIĆ, Maja. 1991. „Regionalni, lokalni i individualni identitet: primjer klapskog pjevanja“, U: *Simboli identiteta: studije, eseji, građa*, ur. Dunja Rihtman-Auguštin, Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, 105 – 121.

SKLEDAR, Nikola, 1991. „Simboli i socio-kulturni identitet (Prilog antropologijskom pristupu)“, U: *Simboli identiteta: studije, eseji, građa*, ur. Dunja Rihtman-Auguštin, Zagreb: Hrvatsko etnološko društvo, 7 – 20.

SMILJANIĆ, Vlatko, 2010. *Mara Matočec biografija*. Virovitica: Vlastita naklada.

SREMIĆ, Domagoj, 2013. „Utjecaj Antuna Radića na afirmaciju seljaštva u Narodnom pokretu 1903. godine“. *Cris*, god. XV., br. 1/2013, str. 102-110.

IZVORI

BADALIĆ, Sonja, 2021. „Na Podravskim motivima bit će slasnih delicija i 30 vrsta craft piva, ali i koncerata, izložbi i radionica“, *Epodravina*, 24. lipnja. <https://epodravina.hr/na-podravskim-motivima-bit-ce-slasnih-delicija-i-30-vrsta-craft-piva-ali-i-koncerata-izlozbi-i-radionica/>

(pristup 26. 7. 2021.)

FERENČAK, Ivan, „A kaj da danas kuham?“, *Coolinarka.hr*. <https://www.coolinarika.com/blog/korisnici/a-kaj-da-danas-kuham-465-bf13a984-67d7-11eb-8f85-0242ac1e0026> (pristup 23.8.2021.)

Hrvatska gospodarska komora. Katalog hrvatskih proizvoda. <https://katalog.hgk.hr/Catalog/Search?h=1> (pristup 23.8.2021.)

PETRIĆ, Hrvoje, 2007. „Podravina“, *Hrvatski povijesni portal*, 1. svibnja. <https://povijest.net/podravina/> (pristup 7.7.2021.)

PETRIĆ, Hrvoje, 2007. „Što je Podravina?“ *Hrvatski povijesni portal*, 25. srpnja. <https://povijest.net/sto-je-podravina/> (pristup 7.7.2021.)

Renesansni festival. <https://www.renesansnifestival.hr/> (pristup 20.8.2021.)

KONFIC, Matea, 2021. „Predstavljen film Zaboravljena jela Podravine“, *Glas Podravine*, 15. svibnja. <https://www.glaspodravine.hr/predstavljen-film-zaboravljena-jela-podravine/> (pristup 20.7.2021.)

MIHOLEK, Vladimir, 2020. „Ivan Ivančan (1927. – 2006.)“, *Podravske širine*, 13. lipnja. <https://podravske-sirine.com.hr/arhiva/10536> (pristup 16.8.2021.)

MIHOLEK, Vladimir, 2016. „Svestrani Željko Kovačić iz Podravnih Sesveta (1937. – 2015.)“, *Podravske širine*, 18. srpnja. <https://podravske-sirine.com.hr/arhiva/734> (pristup 16.8.2021.)

Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske. <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-u-registar-kulturnih-dobara-republike-hrvatske/16445> (pristup 23.8.2021.)

Sunčano selo. <https://www.suncanoselo.com/o-nama/> (pristup 23.8.2021.)

Turistička zajednica Koprivnica. <https://koprivnicatourism.com/> (pristup 21.8.2021.)

8. PRILOZI

Slika 1: Karta Koprivničko-križevačke županije (označena Koprivnička Podravina), Koprivničko-križevačka županija <https://kckzz.hr/o-zupaniji/gradovi-i-opcine/> (pristup 15.9.2021.)

Slika 2: Za podravskim stolom - Kuglof, Coolinarika.hr
<https://www.coolinarika.com/blog/kuhanje/za-podravskim-stolom-6b7d2c8e-610e-11eb-a8ca-0242ac120058> (pristup 15.9.2021.)

Slika 3: Izložba Muzeja prehrane, autor Marko Posavec, Drava.info
<https://drava.info/2020/01/noc-muzeja-muzej-prehrane/> (pristup 15.9.2021.)

Slika 4: Restoran Podravska klet, Podravka <https://www.podravka-ugostiteljstvo.hr/podravska-klet/> (pristup 15.9.2021.)

Slika 5: Podravski obed na Podravskim motivima, autor Valentino Štefanek/Prigorski.hr
<https://drava.info/2019/06/foto-podravkin-podravski-obed-prijao-je-posjetiteljima-podravskih-motiva/> (pristup 15.9.2021.)

Slika 6: Kraljevska kuhinja na Renesansnom festivalu, autor Mladen Ban
<https://www.facebook.com/renesansnifestival/posts/jedinstvena-gastro-ponuda-spravljena-po-izvornim-srednjovjekovnim-recepturama-vr/1203152783183135/> (pristup 15.9.2021.)

KAZIVAČI

Elizabeta Milanović Glavica, 44 godine, specijalistica destinacijskog menadžmenta, Koprivnica

Marija Špoljar, 80 godina, umirovljena učiteljica, Molve

Mira Sabljčić, 56 godina, trgovac, Virje

Dragutin Šteković, 53 godine, organizator rada, električar u Podravki, Koprivnica

R. C., 55 godina, domaćica, Koprivnica

Š. L., 57 godina, financijski referent u Podravki, Koprivnica, rodom iz Novog Virja

V. L., 60 godina, tehnolog u Podravki, Koprivnica, rodom iz Novog Virja

Darinka Tudić, 72 godine, umirovljenica, Koprivnica

Ivanka Ferenčić Martinčić, 37 godine, knjižničar, pisac, certificirani interpretacijski vodič, pripovjedač, Virje

Lorena Međimurec, 21 godina, studentica, Koledinec

Luka Blažotić, 24 godine, tvornički radnik, Peteranec

Ljiljana Jaković, 57 godina, ekonomistica, Koprivnica, rodom iz Virja

Marija Mesarić, 45 godina, kustosica etnološke zbirke Muzeja Koprivnice, etnolog,
Koprivnica

Mladen Tudić, 67 godina, umirovljeni knjižničar, Koprivnica

Slađana Divjak, 53 godine, stilist, Koprivnica

Vera Čani, 63 godine, umirovljenica, Koprivnica

Višnjica Enerčić, 61 godina, srednja stručna smjera prehrambeni smjer, Koprivnica

Melani Škrobar, 24 godine, studentica, Koprivnica

Nedjeljka Šteković, 52 godine, domaćica, Koprivnica

E. T., 33 godine, domaćica, Ždala

Verica Popović, 45 godina, vlasnica OPG-a, Koprivnica

UPITNIK ZA TERENSKO ISTRAŽIVANJE

1. Molim Vas, ukratko se predstavite. (ime, prezime, dob, zanimanje, mjesto)
2. Prema Vašem mišljenju, koliko ljudi općenito poznaju tradicijska podravska jela?
3. Koja su tipična jela Podravine? Molim, nabrojite.
4. Smatrate li da je hrana dio podravskog identiteta? Zašto?
5. Identificirate li se i Vi s navedenom hranom?
6. Koja je uloga i mjesto hrane u podravskom identitetu?
7. Ponosite li se svojim tradicijskim jelima? Preporučate li ih strancima? Koja i zašto?
8. Smatrate li da je poznata prehrana Podravine pridonijela razvoju regije?
9. Što mislite o podravskim jelima tvornice Podravka?
10. Smatrate li da je Podravka pomogla u stvaranju identiteta hrane u podravskom kraju? Na koji način?
11. Na koji način Podravka danas sudjeluje u promociji tradicijske hrane?

12. Jeste li ikad posjetili Muzej prehrane? Ako da, molim Vas opišite iskustvo.
13. Smatrate li da je Muzej prehrane bitan u oblikovanju hrane kao identiteta podravskog kraja?
14. Na koji način Muzej prehrane sudjeluje u promociji tradicijske hrane?
15. Koja je uloga gastronomske ponude u stvaranju identiteta?
16. U kojim objektima na području Podravine se služe tradicionalna jela?
17. Jeste li ikad posjetili Pivnicu Kraluš, Podravsku klet ili Podravski štagalj?
18. Što mislite o ponudi jela koja se nude na manifestacijama? (Podravski motivi, Renesansni festival, itd.)
19. Smatrate da li su to tradicijska jela?
20. Smatrate li da pojava tradicijskih jela na manifestacijama osnažuje identitet?
21. Kako se osjećate kada čujete da se Podravina u promotivnim materijalima reklamira kao regija tradicijske hrane?
22. Mislite li da je hrana jedan od najbitnijih dijelova identiteta podravskog kraja?
23. Zna li koji su običaji i jela vezani za svetkovine u Podravini?
24. Što mislite o kvaliteti domaćih tradicijskih jela ovog kraja?
25. Koje su to autohtone namirnice?