

Svakodnevni je život poput mozaika sastavljenog od bezbroj različitih, međusobno isprepletenih, pojava. Da predočimo svakodnevni život određenog naroda u tijeku jednoga stoljeća odabrane su četiri pojave: stanovanje, prehrana, odijevanje i društveni život očitovan kroz zabavu i razonodu. Pritom se nastojalo u jednakom omjeru opisati navedene pojave kod seljaštva s jedne te stanovnika gradova s druge strane, kao dva u 19. stoljeću još prilično diferencirana segmenta hrvatskoga nacionalnog korpusa. Opisan je i život plemstva kroz navedene aspekte svakodnevice.

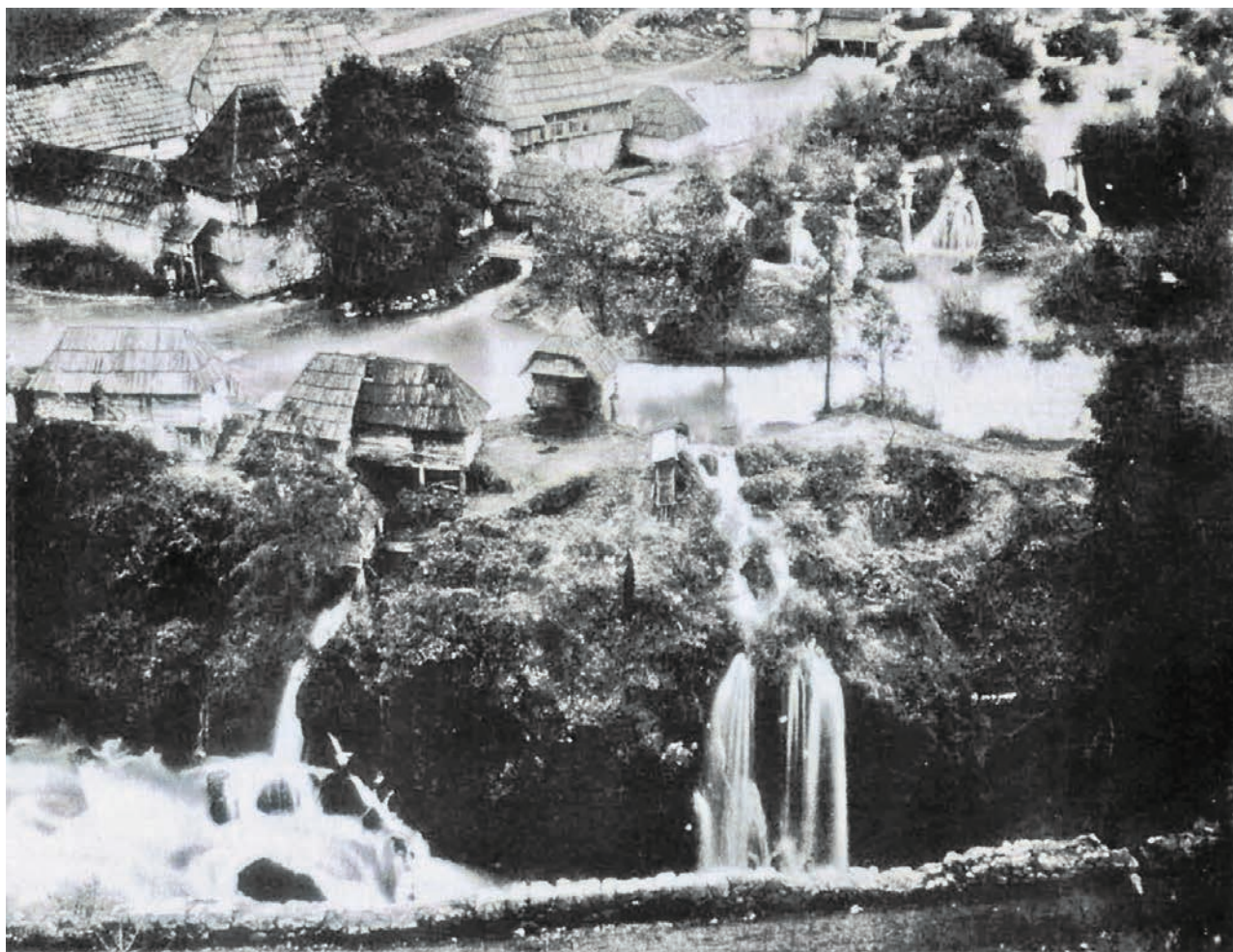
Stanovanje

Seosko stanovništvo

U devetnaestostoljetnoj Hrvatskoj očigledne su bile razlike u načinu stanovanja i stambenoj kulturi između ruralnih i urbanih sredina. Prebivališta se nisu razlikovala samo po graditeljskim obilježjima i prostornom oblikovanju, već i po društvenim i duhovnim značenjima što su im pridavali njihovi stanari. Osvrnut ćemo se ponajprije na stanovanje u selima, u kojima je u rečeno doba obitavao daleko najbrojniji dio hrvatskog stanovništva. Pritom imajmo na umu da će zbog još uvijek nedovoljne stručne istraženosti ovaj pregled u većoj mjeri ilustrirati stanje u drugoj polovici 19. stoljeća, kad su se i seljaci u Hrvatskoj oslobodili kmetskoga statusa.

Stanovanje na selu¹ ostvarivalo se gotovo bez iznimke u obiteljskoj kući. No nju nisu odlikovala tek opća svojstva stana: da bude mjestom zaštite od vanjskih nepogoda, mjestom gdje se prehranom, počinkom i higijenom njezini stanari održavaju na životu, i to u obiteljskom okruženju, te osiguravaju vlastitu reprodukciju. Seoska je kuća, usto, još dodatnim »nestambenim« prostorijama (stajama, spremištima i sl.) u njoj, kao i samostojećim objektima iste namjene smještenima uz nju, bila nedjeljiva i zaokružena proizvodna jedinica agrarnoga gospodarstva.

¹ Aleksandra Muraj, Ognjište i dom, *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Zorica Vitez i Aleksandra Muraj, Zagreb 2001., 37 i d.



Specifičnost njezina vanjskog izgleda u prvom je redu postignuta prirodnim materijalom kojega su graditelji nalazili u neposrednom okolišu. Tako su u primorju, zabalju i na otočju kuće bile građene od kamena i često pokrivena krovom od kamenih ploča. U šumovitoj Lici i Gorskom kotaru prevladavale su brvnare s krovom od cijepanih daščica, šindre. Područjem središnje Hrvatske gdje uspijeva hrast kitnjak – Pokuplju, Turopolju, Posavini, Moslavini – također su građu zidova činile duge tesane grede, a krov je bio pokriven šindrom ili slamom. U brežuljkastim sjeverozapadnim i sjevernim dijelovima udomaćena je bila kanatna gradnja zidova, što će reći da je osnovna konstrukcija od vodoravnih, uspravnih i kosih greda ispunjena pleterom ili tesanicama koje je još valjalo premazati mješavinom zemlje i pljeve pa zatim objeliniti. Napokon, u ravničarskim sjevernim i posebice istočnim područjima zidovi su bili građeni od zemlje, nabojem ili domaćom nepečenom ciglom (»čerpčić«), a krov pokriven trskom. Izborom takvoga građevnog materijala u velikoj je mjeri postignuta prilagođenost građevina okolišu. Time su seoska naselja i nastambe pridonijeli osebnosti pojedinih prostora i bili specifičan izražaj ondašnje regionalne raznolikosti Hrvatske.

Poznato je da je seoskim životom toga doba prevladavala autarkična proizvodnja pa su seljani izravnim ugledanjem na starije naraštaje stjecali razne tehnološke vještine. Tako je u gotovo svakoj obitelji bilo osoba koje su znale izvesti i neke graditeljske

Selo Rastoke kraj Slunja, Kordun, 1870. – kuće i mlinovi od drvene građe s krovovima pokrivenima šindrom

(Izvor ilustracije: *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Zorica Vitez i Aleksandra Muraj, Zagreb 2001., 54)

poslove. Može se, dakle, pretpostaviti da su graditelji većinom bili amateri, čije se umijeće temeljilo na kolektivnom, empirijski stečenom znanju. No pritom su bili posve upućeni u potrebe svoje svakidašnjice pa su gradili svrhovito i bez suvišnosti. Objekti su bili prilagođeni udomaćenim gospodarskim granama pojedinih regija (ratarstvu, vrtlarstvu, vinogradarstvu, maslinarstvu, stočarstvu, ribarstvu). Otuda obvezna prostorija za pohranu vina i ulja u primorskoj kući, reprezentativni hambar za žito u Slavoniji, pokretne pastirske kolibice na planinskim pašnjacima Velebita i sl. Također se vodilo računa o prevladavajućem obliku obitelji, pa su, primjerice, primorske kuće zadovoljavale stambene potrebe nuklearne obitelji. Istodobno u središnjoj i istočnoj Hrvatskoj, gdje su živjele mnogočlane proširene familije, obiteljske zadruge, na kućnom su se dvorištu redale i pomoćne stambene zgrade u obliku jednoprostornih komora za noćivanje pojedinoga bračnog para, ili bi se – u Slavoniji i Baranji – na glavnu stambenu kuću u nizu nastavljale prostorije za užu obitelj s posebnim ulazima iz otvorenog trijema (»kućari«, »kiljeri«).

Unutrašnjost se najčešće sastojala od tri prostorije. U sredini tlocrta bila je ulazna kuhinja, s jedne joj je strane bila pridružena veća soba, a s druge manja; potonja katkad s funkcijom izbe. Ako je kuća bila polukatna – zbog lokacije na prirodnoj padini – kao i kad je bila prava katnica, prizemlje su zauzimale prostorije gospodarske namjene, a trodijelni stambeni prostor na katu povezivao se drvenim stepeništem na koje se nastavljao ograđeni trijem uz jedno ili dva pročelja. U zbijenim obalnim i otočnim jadranskim selima, zbog uske parcele utisnute između okolnih kuća, stanovanje se ostvarivalo samo jednom prostorijom, ali umnoženom na trima razinama: prizemnim spremištem (»konoba«), spavaonicom na katu te kuhinjom u potkrovlju. Na kat su vodile vanjske kamene stube šireći se pred ulazom u terasu (»balatura«, »solar«), položenu na bačvasti svod ispred »konobe«, a unutrašnjim se drvenim stepenicama dopiralo do kuhinje. Najrazvijeniji prostorni raspored dosegle su kuće u Gorskom kotaru, gdje je uobičajeni trodijelni tlocrt podijeljen u dva trakta koji se sastoje od pet do šest prostorija: predsoblja, kuhinje s ostavom te dvije ili tri sobe.

Središnje mjesto u kućama bilo je otvoreno ognjište, na kojem se pripremala hrana, uz njega se blagovalo i okupljala obitelj. Najjednostavnije je bilo nisko ognjište (do 20 cm visine) od nabijene ilovače, smješteno na zemljanom podu, u sredini kuhinje. Nije bilo posebnog uređaja za odvod dima pa je, primjerice, u ličkoj »brvnašici« na krovu kuće bio otvor s pomičnim zaklopcem (»badža«), kojega se posebnim dugačkim kolcem moglo pokretati. U jadranskim je kućama ognjište bilo smješteno uz začelni zid kuhinje, uzdignuto od tla pedesetak centimetara s ložišnom plohom od opeke, a dim se zaštitnom polupiramidalnom kapom od dasaka (»napa«) usmjeravao prema dimnjaku. O poprečnu je gredu nad ognjištem bio uglavljen lanac (»verige«, »komoštre«) s kukom za prihvat posude. Uobičajenom ognjišnom priboru kao što je metalni žarač, hvataljke za žeravicu te cijev od trske za respiriranje plamena, pripadao je i posebni stalak za naslanjanje cjepanica (»prijeklad«). Jelo se kuhalo u dubljem metalnom ili neocakljenom zemljanom posudu obješenom o lanac, pirjalo se u plicim posudama položenima na gvozdeni tronožni stalak, a peklo (u primorskom pojasu) na posebnoj metalnoj rešetki (»gradele«). Manje količine kruha kao i meso peklo se pod zvonolikim poklopcem (»pekva«, »čripnja«) prekrivenim žeravicom i toplim pepelom. Uz nisko ognjište u gorskim se krajevima sjedilo na običnim drvenim tronošcima, ali se tu redovito nalazio i reprezentativni tronožni stolac dopunjen polukružnim, katkad izrezbarenim, naslonom, koji je bio predviđen za

najuglednijega člana obitelji ili cijenjenoga gosta. Niski stol s kružnom pločom (»sinija«, »stolica«) za blagovanje nije ni imao svoje stalno mjesto, već bi ga dok nije bio u uporabi objesili ili prislonili uz zid. U jadranskim su pak kućama uz bočne strane ognjišta redovito stajale klupe. Osim posve jednostavnih, sastavljenih tek od daske položene preko drvenih nogara, bilo je i udobnijih, opremljenih leđnim i bočnim naslonom. Njihovo sjedalo zapravo je pomični poklopac sanduka za pohranu namirnica (brašna, suhих smokava i sl.). Svojim neizostavnim položajem uz ognjište klupe su svjedočile o navici ukućana da se okupljaju upravo u tom dijelu doma, a simboličko značenje ognjišta kao središta obiteljskoga života očitovalo se i u mnogim ritualima. Tako se, primjerice, u svadbenom ceremonijalu mladenku pri ulasku u kuću mladoženje vodilo tri puta oko ognjišta na kojem bi ona proćarkala žeravicu te ga darovala (novcem ili jabukom); vatra se na uskrсну nedjelju obnavljala ugarom donesenim s uskrsnoga krijesa; na Badnju se večer ognjište (i *panj badnjak* na njemu) darovalo posebnim jelom i pićem i slično.

U drugim dijelovima Hrvatske ognjište kao središnje mjesto kućnoga života istisnula je pojava sobne peći. Smještena u kutu veće sobe uz pregradni zid spram kuhinje ondje se i ložila, a pred samim otvorom u kuhinji bila je u visini od oko osamdesetak centimetara izgrađena izbočena ravan (»predpećak«), na kojoj se kuhalo. Građena od ocakljenih lončića (»petnjaci«), odnosno – u Baranji – od ilovače, peć je bila prilično velikoga zaobljenog korpusa sa zaravnjenom gornjom plohom, na kojoj bi u zimskim mjesecima nerijetko posjedala i manja djeca. S obiju je strana peć bila okružena klupama, čime je dobiveno ugodno mjesto boravka, posebice za hladnijih dana. Prema prevladavajućem ondašnjem unutarnjem uređenju sobe u kutu nasuprot peći bile su uza zid također smještene klupe, a ispred njih visok oveći stol te nekoliko stolaca. U takvim je kućama upravo ondje bilo središnje mjesto obiteljskoga života. Tu se blagovalo, odmaralo, primalo posjete, tu su se održavala kućna slavlja; jedino je funkcija pripremanja jela ostala u kuhinji. Posebnosti upravo toga dijela sobnog prostora pridonosilo je i raspelo koje je, uz nekoliko slika s biblijskim motivima (najčešće nabavljanima na sajmovima), visjelo na zidu, pa se u etnološkoj literaturi taj dio sobe često naziva i »svetim kutom«.

Uz već spomenute funkcije veća je soba bila i spavaonica pa su uza zidove bile porazmještene postelje u kojima su redovito spavale po dvije odrasle osobe. U središnjoj Hrvatskoj nerijetko je duž postelje stajala i klupa s pomičnim naslonom. Danju, s naslonom uz krevet, na njoj bi ukućani sjedili, a noću bi naslon okrenuli i time stvorili siguran prostor za smještaj kolijevke s dojenčecom, majci na dohvat ruke. Sva je posteljina bila proizvedena u vlastitom kućanstvu. U područjima gdje se gospodarstvo temeljilo na uzgoju ovaca – gorskom i primorskom – krevetne uloške i jastuke punilo se neopredenom vunom, navlake i ponjave bile su od domaćeg konopljin platna, a pokrivači su tkani od ispredene vune. Posebno su se dekorativnošću isticali lički »biljci«, pokrivači rutave površine s dužim višebojnim vunanim pramenovima zagasitih boja. U nizinskim su krajevima ulošci bili ispunjeni kukuruznim komušinama, a jastuci kokošjim perjem. Posteljina od lanenog i konopljinog platna ondje je odlikovao visok domet tradicijskoga tekstilnog umijeća i u izvedbenom i u estetskom pogledu. Odlika, pak, slavonskoga stambenog uređenja bilo je izobilje posteljine pa su mekane perine i brojni jastuci u domaćim tkanim i bogato izvezenim navlakama, posloženi na krevetu, katkad dopirali sve do stropa. Osim kolijevki kao ležajeva za najmanju djecu, za nešto veću bile su predviđene postelje u obliku pličih sanduka, koje bi danju gurnuli pod krevet odraslih.

Unutrašnje uređenje sobe u seljačkoj kući (postelje, tkalački stan, stol s klupama, tipični zidni ukrasi), Draganički Mrzljaki, okolica Karlovca, 1921.

(Izvor ilustracije: *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Zorica Vitez i Aleksandra Muraj, Zagreb 2001., 59)



S obzirom na vrlo razvijenu kućnu tekstilnu proizvodnju valja još dodati da se zimi, kad se zbog prestanka agrarnih poslova raspolagalo vremenom za tkalačko rukotvorstvo, u sobu unosio i tkalački stan, inače rastavljen na dijelove i pohranjen na tavanu.

U seljačkoj stambenoj kulturi onoga vremena uglavnom nije bilo ormara već su funkciju spremišta za odjeću, nakit, posoblje, ali i neke živežne namirnice, imale škrinje. Taj su komad standardnog namještaja kao svoj miraz u kuću donosile nevjeste. U primorskoj i gorskoj Hrvatskoj bile su u obliku sanduka s ravnim poklopcem, što je omogućilo višestruku namjenu; mogle su poslužiti za sjedenje ili privremeni ležaj, a u slučaju potrebe i kao odar za pokojnika. U središnjim i istočnim područjima škrinje su bile u obliku sarkofaga, sa stranicama i pokrovom od užlijebljenih dasaka, učvršćenima drvenim klinovima, sastavljene bez ijednoga metalnog dijela. Rustikalnom ljepotom isticala se slavonske škrinje (»kobilashi«), ukrašene geometrijskim motivima izvedenima u duborezu. Kako je škrinjâ s odjećom, ali i brašnom i žitom, u svakoj kući bilo nekoliko, zauzimale su prostor manje sobe, smještene s druge strane kuhinje.

Spomenimo još da je većom sobom dominirala izbočena masivna središnja greda (»tram«), protegnuta duž stropa. Za nju su zaticali obiteljske dokumente i druge vrijednosti. Usto, s redovito urezanim godinom nastanka, bila je na neki način i otvorena kronika kuće, ali i obitelji. Tako je, primjerice, na gredi jedne moslavačke kuće 38 okomitih ureza označavalo broj njezinih preminulih stanara. Pritom je nekoliko dužih crta svjedočilo o odlasku kućnih gospodara, dok su kraće crte žive rođake podsjećale na smrt manje istaknutih ukućana.

I rasvjeta se rješavala resursima koji su bili pri ruci. Tako se drvo nije koristilo samo kao osnovni materijal za gradnju zidova, pokrivanje krovova, izradbu pokućstva,

posuda, ograda, alata i uređaja, nego se rabilo i za rasvjetu. U tu su svrhu muški ukućani tesali tanke trijeske (oko 100 x 6–12cm) od lakog drva. Nakon što su ih dobro prosušili na peći, zapaljene bi trijeske (»luči«) zatakli u procijep panja ili u rašlje usađene u tronožac. U mnogočlanim je obiteljima posebna dužnost najmlađe snahe bila da pridržava tu »svjetiljku« u vrijeme zajedničke večere ukućana. U jadranskom se području rabilo maslinovo ulje. Keramičke ili metalne posudice, oblika naslijeđenih još iz antičkih vremena, bile su opskrbljene stijenjem od domaće kudjelje, a uz te skromne »uljenice« u imućnijim su kućama rabili i raskošnije mjedene stalke s nekoliko stijenja, »lukijerne«. »Žižak«, keramičku posudicu s drškom u sjevernim i istočnim krajevima punili bi ovčjim lojem, mašću od puha, jazavca, svinje ili uljem od bundevinih koštica. Usto su sami izrađivali i svijeće od voska ili loja sa stijenjem ispredenim od konopljine ili lanene niti.

Vodom su se većinom opskrbljivali iz bunara iskopanih u kućnom dvorištu ili zajedničkim bunarima za zaselak ili cijelo selo; potonji su bili i mjesto okupljanja, uobičajen prostor javnih kontakata, posebice mladeži. Nadzemni dio bunara (»grlo«) u obliku kocke ili valjka bio je izveden od gredica ili, jednostavnije, od šupljeg debla, a voda se crpila drvenim ili kožnatim vjedrom ovješanim o drvenu kuku ili pričvršćenim na užu. U ravničarskim krajevima užu je bilo uglavljeno na dugačku pokretnu gredu, uloženu u visoki stup (»đeram«), nezaobilazni znak panorame nizinskih sela. Teškoće je bilo u kraškim krajevima gdje se vodu moralo donositi s često udaljenog izvora ili lokve. Lik žene, pognute pod plosnatom posudom od drvenih dužica (»vučije«), na putu od izvora prema selu, bio je svagdanji prizor dalmatinskoga zaleđa. No tijekom 19. stoljeća i seljačke se kuće opremaju cisternama s uskladištenom kišnicom, što je u mnogome olakšalo svakidašnji život, posebice ženskome svijetu. U kući je vjetro s vodom imalo određeno mjesto, najčešće u kuhinji, a u domovima središnje Hrvatske na zaštićenom mjestu trijema koji je opasivao kuću. Nalivši vodu u plice izdubljene posude ukućani su se najčešće prali u kuhinji, muškarci ljeti i uz bunare na dvorištu, a kupali su se rijetko, obično u drvenom koritu. Dužnostima najmlađe snahe u obiteljskim zadrugama pripadala je i obveza pranja nogu zajedničkom gospodaru. Niska higijensko-stambena razina očitovala se i u nepostojanju prostorija za intimne potrebe. Zahodi su, naime, bili jednostavni zakloni uz gnojište, kasnije i kao prigradnja uz kuću ili, u slučaju katnih drvenih kuća, nakraju trijema, ali bez ikakva ispiranja.

Uza sva svoja značenja seoska je kuća najčešće bila i mjesto gdje je čovjek došao na svijet te, nerijetko, u istome prostoru i zaklopio oči. Kao ishodište i završetak njegova ovozemaljskog postojanja, ali i stanovanja nekoliko naraštaja njegovih predaka, ona je zračila velikom identifikacijskom snagom. Stoga je za svoje stanare seoska kuća bila nezaobilazan znak zavičajne pripadnosti.

Stanovnici urbanih sredina

U opreci spram relativne društvene izjednačenosti stanovnika ruralnih naselja, u urbanim je sredinama 19. stoljeća socijalna slika raznolikija, ishod koje je i višestrukost stambenog standarda. Znano je da se hrvatski gradovi nakon prestanka osmanlijske opasnosti oslobađaju bedema koji su ih dotad opasivali, posljedica čega je bilo nesmetano širenje i integracija unutrašnjih gradskih dijelova s vanjskima te pojačana izgradnja stambenih zgrada. Od kraja 18. i početkom 19. st. tada već

naraslo građanstvo počinje podizati reprezentativnije zgrade za obitavanje. Istodobno i plemstvo, uz posjedovanje dvoraca na ladanju, upušta se u gradnju palača u gradu.² Urbana naselja nastanjuju građani različitoga društvenog i imovinskog statusa koji se najčešće bave različitim obrtničkim zanimanjima i trgovinom te plemići, a od druge polovice stoljeća, uslijed pojačanog ekonomskog razvitka, bit će i sve više radništva.

Opreka u odnosu na ruralna naselja očituje se i u funkcijama prebivališta. Premda je gradska obiteljska kuća, poput seoske, strukturirana tako da zadovoljava sve osnovne potrebe obitavanja, ona je sve manje povezana s egzistencijalnim izvorom svojih stanara. Drugim riječima, mjesto stanovanja počinje se odvajati od mjesta rada. Također, arhitektura grada ne urasta, poput seoske, u prirodni okoliš jer se pri gradnji ne primjenjuju priručni prirodni materijali, a i oblikovanje zgrada u rukama je izučenih profesionalaca, poznavatelja prevladavajućih graditeljskih stilova. U hrvatskim gradskim naseljima prve polovice 19. st. novogradnje društvene elite obilježene su stilskim značajkama kasnoga baroka i klasicizma. Po visini kuće zauzimaju najviše dva kata, visokih su krovova, monumentalnih ali ne preraskošnih pročelja. Najreprezentativnije zgrade ističu se ulaznim dijelovima s prostranim stubištem, a poneke i dvoranom na katu, pogodnom za održavanje društvenih domjenaka, zabava i plesova.

O unutrašnjem uređenju stambenih prostorija saznaje se iz zapisa publicista Imbre Ignjatijevića Tkalca (1824–1912) koji ističe da su do početka četrdesetih godina:

»Svi staleži bili veoma skromni s obzirom na stan [...] Samo veoma bogati i otmjeni ljudi imali su u stanovima nekoliko primitivno obojadisanih soba; zidovi su bili obično bijelo obojeni s tamnim podnožjem. Često, međutim ni toga nije bilo. Papirnatu se tapetu smatralo izvanrednom raskošju. Pod je bio od greda ili dasaka, a jednom tjedno bi ga oribali bijelim pijeskom. Parketi od tvrdog drva bili su rijetkost. U otmjenim starim kućama moglo se na golim zidovima vidjeti portrete obiteljskih predaka, obično veoma loše naslikane; inače, u najboljem slučaju, kakav osrednji bakrorez u crnom okviru. Zastori su isto tako bili rijetki.

Uređaj pristojne sobe za primanje sastojao se od sofe, nekoliko naslonjača i stolica prevučених vunеним suknom ili, rjeđe, svilenim damastom zatim od jednog okruglog stola, ogledala i, ako ga je bilo, staklenog ormara za srebro. Tu i tamo mogao se naći klavir. Pred sofom je ležao sag i do dva metra velik. Veoma rijetko našao se sag preko cijele sobe. U jestvionici stajao je u sredini stol, koji se mogao izvući, zatim stol za serviranje, buffet, nekoliko manjih stolica za igru, otoman i, što je moguće više stolica. U spavaonici nalazili su se osim kreveta, još stolić za toaletu, ogledalo, nekoliko ormara i slika Bogorodice.«³

Iz Tkalčeva se opisa razabire da su pojedine stambene funkcije bile prostorno odijeljene. Posebna je prostorija bila namijenjena dnevnom boravku, gdje se ostvarivala komunikacija s ukućanima i vanjskim svijetom, gdje su se družili, zabavljali raznim društvenim igrama i održavali kućna slavlja. Odvojena je bila prostorija za konzumiranje obroka, a usto je bilo i više spavaćih soba. Tkalčevu opisu dodajmo da su sobe najmućnijih ispunjavale još i komode s ladicama, visoka zrcala u rezbarenim

² Ivo Maroević, Arhitektura i urbanizam u prvoj polovici 19. stoljeća, *Hrvatski narodni preporod 1790–1848. Hrvatska u vrijeme Ilirskog pokreta*, ur. Nikša Stančić, Zagreb 1985., 171 i d.

³ Imbro Tkalac, *Uspomene iz Hrvatske*, Zagreb 1945., 235–236.

okvirima, pisači stolovi i ormari za knjige. Poseban kutak za ženske ukućane bio je namješten stolićem za pisanje, opskrbljen pisaćim priborom i svjetiljkom sa zaslonom za svijeću kao i stolićem za šivanje. Namještaj je bio proizvod domaćih obrtnika, ali pod snažnim utjecajem bečkoga bidermajera, odlike kojega su udobnost, jednostavnost i funkcionalnost. U aristokratskim stanovima nalazio se i namještaj uvezen iz Austrije ili Italije.⁴

Nekadašnje kositreno i bakreno posuđe istisnula je sve veća uporaba uvoznog porculana i kamenine domaće manufakturne proizvodnje. Takvo se posuđe pohranjivalo u vitrinama gdje je stajalo na uvid posjetiteljima. Sobni inventar dopunjavali su srebrni svijećnjaci, vrčevi, jedaći pribor, šećernice, soljenke i sl., klasicističkog oblikovanja, također podrijetlom iz domaćeg umjetničkog obrta.⁵ Tu su pripadali i ukrasni predmeti od stakla i kristala, posebice »čaše dobrodošlice« (»bilikumi«), te stakleni predmeti s prigodnim zapisima, monogramima, grbovima vlasnika, rodoljubnim stihovima i sl.⁶ Vrijeme su, pak, otkucavali satovi koji su mogli biti podni (i do dva metra visine), stolni raznih ukrasnih oblikovanja pa i sat ukomponiran u umjetničku sliku. Prostorije su bile grijane kaljevim pećima, često ukrasno izvedenima, koje su se redovito ložile iz hodnika. Rasvjetno su tijelo još uvijek svijeće, smještene u svijećnjake u obliku stalka ili držača (»kandelaberi«) ili pak obješene o strop (»lusteri«); usto su u uporabi bile i staklene kružne svjetiljke sa stijenjem položenim u čašici s uljem.

U Tkalčevu je zapisu o spavaonicama bio spomenut toaletni stolić kao dio obveznog inventara. Tome valja dodati sobni umivaonik koji se sastojao od lavora, izrađenog od kamenine i umetnutog u postolje te vrča za ulijevanje vode. Obvezna noćna posuda, inače smještena ispod kreveta, u spavaonicama imućnih bila je i sastavni dio mobilnoga sobnog zahoda, a vrhunac higijenskog standarda bio je mobilni sobni bide.

Kuhinjama su dominirali veliki zidani štednjaci s ugrađenim pećnicama i kotlovima za zagrijavanje vode, loženi drvom. Uz još uvijek prisutne škrinje u funkciji spremišta za namirnice ili stolno rublje kao obvezni inventar pojavljuje se oveći ormar, *kredenc*, za pohranu posuđa te pribora za pripremanje i serviranje hrane.

Stanove srednjega sloja, u prvom redu malih obrtnika, nije resila spomenuta elegancija, bez obzira jesu li stanovali u elitnijim dijelovima grada, kakav je primjerice u Zagrebu u 19. st. bio Gornji grad, ili manje elitnima, kakvim se smatrao predio uz potok Medveščak, na razmeđu Kaptola i Gradeca, u današnjoj Tkalčičevoj ulici. Kao neka poveznica sa seoskim stanovanjem stan je bio pod istim krovom s obrtničkom radionicom. Potvrda je tomu zapis botaničara i publicista Dragutina Hirca (1853–1921) o njegovu rodnom gornjogradskom domu. Piščev je otac bio tapetar i sa suprugom i djecom stanovao je u Kamenitoj ulici, nedaleko crkve sv. Marka, samog središta nekadašnjega Gradeca. Stan se sastojao od dvije sobe, kuhinje i smočnice, kao i podrumске prostorije (»pivnica«), a uz ulično pročelje proteže se još i danas otvoreni hodnik, omeđen arkadama (»bolte«). Od te dvije sobe jednu je

⁴ Stanko Staničić – Đurđica Comisso – Karmen Gagro – Jelena Ivoš, Primijenjena umjetnost u Hrvatskoj u prvoj polovici 19. stoljeća, *Hrvatski narodni preporod 1790–1848. Hrvatska u vrijeme Ilirskog pokreta*, ur. Nikša Staničić, Zagreb 1985., 312.

⁵ K. Gagro [Staničić], Primijenjena umjetnost, 314.

⁶ Đ. Comisso [Staničić], Primijenjena umjetnost, 313.

zauzimala tapetarska radionica. Uređenje druge sobe autor ovako opisuje: »Usriede sobe bio je velik, okrugao stol, dva kreveta, dva ormara, jedan divan, nekoliko stolaca i jedan fotelj staroga kova u kojem se moglo spavati i jedna dosta velika željezna peć [...] Na zidu bijaše jedna velika polica sa bakrenim i kositrenim posudjem, kako je to bilo u građanskim kućama.«⁷

Ondašnji način života toga društvenog sloja oslikava i podatak da su Hirčevi na jednom dijelu uličnoga hodnika pod »boltama« držali peradarnik i kuničnjak sa živim životinjama, a osobito su žalili što njihovom stanu nije pripadalo i dvorište. U to su doba, naime, građani na dvorištima još obvezno držali svinje u kocima pa Hirc s osobitim žarom opisuje kolinja koja su se svake godine početkom prosinca obavljala u ondašnjemu Gornjem gradu.

Dok su Hirčevi, dakle, stanovali u iznajmljenom stanu u središtu grada, stolar Ginald izgradio je 1816. jednokatnu kuću uz potok Medveščak, koja svojim skladnim proporcijama, strmim dvostrešnim krovom, okružena dvorištem s vrtom još i danas plijeni pažnju.⁸ Uselivši se sa suprugom u kuću Ginald je u prizemlju smjestio radionicu, na katu je bračni par stanovao, a u potkrovnom su prostoru obitavali stolarevi šegrti. Prizemlje je s katom bilo povezano vanjskim drvenim stubama smještenima uz dvorišno pročelje, koje su se nastavljale u otvoreni trijem. Katni se stambeni dio sastojao od veće sobe za dnevni boravak, manje sobe-spavaonice i kuhinje. Tek je Ginaldov nasljednik, drugi suprug njegove udovice, Karlo Rinner, proširivši posao dogradio za stolarsku radionicu zgradu u dvorištu, a prostor dotadašnje radionice u prizemlju prenamijenio u dodatne stambene prostorije za tada već brojnu obitelj. Pretkraj stoljeća, kad se smrću Rinnera stolarska djelatnost u kući ugasila, Karlovi su nasljednici prostorije nekadašnje radionice preuredili u skromne najamne stanove. Bio je to, naime, odgovor na sve veću potražnju jeftinih nekomfortnih stanova za potrebe brojnih tvorničkih radnika koji su se mahom doseljavali sa sela i kao nekvalificirana radna snaga zapošljavali u tvornicama. Radeći za bijednu nadnicu mogli su si osigurati tek najskromnije obitavalište, a i to su često mijenjali.

Radnički najamni stanovi sastojali su se većinom od omanje sobe i još manje kuhinje. Opskrbljeni su bili najnužnijim namještajem: sobnim krevetima i ormarima od oličena jeftinog drva, kuhinjskim stolom i stolicama bez naslona (»štokrli«) te kredencem i nevelikim metalnim štednjakom. Stanari su osobnu higijenu obavljali u kuhinji, a često je negdje nakraju kućnog hodnika bio drveni zahod bez ispiranja, zajednički za više stanova. Nerijetko su se radničke obitelji smještavale u podrumске stanove pa i tavanске prostore. Spomenut ćemo jedan drastičan primjer koji potvrđuje kako se u tim prostorima živjelo. Riječ je o ženi, rođenoj 1851., koja je ostavši u poznijoj dobi sama, preživljavala od toga što je svoju jedinu sobu iznajmljivala, a sama se povukla u posve neuređeno potkrovlje. Ondje su je jednoga dana slučajno pronašli ispruženu na otrcanom divanu, u beživotnu stanju. Istaknuti kazališni glumac Zvonimir Rogoz, rođen u Zagrebu 1887. zabilježio je crticu iz kuće gdje je u djetinjstvu stanovao: »u prizemlju, bilo nekoliko skromnijih jednosobnih stanova bez kuhinje. Tu su živjeli siromašni radnici nedaleke Sternove tvornice koža. Ti su

⁷ Dragutin Hirc, *Stari Zagreb. Gradec i Grič*, Zagreb 2008., 290.

⁸ A. Muraj, Dom obitelji Ginald, Rinner i Scholz na Potoku/Tkalčićevoj ulici br. 68, u: Nada Premerl, *Potok u srcu grada. Uz potok Medveščak – od izvora do ušća*, Zagreb 2005., 60–61.



Plavi salon, uređen u stilu rokoka i Luja XVI., u kući Gvozdanić, Zagreb, Visoka ulica 8

Slika *Seljanka iz okolice Zadra* djelo je talijanskog slikara Antonia Zuccara (1825–1892).

(Izvor ilustracije: izložbeni letak »Zbirka Anke Gvozdanić« Muzeja za umjetnost i obrt, Zagreb)

bijednici živjeli ispod ljudskog dostojanstva, u skromnoj sobici koja je služila za sve potrebe i u kojoj su obitelji spavale uglavnom na podu.«⁹

Istodobno vlasnici tvornica gdje su spomenuti radnici bili zaposleni, kao i bankari, visoki činovnici i ostali pripadnici najvišega građanskog društvenog sloja svoje su rezidencije uređivali slijedom mode toga vremena, gdje je dotadašnji građanski bidermajer ustupio pred historicizmom. To će reći da su nova oblikovanja – kako arhitektura, tako i unutarnja uređenja – slijedila trag starijih povijesnih umjetničkih stilova rađajući neogotiku, neorenesansu, neobarok, neoklasicizam. Jedan od najpotpunije sačuvanih primjera kulture stanovanja toga dijela hrvatskoga društva rezidencija je obitelji Gvozdanić u zagrebačkoj Visokoj ulici br. 8, koja je – zahvaljujući donaciji vlasnika danas kao Ambijentalna zbirka Anke Gvozdanić pod upravom Muzeja za umjetnost i obrt – dostupna posjetiteljima.¹⁰ Vlasnik, Dragutin pl. Gvozdanić (1851–1926) bio je sudac i veleposjednik, a supruga mu Anka

⁹ Zvonimir Rogoz, *Mojih prvih 100 godina*, Zagreb 1986., 22.

¹⁰ Silvija Brkić, *Zbirka Anke Gvozdanić* [izložbeni letak], Zagreb, s.a. (nepaginirano).



Crveni salon u kući Gvozdanić u Zagrebu, uređen u stilu *empirea*

(Izvor ilustracije: izložbeni letak »Zbirka Anke Gvozdanić« Muzeja za umjetnost i obrt, Zagreb)

Gvozdanić r. Busch (1887–1968) obrazovanjem pijanistica. Njihova jednokatna kuća smještena na nekadašnjem zapadnom gradskom bedemu prvi se put spominje 1809., tada još sastavljena od dva krila s dvorištem spram ulice te vrtom na padini spram Tuškanačke šume. Početkom 20. st. uz ulicu je sagrađeno i treće krilo. Dok je u prizemlju smještena prostrana kuhinja s velikim zidanim štednjakom, ormarima za posude te dizalom za prijenos jela na kat, katni je dio bio namijenjen stanovanju obitelji koja je osobito njegovala društveni život. Stoga je u zapadnom krilu zgrade nekoliko salona namještenih i opremljenih u duhu neostilova druge polovice 19. st. Tako je Plavi salon uređen u duhu rokoka i Luja XVI, Crvenim salonom prevladava stil ranog *empirea*, a u Crnom salonu je namještaj od crnog ulaštenog drva s inkrustacijama kovine i sedefa u stilu kasnog *empirea*. Zeleni salon opskrbljen je neobaroknom sjedećom garniturom te upotpunjen ormarom, proizvodom domaćeg majstora Nikole Belina s intarzijama veduta parka u Maksimiru. O rafiniranom ukusu Anke Gvozdanić svjedoči njezina spavaća soba. U njoj je krevet, noćni ormarić, stolić s naslonjačima, toaletni stolić s priborom i umivaonikom u neorenesansnom stilu s namještajem oslikanim pompejanskim motivima. U svim su prostorijama ukrasne keramičke peći, bojom i izgledom prilagodene cjelokupnoj

opremi, a takvi su i murano lusteri. Ambijenti su opremljeni brojnim ukrasnim i uporabnim predmetima od metala, keramike i stakla mahom srednjoeuropskog podrijetla, venecijanskim zrcalima, slikama i skulpturama većinom hrvatskih umjetnika te brojnim fotografijama. Umjetnički duh s kraja 19. st., koji prevladava spomenutim prostorijama, dopunjen je uređenjem reprezentativne blagovaonice u stilu dvadesetih godina 20. st., dok je u novoj prigradnji kuće u istočnom krilu smještena plesna dvorana opremljena neoklasicističkim namještajem. Tako komponirana palača Gvozdanović bila je, osim za stanovanje u užem smislu, i kultiviran prostor za održavanje poslovnih sastanaka (Gvozdanović je, među ostalim, bio i član Upravnog odbora »Hrvatsko-slavonskoga gospodarskog društva«), klupskih svečanosti (najčešće »Kluba Kvak« – društva za razbibrigu, kojega je Gvozdanović također bio dugogodišnji član), gala-večera (za stol blagovaonice moglo je sjesti 36 osoba), salonskih i vrtnih zabava, koncerata (čemu je svoj aktivni prilog davala pijanistica Anka Gvozdanović) i plesova. Time je nedvojbeno bila jedno od središta društvenoga života zagrebačke gradske elite toga doba.

Plemićki dvorci i kurije

Osim stambenih kuća seljaštva te stanova ili kuća široke društvene palete stanovništva gradova, u 19. se stoljeću nastavlja i povremeno stanovanje u ladanjskim plemićkim dvorcima i kurijama. Početkom stoljeća još se grade dvorci koje odlikuje kasno-barokni ili klasicistički stil. Takvi su primjerice dvorci obitelji Patačić u Virovitici (iz 1804) i Našicama (iz 1811), kao i dvorac princa Karla Ludwiga Kruševo u Baranji (iz 1828). Najljepši primjer klasicističke arhitekture dvokatni je dvorac Januševec blizu Brdovca, zapadno od Zagreba, što ga je oko 1830. dao podići general Vrkljan. Građevinu pravokutna tlocrta krasi klasicistički trjemovi u sredini sjevernog i južnog pročelja, unutrašnjosti dominira središnja dvorana s kazetiranom kupolom, a neke su prostorije bile urešene zidnim slikarijama veduta različitih gradova.¹¹ Sredinom i u drugoj polovici stoljeća imućniji plemići, zaneseni idejama romantizma i historicizma, obnavljaju svoje dvorce starijega postanja većinom u neogotičkom stilu. Tako će ban Josip Jelačić, nakon što je 1851. otkupio Nove Dvore kod Zaprešića,

Januševec, reprezentativni dvorac klasicističkoga stila građen oko 1830., blizu Brdovca, zapadno od Zagreba

(Izvor ilustracije: www.brdovec.hr, zadnji put provjeravano 30. svibnja 2016)



¹¹ Anđela Horvat, Januševec, *Likovna enciklopedija Jugoslavije*, 1., Zagreb 1984., 682.

Kurija Modić-Bedeković u Donjoj Lomnici

Kurija Modić-Bedeković je jednokatnica sagrađena 1806. od masivnih drvenih planjki. Najbolje je sačuvana drvena plemićka kurija iz 19. stoljeća u Hrvatskoj.

(Izvor ilustracije: www.vgdanas.hr, zadnji put provjeravano 30. kolovoza 2013)



Unutrašnjost kurije Modić-Bedeković

Nakon restauracije kurija je otvorena za javnost kao muzejski prostor s izvornim namještajem koji prikazuje kako se živjelo u plemićkim ladanjskim kućama u 19. i početkom 20. stoljeća.

(Izvor ilustracije: www.vgdanas.hr, zadnji put provjeravano 30. kolovoza 2013)



jednokatnom dvorcu podariti neogotički izgled, čemu će njegovi nasljednici 1885. pridodati kapelu s obiteljskom grobnicom identičnoga stila.¹² Zapuštenu utvrdu Trakošćan i okoliš obnovit će u razdoblju od 1850. do 1860. podmaršal Juraj Drašković, također u neogotičkom stilu. Tako je nastao reprezentativni dvorac usred park-šume s raritetnim drvećem, umjetnim jezerom i vrtnim objektima.¹³ Specifičnim prostorijama dvorci toga doba bili su pogodna mjesta za raznolika društvena zbivanja ladanjskoga života – svečanosti, zabave, umjetnička događanja. Među potonjima nedvojbeno je jedan od vrhunskih doživljaja bio susret sa znamenitim skladateljem i pijanistom Franzom Lisztom koji je od 26. do 28. srpnja 1846. boravio u zagorsko-me dvorcu Oroslavje Gornje, a po održavanju glazbenih i literarnih večeri osobito se istakao ilirac Metel Ožegović koji ih je u drugoj polovici 19. st. priređivao u svome dvorcu Beli kraj Novog Marofa.¹⁴ O ugodaju plemenitaškoga načina života, upravo u to doba u zamiranju, svojim je opusom posvjedočio i hrvatski književnik Ksaver Šandor Gjalski (1854–1935), koji se rodio i stanovao u dvorcu Gređice kraj Zaboka.

¹² Mladen Obad-Šćitaroci, *Perivoji i dvorci Hrvatskoga zagorja*, Zagreb, 1989., 104.

¹³ Isto, 131.

¹⁴ Isto, 35.

Skromnije od dvoraca bile su kurije, kuće plemića-jednoselaca na selu ili crkvenih uglednika, kanonika i župnika, na selu i u gradu. Uz zidane jednokatnice bilo je i drvenih, od kojih je najbolje sačuvana kurija obitelji Modić-Bedeković u turopoljskom selu Donja Lomnica. Sagrađena 1806. od masivnih drvenih planjki s impozantnim krovom, pokrivenim s 10.000 hrastovih daščica, raspolagala je prostorijama za posluhu i gospodarske namjene u prizemlju te s pet prostranih soba na katu: blagovaonicom (»palača«), salonom (»sjedeača hiža«) i tri spavaonice. Bila je također omiljeno sastajalište turopoljskih plemića Josipovića, Pogledića, Kuševića, a u njezinoj su se palači rado družili i književnici August Šenoa, Antun Gustav Matoš, Josip Andrić, glazbenik Franjo Lučić i druge istaknute osobe 19. stoljeća.¹⁵

Prehrana

Prehrana u seljačkim obiteljima

U prikazu prehrane tj. prehrambenih navika kakve su prožimale život stanovništva Hrvatske u 19. st. imajmo na umu da je riječ o složenom kulturnom kompleksu koji obilježava pojedine društvene zajednice. Polazeći od misli Eszter Kisbán da se: »Navike i jelovnici aristokracije, građana i seljaka nikada nisu poklapali, ali su uvijek dinamično utjecali jedni na druge«¹⁶ prvo ćemo razmotriti stanje u seljačkom sloju. Pritom valja imati na umu nekoliko aspekata te kulturne pojave. Ponajprije je to izbor namirnica, proizašao iz prirodnog okruženja i prevladavajuće gospodarske djelatnosti. Taj je izbor isprepleten s materijalnim inventarom – priborom, uređajima i prostorom, kao i tehnološkim znanjem kojim je ta zajednica u rečeno doba raspolagala. Ne treba, k tomu, zanemariti ni širi geografski prostor iz kojega su strujali razni kulturni utjecaji djelujući na regionalne prehrambene prakse. Stoga ćemo potražiti odgovore na pitanja: tko je, kako i gdje pripremao hranu; gdje se i kako blagovalo i, naposljetku, što se jelo.

U uobičajenoj podjeli rada pripremanje jela pripadalo je u pravilu ženskim zaduženjima, kako je to uostalom bilo karakteristično za sve europske seljačke sredine. Izravnim ugledanjem u majčinu i bakinu praksu žene su još od djetinje dobi stjecale znanje o izboru i sastavu namirnica, postupcima preradbe, primjeni pomagala te, ne kao posljednje, o podešavanju odgovarajuće temperature i prilagodbi vatre pojedinim kuharskim namjenama. Udio muškaraca očitovao se u proizvodnji pića kao što su vina, rakije i voćni sokovi, zatim poslovima oko klanja stoke, preradbe mesa i pečenja na ražnju, te pripremanju nekih pastirskih ili ribarskih jela konzumiranih izvan kuće.¹⁷

Iz poglavlja o stanovanju već znamo da se u primorju i zaobalju kao i u ličkom dijelu gorske Hrvatske jelo pripremalo na ognjištu s otvorenom vatrom. Tome je bilo

¹⁵ Višnja Huzjak, Po dragome kraju: Velikogoričko područje, *Kaj*, br. 5–6/74., Zagreb 1974., 15.

¹⁶ Eszter Kisbán, Razdoblja i prekretnice prehrambenih navika u Evropi. Nacrtno iz etnološke perspektive, *Etnološka tribina*, god. 15, br. 8, Zagreb 1985., 29.

¹⁷ A. Muraj, Prehrambene tradicije, *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, 295 i d.

Lička seoska obitelj ljeti za stolom – uzimanje hrane iz zajedničke zdjele drvenim žlicama

(Izvor ilustracije: *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*, ur. Zorica Vitez i Aleksandra Muraj, Zagreb 2001., 299)



prilagođeno i posuđe koje se sastojalo od metalnih lonaca s ručkom za vješanje na ognjišni lanac, posuda od grube necakljene keramike, metalnih tava i obvezne zemljane ili metalne pekve. Pri kuhanju žena bi obično sjedila na niskom tronošću, žaračem pomicala žeravicu i poticala vatru, a priprostim drvenom kuhačom miješala jelo. U ostalim područjima Hrvatske otvor sobne peći nalazio se u kuhinji pa se ondje i kuhalo na izbočenom »pretpečku«, ali i peklo nad vatrom u dubini peći. Zbog toga su raspolagali i rašljama na dugačkom dršku, kojima su zahvaćali i pomicali zemljane lonce, nerijetko opletene žičanom mrežom. Budući da su tijesto ili meso pekli u peći, zatvorivši otvor metalnom pločom, nije više bilo potrebe za pekvom i sličnim pomagalicama. U središnjim i istočnim dijelovima Hrvatske postojali su i posebni uređaji za pečenje kruha i pečenki. Bile su to krušne peći smještene kao samostalni objekti na kućnom dvorištu ili sagrađene unutar posebnih dvorišnih zgradica, gdje se nalazio i pribor za spravljanje kruha: drveno izdubljeno korito (»načve«) za miješenje, slamnate posude u kojima se tijesto dizalo te drvene lopate kojima su se hljebovi unosili u peć. U opreci spram prakse u gradu, gdje se kruh nabavljao od profesionalnih pekara, na selu ga je svako kućanstvo samo pripremalo.

U predjelima s otvorenim ognjištem u istoj se prostoriji i blagovalo sjedeći na tronošćima za niskim stolom. Konstataciju Raffaella Sarti kako je »stol mjesto gdje se izražava ili potvrđuje društvena hijerarhija, kako spolna tako i generacijska«¹⁸ ostvarivala je i praksa ovih priprostih sredina, gdje je za gospodara kuće obvezno bio predviđen počasni stolac, tronožac s dekoriranim naslonom. U stolnom je posuđu, uz zemljano, zastupljeno bilo i drveno posuđe: zdjele, žlice pa i pokoji tanjur.

¹⁸ Raffaella Sarti, *Živjeti u kući. Stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500–1800)*, Zagreb 2006., 178.

Kad je riječ o drvenom posudu vrijedi spomenuti i jedan drevni pastirski postupak. Pastiri su se, naime, u gorskim krajevima cijeloga ljeta neprekidno kretali sa stadima po planinskim pašnjacima pa su u svojoj opremi nosili i drvenu zdjelu za kuhanje mlijeka. Razumije se da takvu zdjelu nisu mogli postaviti na otvorenu vatru. Problem su riješili tako da su u ogranj položili kamen pa kad se ovaj dobro ugrijao, očišćenoga bi uronili u zdjelu s tekućinom. Zbog isijavanja akumulirane topline, već nakon nekoliko minuta mlijeko bi u drvenoj zdjeli zavrelo.

U kućama sa sobnom peći obitelj se za obroke okupljala oko visokoga stola u većoj sobi. Ustaljeni raspored za stolom također je oslikavao društvenu hijerarhiju, posebice očiglednu u mnogočlanim obiteljskim zadrugama središnje Hrvatske. Ondje je na počasnom mjestu za stolom bio kućni starješina, a uz njega su sjedili muški ukućani, razvrstani ili po starosti ili po funkcijama (volar, svinjar i sl.), dok su žene stajale, svaka iza svojega muža. Starješina je rezao meso i kruh, dijeleći kriške ostalim ukućanima, a prije nego što je započeo s rezanjem učinio je nad kruhom znak križa. Jelo se posluživalo u zdjeli iz koje bi svi žlicama ili rukama grabili (žene bi se nakon svakog zalogaја vratile na svoje mjesto), a na stolu je stajao i vrč s pićem, iz kojega su svi izravno pili. Starci i djeca blagovali su odvojeno. Uobičajena su bila tri dnevna obroka: doručak, ručak i večera, a gdjegdje se izrazito skromni doručak (za muškarce primjerice čašica rakije i nekoliko suhih smokava u primorskim krajevima) dopunio prijepodnevnim obrokom. U vrijeme opsežnih poljodjelskih poslova – okopavanja, žetve, košnje, berbe i dr., u kojima je sudjelovao veći broj pomagača – jelo bi se donosilo od kuće u polje ili vinograd pa bi težaci posjedali na tlo oko posuda s jelom, smještenog na rasprostrtom stolnjaku.

Neupitno je da se sadržaj seoske prehrane u prvom redu temeljio na izvornim proizvodima pojedinih područja, jer se samo manji dio namirnica nabavljao kupovinom ili razmjenom, a veći se proizvodio u vlastitom kućanstvu. Raznolikost prirodne konfiguracije Hrvatske, s različitim prevagom poljoprivrednih grana, stvorila je uslijed toga regionalne modele prehrane. Njihovom su oblikovanju pridonijeli i utjecaji stranih tipova kulinarstva (sredozemni, srednjoeuropski, balkanski, orijentalni), koji su u različitoj mjeri dopirali u pojedina područja. Pritom valja istaknuti da su se do 19. st. i u hrvatskim selima udomaćile, svuda gdje su to prirodni uvjeti dozvoljavali, i namirnice neeuropskog podrijetla, kao što su kukuruz, krumpir i grah.

U primorskoj Hrvatskoj prevladavala su jela na biljnoj podlozi: jušni složenci od raznovrsnog povrća (»maneštre«) te variva kuhana u vodi i začinjena maslinovim uljem. Uz povrće iz vlastitih vrtova pripremalo se i samoniklo bilje poput divlje šparoge, radiča, različitih trava iz vinograda. Znatan je bio udio ribljih jela, kao što je pirjani paprikaš (»brudet«), pržene ili na »gradelama« pečene cijele ribe te soljenjem konzervirane »slane ribe«; potonje su bile jedno od glavnih jela u korizmenom razdoblju. Meso se jelo rjeđe, većinom nedjeljom i blagdanom. Pripremala se kuhana ili pirjana ovčatina, katkad i svježa ili suha kozletina, a u osobito svećanim prilikama mladunčad pečena na ražnju. Svinjetinu se najviše prerađivalo u »pršute« i »pancete« natapanjem u salamuri, dimljenjem i sušenjem na otvorenom. Omiljen je bio suhi ovčji sir ili sir konzerviran u ulju. U primorskom se području kruh mijesio od miješanoga (pšeničnoga, ječmenog, kukuruznog) brašna, a ponegdje su pripremali i dvopek, kojega bi pri konzumiranju omekšali vodom ili čajem. Rado su spravljali tjesteninu od pšeničnog ili ječmenog brašna, a udomaćeni su bili i valjušci od krumpira. Osobito često jelo bila je kukuruzna kaša (»palenta«). Premda je riječ o vinorodnom području u seoskim se kućama najviše pilo razvodnjeno vino,

dobiveno otopinom tropa, jer je pravo bilo namijenjeno prodaji. Proizvodili su i rakiju od tropa, uz dodatak aromatičnih trava spravljali su »travaricu«, a od zelenih oraha »orahovicu«. Od tri dnevna obroka jutarnji se sastojao od kave pripremljene od ječmenoga zrnja uz dodatak kozjega mlijeka i kruha ili, pak, kukuruzne kaše; podnevni je ovisio o godišnjem dobu, jer se većinom sastojao od variva; najkrepkiji je bio večernji obrok kad bi se spremila juha od povrća, pržena riba s palentom, kadšto kuhana ovčatina. Ako se dan provodio na polju ponijelo bi se od kuće slanu ribu s palentom ili krišku pršuta i sira s kruhom. Blagdanski bi jelovnik dopunili uštipcima (»fritule«, »kroštule«), na uskrsnom je stolu obvezno bilo mliječno voćno pecivo (»pinca«), a na božićnom stolu kolač od suhih smokava (»smokvenjak«, »hib«).

U jadranskom zaleđu i gorskoj Hrvatskoj prevladavala je krepkija prehrana, temeljena na proizvodima pašnjačkoga gospodarstva i uvjetovana oštrom gorskom klimom. Zamjetan je bio udio mliječnih jela: kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, kuhanoga ili ukiseljenoga. Proizvodile su se različite vrste sireva: svježi (»škripavac«), sušen na zraku (»suhi sir«) ili pohranjen u mješinu (»mišni sir«), zatim pripremljen od sirutke pomiješane s mlijekom (»urda«) te polumekani, nastao miješanjem kuhanoga s nekuhanim soljenim mlijekom (»basa«). U ovom je području uz ovčetinu i kozletinu češće bila zastupljena govedina i svinjetina, a osobitost je šumskih krajeva Like i Gorskoga kotara bilo sušeno meso puhova. Uz kvasni kruh mijesile su se i beskvasne pogače pečene ispod pekve. Osim vina, rakije i sirutke pio se i sok od kisela kupusa. Jutarnji se obrok sastojao od kukuruzne, prosene ili ječmene kaše prelivene kuhanim ili kiselim mlijekom ili začinjene maslom. Za ručak se posluživao kupus kuhan s ovčetinom i krumpirom, grah sa suhim svinjskim mesom, kiseli kupus sa svježom svinjetinom, kupus i grah sa suhom puhovinom i slično. Večera je bila nešto laganija. Kombiniralo se kuhano mlijeko s kruhom, kiselo mlijeko s kuhanim krumpirom, krumpir pečen u ljusci sa slaninom ili mekanim sirom i sl. Blagdanski su jelovnici bili obilniji, sastavljeni od kokošje juhe s ukuhanim rezancima, mesne pečenke s ražnja, kruha od bijelog brašna, beskvasne savijače od sira.

Prehrambena praksa u središnjoj Hrvatskoj dijelom se nadovezivala na srednjoeuropsko seljačko kulinarstvo, ali je sadržavala i tradicije praslavenskoga podrijetla. Zastupljeni su bili proizvodi od kravljega mlijeka, posebice mekani sir koji se jeo u kombinaciji s vrhnjem, a poznat je i podravski suhi sir u obliku stošca, pomiješan s paprikom ili češnjakom (»prga«). Tipične su bile juhe od zaprženog brašna (»prežgana juha«) ili bundevinih koštica, a i salate se začinjalo bundevinim uljem. Među mesnim jelima u Zagorju je bila posebno cijenjena pečena puretina s prilogom od beskvasnog tijesta (»mlinci«). Udio u (blagdanskoj) prehrani imalo je i meso kao i mesne prerađevine od svinje. Od slanine i sala pravili su čvarke koje bi pomiješane u masti koristili i kao začim. I ovdje su jeli kaše od zrnja ljuštena u drvenim stupama ili mužarima. Osim kukuruzne (»žganci«), pripremala se i ječmena ili prosena kaša (»jegla«) kao jedan od zaostataka praslavenske baštine te, u Međimurju, heljdina. Od slastica spravljala se »gibanica«, »bazlamača« (kvasno tijesto s nadjevom od oraha, maka, marmelade), »bučnica« (lisnato tijesto nadjeveno bundevinim rezancima, sirom i makom) te »struklji« (kuhana ili pečena savijača sa sirom). Uz vodu, vino, rakiju i voćne sokove uobičajena su bila i pića od meda (»medovina«, »gvirc«). Svakodnevni se doručak sastojao od žganaca s mlijekom ili kavom (od ječmenog zrnja), te »prežgane juhe«. Objedovali su juhu i varivo (grah s kupusom, repom ili drugim korjenastim povrćem), katkad i kašu, a meso blagdanom. Za večeru bi jeli ostatke od ručka ili opet kukuruznu kašu sa sirutkom, suhim sirom i slično.

Prirodno područje istočne Hrvatske pogodovalo je razvijenijoj zemljoradnji i većem bogatstvu stočnog fonda pa je i prehrambena praksa bila znatno obilnija nego u drugim krajevima. Dijelom se nadovezivala na seljačko kulinarsvo širega panonskog prostora, što se očituje u primjeni oštrih začina: ljute crvene paprike, feferona. Važan dio u jelovnicima zauzimala je svinjetina, svježe pripremljena ili prerađena u suhomesnate proizvode: kobasice, slaninu, dimljenu šunku, nadjeveni želudac ili debelo crijevo (»kulen«, »švargla«). Svinjska mast bila je najčešći dodatak jelima. Uz govede i teleće meso česta je bila uporaba mesa od peradi. U selima uz Savu, Dravu i Dunav na jelovniku su nerijetko bila i riblja jela, posebno omiljen bio je riblji paprikaš kuhan u kotliću iznad otvorene vatre. Među najpoznatijim složencima je »sarma«, sastavljena od mljevena mesa, riže i kiselog kupusa. Tjesteninu kao što su »trganci«, »tarana« i rezanci kombinirali su s dodatkom sira, čvaraka ili bi ih posuli mljevenim makom i orasima. Najpoznatiji su slavonski kolačići »paprenjaci«, oblikovani u posebnim drvenim kalupima. Uz sok od mljevenih krušaka i jabuka ili od kuhanih suhih šljiva, trešanja i višanja, pilo se i vino, a od šljiva su pekli blažu, »mekanu rakiju«, ili ljuću, »prepečenicu«, katkad pomiješanu s medom.

Ovaj uopćeni pregled kulinarsva istočne Hrvatske završimo predočenjem jelovnika s jedne od tipičnih seoskih svadbi kakve su se u Slavoniji održavale potkraj 19. stoljeća. Svadbeni je ručak započeo goveđom juhom s rezancima, zatim je slijedila hladetina pa paprikaš od živadi te kuhana govedina s umakom od hrena ili jabuka. U nastavku je poslužen kuhani krumpir sa suhim mesom, zatim sarma s kulenom i kobasicama, a onda piletina spravljena na kiselo. Sve je to bila priprema za glavno jelo – prase pečeno na ražnju. Tada su došla na red slatka jela: nadjevene savijače, pite te razni sitni kolačići.¹⁹

Prehrana u plemićkim i građanskim obiteljima

Dok je kompleks prehrambenih praksi seljaštva u mnogome bio još konzervativan i priprost – prisjetimo se dugotrajne uporabe otvorenog i poluotvorenog ognjišta ili, pak, skupnoga jedenja iz zajedničke posude uz pomoć žlice ili prstiju – viši i srednji sloj društva s određenim je vremenskim odmakom slijedio europske prehrambene procese. U tome je prednjačila vlastela. Sukladno europskim tendencijama u njihovim se blagovaonicama napuštaju srednjovjekovne i renesansne lukulske gozbe, koje su svojim pretjeranim obiljem bile sredstvo iskazivanja društvenog statusa.²⁰ Uobičajena praksa konzumiranja dva dnevna obroka (kasnoprijepodnevnog i ranovečernjeg) narušava se krajem 17. st. uvođenjem trećega na početku dana. Tu je promjenu izazvalo prihvaćanje novih toplih napitaka – kave i čaja – koji su se u to doba proširili Europom, čemu je pogodovalo i udomaćenje šećera.²¹ Pod utjecajem francuske kuhinje u jelovnike ulaze juhe kao uvod u glavno jelo, dok će uporabu zaprške pri spravljanju variva i juha prihvatiti u središnjem i istočnom dijelu južne Europe, a zapadni će i dalje primjenjivati mediteransku tradiciju kuhanja »na lešo«. Među kuharskim uređajima najveća se promjena dogodila izumom štednjaka u

¹⁹ Josip Lovretić, *Otok. Narodni život i običaji*, Vinkovci 1990. [Zagreb 1897], 358.

²⁰ Tako je uobičajen obrok ruskih careva predviđao da se posluži oko 150 različitih jela, 50 vrsta jakih pića, desetak različitih piva i kvasa. R. Sarti, *Živjeti u kući*, 182.

²¹ E. Kisbán, *Razdoblja i prekretnice*, 33 i d.

19. st., jer je zatvorena vatra i ravnomjerno zagrijana gornja ploha pridonosila jednostavnijem rukovanju i omogućavala spravljanje više kuhanih jela odjednom uz istodobno korištenje pećnice. Uporaba vlastitog tanjura za svaku pojedinu osobu za stolom, koja se proširila iz Italije, u aristokratskim je krugovima postala normom također u 17. st., dok se u primjeni jedaćeg pribora prilično otpora pružalo uporabi vilice koju su u prvom naletu prihvatili samo obrazovani ljudi.

Za predodžbu o konkretnom stanju u Hrvatskoj poslužiti će nam i ovdje zapis Imbre Tkalca, koji izvještava da su »jela bila tečna i hranjiva«, jedino kvalitetom vina nije baš bio zadovoljan, zaključujući »da je bilo boljeg podrumarstva, bilo bi i vino izvrsno; no pilo ga se onakvo kakvo se imalo.«²²

Već je u poglavlju o stanovanju bilo spomenuto da su se velikaške kuće opremale profinjenijim posuđem i stolnim priborom, što i Tkalac potvrđuje: »U otmjenim se kućama jelo iz tanjura od porculana sa srebrnim priborom. Bilo je još i posuđa od kamenine, pa engleskog Wedgewooda; našlo se pored toga i kositrenog posuđa s kositrenim žlicama.«²³

U otmjenim se kućama uobičajeno ručalo u podne, a večeralo oko 19 ili 20 sati. Oficijelne posjete – u Tkalčevu izričaju »posjete iz učtivosti« – primale su se u 11 sati, dok se u prijateljske vizite dolazilo oko 16 sati i ostajalo do uvečer. U toj bi prigodi domaćini goste poslužili kavom s vrhnjem ili mlijekom, katkad i kruhom s maslacem. Pritom su se ponešto razlikovali ženski ukusi od muških; potonji su prednost davali vinu i tzv. »crnoj kavi«, tj. kavi bez mlijeka. Kava je bila dobro prihvaćena dok se, međutim, čaj u hrvatskoj sredini percipirao u prvom redu kao lijek, a ne kao ugodni jutarnji ili popodnevni napitak: »Čaj – piše Tkalac – »nitko nije volio; zvali su ga 'holandeski' čaj, pa kad se u otmjenim kućama nudio, iz učtivosti bi gosti srknuli žlicu, dvije, a u sebi bi se čudili, kako se može zdravim ljudima sviđati takva ljekarija.«²⁴

Kao ilustracija kako je u jelu u povremenim zgodama uživao najviši društveni sloj neka posluži sačuvani jelovnik svečane večere što je za tridesetak uzvanika bila priređena u već spomenutoj palači Gvozdanović. Večera je započela toplom ribom na podlozi od riže i s toplom majonezom. Slijedila je kuhana šunka s hrenom i rotkvicama. Tu je bio i špinat, pire od krumpira i madeira-umak. U nastavku je bio poslužen grašak s odreskom od mozga, a zatim je na stol stigao pečeni fazan s raznim salatama. Uz tri torte slikovitih naziva – »španjolski vjetar«, »zrakoplov«, »knjiga« – servirani su i kompoti. Tri vrste sira (ementaler, rokfor, *tiger imperial*) dopunjene su maslacem. Ljubitelji sladoleda mogli su birati između narančinog ili spravljenog od vanilije, a na pladnjevima s voćem bile su banane, grožđe, kruške, jabuke i naranče. Nakraju je bila poslužena crna kava i razni bomboni. Pilo se crno i bijelo vino uz mineralnu vodu, a pri ruci su bile i tri vrste likera.²⁵

Nabavljanjem namirnica i njihovim čuvanjem, pripremanjem jela i posluživanjem u domovima europske elite u prošlim su vjekovima vladali muškarci. Raffaella Sarti spominje kako su tek u 18. st., u znatnijoj mjeri u 19. st., u kuhinje viših slojeva počele

²² I. Tkalac, *Uspomene*, 236.

²³ Isto.

²⁴ Isto.

²⁵ S. Brkić, *Zbirka*, (nepag.).

prodirati žene kao kuharice ili nadstojnice kuhinja.²⁶ U Hrvatskoj se, pak, prevlast muškaraca na tim položajima susreće još u drugoj polovici 19. st., o čemu svjedoči i Dragutin Hirc: »Po plemićkim i velikaškim kućama nije se u ono vrieme znalo za kuharice, već su se kuhanjem bavili *sokač*²⁷ ili kuhari, koji bijahu obično tuđjinci i od njih se domaći ljudi naučili kuhanju.«²⁸ Nesumnjivo je potvrdu tomu i sâm vidio u zagrebačkim aristokratskim kućama te ustanovama poput plemićkog konvikta ili sjemeništa.

Stoga nije neočekivano da je za prvu knjigu kuharskih recepata, koja je otisnuta u Zagrebu, zaslužan bio muškarac. Kanonik Ivan Krstitelj Birling (1775–1852) objavio je 1813. kulinarski priručnik *Nova z-kup szlosena zagrebechka Szokachka kniga vu shestih razdelenyih zadersavajucha 554 naredbe vszakojachke jeztvine pripravlyati. Iz Nemshkoga na Horvatzko prenesjena od jednoga Domovine Priatelya za hisnu potrebochu*. U uvodu Birling navodi da se pri sastavljanju knjige oslanjao, uz nekoliko rukopisa, u prvom redu na jednu bečku kuharicu koja je dotad već doživjela 30 izdanja.²⁹ Iako danas ne možemo dokučiti u kojoj su se mjeri recepti iz *Szokachke knige* primjenjivali u hrvatskim kuhinjama prve polovice 19. st., iz njezinog se sadržaja na 213 stranica može naslutiti okvir ondašnjih jelovnika. Spomenut ćemo ukratko o kojim je skupinama »jestvina« riječ. U prvom su dijelu recepti za (nemesne) juhe, jela od jaja, krupice, brašna, mlijeka, kaše od riže te tjestenine kvasne i s maslom. Dobar dio tih recepata pripadao je skupini posnih jela, premda su u doba izdavanja knjige pravila apstinencije – koja je u prošlim vremenima Crkva propisivala i na njima sve do razdoblja reformacije strogo inzistirala – već bila uvelike napuštena. U drugom su dijelu savjeti za pripremu ribljih jela, nabujaka i jela od voća. Slijede jela od govedine, umaci, variva i pržena mesna jela. U četvrtom su dijelu recepti za pirjano meso te jela od živadi i divljači. Uz torte i druge slastice peti dio preporuča i razne »hladnetine«, a u posljednjem, šestom nude se savjeti za izradbu pekmeza i raznih napitaka kao što su kava, čokolada, punč, šato³⁰ i sl. Između tih više od 500 jela priređivač je jedno nazvao i »hrvatskom gibanicom«, a riječ je o kolaču sastavljenom od nekoliko slojeva tijesta pojedinačno nadjevenih sirom, sitnijim i krupnijim grožđicama te smjesom jaja, kiselog vrhnja i maslaca. Nema dvojbe da je kuharima izbor za pripremanje jela što ga je nudio Birling bio velik. No, posrednu potvrdu da su neka od njih ušla u prehrambenu praksu i druge polovice stoljeća očituje jedan kasniji kuharski priručnik. Naime, pedesetak godina poslije objavljivanja *Szokachke knige* pisac i publicist Gjuro Deželić (1838–1908) izdaje godine 1868. *Hrvatsku kuharicu ili pouku kako se gotove svakakva jela*, namijenjenu građanskim djevojkama. Prema vlastitom priznanju u sastavljanju *Kuharice* Deželić se uz ostale izvore služio i Birlingovim priručnikom.

Predodžbu o prehrambenoj praksi srednjega sloja gradskog stanovništva iz druge polovice 19. st. zahvaljujemo objavljenim sjećanjima na roditeljski dom Dragutina Hirca. U građanskim obiteljima toga doba većinu poslova oko pripreme hrane preuzele su žene pa se tako i u Hirčevoj obitelji majka bavila kuhanjem. Neka su

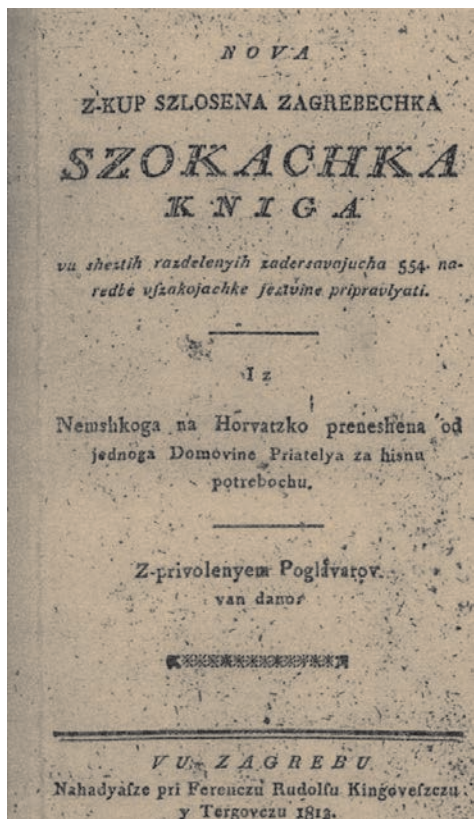
²⁶ R. Sarti, *Živjeti u kući*, 183.

²⁷ Od mađ. *szakács*, »kuhar«.

²⁸ D. Hirc, *Stari Zagreb*, 469.

²⁹ Smatra se da je riječ o priručniku kneginje Eleonore Marie Rosalie Eggenberg, prvi put objavljenom 1699. Nives Rittig-Beljak, *Hrvatske tiskane kuharice, Svijet hrane u Hrvatskoj*, ur. Mirjana Randić i Nives Rittig-Beljak, Zagreb 2006., 94.

³⁰ Od franc. *chaudeau*, kipuće mlijeko (ili vino) miješano sa svježim jajima.



Naslovnica prve hrvatske kuharice, objavljene u Zagrebu 1813. – Ivan Birling, *Nova z-kup szlošena zagrebeckha Szokachka kniga*

Knjiga je pretiskana 2002., dok se primjerak originala čuva u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu.

(Izvor ilustracije: Mirjana Randić – Nives Rittig Beljak, *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Zagreb 2006., 93)

zaduženja ipak ostala u nadležnosti muškaraca pa je Hirčev otac odlazio na tržnicu u nabavu namirnica. Ako se radilo o kupovini živadi, odojka pa čak i teleta (kojega bi kupili i podijelili zajedno sa susjedom), sâm bi ih i lišio života te pripremio za dalju obradbu. Oboje je roditelja sudjelovalo u kiseljenju kupusa: majka bi očistila i pripremila glave kupusa, a otac bi ih, posložene u kacu i posoljene, gazio bosim nogama. Također su zajednički prerađivali slaninu: otac bi je rezao, majka topila u mast, otac tiještio da se dobiju čvarci koje je majka onda umijesila u kruh ili od njih ispekla pogačice.

Većinu se namirnica kupovalo na tržnici, ponešto u mesnici, pekarnici ili trgovini mješovitom robom, no bilo je i dostava u kuću. Tako je svaka obitelj imala svoju mljekaricu, seljanku iz obližnje okolice, koja bi svakodnevno donosila svježe mlijeko. Te su spretne žene lončice s mlijekom poslagale u rešeto i s cijelim teretom na glavi prevaljivale udaljenost od sela do grada.

Hrana se pripremala u kuhinji, a obitelj se za obroke okupljala oko stola u sobi, gdje se nalazila i polica sa stolnim posuđem. Iako je u kućanstvu još bilo zemljanih, bakrenih ili kositrenih tanjura iz prethodnih vremena, u to se doba hrana posluživala na porculanskim tanjurima, a uz kositrene žlice, vilice i noževi bili su od čelika (*ocal*).

Na jelovniku često je bila govedska juha te kuhana govedina s različitim umacima. Dok su ljeti prevladavala variva od buče, kelja, graška, mahuna ili špinata, zimi se kuhalo kiselo zelje ili repa sa suhim mesom ili kobasicama, krumpirom, kukuruznim ili žgancima od heljde, varivo od graha, leće ili mrkve. Uz svinjetinu, ovčetinu i meso od peradi otac bi katkad na tržnici kupio i puhovinu. Osim što su je konzumirali kao mesni dodatak, cijenila se i puhova mast koju su rabili kao ljekovito sredstvo kod opekline. Za slatku dopunu jelovniku majka bi ispekla »zlevku«, običan kolač od kukuruznog brašna, ili »bazlamaču«, također od kukuruznog brašna, nadjevenu pekmezom. Petkom su na jelovniku bila posna jela: od ribljih najčešće šaran ili som, a od variva grah.

Nedjeljni ili blagdanski objed bio je raskošniji. Nerijetko su se počastili odojkom ili puranom, po koje bi se otac u nedjeljno jutro uputio na tržnicu s »rogožarom«, torbom ispletenom od rogoza. Hirc će se prisjetiti kako je oca očekivao nadomak kuće: »Kad sam ugledao otca, gdje nosi *rogožar* i čuo odojka kako *cvili* ili purana kako brboče [...] pobrzao bi do njega, uzeo mu odojka ili purana i s njime veselo krenuo kući. Kad je otac [odojka] zaklao, [...] vrućom [ga je] vodom popario, smolom namazao i počeo čistiti i parati. Džigericu i krv obično bi majka spremila za doručak. Kad je odojak bio čist, majka ga namazala mašću, otac mu u gubicu taknuo jabuku, metnuli ga u *bratvan* (tavu) i ja ga onda ponio pekaru [...]. U naznačeno vrijeme pošao bi po njega, predao pekarskom *helferu* marku, a on mi uručio odojče, koje sam pobožno nosio kući. Od 12, pa tamo do 1 ure išla je od ovih pekara ciela procesija i cio je gornji grad mirišao pečenkom, kojom se mogao hraniti i siromah, jer bijaše jeftino. Pečenku je otac trančirao sam i pojedine dielove ukusno razredio, dok ju je majka uniela u sobu.«³¹ Uz pečeno meso većinom se posluživalo salate: zelenu, krumpirovu, od mahuna, matovilca i dr. Za blagdanske prigode pekle su se

³¹ D. Hirc, *Stari Zagreb*, 479.

gibanice s nadjevom od oraha, sira, jabuka ili, pak, savijače kakva je bila *gužvara*, nadjevna vrhnjem, grožđicama i posuta cimetom. Crni i bijeli kruh kupovao se u pekarnicama, a kod kuće spravljen kukuruzni seljanke bi prodavale na tržnici.

Neka su jela bila nezaobilaznom sastavnicom redovitih godišnjih svetkovina. Tako su se u građanskim kućama za poklade uvijek pripremale dvije vrste slastica prženih u masti: pokladnice nadjevane pekmezom – *krafl*i ili hrskavi uštipci – *fanjki*. Dok su *kraflima* više bile sklone žene, *fanjkima* su prednost davali muškarci, jer se za njima dalo *dobro* piti.³² Uskrsno je slavlje uvijek obilježavala kuhana šunka s hrenom i mladim lukom kao i orahnjača, dok se za Duhove pekao teleći but. Za Badnjak se pripremala hladetina koju se iznosilo na stol po povratku s ponoćne mise, dok je božićni i novogodišnji stol resio pečeni puran. Za zimske je blagdane uz obilno jelo osobito prijalo i kuhano vino.

Iz dosadašnjeg je pregleda razvidno da su navike i jelovnici seljačkog te srednjeg građanskog sloja nedvojbeno utjecali jedni na druge.

Prehrana u obiteljima nižih gradskih slojeva

Uz viši i srednji sloj u hrvatskim je gradovima od sredine stoljeća, a posebice u posljednjim desetljećima, sve više bilo i onih koji nisu imali dovoljno sredstava da utaže glad. Težaci, nadničari, invalidi, nekvalificirani radnici ili ostarjeli radnici koji se više nisu uspijevali zaposliti te djeca-siročad ubrajali su se u polugladnu gradsku sirotinju. Ponukano idejama Francuske revolucije građansko je društvo na tu pojavu reagiralo osnivanjem humanitarnih udruga koje su nastojale bar donekle ublažiti situaciju. Jedan od oblika pomoći bilo je otvaranje pučkih kuhinja oslonjenih na dobrotvornost bogatijih građana. Oni su pridonosili financijskim udjelom ili namirnicama u naturi, a njihove supruge i besplatnim radom u kuhinjama. Dok se prva takva ustanova pojavila 1812. u Francuskoj, 1849. u Leipzigu, a 1873. u Beču, u Zagrebu počinje s radom 1875.³³ Osnovala ju je humanitarna udruga »Društvo čovječnosti«, koja je od 1846. na razne načine pomagala siromasima. Kuhinja je djelovala u Skalinskoj ulici 7, i tu se za malen novac mogla dobiti dobra i zdrava hrana. Primjerice: »Objed od juhe, petine funte govedine, jedne funte sočiva i komad kruha stajao je 12 novčića.«³⁴

Uz građevinske radnike, kojih je krajem stoljeća zbog pojačane izgradnje bilo sve više, u pučkoj su se kuhinji hranili i siromašni đaci, a kad je 1874. zaživjelo Sveučilište, i studenti. Među njima je bio i budući pisac i povjesničar Julije Kempf (1864–1934) koji se 1880. hranio u toj kuhinji i bio vrlo zadovoljan »obilatim i dobro začinjenim objedom«, sastavljenim od juhe, variva s mesom i kruhom.³⁵ Pritom još valja istaknuti da su najveći siromasi dobivali objed besplatno, a ta je povlastica vrijedila i za đake te studente koji su uspješno svladavali svoje obveze.

Pučka je kuhinja dakle nudila mogućnost da se preživi, ali, nerijetko, i obavljaju teški fizički poslovi.

³² Isto, 498.

³³ Mira Kolar Dimitrijević, *Prvo zagrebačko dobrotvorno Društvo čovječnosti 1846–1946.*, Zagreb 1998., 122.

³⁴ Isto, 28.

³⁵ Isto.

Odijevanje

Uz stanovanje i prehranu podjednako važnu ulogu u životu ljudi ima i odijevanje. Smisao odjeće ne iscrpljuje se samo u njezinoj funkciji zaštite tijela od neugodnih ili štetnih utjecaja, poput hladnoće, vlage ili vrućine. Ne iscrpljuje se ni u dubokom porivu ljudskih bića za kićenjem, kao ni u potrebi da se prekriju oni dijelovi tijela koje se u pojedinim kulturama smatraju stidnima. Odjeća je isto tako i sredstvo iskazivanja socijalnog statusa, u ruralnim sredinama i obiteljskoga, a u urbanima i profesionalnoga. Uza sve odjećom se može iskazivati i etnička, vjerska ili nacionalna pripadnost.

Kroz povijest čovječanstva stvorile su se dvije zasebne odjevne skupine. Na jednoj je strani odjeća aristokracije, građanstva pa i nižih gradskih slojeva, a na drugoj odjeća seljaštva. Svaki od ovih dvaju modaliteta imao je vlastiti razvoj, koji ipak – kako će se vidjeti u nastavku – nije isključivao međusobne utjecaje i prožimanja. Odijevanje gradskog stanovništva oblikovala je moda većih kulturnih i političkih središta, koja je diktirala opći stil odijevanja s relativno brzim promjenama. Odijevanje seljaka temeljilo se, pak, na tradiciji i mijenjalo vrlo sporo. Presudne su pritom bile ovladane tehnološke vještine u svakoj od navedenih sredina, ali i platežna moć naručitelja. Ili, drugim riječima, radilo se o ovladanoj proizvodnji različitih odjevnih materijala, mogućnosti pojedinca da takve materijale nabavi i umijeću specijaliziranih obrtnika (krojača, klobučara, postolara i dr.) da takvu odjeću izrade. Nasuprot tome, odjeća seljaka nastajala je u okviru autarkične proizvodnje, što će reći da je sirovina za materijale potjecala većinom sa seljakova posjeda, da se materijal izrađivao u okviru rukotvornih vještina (tkanja, vezenja, pletenja, izradbe opanaka i sl.) na vlastitom domaćinstvu, a i samo se oblikovanje u većoj mjeri ostvarivalo unutar obitelji, tek s manjim udjelom izrađevina seoskih (polu)obrnika.

Seljačka odjeća

Na tlu Hrvatske upravo je doba od sredine 19. st bilo vrijeme najintenzivnijih promjena u seljačkom odijevanju.³⁶ Uza svagdašnju, relativno skromnu, blagdanska je odjeća toga doba raznovrsna, a u mnogim primjercima svojim je kolorističkim skladom i dekorativnom istančanošću dosegнула visok domet narodnoga stvaralaštva. Seljačka je odjeća u Hrvatskoj precrtavala vlastite resurse i domaće poljodjelstvo. Kao i u drugim dosad spomenutim pojavama ta raznolikost djelomice proizlazi iz prirodnih obilježja pojedinih hrvatskih područja, osobitosti klime i tla, a usto i prevladavajućih grana tradicijskoga gospodarstva. Tako je, primjerice, odjeća jadranskih primoraca i otočana bila napravljena od laganijih tkanina i svojim dijelovima prikladna blagoj mediteranskoj klimi. Stoga se razlikovala od odjeće susjednih im gorštaka iz zaobalja i brdskih područja Like i Gorskog kotara, koji su se od planinske svježine i snježnih zima zaštićivali težom i toplijom odjećom. I domaća je obuća bila najprikladniji odgovor na reljef pa su u prašnjavoj i blatnoj panonskoj ravnici obuvali opanke širokih potplata od goveđe kože s gornjim dijelom u obliku cjelovite kapiće (»kapičari«), a u krškoj vrleti uske elastične opanke gornjeg dijela prepletana

³⁶ A. Muraj, Pučka kultura, 199 i d.

tankim trakama od ovčje kože («oputaši»). Osnovni materijal u središnjoj i istočnoj Hrvatskoj bilo platno otkano od lana i konoplje s vlastitih njiva, dok je u gorskoj i primorskoj Hrvatskoj prevladavalo sukno dobiveno od vune vlastitih ovaca. Zagasiti pak kromatizam kojim se odlikuju brojni vezeni ili tkani ukrasi posljedom je uporabe kod kuće priređenih boja, dobivenih od kora pojedinih stabala ili drugih dijelova biljaka.

Tijekom dugog vremena nošnje³⁷ hrvatskih seljaka bile su podložne različitim utjecajima susjednih kultura i odjeće viših društvenih slojeva. Stoga se u pojedinim odjevnim predmetima ili cijeloj shemi nekih nošnji mogu naslutiti daleki odbljesci velikih europskih povijesno-umjetničkih stilova. Trag antičkih vremena prepoznaje se u ženskoj košulji dalmatinskoga zaleđa, oblikovanoj poput rimske tunike. Odjeća formirana od nekrojena platna, kakva se nosila u srednjoj i istočnoj Hrvatskoj, smatra se tradicijom koju su Hrvati donijeli iz slavenske pradomovine. Kroj istarskih ženskih nošnji očuvao je stil odijevanja kakav je prevladavao u gotici. Bluza s okruglim vratnim otvorom, urešena bijelim vezom i šivenom čipkom, koju su nosile žene u primorskom području, nedvojbeni je utjecaj renesansnog načina odijevanja. Barok je, pak, ostavio svoje stilske obilježje na prslucima i zimskim ogrtačima koji su sastavni dijelovi nošnje u hrvatskoj Posavini, dok stilom rokokoa odiše vez zlatnom niti na nošnjama Slavonije.

Prožimanjem prirodnih uvjeta i kulturnih tvorevina nastala su tri osnovna regionalna tipa koje nazivamo »jadranski«, »dinarski« i »panonski«. Svaki od njih obuhvaća sva zajednička obilježja brojnih lokalnih vrsta koje su se međusobno razlikovale gotovo od sela do sela.

Jadranski tip nošnji karakterističan je za primorsku Hrvatsku, tj. uski obalni prostor i otoke. Iako su zbog bavljenja pomorstvom muškarci ondje prije negoli u drugim područjima napustili nošnju, ona se ipak u nekim sredinama sačuvala. Karakterističan je oblik hlača koje su veoma široke i kraćih nogavica, tako da su stegnute u struku stvarale meke nabore, a sastavnim su dijelom nošnji otoka Krka na sjeveru, te područja nekadašnje Dubrovačke Republike na jugu. Uz takav oblik hlača povezanost sa širim sredozemnim okruženjem potvrđuje i muška kapa na kvarnerskim otocima Krku i Susku. Pletena od modro obojene vune u obliku tuljca, s kiticom na donjem kraju, dopirala je do ramena. U ženskoj nošnji već spomenuta košulja renesansnog tipa ovdje postaje donje ruho, a preko nje se oblači suknja izrađena od domaćeg sukna. Posebice valja istaći košulju na Pagu koji je poznat po izradbi suptilne čipke koju žene ondje šiju od bijelog konca, a koja krase prsni dio košulje. Suknja visi na poramenicama, tijesno prilježući uz gornji dio tijela i zvonoliko se šireći u donjem dijelu. U struku je stegnuta kod kuće tkanim vunanim pojasom. Primorke su rado nosile nakit od plemenitih kovina, nerijetko izrađen tehnikom filigrana. Zlatne i srebrne ogrlice s privjescima i maštovito uobličene naušnice bile su proizvod zlatara iz jadranskih gradova, a nosio se i nakit od crvenog koralja koji su obrađivali stanovnici



Seljanka iz okolice Senja u lokalnoj nošnji

Platnena košulja, pregača tkana od raznobojne vune, dugački haljetak – *zobun* od domaće vunene tkanine, rubac na glavi složen na način udate žene, opanci na nogama, 1870.

(Izvor ilustracije: Jasna Čapo Žmegač i dr., *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskoga puka*, Zagreb 1998., 128)

³⁷ Od sredine 19. st. termin »nošnja« sve se više u hrvatskom jeziku sužuje semantičkim značenjem na odjeću seljaka u predindustrijsko doba, pa mu to značenje, uz dodatak »narodna«, ostaje i danas.



Dinarski tip muške nošnje iz Benkovca

Platnena košulja, hlače od domaće vunene tkanine, prsluk – *jačerna*, ukrašena tokama, širok kožnati pojas s kratkim oružjem, prebačen kratki kaput – *kaparan*, urešen tokama i gajtanima, crven-kapa s kiticom, vunene čarape, sukneni nazuvci i opanci *oputaši*, 1871.

(Izvor ilustracije: Jasna Čapo Žmegač i dr., *Etnografija. Svagdan i blagdan hrvatskoga puka*, Zagreb 1998., 126)

otoka Zlarina. Žene su glavu većinom pokrivale manjim kvadratnim rupcem, presavijenim po dijagonali i vezanim na zatiljku. Od toga odudara dugački ovoj (»rub«) na Krku, slagan oko glave različito, ovisno o tome tko ga je nosio – mlađa ili starija žena, udana ili udovica. Cijelom svojom kompozicijom krčki »rub« podsjeća na europska oglavlja kasnoga srednjeg vijeka. Uz bijele pletene čarape žene su obuvale plitke cipele (»postole«), većinom izrađene od meke crveno obojene kože.

Dinarskom tipu pripadaju nošnje gorske Hrvatske te dalmatinskog zaleđa. Većina odjevnih predmeta izrađena je od vune i domaćeg sukna. U muškoj nošnji prevladavaju hlače uskih nogavica, a posebnost su haljeci koji se nose preko košulje u tri sloja i za svečane su prilike ukrašeni metalnim pločicama i pucetima. Osobito su reprezentativni u Cetinskoj krajini, gdje su ih odijevali momci u pratnji viteških sudionika natjecanja za alku u Sinju, ili kad su u Vrlici na Veliki petak u crkvi čuvali Kristov grob. Za širok kožnati pojas moglo je biti zadjenuto i kratko oružje, u čemu je zadržan trag višestoljetnoga nemirnog života na granici s Osmanskim Carstvom. Glavu su pokrivali plitkom crvenom kapom, a intenzivniji utjecaj turskoga načina odijevanja prepoznaje se u omatanju kape vunanim ili svilenim šalom, uobičajenim osobito u Imotskoj krajini. Na noge su obuvali nekoliko slojeva vunenih čarapa i nazuvaka ukrašenih raznobojnim suknom te opanke s gornjim dijelom od isprepletenih kožnatih traka.

Osnovna je ženska odjeća dinarskoga tipa dugačka platnena košulja posve ravnog kroja, s tipičnim raznobojnim vezom geometrijskih ornamenata na prsima i rubovima širokih rukava. Među najljepšim su takvim košuljama one što su ih nosile djevojke iz Konavala. Na bijeljoj podlozi košulje upadljiva je pregača tkana na kućnom tkalačkom stanu od raznobojne vune s primjenom raznih ukrasnih tehnika. Preko košulje žene su još odijevale dugačke suknene haljetke bez rukava, urešene raznobojnim suknenim aplikacijama i vezom, pri čemu se dekorativnošću ističu haljeci iz Ravnih kotara. Uz uporabu kauri-školjaka omiljen je bio nešto grublji srebrni nakit u obliku lančića s privjescima, nošenima na čelu ili prsima. Osobito uočljiv ukras bio je prevjes s nanizanim srebrnim novcem (»đerdan«), što su ga udavače u Vrlici nosile u nedjeljnom kolu, a prekrivao je cijelu prednju stranu tijela i uz ukrasnu funkciju bio pokazateljem djevojačkog miraza. I djevojke su glavu pokrivale plitkom crvenom kapticom, a žene pravokutnim bijelim rupcima, pričvršćenima uz glavu srebrnim iglama.

Panonski tip nošnji raširen je u središnjoj i istočnoj Hrvatskoj. Tu prevladava odjeća od bijeloga domaćeg platna kao gornje ruho. Dok su turopoljske, posavske, pokupske i moslavačke nošnje bile izrađene od finog lanenog platna svilenkastog sjaja, slavonske i srijemske već su od sredine 19. st. bile od pamučnoga platna. Posebnost je što osnovni dijelovi, a to su ženska i muška košulja te muške gaće, nisu krojeni rezanjem tkanine, već se oblikovanje postizalo arhaičnim načinom sastavljanja širine platna i naknadnim nabiranjem. Uz gaće širokih nogavica i košulju nošenu preko pasa, muškarci su odijevali kratke suknene prsluke, u istočnoj Hrvatskoj i krznene, a zimi i kratke kapute urešene gajtanima te duge bijele kabanice sa šarenim suknenim aplikacijama. Glavu su pokrivali pustenim šeširom, a Prigorci iz zagrebačke okolice

šeširićem okrugle kalote i posve uskih krila. Oko vrata vezali su svileni rubac.³⁸ Noge su omatali platnenim povezima (»obojci«), a u županjskom su kraju nosili čarape ispletene od raznobojne vune jednake vuni ogrtača, također pletenih pa iza toga podvrgnutih mokrom postupku valjanja. Obuvali su opanke sa širokim kapticama ili, u središnjoj Hrvatskoj, čizme.

Ženska odjeća panonskoga tipa sastojala se od platnene košulje dugačke do gležnja, koja je mogla biti cjelovita ili razdijeljena u struku u bluzu (»oplećak«) i suknju (»skuti«). Dopunjavala ju je platnena pregača. Obje su bile bogato dekorirane tkanim ukrasima u boji. Uz suknene ili kožnate prsluke žene su se kitile ogrlicama od koralja, staklenih zrnaca ili (u Slavoniji) zlatnicima. Udane žene glavu su obvezno pokrivala rupcem ispod kojega se ponegdje nosio i poseban čvrsti podložak, prekriven dekorativnom kopicom (»poculica«), koja je u Međimurju bila ukrašena domaćom čipkom u tehnici »na batiće«. Osebjunošću su se isticala djevojačke frizure u Slavoniji, s kosom ispletenom u mnoštvo sitnih pletenica, ukrasno složenih na zatiljku.

Iako je nošnja neke seoske zajednice mogla na prvi pogled djelovati jednoliko, ona je sadržavala i posebne dijelove kojima se označavala pripadnost određenoj dobi ili obiteljskom statusu. Takvim su se znakovima odašiljale određene obavijesti seoskoj zajednici. Kad je, primjerice, djevojka u Posavini ili Moslavini na glavu stavila osobitu ukrasnu traku u obliku dijadema, bio je to znak da je ušla u status udavače. Kad je momak u Slavoniji vjenčanjem prešao u skupinu oženjenih muškaraca prestao je nositi odjeću vezenu zlatom i svilom. Kad je mlada žumberačka nevjesta, umjesto dotadašnjeg rupca sa šarenim vezom, glavu prekrila rupcem s ukrasnim vrpčama, zajednica je primila obavijest da je postala majkom, a kad bi taj bijeli rubac bio optočen i posve bijelim ukrasom vremenija se žena svrstala u dobnu klasu starica. Također se govorom korotne nošnje, tj. količinom crnine u odjevnim predmetima moglo razabrati žali li netko za bliskim članom ili mu je smrt otela daljnji rođaka.

Uz osobno iskazivanje određenoga stanja izgledom nošnje, bilo je u nekim prigodama i zajedničkoga. Tako su u bogatijim sredinama, u kojima je bilo moguće osigurati više odjevnih kompleta, seljaci odijevanje prilagođavali i posebnim namjenama pa su, primjerice, u Slavoniji za blagdansku odjeću u adventsko ili korizmeno doba odabirali komplete skromnijeg izgleda i ukrasa. Sve su to bile neverbalne poruke, znakovi koje je lokalna sredina dobro poznavala i razumjela. U naseljima s etnički ili vjerski miješanim stanovništvom upravo su se odjećom pripadnici zajednica međusobno ujedinjavali, odnosno prema drugima odvajali. Pletenice spuštene niz prsa razlikovale su grkokatolkinju iz Žumberka od njezine rimokatoličke suseljanke koja je pletenice ovila oko glave. Ženu s Korduna, koja je na donjem dijelu leđa nosila vunenu resastu pregaču, odmah se moglo identificirati kao Srпкиnju, prema susjedi



Sandor Erdödy, *Žena iz Moslavine, 1837.*

Panonski tip ženske nošnje s lanenom košuljom nabranih rukava, pregačom od istoga materijala i višebojnim pojasom. Glava žene obavijena je platnenim rupcem rubova s ukrasom u boji i vezana straga načinom starije žene. Žena je naslikana pri pređenju s preslicom i vretenom.

(Izvor ilustracije: Slavica Moslavac, *Akvareli Sandora Erdödyja, Kutina 2002*)

³⁸ Kao odjevnu sastavnicu Hrvata i u prošlim stoljećima taj se rubac dovodi u vezu s nazivom današnje građanske kravate, prema pripadnicima hrvatske konjičke pukovnije, zvane *Royal cravete*, u službi Luja XVI. Mirna Cvitan Černelić, *Kravata*, u: Neven Budak, *Croatica. Hrvatski udio u svjetskoj baštini*, 1., Zagreb 2007, 364.

joj Hrvatici koja je nosila samo prednju platnenu pregaču. Mnogo je takvih primjera koji potvrđuju da je u hrvatskih seljaka u 19. st. odjeća bila izražajno sredstvo lokalnoga, regionalnoga, pa i nacionalnog identiteta.

Odjeća plemstva i građanstva

Plemstvo i građanstvo s određenim vremenskim odmakom slijedi modu (Zapadne) Europe. Uz London, najistaknutiji modni centar bio je Pariz iz kojega modni trendovi struje i prema Beču, a bečku će modu slijediti i Hrvatska. Kako je već napomenuto, u tom se odijevanju promjene događaju prilično brzo. Tako će profinjenost, ali i pretjeranost mode rokoka krajem 18. st. prekinuti događaji Francuske revolucije. Uskoro će prevladati moda inspirirana antikom, koja će se u ženskom odijevanju očitovati primjenom laganijih tkanina svjetlijih boja te izduženom siluetom lika sa strukom podignutim ispod prsiju. Da je takva moda bila prihvaćena i u Hrvatskoj posvjedočuje, među ostalim, dnevna haljina nastala oko 1800. koja se čuva u zagrebačkom Muzeju za umjetnost i obrt. Haljina visokog struka izrađena je od bijeloga pamučnog markizeta i dopunjena bolerom od sivoga svilenog tafta.

No već iza 1815. silueta se mijenja. Primjenom korzeta ističu se grudi i struk koji se vraća na svoje prirodno mjesto. Suknja se širi u krinolinu, čijem oblikovanju služe posebni držači, a rukavi dobivaju voluminozni oblik.³⁹ O odjeći te europske mode na hrvatski način svjedoči i Imbro Tkalac: »Žene su se držale bečke mode; to je u stvari bila pariška moda sa zakašnjenjem od najmanje godinu dana. Svilene su se haljine smatrale velikom raskoši, koju je sebi moglo priuštiti plemstvo ili žene bogatih trgovaca. Obično bi ženskinje izlazile u vunenim haljinama ili haljinama od presovanog pamuka.«⁴⁰

O Tkalčevim zapažanjima također svjedoči dnevna haljina izrađena između 1815. i 1820. od pamučne tkanine s otisnutim uzorkom, koja slijedi oblikovanje krinoline. Haljina je izložena u Muzeju za umjetnost i obrt.

I odjevni izgled zapadnoeuropskog muškarca toga doba vidno pokazuje raskid s osamnaestostoljetnom modom kratkih hlača, prsluka i ogrtača od svilenog ripsa svjetlijih boja i urešenih raznobojnim vezivom. Sada hlače dopiru do gležnja i širih su nogavica. Preko košulje nosio se prsluk koji otvara pogled na široku kravatu. Tu su još frak i visoki šešir. U Hrvatskoj su u tom vremenu plemići nosili crne kapute s bogatim vezom i uske hlače s gajtanima. Na noge su obuvali čizme, a glavu pokrivali kalpakom, visokom kapom opšivenom naokolo krznom, s perjanicom pričvršćenom čelenkom. U svečanim se zgodama nosila i sablja. Materijali za odjeću bili su baršun ili brokat, dopunjeni na ovratniku ogrtača i kalpaku krznom, dok su puceta, lanac za kopčanje ogrtača, pojas za sablju i čelenka na kalpaku od srebra, katkad i u kombinaciji s dragim kamenjem. U tom su se odjevnom kompletu, nazvanom »magnatska gala«, plemići i visoki dužnosnici pojavljivali prigodom raznih svečanosti ili na zasjedanjima Sabora i u kasnijim desetljećima, sve do 1914.⁴¹

³⁹ J. Ivoš [Staničić], *Primijenjena umjetnost*, 315.

⁴⁰ I. Tkalac, *Uspomene*, 237.

⁴¹ Mirjana Schneider, Nošnja Iliraca, *Hrvatski narodni preporod 1790–1848. Hrvatska u vrijeme Ilirskog pokreta*, ur. Nikša Stančić, Zagreb 1985., 371.



Ilirska nošnja

Muška surka od modre čohs s gajtanskim ukrasima i metalnim aplikacijama u obliku ilirskih simbola polumjeseca i zvijezde, podstavljena bijelom i crvenom svilom, sredina 19. st.

(Izvor ilustracije: katalog izložbe *Godina 1848. u Hrvatskoj*, Hrvatski povijesni muzej, Zagreb 1998., 99)

Zanimljiva se promjena dogodila sredinom tridesetih godina u vrijeme hrvatskoga narodnog preporoda. Vođe pokreta nastojale su raznim načinima pobuditi nacionalnu samosvijest, među ostalim i takvom odjećom kojom bi se neprijeporno iskazivala nacionalna pripadnost. U traženju pogodnih rješenja pogled su uprli spram seljačkog odijevanja. Idejno je stajalište formulirao Bogoslav Šulek ističući da je narodna nošnja »isto tako biljega naroda i čast narodnosti, kano narodni jezik, ples, gudba i običaji, te da [...] narodna nošnja jeste dakle jedna strana temelja na kom se narodni ponos osniva«. Stoga je narodna nošnja za Šuleka izvanjski znak ili simbol »po kom bi naše nutarnje ćutjenje javno oćitovali«. ⁴²

Dok smo dakle u seljaćkom odijevanju prepoznavali taloženje nekih odjevnih komponenti gradskih stilova, sada se sućeljavamo s obrnutim procesom gdje u gradsko odijevanje ulaze neke sastavnice seljaćke nošnje. Iz toga su odjevnog inventara ilirci posegnuli za dugaćkim muškim ogrtaćem, poznatim kao »surina« ili »halja«. Nazvali su ga »surka«, a i u njihovoj je odjeći imao ulogu ogrtaća kojeg su oblaćili ili samo zagrtali preko prsluka i kraćeg kaputa, »dolame«. Surka je bila najćešće izraćena od smećeg sukna, katkad od crvenog, bijelog ili modrog. Krojena je bila ravno ili zvonoliko, u ranijem razdoblju bez ovratnika, a od 1848. s uspravnim ovratnikom. Nema puceta već se pričvršćuje sponom od gajtana ili metalnim lancem urešenim polumjesecom i zvijezdom, što je bilo znamenje iliraca. Široki rukavi katkad su bili i s prorezima. Oko svih rubova surka je bila ukrašena gajtanom u razlićitim uzorcima. Odijelo su još dopunjavale uske crvene, bijele ili modre hlaće, takoder urešene gajtanima i resama. Uz surku drugi osobito uoćljiv znak iliraca bila je crvena

⁴² Bogoslav Šulek, O važnosti narodne nošnje, *Danica ilirska*, br. 52., Zagreb 1842., 203–204.

Ilirska nošnja

Ženska surka »ilirske majčice« Josipe Vancaš od svijetle čohe, bogato izvezena narodnim ornamentima crvenom i modrom vunom, podstavljena vunenom tkaninom crvene boje, 1848–1850.

(Izvor ilustracije: katalog izložbe *Hrvatski narodni preporod 1790–1848. Hrvatska u vrijeme Ilirskog pokreta*, Zagreb 1985., kat. br. 1804)



kapa, prema uzoru seljačke »crvenkape«, uobičajene u gorskoj i nekim dijelovima primorske Hrvatske. Na nekim se portretima iliraca prepoznaju i opanci te nazuvci kakve poznajemo iz dinarskog odjevnog stila.

Žene su u to doba svojoj građanskoj odjeći također dodale surku koja se mogla uklopiti u ondašnju modu širokih nabranih suknji. Kraća od muške bila je izrađena od bijeloga sukna, također bez ovratnika te sa širokim i dugačkim rukavima. Urešena je bila na prednjim dijelovima i rukavima crvenim i modrim vezivom po uzoru na narodne motive. Uz odijevanje u surku ilirkinje su glavu pokrivale kapiicom oblikovanom prema »poculici«, kapici udanih seljanki iz Posavine, izrađenoj od bijeloga platna s raznobojnim vezivom, a katkad i s utkanim srebrnim ukrasom.

Takvom su odjećom Hrvati iskazivali svoja politička uvjerenja i nacionalnu pripadnost, posebice na svečanostima, društvenim skupovima i onodobnim plesovima. Nakon početnog uspjeha u tridesetim godinama ta je odjeća ubrzo – zbog zabrane ilirskoga imena i simbola – privremeno nestala iz svakidašnjeg života, da bi ponovno zaživjela 1848. godine: »Bilo je to u prigodi kad su članovi deputacije, koja je pošla u Innsbruck da zamoli cara za imenovanje J. Jelačića banom, nosili surke i crvenkape.«⁴³

Taj kratki proplamsaj narodnoga odijela bit će ugušen pod pritiskom neoapsolutizma. Tada je politički bilo poželjno umjesto surke odjenuti crni kaput, a umjesto »crvenkape« glavu pokriti visokim cilindrom. No čim je apsolutizam pao, uskrsnula

⁴³ M. Schneider, *Nošnja Iliraca*, 373.

je naklonost domaćeg stanovništva spram narodnog odijela. Kroničari spominju da je u šezdesetim godinama potražnja za surkama u Zagrebu bila tako velika da su krojači jedva stizali izvršavati sve narudžbe. U časopisu *Naše gore list* iz 1862. objavljen je i crtež hrvatskoga para, sudionika bečkoga Slavjanskog bala, u narodnom odijelu kao zorni apel za prihvaćanjem toga odjevnog stila.⁴⁴ U općem zanosu sudjelovala su i djeca pa će Hirc zabilježiti: »Djeca i mi mališani nismo mogli nositi narodno odielo, jer bijaše preskupo, no ipak smo htjeli pokazati svietu, da smo i mi *narodni ljudi* i zato smo za šešire zatakli *crveno pero*. [...] Poslije se pojavise i *narodne igle*, t. j. na iglu nataknuti narodni grb u bojama. I te smo igle kupovali, zaboli je u kapu, šešir ili na prsi i time se dičili.«⁴⁵

Istodobno s ponosnim nošenjem odjeće kojom su očitovali svoju hrvatsku pripadnost, građani su tih godina iskazivali izrazitu odbojnost spram frakova i cilindara, smatrajući ih austrijskom nošnjom pa su i pri odlasku na plesne zabave uz svečano odijelo zaogrtao surku, a glavu pokrivali posavskim šeširo. Spominju se i ulični okršaji u kojima su građani s osobitim veseljem »cilindrašima« do ušiju nabijali njihove krute šešire. Išlo se čak tako daleko – ako je vjerovati novinskim obavijestima – da se cilindre rabilo u kavanama i gostionicama kao pljuvačnice (!). U sljedećim desetljećima turbulencije su se smirile, nova su vremena donijela novu modu koja za surku više nije marila. Odani su joj ostali još samo rijetki pojedinci poput Bogoslava Šuleka koji ju je nosio sve do svoje smrti godine 1895. godine.⁴⁶

U narednom su razdoblju u ženskom odijevanju i nadalje prevladavale dugačke haljine, u gornjem dijelu usko pripijenih haljetaka, dok je donji slijedio oblik krinoline, koji se tijekom narednih desetljeća donekle modificirao. Od prvotne pretjerane širine (s promjerom od tri metra) pomalo se sužavao, s tim da se u sedamdesetim godinama počeo isticati stražnji dio ispod struka, koji se osobito pojačao od osamdesetih godina. Odjeća imućnih slojeva bila je izrađena od tafta, atlasa, baršuna, brokata i srodnih materijala i dopunjena s mnogo čipke, volana i sličnih ukrasa. Komplikirane frizure s mnogo umetaka i uvojaka bile su dopunjene šeširima od slame ili baršuna prepunima perja, umjetnog cvijeća pa čak i prepariranih ptica. Uz torbice u obliku vrećica, izrađenih od raznobojnih staklenih perlica ili četvrtastih oblika napravljenih od baršuna pri izlasku su neophodni bili suncobrani, a u obvezne rekvizite ubrajale su se i lepeze.

U posljednjem desetljeću 19. st. odjevna silueta ženskoga lika postaje prirodnija. Iščezava tzv. »pariška stražnjica«, a zvonolike suknje gube suvišne ukrase. Gornji su haljeci i nadalje uski, ali su visoko zatvoreni uz vrat, tek rukavi postaju voluminozniji. Nose se visoke cipele na žniranje. Na samom kraju stoljeća u odijevanje prodire



Crtež »Narodne odjeće sa slavjanskog bala u Beču«, objavljen u časopisu *Naše gore list*, Zagreb 1862.

(Izvor ilustracije: katalog izložbe *Historicizam u Hrvatskoj*, I, Zagreb 2000., 354)

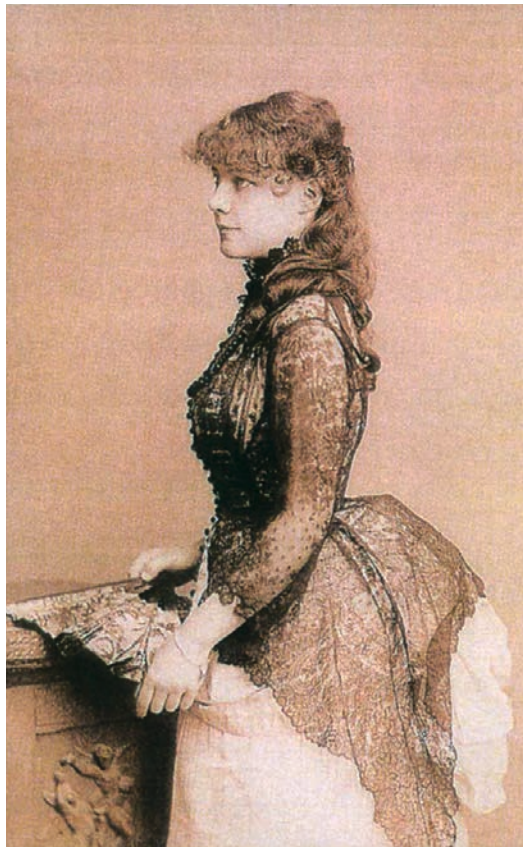
⁴⁴ Jelena Ivoš, *Historicizam i moda*, *Historicizam u Hrvatskoj*, I, Zagreb 2000., 354–355.

⁴⁵ D. Hirc, *Stari Zagreb*, 313.

⁴⁶ Josip Horvat, *Hrvatski mikrokozam između dva rata (1919–1941)*, *Rad Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti*, br. 400, Zagreb 1983., 163.

Braća König, *Portret mlade žene u haljini s tzv. »pariškou stražnjicom«, 1885.*

(Izvor ilustracije: katalog izložbe *Historicizam u Hrvatskoj*, I, Zagreb 2000., 359)



Gjuro i Ivan Varga, *Portret muškarca, Zagreb, oko 1880.*

(Izvor ilustracije: katalog izložbe *Historicizam u Hrvatskoj*, I, Zagreb 2000., 359)

engleski kostim sastavljen od jednostavne tamne, još uvijek dugačke suknje, svijetle bluze i kraćeg ili dužeg kaputića, a omanji šeširići ostaju bez svojih slikovitih ukrasa.⁴⁷

Dok je raskošno i maštovito žensko odijevanje kroz cijelo stoljeće bilo pod snažnim utjecajem francuske mode, muška je odjeća slijedila trendove koji su dolazili iz Londona. Muško je odijelo postajalo sve jednostavnije. Ustalile su se duge hlače užih nogavica, nosio se prsluk bez rukava te preko njega kaput, a boje tkanine bile su tamne s prevladavanjem crne boje. Košulje su imale uskrobljeni ovratnik, a kratka je kravata postala neizostavan detalj. Nakon svih peripetija s visokim cilindrom od posljednje četvrtine stoljeća kao najčešće muško pokrivalo rabi se polucilindar.

Valja još dodati da je 1864. bio izumljen stroj za šivanje, čime je započela masovnija proizvodnja odjeće, koja je tako postala dostupnija svim slojevima društva. Sve je više bilo i modnih časopisa kojima se prenose informacije o zbivanjima u modnom odijevanju. Premda je prvi takav specijalizirani časopis, *Pariška moda*, počeo u Zagrebu izlaziti tek 1895., hrvatsko se čitateljstvo o modi moglo obavijestiti i iz bečkih i berlinskih modnih časopisa. Usto, od 1888. i hrvatski obiteljski dvotjednik širokoga spektra *Dom i svijet* donosi crteže modne odjeće.⁴⁸ Naposljetku, razvojem tekstilne industrije i trgovine i u hrvatskim je gradovima sve više dućana snabdjevenih modernom i većini pristupačnom odjećom, obućom te svim ostalim sastavnicama odjevnih kompleta.

⁴⁷ J. Ivoš, *Historicizam*, 358–363.

⁴⁸ Isto, 360.