

TRAGOVI

u vremenu

Dražen Nađ



Dražen Nađ

TRAGOVI U VREMENU

Alaj je divan taj podravski kraj

Alaj je divan taj podravski kraj
Tko u njemu živi svakome je raj
Vino se pije, dobra rakija
U svakoj kući bije tambura
Vino se pije, dobra rakija
U svakoj kući bije tambura

Momci, djevojke sve je veselo
Momci, djevojke igraju kolo
A tanka žica sitno udara
Kolo se vije nema mu kraja
A tanka žica sitno udara
Kolo se vije nema mu kraja

A kada dođe pola noći te
Uz mene sjedne moje djevojče
Ruku mi pruži tiho šapuće
Vodi me kući moje mangupče
Ruku mi pruži tiho šapuće
Vodi me kući moje mangupče

| Blaž Lenger |

EDICIJA

Tragovi u vremenu

NAKLADNIK

Vlastita naklada, digitalno izdanje

AUTOR

Dražen Nađ

Josip Cugovčan

UREDNIK

Dražen Nađ

STRUČNI SURADNIK

Josip Cugovčan

NASLOVNICA

Ruke (*foto: Dražen Nađ*)

TISAK

E-izdanje

*Vlastita naklada
Podravske Sesvete, 2022*

Sadržaj:

Uvod	9
Umjesto predgovora	10
Težaki i težački posli	11
Foringa i foringaši	13
Oranje	19
Zaprega	15
Bicikl,biciklin	16
Klepanje kose	21
Drvnik	24
Bič u igri, u svakodnevnoj upotrebi i kao disciplini natjecanja na seoskim olimpijadama	27
Kocen, kocenje	29
Šustari i obuća	31
Od konoplje do platna	35
Tradicijska izrada metlji	38
Peglanje veša	40
Šnitanje suknce	44
Seoski turizam	48
Trap	51
Domaći sir	53
Kolari	57
Dok je kruha u kući, nema gladi	58
Ledare i sesvečki ledari	59
Za kraj	60

Uvod

Nakon ne tako davno predstavljene edicije pod nazivom „Kruh svagdašnji“ koja je tematski uglavnom bila vezana kroz četiri godišnja doma, sada vam predstavljam kratko djelo čiste suprotnosti a opet neke sličnosti.

Suprotnosti zato jer su obrađivane teme kratke popraćene fotografijom jednostavno nabacane i takve obrađene . U fokusu se nalazi čovjek u svakodnevnici. Čovjek koji postoji djeluje i živi. Stvara za sebe da bi si omogućio koliko toliko normalan život. Ne razmišlja previše. Jednostavno svaki dan nanovo ustaje i živi dan . Kako radi i stvara tako su i teme obrađene i nabacane. Kaotično a opet u savršenom redu. Upravo kao i sam naš život. Koliko god bio nepredvidiv ispunjen , planiranim i neplaniranim događajima ali ipak smislen, svojstven i cijelovit.

Sličnosti, a možda kada prođete cijelu ediciju pa se vidi da je svojevrstan nastavak. Obrađene teme malo su drugačije šturiće s naglašenom fotografijom. Detaljem i trenutkom sadašnjeg a s pogledom u prošlost. Prošlosti koja je iza nas. Danas gotovo zaboravljene, a opet nama svojstvene i bitne jer ona je upravo nas na ovome području ove podravske zemlje oblikovala i učinila jedinstvenima.

Prošlost nam pokazuje nešto što se desilo, vrijeme ljude i običaje. Kroz taj pogled unazad možda bolje upoznamo sami sebe. Bolje razumijemo današnje događaje i način života. Naravno, ukoliko to želimo. Većina nas se ipak ne zamara proteklom. Ne gaji nikakvu nostalгију za nekim davnim i drugim životom. Bilo pa prošlo. Jednostavno i kratko. Nije bilo ni tada lako a bome nije ni sada. Međutim nastojanje da se bilježe trenici, događaji na bilo koji način oduvijek je bilo prisutno u čovjeka.

Tako kroz ovo kratko i šturo djelo predstavljana Vam je svakodnevница podravskoga čovjeka. Čovjeka s područja Podravskih Sesveta.

Dražen Nađ, autor

Umjesto predgovora

Čovjek je stvoren da stvara u vremenu i prostoru. Svoju stvaralačku snagu duguje Stvoritelju i kroz različite epohe vremena izražava ju shodno svome razvoju. Sam razvoj čovjeka odnosno njegov bitak u vremenu uvijek pojimimo uspoređujući s prošlim događajima. Kako je nekada bilo. Bilo je to u ono vrijeme drugačije. Teško a ipak dobro. To su najčešće rečenice koje možemo čuti u sadašnje vrijeme. No doista jeli bilo tako. Valjda jest. Ipak kada sagledamo u nutrinu tada čovjekova bitka ipak je bilo teško. Mnoge stvari nisu bile toliko dostupne i nekako sve se jako oslanjalo na sirovu fizičku snagu. Danas je sve automatizirano i sam čovjek izgubio je onaj sirovi stvaralački nagon te se tako prepustio kolotečini djelovanja drugoga. Doista ipak danas nimalo nije lakše nego je to bilo prije. Svako vrijeme donosi i dobre i loše dane. Donosi život.

S odmakom ipak nekako sa sjetom se prisjećamo prošlosti. Gajimo neke pozitivne i dobre energije, a možda zato što to vrijeme više ne možemo vratiti. Ipak zahvaljujući pojedincima koji su si jednostavno dali ipak truda da neke svakidašnje događaje danas prikažu na svojstven način, imamo priliku još uvijek vidjeti iz prve ruke kako je to bilo. Upoznati iskonski život nekog vremena. Iz tih tragova proteklog na trenutak možemo oživjeti tu prošlost. Zapisati, dokumentirati i barem u nekom formatu sačuvati trag čovjekova bitka.

Dražen Nađ, autor

Težaki i težački posli

Prisjetimo li se samo nekoliko desetljeća unazad i vidjet ćemo kako je život u selu bio kudikamo drukčiji i kvalitetniji. Sela su općenito bila istinski puna ljudi, mladosti i života. Živjelo se. Obradivala su se polja, uzbajala stoka, proizvodilo... Na malim površinama zemlje moglo se živjeti, i to dobro. Tri do četiri kravice u staji, a to je već bilo malo bogatstvo. Mlijeko nikad kvalitetnije, a i cijena dobra. Sve je to bio jedinstveni prirodni proces za kojega baš nitko previše nije mario, već mu se istinski priklonio i bio dio njega. Živjelo se od prirode i za prirodu. U tom jedinstvenom suživotu događao se i prolazio život. Život i to ne bilo kakav život. Već težak život. Žuljave ruke pogrljena leđa i prazan želudac. Bilo je i „dobrih“ gospodara i gazda. Posjedovali su dosta zemlje i stoke. Za obavljanje svakodnevnih poslova uzimali su težake. Težaci siromašniji seljaci, koji su obavljali određene poslove za svoga gazdu uz neku manju ili gotovo nikakvu naknadu. Još u ranijim počecima nalazimo i sluge. Oni su radili i bili vezani za obavljanje određenoga posla na određeno vrijeme. Dosta nalazimo malodobne djece koja su bila na „služenju“ kod gazda. Zauzvrat dobili bi hrane nešto odjeće i tako bi ih roditelji lakše prehranili. Položaj poljoprivrednih radnika – težaka bio je jako loš. Radilo se mnogo a zarada je bila slaba. Radilo se od jutra do mraka. Radilo se po pustarama, po konacima i njivama. Oralo, kopalo, želo, sakupljalo sijeno, kosilo, vršilo žito, čuvalo stoku, sve za malo da se može preživjeti. Pa tako u starih ostala uzrečica „za čupu mlijeka“. Da doista radilo se cijeli Božji dan za jednu čupu mlijeka koja se odnijela doma. Težak prvo je obavio posao za svoga gospodara a onda kad je imao vremena radio je kod kuće. Obradivao ono malo svoje zemlje ako ju je i imao.

Danas postoje i gaje se narodni običaji, pjesme, plesovi, vjerovanja i izreke iz tih teških dana koji preživljavaju u KUD-ovima. Preživljavaju u zapisima i entuzijazmu zaljubljenika u svoje, u onima koji još u sebi pronalaze poštovanja prema onima koji su zaslužni za naše postojanje .



Foringa i foringaši

Danas nit foringe, a niti foringaša. Pod samim pojmom foringe podrazumijevamo uslugu prijevoza (tada konjskom zapregom). U samim počecima, foringa je bila opći naziv za svaku vrstu prijevoza, uključujući i prijevoz stokom (konjima i kravama). Ne u tako davno vrijeme zaprega je bila svakodnevica u životu seljaka. Omogućavala je prijevoz kako tereta tako i ljudi smanjujući potrebu za pješačenjem. Prijevoz za vlastite potrebe ili prijevoz iz usluge – foringa imao je tako jako važnu ulogu i zahtijevao je uvijek dobra kola a i uvježbane životinje. Da bi se moglo voziti ili orati uz pomoć krava, trebalo ih je prvo naučiti za taj posao. One su uvijek radile u paru jer su mnogo slabije od konja. Imena krava bila su: Cveta, Cifra, Šarka, Rumenka, Jagoda, Ruža, Mirza itd. Nova krava koja nije znala raditi uvijek se stavljala uz kravu koja je već radila taj posao tako da je nova krava s jedne strane imala naučenu poslušnu kravu, a s druge strane glavu čovjeka koji ju je vodio. Kola za vožnju kravama prilagođavala su se prema potrebama radova. Zvala su se po dužini: kratka kola jer su bila kratka i dugačka kola jer su bila dugačka, a koristila su se samo za sijeno i slamu. Za razliku prema kravama, posebna se ljubav rađala između čovjeka i konja. Konj u staji značio je bogatstvo. Jači i brži od krave, konj je bio pogodniji za rad i prijevoz. Neka od imena konja bila su Rička i Zora. Kada bi se kobila oždrijebila, to bi ždrijebe nakon nekoga vremena odmah išlo van slobodno trčkarajući uz nju kada bi vozila kola.

Tako u vezi čovjeka i životinje stvorio se neraskidiv odnos u obavljanju težačkih poslova. Ljudi na selu radili su naporno, a zbog izuzetno niskih prinosa s polja, hranili su se slabo. Takav je život nestao iz naših krajeva i ne zaslužuje neku nostalгију. No ipak zaslužuje jedno poštovanje. Iako čovjek tada nije previše imao, ali je postojao neki neraskidiv odnos između njega i prirode. Uzimao je onoliko koliko je dobivao.



Oranje

U samim počecima obrađivanja zemlje plug su vukle krave, a kasnije konji. Bilo je domaćinstava koja si konja nisu mogla priuštiti. Nabaviti konja bilo je teško ako nisi imao novaca. Gospodarstvo je trebalo biti veće i imati mogućnosti brinuti se i hranići ga. Postojalo je uslužno oranje kao i prijevoz (*foringa*). Pred jesenju sjetvu oralo se dva do tri puta, a pred proljetnu jedanput ili dvaput, a ovisilo je od vrste i kvalitete zemlje. Prvo oranje bilo je ubrzo nakon žetve, a grumenje zemlje koje bi ralo izbacilo u prvom oranju bilo bi izloženo suncu, kiši, a preko zime i hladnoći pa bi se u drugom oranju lakše drobilo i sitnilo. Dva ili tri oranja bila su neophodna zato što su ralo ili drveni plug samo parali, ali ne i prevrtali zemlju. Njive je prije sjetve trebalo orati duboko kako bi zemlja bila mekana i šuplja, i kako bi sjeme došlo najmanje tri prsta pod zemlju. To je bilo moguće tek krajem 19. stoljeća pojavom prvih željeznih plugova. Zemlja se posle oranja, kao i nakon sjetve, vlačila (drobila, usitnjavalna, drljala) branom. Obrada zemlje bio je zahtjevan i fizički težak posao. Danas u suvremenom pristupu obradi zemlje, konji su istisnuti iz polja. Postoje još samo u nekim domaćinstvima u svrhu promocije i članstvu u konjičkim udruženjima.

Zaprega

Zaprežna kola i sav pribor na njima izrađivani su isključivo od drveta i željeza. Uz radionice u kojima su se izrađivala kola, nalazile se i kovačnica. Tako da se istovremeno mogao obavljati i kovački posao. Kola su izradivali kolari i kovači. Kolari su radili drvenariju a kovači su okivali skoro svaki dio kola. U ranim počecima zaprega, kola su vukle krave i to u paru. Kasnije kravlju zapregu nalazimo kod siromašnijih obitelji, koje si konje nisu mogle priuštiti, a i količina zemlje nije im bila velika pa su je mogli obraditi. Kravljia kola se po ničemu baš nisu razlikovala od konjskih osim po rudu. Rudo kod kravljih kola sastojalo se od dva djela dok kod konjskih jednoga djela. Kako god svako vrijeme nosi za sobom jedno iskustvo, jednu epohu nostalгије. Istina tada gledano nije bilo nimalo bajno. Radilo se puno i nije se baš imalo previše vremena. Želudac više je bio prazan nego pun, a ruke žuljave. Danas na zapregu gledamo s nostalгијом i oživljavamo je kroz tradicijske običaje prisjećajući se nekog nama odmaklog vremena



Bicikl, biciklin

Bicikl kao sredstvo prijevoza najsličnije današnjem biciklu pojavio se oko 1890. godine. Par godina kasnije već je imao zračnice na pumpanje, a izumio ih je irski veterinar John Dunlop. To je bila velika prekretnica i sam napredak za biciklizam, jer upravo do tada bicikli su bili s prvim visokim kotačem. Za bicikl bi jednostavno mogli reći da je jedno prometalo koje nam već godinama pomaže da stignemo s jednog do drugog mjesta, da dođemo do posla ili do prijatelja, a da pritom ne potrošimo ni jednu kunu na gorivo. Da istina ni kunu za gorivo. Vozeći bicikl trošimo samo čistu energiju naših mišića. Vlastitom snagom prenoseći je pedalama na dva kotača možemo se jednostavno kretati kuda god zaželimo. Osim što se koristio prvotno za brže čovjekovo kretanje i u poslovne svrhe paralelno se razvijao i sam biciklizam kao sport. Od najznačajnijih događaja povijesti biciklizma u Podravini valja spomenuti 1968. godine završetak utrke »Kroz Hrvatsku i Sloveniju« i utrka »Olaj Kup-Naftaplin« 1970., kad je u Koprivnici završavala prva etapa Nagykanisza — Koprivnica. Iste godine poslije Memorijala Drage Ivkovića 29. IX 1970. održana je međunarodna utrka Koprivnica — Đurđevac — Bjelovar — Križevci — Koprivnica, uz sudjelovanje najboljih naših vozača. Utrka je završila premoćnom pobjedom vozača Hrvatske. Prema nekim starim navodima prvi bicikl se pojavio u Podravskim Sesvetama u ranim 30 tim godinama prošloga stoljeća. U Dragancima prvi bicikl posjedovao je Petar Mađerić. Koliko je bilo bitno tada imati bicikl svjedoče nam brojne stare fotografije ljudi upravo s tim prometalom. Imati bicikl nekada je itekako bio značajan statusni simbol. 1976. održana je Sesvečka biciklijada. Organizator je bila tadašnja Omladinska organizacija, a sudjelovali su sesvečki omladinci i pioniri. Njih oko 47. vozilo se od Podravskih Sesveta preko Draganec - Batinski, a onda u Ferdinandovac. Dalje se kretalo za Brodić te posjetilo staru skelu na Dravi u Mekišu, a odatle se bicikliralo natrag do zgrade sadašnje Općine. U novije vrijeme organizira se 2012.godine I. Sesvečka biciklijada na području Podravskih Sesveta. Slijede II. (2013) i III. (2014). Organizira ih Jurica Tomljanović iz Draganec. Kasnije vožnje postaju manje potrebite a više turističko rekreativne.











Klepanje kose

Oruđa za košnju, kose i kosice trebalo je uvijek prije i na vrijeme pripremiti za rad kako bi ih čovjek bolje i lakše mogao koristiti. Kosu je uvijek trebalo klepati. Bila ona nova ili već korištena uvijek se morala nanovo klepati . Postupak se obavljao posebno namijenjenim čekićem za ovaj posao zvanim klepec . Klepcem se udaralo po kosi koja je bila pod određenim kutom položena na čvrsto željezo - babicu. Babica je željezo četvrtastog oblika. Na donjem djelu završava šiljasto da bi se lakše mogla zabiti u drveni panj i tako dobro učvrstiti. Udaranjem čekićem po kosi oštrica kose se stanji do te mjere da je kosac brusem može vrlo lako i dobro naoštiri i tek tada kvalitetno pripremiti za rad. Osoba koja klepa kosu sjedi ili na zasebnom stoljčecu dok je babica zabijena na panj ili na klupici koja je spojena zajedno s panjem. Klupa na jednoj strani ima dvije noge dok je na drugoj strani panj sa zabijenom babicom koji služi istovremeno kao treća noga.





Drvnik







Bič u igri, u svakodnevnoj upotrebi i kao disciplina natjecanja na seoskim olimpijadama

Čovjeku je bič poznat odavno kao sredstvo prinude, kažnjavanja, tjeranja i dozivanja (gusaka, pataka, pura, kokoši), stoke (ovaca, svinja, krava, konja, volova, koza) u dresuri životinja, za javljanje i igru. Pastiri srednje Podravine (po pričanju najstarijih kazivača) u prošlosti su za izradu jednostavnih bičeva koristili vitke šibe. Početni bičevi nisu imali značajnija "bičala" (drveni dio) i bičeve. Sve je to bilo jednostavno i načinjeno prema sposobnostima pojedinih pastira. Upoznavanjem konoplje i kože dolazi do znatnijeg pomaka i poboljšanja izrade različitih bičeva. U tome je znatnu ulogu igrao pastirski nož (za ukrašavanje i dotjerivanje "bičala"). Bičevi "guščarica" (za tjeranke i za vraćanje gusaka i ostale peradi) bili su obična držala (najviše prst debele šibe, duljine do metar i pol) s tanko ispletenim konopljenim bičem i to "jedno struk", "dvo struk", "tro struk" približno duljine kao i bičalo. Bičevi konjara, kravara i ovčara bili su slični bičevima guščarica, ali su imali nadovezanu kožu na samo držalo duljine bičala, ili nešto dulje od samog bičala, izrađenu tako da se od gornjeg šireg dijela trokutasto sužavalasve više prema kraju u dio debljine od nekoliko milimetara. Najznačajniji i najljepši bičevi bili su "čordaša" (svinjara i kravara) koji su stoku svakodnevno skupljali u ulicama, sokacima, zaseocima, selima i tjerali na cijelodnevnu ispašu. Drvena držala sa bičevima od konoplje ili kože bila su mala remek djela pojedinih pastira. Za izradu držala koristili su šumsku lipu jasen, dud, trešnjevo i višnjevo drvo, jasiku, brest, grab, orah i vrbu. ukrašeno i s više ukrasnih detalja.

Čordaški bič pleten je iz konoplje u cijelosti tako da je u gornjem dijelu, bliže vrhu bičala, bio najdeblji, dok je u donjem dijelu završavao najtanjim dijelom, malo "rasperenim" (raščešljanim) i služio za pucanje.

Vješti pastiri pleli su ga dvostruko pa čak i trostruko, sa četiri, šest, osam struka, već kakav su željeli dobiti po težini i snazi pucanja. Pojavom pletenih kožnih bičeva od strane čordaša više se zahtijevalo pažnje, brige i vremena u samoj izradi. Pomoću kožnih traka pleli su ih dvostruko, trostruko, četverostruko i višestruko. Dijelovi biča nastavljali su se različito po debljini i načinu ukrašavanja.



Kocen, kocenje

Kocen je drvenasti ostatak klipa kukuruza nakon trebljenja zrna. Korisnost samoga kocenja je raznolika. Najšira primjena ipak leži u njegovoj ogrjevnoj vrijednosti pogotovo zimi. Najčešće se upotrebljavalo za loženje zimi , a ljeti da se u relativno kratko vrijeme stvori dovoljno žara i topline za pripremu jela. Upravo zato je kocenje odmah po trebljenju završavalo odmah kraj peći. Djeci je većinom ono služilo za igranje. Od njega su pravila razne kule, zdenci i kuće, a vršak kocena služio je i mačkama za igranje





Šustari i obuća

Obuća je zbirni pojam za sve što pokriva nogu i što se obuva. Štiti stopalo prvenstveno od nepogodnih vremenskih uvjeta te nepogodna tla sve od dana svog nastanka do danas. Obuća se u početku proizvodi u manjim obućarskim radionicama lokalnih i regionalnih obrtnika (šusteri), a kasnije isključivo industrijski. U samim začecima obućarstva, obuća se isključivo proizvodi po narudžbi .Kasnije se pokreće manja serijska proizvodnja a samim time i sajamska prodaja. Samim time da se zbog velike neimaštine do obuće teško dolazilo, ona se nasljeđivala i više puta popravljala. Nekim značajnijim počecima proizvodnje obuće možemo smatrati 18 stoljeće s pojavom prvih strojeva za mehaničko šivanje. Obuća (cipele, čizme, opanke, sandale) koja se nosila u seoskim zajednicama, bila je proizvod isključivo lokalnog karaktera (domaćih šusteri) a danas ih povezujemo isključivo s opisom narodnih nošnji. Tako u Sesvetama imamo obućare i šustere: Alojz Halusek – Carov, Birovčec Franjo – Lepnjekov, Lončarić Josip – Puzder, Šerbedija Ivan – Šustarica, i danas još živuće; Peić Đuro i Posavec Josip – gazdaričkin.

Čizme su se rijetko nosile, uglavnom zimi, a ujedno su i označavale svojevrstan statusni simbol. Opanci više kao radna nošnja – obuća nosili su se ljeti. Najraširenija obuća kao i danas su cipele. Prilikom izrade više se pažnja posvećivala funkcionalnosti i izdržljivosti nego nekim tada prisutnim modnim trendovima. Kod izrade uzimala se mjera lijeve i desne noge. Izrađivale su se od kože. Budući da je i don bio kožni, da se cipele ne bi brzo derale – trošile, šusteri su znali na pete i prste (dno i vrh potplata) stavljati metalne dijelove u obliku potkovica. Velika se pažnja posvećivala samom održavanju obuće. Taj dio je pripadao ženskom članu kućanstva. Obuća se sušila, čistila i glancala.







Od konoplje do platna

Konoplja je nekada bila jako važna biljka prvenstveno u proizvodnji odjeće, vreća, posteljine i ponjava. Sijala se s proljeća, dok sjeme je dozrijevalo u kolovozu. Budući da nije bilo strojne obrade čupala se te sjekla, močila u plitkim vodama – pretežito potocima. U pravcu toka vode zabijala su se dva šiljka. Konoplja bi se zatim slagala jedna na drugu do pola metra visine, ta na kraju pričvrstila opet s šiljcima zabijenim u potok odnosno vodu. Na vrh naslagane konoplje postavljala su se po dva dugačka druga (štapa) a zatim šaš i zemlja. Tako je sve stajalo između četiri i šest dana, dok se konoplja nije dobro namočila. Zatim se vadila iz vode ispirala i sušila na sunčanim i vjetrovitim prostorima. Prilikom samog procesa močenje konoplje slagale su se ručice konoplje na dva pojasa. Dvanaest ručica činilo je pola močelnice, a močelnica je imala 24 ručice. Jedno domaćinstvo uglavnom je imalo između 10 i 20 močelnica, zavisno o veličini i mogućnosti samoga domaćinstva.

Nakon što se konoplja dobro osušila, ona se tukla u kolovozu mjesecu. Dvije tukalje (žene koje tuku konoplju) znale su istući između 10 -12 močelnica u danu. Kvaliteta i brzina tučenja nadaleko je ovisila o močenju i debljini same stabljike. Tuklo se je s stupom, drvenom napravom koja je bila smještena uglavnom u hladu i na nekom sjenovitom mjestu poput šljivika i sl. Stupa se sastojala od dva drvena dijela; donjeg i gornjeg. Gornji dio zvao se još mlatilo ili tukač, dok donji dio je bio rep ili podizač stupe na kome se stajalo. Tukačica je stajala na stupi i istovremeno rukama se pridržavala za ukoso postavljenu žrt (drveni stup) nogama pritiskala ritmički stupu i tako tukla konoplju. Valja naglasiti da u ovome poslu nisu sudjelovale samo žene već i muški članovi gospodarstva. Samim postupkom tučenja konoplje dolazilo je do usitnjavanja stabljike do sitnih niti od kojih se izrađivala kudelja. U samoj obradi konoplje koristili su se još stepaća, trlica, greben, preslica i vreteno, vitlo, snovača i naposljetku tkalački stan. Trlica je drvena naprava za trlanje konoplje i predviha nakon postupka tučenja. Trlenjem samo se predivo poboljšavalo u kakvoći za daljnju obradu. Tako dobiveno vlakno obrađivalo se na greben i dobivala se kudelja koja se namatala na preslicu. Kudelja se prela na kolovratu i dobiva nit koja se opet namotavala na špulju. Ta nit namotana na špulju naziva se pređa. Pređa se dalje obrađivala i pripremala za tkanje. U samome cijelom procesu obrade valja razlikovati dvije vrste odnosno spola konoplje. Cvetućice kao i sama riječ govori u svatu su se sjekle ili čupale te koristile na opisani način za dobivanje tkanja.



One su muška biljka i prije se beru i svijetlige su boje od ženskih. Kukuljice narodno rečeno je ženska biljka konoplje i ostavljala se isključivo zbog sjemena. Tamnije zelene su boje, stabljika im je deblja i beru se druge po redu. Ona se prvo mlatila da bi se sjeme odvojilo od stabljike te se još riljala da bi cijeli se postupak upotpunio. Prosijavanjem na situ te vjetrenjem ili puljkanjem dobivalo se čisto sjeme koje je bilo odvojeno od puzderja (smeća). Stabljika se znala koristiti i za ogrjev.





Tradicijska izrada metlji

Metljinje, metljika, metlja sve su to nazivi za korov od kojih se prave metle. Riječ je o jednogodišnjoj samonikloj biljci koja raste žbunasto i može doseći visinu čak i do 2 metra. Nije zahtijevana i uspijeva na svim vrstama zemljišta. Krajem ljeta stabljika postaje drvenasta i počinje da se suši te poprima svijetlosmeđu boju. Metljika se sječe te se suši na suncu i sprema na suho vodeći računa da se ne iskrivi. Znade se vezat špagom i objesit za gredu da visi. Prije početka izrade metle, metljika se očisti. Grančice se ostavljaju na samo u gornjem djelu stabljike. Metla je uglavnom sačinjena od jednoga komada više metljika, dok očišćeni dio predstavlja dršku. Metljike se učvršćuju namočenim vrbovim šibama, špagom ili tankom žicom – drotom. Od alata za izradu koristi se nož, uže, klješta, sjekira. Postoje u biti dva načina izrade metli. Jedan je pomoću užeta koje se učvrsti o neku gredu da visi, te se o njega mota metljika kojim se ona učvršćuje i veže. Drugi način jednostavniji je i manje zahtjevan i uglavnom su ga prakticirale žene u izradi metli. Metljinje se skupi i stavi među koljena te se oblikuje i veže. Na kraju sjekirom na panju se metla obradi i spremna je za upotrebu.





Peglanje veša

Od kada je platna i tkanine postoji i potreba za peglanjem (ravnanjem). Tako prije pojave današnjih pegli – glaćala ovoj radnji pristupalo se na različite načine. Za potrebe peglanja velikih stolnjaka i plahti, koristili su se okviri za zatezanje ili valjci između kojih bi se provlačile plahte i tako ravnale (tzv. preše). U skromnijim kućanstvima upotrebljavali su razni veći predmeti. Koristili su rasni valjci, koloturi na koje su se stavljali neki teži predmeti da bi se tkanina izravnala. Znala se stavljati i struganka s malim djetetom u njoj. Tako se istovremeno peglalo, čuvalo i zabavljalo. Od prvih kamenih pegli pa sve do pojave kasno srednjovjekovnih metalnih ravnih pegli grijanih na vatri ili peći ne prolazi mnogo vremena. Metalne pegle su u početku imale ručke od istog materijala koje su se grijale zajedno sa ostatkom pegle, te ih je zbog toga trebalo umotati u krpe radi lakšeg rukovanja. Kasnije su se počele koristiti drvene ručke koje se nisu grijale . U to vrijeme, da biste imali efektan sistem peglanja, bile su vam potrebne barem dvije pegle. Dok jednu koristite, drugu grijete.

Osim grijanja na samoj peći, pegle su imale otvor u koji se stavljao ili ugljen ili žar te tako su dulje zadržavale temperaturu. Kad bi se temperatura spustila, rukom se mahalo te tako raspirivao žar da bi se pegla zagrijala.

Peglanje nije bio nimalo lagan posao. Osim toga, najviše trebalo se brinuti o temperaturi. Vrlo je teško bilo ocijeniti da li je pegla dovoljno zagrijana ili je, pak, pregrijana, tako da se često dešavalo da se peglom odjeća progori ili smežura. Poznato je testiranje zagrijanosti pegle pljuvačkom, prislanjanje uz obraz i drugi domišljati načini. Peglanje danas daleko je lakše neko što je to bilo u vrijeme naših baka.







Šnitanje suknje

Kad zavirimo u prošlost, navike života i odjevne predmete dolazimo do vrlo zanimljivog odjevnog komada – šnitane suknje. Takve suknje nosile su mlade žene, pogotovo snahe a nije bila ni rijetkost da je nosi i ne previše stara žena koja drži do sebe koja voli biti „gizdava“. Postupak šnitanja suknje je složen proces i zahtjeva izvjesno poznavanje materijala a i same tehnike. Jedna od najpoznatijih osoba iz vremena kako u svojim zapisima navodi Željko Kovačić je Kata Kolarić rođena Hudek. Iz istog zapisa doznajemo cijeli postupak koji kako sama pripovjedačica Kata kaže, ne je težak posao al ga valja napraviti kak Bog zapoveda. Za šnitanje koristi se stol, da na isti stane suknja po širini i dužini. Suknja se poprska bunarskom vodom da se malo ovlaži, opet ovisi o materijalu (neka se ne smije prskati). Falda se slaže red po red, kako kome paše. Tako se može šniti- faldati na sitne, srednje i veće falde. Štof kako se vodom poprska tako i ostane, ne pegla se. Voda se iscijedi i osuši na suncu. Međutim Kad pokisne falda nije trajna razilazi se. Svila, opet zavisi o vrsti svile da li se šnita ili ne, te da li se glaća ili ne. Za obične dane, dnevne nosila se prostija suknja širega šnjita, dok za svetek nosila se suknja uskog šnjita i boljega materijala. Suknje su se čuvale na suhom mjestu u „lajdlinu“ vodoravno položene ili su visjele u ormaru na klinčanici . Na taj način falda se ne prekida, ostaje ravna i postojana. Suknje se međusobno razlikuju bojom i kao takove nose se za razne prigode. Nebo plave za najveće svetke; Božić, Uskrs, Mariju Čiselsku, Novu godinu. Na te velike blagdane nosile su se još; crvene, višnjeve i zelene suknje. Na trojake, Vuzmeni pondeljak i Štefanje nosile su se vinske, plavkasto roninkaste suknje i naštite bluze. Ovaj zapis svakako dugujemo Željku Kovačiću i njegovu neiscrpnom radu i zapisivanju običaja sesvečkoga kraja.



Starinska frizura



Starinski način izrade frizure na kukuruzovini.
Tradicionalna frizura iz Podravskih Sesveta.



Stavica, plašćenje

U nestašici i neimaštini, kada je sam čovjek nastojao iz svega izvući maksimum sve se itekako i po dva puta znalo iskoristiti . Tako se sjeklo kukuruzinje i slagalo u snopove koji su se vezali pojasevima od ražene slame, ritka. Povezani snopovi sakupljali su se u veće uspravne skupine tvoreći tako stavice u kojima je kukuruzovina dostajala i sušila se. U kasnu jesen, a i zimi odvozila se na imanje gdje je služila uglavnom za ishranu stoke i unatoč maloj hranjivoj vrijednosti. Primarno se koristila i kao nastir za stoku. Snopovi kukuruzinja dovezeni na gospodarstvo uglavnom se se plastili . Na taj način formirala se velika stavica , na koju se stavljaо drugi red snopova prema vrhu tvoreći tako veliki i visoki stožac. Vrh se vezao pojasmom napravljenim od ritka i tako se sprečavao ulazak vode kod kiša i snijega u sam plast . Na taj način se kukuruzovina dulje očuvala suhom. Sama kukuruzovina znala je još imati i praktičnu primjenu, od same izrade dječjih igračaka pa do upotrebe kao izolacijskog pokrova u oblaganju šupa i vinskih klijeti radi održavanja postojane temperature potrebne za čuvanje vina. Koristila se još i za punjenje slamenjača i blazina







Trap

Čovjek u današnje vrijeme nije više previše opterećen svakodnevnicom i spremanjem hrane za zimu i kasnije mjesecce . Jednostavnije pristupa tome problemu, koristeći suvremene tehnike i procese koje mu je omogućila današnja tehnologija konzerviranja hrane. No kada sagledamo isti problem kroz povijest, čovjek se jednostavno koristio tehnologijom i znanjem koje mu je tada bilo poznato da sačuva hranu za kasnije mjesecce. Jedan od takovih načina je bio spremanje jabuka i krumpira u „trap“. Trap se radio tako, da bi se na povišenom ili umjetno povišenom terenu uglavnom na vrtu prvo stavila slama na zemlju a onda jabuke i krumpir na hrpu. One bi se prekrivale sa slamom te sa zemljom. Pri tome oko trapa kopao bi se manji jarak dubok oko pola metra koji bi služio za odvodnju oborinskih voda tako da bi jabuke i krumpir uvijek ostali na suhom. U zimskim mjesecima u trapu bi se napravila mala rupa iz koje bi se prema potrebi vadio krumpir ili jabuke . Tako spremljeni na svojstven i prirodan način jabuke i krumpir a i repa mogli su se koristiti sve do proljeća. Sve su to nam vjerno prikazali članovi Udruge umirovljera ika iz Podravskih Sesveta



Domaći sir

Naše bake davno su još poznavale i svakodnevno u svojim trošnim kuhinjama izrađivale razne domaće proizvode. Kako domaću zimnicu, domaći kruh, domaće rezance, domaće kiselo mlijeko, a tako i domaći svježi sir. Ovo umijeće s vremenom se gubi kod mladih generacija i zadržava se isključivo tek kao puko poznavanje tradicije. Dok danas mladi ili zbog nedostatka vremena, li zbog lakše i brže dostupnosti samih proizvoda, a i zbog činjenice da naše bake polako nestaju, domaćim tehnikama i umijećima pripreme zdravih proizvoda pristupaju tek ili s aspekta znatiželje ili jednostavno da sačuvaju ono znanje koje im je bilo ostavljeno. Oduvijek je poznato da je sirovo mlijeko prirodan izvor hranjivih tvari i korisnih laktobakterija koje djeluju povoljno na naš probavni i imuni sustav. Međutim zbog danas nametnutih zdravstvenih činjenica gotovo izgubilo je svakodnevnu primjenu. Ako ostavimo tako sirovo svježe mlijeko (staro najviše par sati od mužnje), na sobnoj temperaturi, mlijeko se neće pokvariti već ćemo dobiti fino kiselo mlijeko. Generacijama su djeca odrastala na domaćem svježem punomasnom mlijeku, prirodnom žutom maslacu, svježim domaćim sirevima i vrhnju. Danas tako uz malo znanja, vremena i truda nije teško proizvesti svježi domaći sir. Iz priče naših starih vrlo lako možemo i sami proizvesti sir. Domaće svježe mlijeko nakon mužnje (3-5 l) prvo treba procijediti kroz čistu gazu. Prelijemo ga ili u čup (nekada pečeni zemljeni) ili ga ostavimo u širokoj zdjeli, na topлом mjestu (sobnoj temperaturi), pokrivenog tkaninom. Laktobakterije će se početi umnožavati i zakiseljavati mlijeko. Poslije otprilike 24h do 36h, mlijeko će se ukiseliti i zgusnuti. Žlicom s površine čupa ili zdjele ovisno gdje smo ga kiselili pokupimo hranjivo vrhnje. Tako obrano vrhnje može se koristiti za kolače ili razna jela s vrhnjem, a i dalje u proizvodnji za dobivanje putra (maslaca). Vrhnje se nalije u mutelnici , gdje se određeno vrijeme tuče dok se ne dobije kompaktna smjesa odnosno putro – maslac. Preostalo zgusnuto kiselo mlijeko prenesemo u gustu tkanini (tzv. sirnicu) da odvojimo kruti dio od tekućeg odnosno sirutke. Sve se tako objesi ili o stol ili neki drugi povиšeni vertikalni oslonac da se cijedi na sobnoj temperaturi otprilike 12 sati. Većinom domaćica je znala sir ostaviti tako da se cijedi preko noći. Ocijedeni tako dobiveni sir koristio se u ishrani, te u pripremi drugih jela. Jadno od jednostavnijih jela bio je svakako sir s vrhnjem u kombinaciji s lukom, češnjakom i sušenom slaninom.



Jedna danas od poznatih delicija a prije svakako svakodnevica bile su prge. Prge su se radile od sira s dodatkom crvene mljevene paprike, soli i papra u količini koja odgovara, sve se dobro promijesi, oblikuje i suši.







Kolari

Drvena kola pravili su kolari. U Podravini su poznata dva tipa kola i to kola s kratkim punim lojtrama ili stranicama, te sa dvojim šaragljama. Kratka kola bila su okovana kovanim ukrasima, a radili su ih kovači koji su imali i nekoliko šegrta. Da bi se moglo voziti ili orati uz pomoć krava, trebalo ih je prvo naučiti na taj posao. One su uvijek radile u paru jer su mnogo slabije od konja. Imena krava bila su: Cveta, Cifra, Šarka, Rumenka, Jagoda, Ruža, Mirza itd. Nova krava koja nije znala raditi uvijek se stavljala uz kravu koja je već radila taj posao. Kola za vožnju kravama prilagođavala su se prema potrebama radova u poljoprivredi mijenjajući tako stranice na kolima, podne daske i sforu koja je povezivala prvi pokretni podjel i drugi fiksni podjel. Djevojkama je bila velika čast udaja za kovača. Prije položenog majstorskog ispita, budući mladi kovači morali su znati potkovati jaje. Ako bi u tome uspjeli, smatrali su se sposobnima i za potkivanje konja. Svaki kovač je sam kovao potkove za konje, a najviše su se kovali plugovi i motike. Bilo je i darovitih umjetnika kovača koji su prekrasno iskovali željezne ograde ili velike crkvene lustere, koji i danas vise u crkvama. Danas se u Podravini teško može naći kolar, a vrlo su rijetki i kovači.

Dok je kruha u kući, nema gladi

Narod ovog podravskog kraja uglavnom je kao glavnu hranu od ranih jutarnjih, poldanjih i večernjih obroka uzimo kruh (kruv, kruvek). Oblik i kvaliteta istoga mogao je biti prema prilikama i imetku, no uglavnom od prostog kukuruznog do pisanog – šarenog „svetešnjega“. Kruh se pekao od kukuruznog brašna, te od jačmenog i raženog brašna, dok se za svetkovine koristilo bijelo pšenično brašno (melja). Priprema hrane i ostali kućanski poslovi kako su isključivo pripadali ženama – domaćicama, tako je i pečenje kruha bila glavna zadaća svake domaćice. Kruh se pekao u krušnim pećima (više komada) ili u zidanim pećima u kućama. Takav kruh koristio bi se pretežno više dana dok se ne bi pojela i posljednja mrva. Brašno se spremalo u posebne spremnike- drvene škrinje smještene u ostavama zvanim komora , špajza. Svaki kruh, bio on kukuruzni ,bijeli ili miješani pekao se uz pomoć kvasa. Kvас se spremao tako da se manja količina već spremljenog miješanog tijesta odvajao u posebnu posudu do slijedećeg spremanja. Tijesto za kruh pripremalo se u drvenim posudama zvanim „ struganka“ . Ukoliko se mijesio kruh od kukuruznog brašna, brašno se najprije moralo popariti vrelom vodom te onda kad se ohladilo dodavao se kvас i sol. Tijesto se mijesilo tako dugo dok je prestalo biti ljepljivo za prste. Kruh se pekao sat do sat i pol. Danas se još uvijek mogu naći domaćice koje peku kruh kako za posebne prigode pa i za svakodnevnu upotrebu. Krušnih peći danas gotovo i nema, već se koriste isključivo zidane peći koje imaju rolove za pečenje.

Ledare i sesvečki ledari

Umijeće suživota s prirodom te poznavanje tehnika čuvanja i povećavanja trajnosti namirnica kao i korištenje leda u ljetnim mjesecima seže daleko u prošlost. Kako kaže Josip Cugovčan u Sesvetama gradile su se uglavnom podzemne ili ukopane (postoje i nadzemne) „ledare“ i to na suhim, sjenovitim i povиšenim mjestima. Ledara (jama za čuvanje leda) kopala se za suha vremena u dimenzijama širine 2m, dužine 2m i dubine do 3m pri tome vodeći o računa eventualnoj dubini podzemnih voda. Pod ledenice izrađivao se od sloja dobro sabijene gline koji je bio prema sredini blago uzdignut. Zatim se stavljao sloj pijeska pa konačno deblji sloj suhe slame. Za bočne stranice i krov koristile su se daske. U hladnim zimskim danima led se sakupljao u zaleđenim jamama kao i u mirnjacima Rijeke Drave. Sjekao se sjekirom i rezao pilom, stavljao na sanjke i konjskom zapregom vozio do kuće odnosno pripremljene ledare. Bitno je bilo što pravilnije oblikovati kocke leda, tako da su se one što bolje mogle posložiti da ima što manje zraka među njima. U ledare znalo se stavljati i svježe nezasoljeno svinjsko meso i to na određeno zabilježeno mjesto. Gornji dio ledare izolirao se opet slamom, stavljale daske i zatrپavao utabanom zemljom. Na taj način ledara dobije čvrsti pokrivač koji je istovremeno štitio od zagrijavanja. Od poznatijih ledara kako kaže Cugovčan u Sesvetama bio je licitar Josip Lenger. Isto tako navodi sjećanje kako je ranih 60-tih godina licitar Lenger u kolovozu na blagdan Sv. Štefana kralja pod svojim šatorom posluživao gverc i led upravo iz takve ledare, a koji je čuvao u drvenoj bačvi i razbijao sjekirom na manje komade. Jedan od posljednjih stanovnika Sesveta koji je prakticirao i dobro poznavao umijeće ledarenja bio je Stjepan Tudić (Čapina).

Za kraj

Fotografija

- Stjepan Jagić
- Dražen Nađ

Osobe na fotografijama

- Jela Pintarek
- Đuro Pintarek, pok.
- Jela Tudić
- Kerečeni Ignac, pok
- Jela Kovačić
- Ana Dergez

Danas živi najbolje što možeš, ponašaj se i misli najbolje što možeš,
jer danas je priprema za sutra i svaki dan poslije.

Harriet Martineau

Život prihvaćam bezuvjetno. Većina ljudi traži sreću pod određenim
uvjetima. Ali sreću možemo osjetiti jedino kad ne postavljamo uvjete.

Arthur Rubinstein



Podravske
Sesvete
2022