

KOPUN



ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

KOPUN

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12. kao sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA; i NAVIGA – LOVI - PARICAJ.

Sjedeći za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen ? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošase, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo ukitali bijehu i da u veras pojući govorahu: „blaženi uzmite“.

I u tjezijeh delicijah stojeći u kontemplaciji, bijah otišao in estasis Ja imam, kažem, dobrovoljno činit i što mi je mučno činit: ma ne mogoh srcu odoljet: otkinuh krilo od onoga kapuna, stavih ga prida nj, drugo otkinuh, stavih ga prida me; napih mu: „Trink, misser Ugo! Star alegro, signora star vostra! Što ć'ino?

Intertenjah ga s galanterijom, založih se i trjema kosovići, okusih i jarebičice; bogmu „tjeh i rukom igrat u parti sekrete od onoga slavnoga kapuna; pun bješe nadjeven kao jedan kuljen nekijeh ptičica pritiljahnijeh; zalaga se svakom kao mekom smokvicom, a s mjendeoci, s lučcom, (su)hvicami, speciicom; bogmu i toga pouzeh“.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi – Pomet; Marin Držić hrv. književnik; Dubrovnik, 1508.- 2.05.1567.)



Fotografija: Dubrovniknet.hr

Kopun, kapun; *talijanski* (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastirani) i uzgojeni (tovljeni) čije meso cijene gurmani. Način tova osmišljen je još prije postojanja Rima a tovljenje je zabranio rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista jer je vladala nestašica žitarica.

Od visokog srednjeg vijeka pečeni, nadjeveni i na druge načine pripremljen kopun bio je iznimna poslastica i birani lkulinarski ukras otmjenih feudalnih stolova.

Kopun (uškopljeni tovljeni pijetao) je uvriježeni dio stare kulinarske tradicije u Hrvatskoj, kojeg su u zimskim mjesecima, pečenog, uživali plemenitaši za vrijeme kartaških igara (tarok). Uškopljen u ljeto (u dobi između 2 i 5 mjeseca života), kad važe oko 80 dag, oko Nove godine postigne do pet kilograma i ima dovoljno čvrsto, mekano i masno meso. Zbog te svoje kvalitete prozvan je - aristokratom peradi. Nažalost, danas više nema vještaka (ili ako ih ima mogu se nabrojiti na prste jedne ruke) koji bi običnog pijetla (od uzgojene peradi se ne može proizvesti kopuna) pretvorili u „eunuha“ za gozbe, u kojima su uživali naši preci.

Najbolji su od studenog do travnja, imaju ukusnije meso od purana. U starosti od 6 mjeseci postiže težinu oko 7 kg žive vage. Meso je bogato, sočno i ukusno, naročito, danas, od uzgojenih u slobodnoj ispaši kojom je meso ukusnije od bilo koje druge vrste peradi. Kopun je i danas vrhunski specijalitet, kao što je to bio i pred nekoliko stoljeća. Idealan je za blagdanski stol, a možemo ga zamijeniti purom, patkom ili većim piletom.

U 18. stoljeću kopune su uzgajali u krletkama koje su visjele u mračnoj prostoriji i hranili ih valjušcima od ječmenog brašna, prosa, zobi, kuhane riže te pastilima (čvrsti kolačić u obliku loptice ili kolutića od anisa i mošusa.

Kopunar; *pejor.* onaj koji jede kopune; plemić, gospodin;

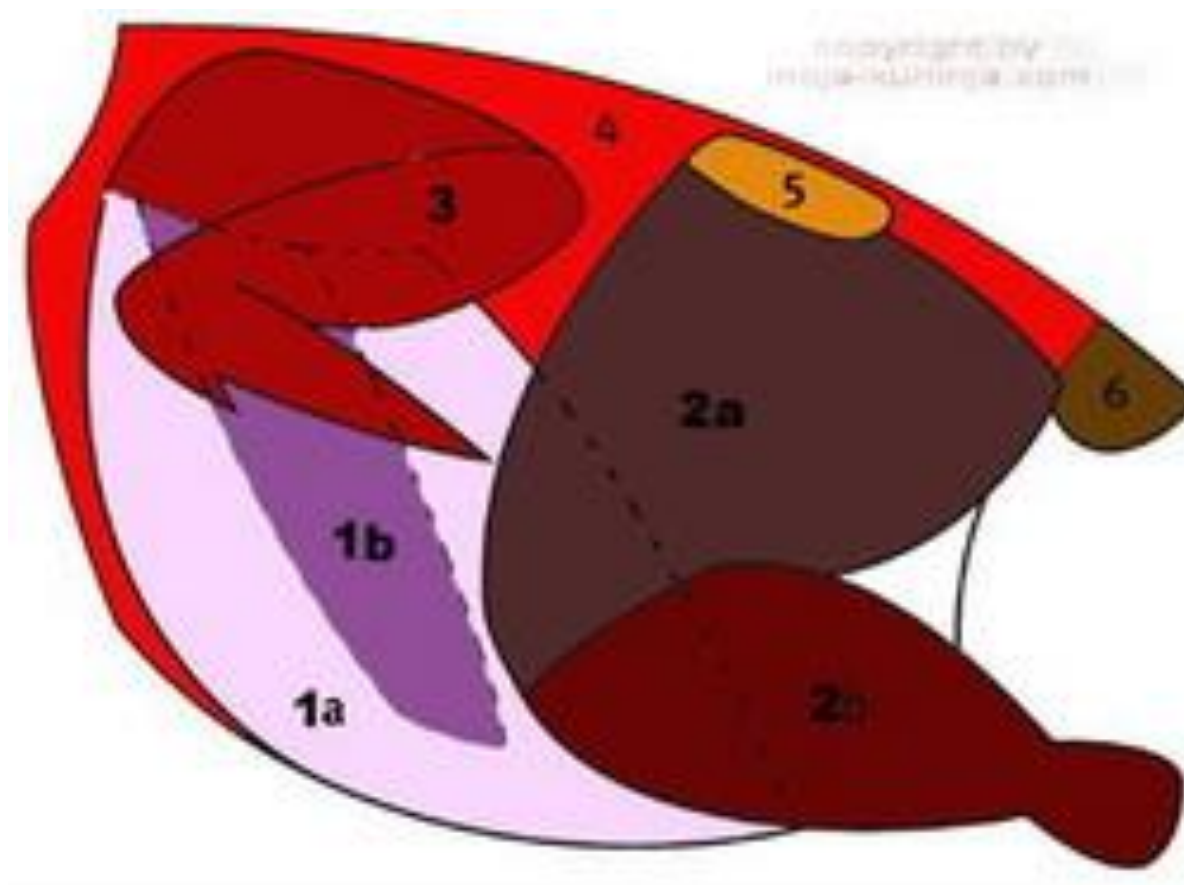
Kopunati – skakati na kokoš,

Kopuniti – praviti se važan, paradirati (o osobi), šepiriti se, razmetati se, ponašati se bahato.

Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, ½ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar.

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga

Kategorija mesa kopuna



1. Prsa	sastoje se od većeg vanjskog i manjeg unutarnjeg filea i količinom čine 25-35 % težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje kao odrezak ili za peći u komadu
2. Batak (a) dobatak i karabatak (b)	Meso sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak se odvajaju pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao ražnjići ili paprikaš
3. Krilo	ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa). Krilca se peku i kuhaju za juhu
4. Hrbat	Za razliku od drugih vrsta mesa, kod peradi hrbat sadrži jako malo mesa. Koristi se za kuhanje juhe ili pečenog u komadu zajedno s plućima
5. File sa vrha bataka	Najbolji i najskuplji komadi mesa peradi, to su dva mala filea (<i>fra. sot-l'y-laisse</i>) koji se nalaze na vrhu batka, s unutarnje strane
6. Trtica	s kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo prije pečenja skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela
Iznutrica	srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta

Kopuna možete zamijeniti puricom, patkom ili većim piletom.

O kopunu prije nekoliko stoljeća

Podgrađe zagrebačkog Kaptola bila je Vlaška ulica, dijelom naseljena biskupskim kmetovima, a bilo je i vlasnika manjih posjeda, majura. Po cijeloj Lašćini biskup ima vinograde. Uz biskupa živjeli su kanonici (kaptol znači zbor kanonika) koji su imali rang plemstva, neovisno o porijeklu. Kanonici sredinom 14. stoljeća planski stvaraju novo naselje Novu Ves (ili Lepu Ves), kojom naseljavaju kmetove (koji po dvornom mjestu daje „darove“: za Božić *kopuna*, 4 pogače i 10 jaja; za Uskrs isto, samo 5 jaja više i na Stjepanje 2 kokoši ili 2 pilića uz 4 pogače i 10 jaja, kako nam kazuje odluka kaptola iz 1344. godine). Od tada postoje dva odvojena naselja Grič ili Gradec (Gornji grad) snažno utvrđeno sjedište bana i Kaptol sjedište svećenstva.

STATUT ZAGREBAČKOG KAPTOLA

Statut zagrebačkog Kaptola što ga je sastavio arhiđakon Ivan Gorički, između 1334. i 1356. godine, vjerno nam govori o tom vremenu ali i o odnosu prema kmetovima (koji žive „daleko“ od grada u Trnju, Horvatima, na Ljubljani, Čnomercu, Jelenovcu, Prekrižju, Gračanima). Evo što nam govori:

..... Pojedini ti kmetovi i kunovnjaci dužni su nositi našem dekanu darove, koje će on, kako je pravo i opravdano, podijeliti između nas. Najprije za Božić svaki jednog *kopuna* (poznata su bila zimska uživanja vlastele uz kartašku partiju taroka i *pečenog kopuna*), pet jaja i dvije dobre pogače. Isto tako za Uskrs jedan sir, dvije pogače i deset jaja, a svako selo zajednički jedno janje. Isto tako na blagdan sv. Stjepana kralja, našeg glavnog zaštitnika, dvije pogače, kao gore, dva dobra pileta, pet jaja i jedno janje, dakako pošto se uzme u obzir, kakvo je selo ili njegovi stanovnici.

..... Osim toga treba znati, da je u doba berbe svaki stranac, koji ima vinograd na zemljištu nekoga od nas, dužan s obzirom na posjedovanje zemlje donijeti vlasniku dva *kopuna* i četiri dobra primjerena kruha, a kmetovi po ustaljenom običaju kabao vina osim onih čabara, koje treba tražiti za zajednicu, kad se to pokaže probitačnim. To, što je navedeno, neka se razumijeva kao uzeto bez poslova za kaznu, koji se katkad mogu tražiti od opakih.....

Dragutin Hirz - Stari Zagreb

„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“

..... *Kopune nadevali su kao divjačinu, bielo tenfali, jeli sa lećom; purana su jeli i sosom; golubove tenfane, na „šnite“ tenfane ili sa grahom.*

Kako bijaše mast jeftina dobro se i začinjalo, a za funtu pečene janjetine, čujte i divite se sladokusci, plaćalo se samo deset krajcara!

Zemljopis pokrajina Ilirskih



Današnji Podturen (Međimurje) ime je dobio po tornju (turnu). Godine 1367. spominje se villa (selo) Tornu ili Torn, a 1458. judex de Twrnya (sudac od Turnja). Bogati plemić Kristoferus Fadan de Turan spominje se 1495. godine.

Druga povijesna vremena govore da je početkom 14. stoljeća u Međimurje došla grana poznate obitelji Hedervary-Pot. Navodno su osnovali naselje Poth-tornya (Podturen), a imali su mali zamak i u današnjoj Belici.

U Podturnu su svi kućegospodari bili kmetovi. Do 1768. godine, kada je donesen novi urbar, kmetovi nisu imali urbara, niti bilo kakav ugovor s Čakovečkim vlastelinstvom. Svu tlaku, voznu ili pješaku, obavljali su prema naredbi vlastelinskih službenika. Bez obzira na to kakvo je selište kmet u Podturnu držao, morao je odlaziti na tlaku prema potrebama vlastelinstva. Jednu rajnišku forintu i 34 krajcara plaćali su kmetovi kao redovitu daću te kao prirodno davanje jednog *kopuna* (pijetla). Kmetovi su vlastelinstvu davali i jednu drvenku zobi.

U svojem djelu „Zemljopis pokrajina Ilirskih“, Zagreb 1843., Dragutin Seljan piše: „Podturen, nekada Turnišće, trgovište je smješteno usred Međimurja s drvenim mostom preko Mure. Ovdje je nekada bila glasovita tvrđava uništena u vrijeme Rakocijeva ustanka (početak 18. stoljeća). Još se vide golemi nasipi. Crkva je zidana u gotičkom stilu, a zvono nosi gotički natpis i urezanu godinu 1468. Ima vrlo ugodan zvuk. Ovdje se mnoge stare dragocjenosti iskapaju, ali se umjesto u Zagreb, šalju u muzej u Peštu. Međutim neke od tih dragocjenosti mogu se vidjeti kod tamošnjeg visokoučenog župnika i začasnog kanonika Stjepana Galovića“.

Povijest župe Sračinec

Od 1567. selo Sračinec je pripadalo gradu Varaždinu i varaždinskom župniku. Prema tadašnjem običaju, kako je zapisano 1587. sela Sračinec i Svibovec daju kmetska davanja varaždinskom župniku, na način kako je to zapisao tadašnji župnik Antun Vramac; dobiva tri voza drva, dva *kopuna* i šest kruhova za godinu dana.

Sela Svibovec i Sračinec (Hrašćica još nije postojala) pripadaju župi Varaždin sve do 1961. kada selo Sračinec postaje samostalna župa.

Ozaljsko vlastelinstvo prema Urbaru iz 1642, godine



Naveden je privilegij koji su Tržani uživali prema povelji bana Mikca Prodavića iz 1329. godine, a ipak su prema spomenutom urbaru morali vlastelinstvu davati najrazličitija podavanja, gotovo kao i ostale sučije. Prema navedenom urbaru Tržani su ozaljskom vlastelinstvu davali ova podavanja:

- Svako selo davalo je „Jurjevščinu i Martiščinu“ 2 libre
- Svaka kuća straževine 1 libra
- cijela sučija za sulišće 3 vola
- ozaljski kvarat zobi 12
- desetinu pšenice, raži i prosa u snopovima
- svakog desetog krnjaka, ili po od svakog pol 1 sold

Trg je jedini imao privilegij u ovom kraju da je davao desetinu žita u snopovima, a ne u zrnju kao drugi kmetovi

- prijevoz kolima do Karlovca, Ribnika, Kupčine i svagdje gdje je potrebno
- orati i sijati na zemlji oko dvora Krča
- Sjenokošu Siču kositi i sijeno staviti u stog
- svakog desetog pčelca
- desetinu i „gornicu navadnu“ od vinograda
- brod i lađu na Kupi držati
- za „obli turen“ u gradu izrezane daske dovoziti
- napraviti „galge“ i osuđenog na galge voditi
- „bigu“ i konop na mučenju zločinca držati
- s gospodarem u vojsku ići, brašno i ostali teret voziti
- oko grada plesti ograde, obruče za sudove i druge poslove u gradu vršiti
- ložiti peći i pomagati u kuhinji, kada su u gradu gospoda, guske, pure, praščiće, zečeve i drugo kao darove za gospodu donositi
- svako selište o Božiću kopuna i drugo donositi
- svake godina birati „rihtara“, a rihtar „birića“. Ovi su dužni ubirati sve dohotke i donositi činovniku u grad
- „Gorščaki“ su dužni vršiti dužnost teklića od Karlovca, Ribnika, Prilišća, metle u grad donositi, popravljati putove, paliti ugalj, brati kestene, i grad snabdijevati sokolovima za lov
- svi purgari su dužni u cijeloj godini raditi prema potrebi na gradnji putova, gatova i brtvi

Slična ili još veća podavanja davali se kmetovi u ostalim sućijama. Prema ovom urbaru ozaljsko vlastelinstvo je imalo 19 sućija, dok je Ozalj bio varoš. Vlastelinstvo je imalo 1580 kmetova na 722 3/4 selišta. Od toga na samo ozaljsko vlastelinstvo otpada 254 1/4 selišta sa 820 kmetova, a na selišta podložnih plemića i crkve 468 1/4 selišta i 760 kmetova. Odredbom istog urbara kmetovi su davali po selištu šest težaka na tjedan u toku čitave godine, na godinu gotovine „Martinščine“ 2 libre, „Jurjevščine“ 2 libre, straževinu 1 libru „mesoputnih pinez“ (poseban porez) 16 soldin. Neka selišta plaćala su porez na zemljište pod nazivom „kraljevica“. Dalje su kmetovi davali 4 mjere pšenice, 6 mjeri zobi, žita i pira, jednog *kopuna*, desetog pčelca, krnjaka, janjca, određenu „gornjicu navadnu“ i desetinu vina, neka selišta voz drva, sijena, zatim su dužni popravljati ceste, mostove, kule, presti kudelj, strići vunu, paliti ugalj itd.

Povijest Božjakovine i okolice



Ovisno o veličini svojih posjeda kmetovi su morali davati određenu količinu pšenice, zobi i drugih žitarica. Ta vrst daća na vlastelinstvu Božjakovini gotovo i nije postojala. God. 1680. davala su je samo 3 kmeta u Kusanovcu (4 mjere pšenice i 4 mjere zobi). Redovitim se daćama u naturi mogu smatrati jedino tzv. „darovi“ (munera) — obvezno davanje vlastelinu pilića i jaja. „Darovi“ su se pobirali ovisno o veličini selišta. Vlastelinstvo je svake godine dobilo oko 218 pilića i 460 jaja (vrijednost 6 rajn. forinti i 36 krajcara). Piliće su davali i neki držaoci selišnih zemalja (god. 1680. — 242 komada).

Svaki seljački vinograd morao je vlastelinu davati *kopune*. God. 1685. prikupljeno je 410 *kopuna*, koji su procijenjeni na 30 rajn. for. i 45 krajcara.

Prema procjenama iz 1672. i 1685. naturalne daće na dijelu vlastelinstva u neposrednom posjedu Ugarske komore imale su ovu vrijednost:

	1672. g.		1685. g.	
	Količina	Vrijednost	Količina	Vrijednost
Pilići	218 kom.	5 rajn. for. 27 kr.	218 kom.	5 rajn. for. 27 kr.
Jaja	460 kom.	1 rajn. for. 9 kr.	460 kom.	1 rajn. for. 9 kr.
Kopuni	400 kom.	30 rajn. for	410 kom.	30 rajn. for. 45 kr.
Svinje	100 kom.	125 rajn. for.	175 kom.	192 rajn. for. 30 kr.
Vino	450 vedara	300 rajn. for.	450 vedara	300 rajn for.
Žitarice	-	152 rajn. for. 50 kr.	-	142 rajn. for. 20 kr.
Ukupno		614 rajn. for. 26 kr.		672 rajn. for. 11 kr.

Dio stare Slavonije koji se u srednjem vijeku nazivao Moravče



„Na desetinanje odašiljao je kaptol il svog dekana il računare, il pivničara, kojim se od svjetovne vlasti pridružio po jedan izaslanik, prozvan banovac (homo banowcz dictus) a ove je moralo dotično selo podvoriti objedom i večerom. Glede ove podvorbe bijaše svakojakih pritužbi, jer su mnogi desetinari bili prave izjelice; s toga odredio bijaše kaptol, da se ovim dade za objed dobre govedine za tri ili četiri dinara, dvie kuhane kokoši i dvie opet pečene ili pečen *kopun*, kruha koliko će trebati, a vina pol kabla, isto toliko i za večeru. Konjem pako njihovim da bude siena i trave koliko će pojesti, a za svaki dan i noć jošte pol kabla zobi. U postne dane da se dadu tečna nemrsna jela, kako se pristoji...“.

Najnižu vrstu podanika na kaptolskim predijima sačinjavali su sluge (servi). Tokom XIII. stoljeća ta vrsta podanika postajala je sve malobrojnija. Ranije, tokom XII. stoljeća i na početku XIII. stoljeća nalazimo na češće spominjanjete vrste podanika. u to ranije doba servi su podanici koji žive na kraljevom zemljištu (krunskom). U starom Moravču nalazimo serve uz Lonju kao kraljeve svinjare (subulci regis), a na obroncima Medvednice nalazimo serve kao vinogradare (vinitores regis). Kraljevskim darovnicama kraljevi daruju crkvi posjede, pa na taj način Zagrebački kaptol stječe i serve koji su nastanjivalite posjede. Svaka obitelj slugu (serva) koja se nalazila na kaptolskom posjedu bila je dužna obraditi jedno kaptolsko selište ili dvadeset i četiri rali zemlje) (koja se sastojala nešto od polja, a pretežno od vinograda) te od toga dati u kanoničku zajednicu pedeset kablova vina. Prije nego bi počela berba (tj. dan pred svetkom sv. Lovre) Zagrebački kaptol bi izabrao nadzornika kojem bi bila glavna zadaća paziti na to da se za skupnu kaptolsku pivnicu pobere i doveze od svakog selišta pedeset kablova vina. Kad bi započela berba, morao je nadzornik biti prisutan, a slugama (servima) je bila dužnost podvoritiga i to tako da mu za objed dadu mesa (goveđeg ili svinjskog) u vrijednosti tri ili četiri dinara za prvo jelo, za drugo dva kuhana pileta s prilogom, a za treće jelo pečenog *kopuna*. Isto toliko hrane nadzornik je trebao dobiti i za večeru.

Na posjedima obitelji Bradač u Ladomercu i Bistrici desetinsko vedro je 1487.godine plaćano 7 ugarskih denara. Govoreći o desetini potrebno je opisati način desetinanja, tj. radnju koja je prethodila plaćanju desetine. Desetinanje su provodili decimatori koje je slao biskup, odnosno zagrebački kaptol. Od druge polovine XV. stoljeća decimatore u njihovom radu nadziru izabrani predstavnici plemstva. Prije početka desetinanja biskupski i kaptolski decimatori su se morali prijaviti izabranim predstavnicima plemstva koji su im osiguravali smještaj i prehranu kod pojedinih kmetova za vrijeme desetinanja. Svaki seoski sudac i vojvoda morali su osigurati decimatorima za prehranu vedro zobi, kruh vrijedan 2 denara, *kopuna* i pintu vina.

Gornica je u XV. stoljeću najvažnija vinska daća na svetovnim posjedima, dok se ta daća na crkvenim posjedima u pravilu nije pobirala. Visina gornice određivala se obično prema veličini vinograda, odnosno broju kopača. Uz gornicu kao osnovnu i redovitu daću u vinu vezivala su se u pravilu i nekamanja vinogradarska podavanja, kao što su gornički *kopuni*, pilići, daća unovcu „metales“, podavanje kolja za vlastelinske vinograde, duge za bačve i sl. Sve do 40-tih godina XVI. stoljeća gornica je bila najvažniji izvor vlastelinskih prihoda vina. U XVII. stoljeću se udio gornice u vlastelinskim prihodima smanju je zbog porasta alodijalne proizvodnje.

Zbog stalnih turskih pustošenja i migracija seljaka opseg proizvodnje vina se prema kraju XVI. stoljeća stalno smanjuje. Tako je npr. proizvodnja vina iz vugrovečkih gorica u vremenu 1590 - 1599. godine bila 4,7 puta manja nego u razdoblju 1531 - 1542. godine. Da je narod unatoč svim nedaćama i dalje nastojao živjeti u Moravču i raditi, dokaz su sljedeći zapisi o gospodarskim odnosima i nekretninama: 18. svibnja 1505. godine u Glavnici pred plemićkim sucima Zagrebačke županijeje plemeniti Augustin iz Drenove u ime svojih sinova Stjepana i

Tome i kćeri Ane i Katarine dao jednu svoju zemlju Tomi Forku iz Drenove, uz uvjet da Toma i njegovi nasljednici na toj zemlji zasade vinograd od kojeg trebaju Augustinui njegovim nasljednicima „davati godišnje deset kabula vina, kao i tri bezkvasna kruha i jednog *kopuna*“.

1605. godine u Vraninom Dolu plemeniti Mihovil Drlić i njegova žena Uršula prodaju pusta zemljišta obrasla trnjem u Suhodolcu i Breznici, sva u kotaru Moravče u županiji zagrebačkoj, većem broju plemića i slobodnjaka iz Moravča, među njima i Mihovilu Forku uz uvjet da im oni od prihoda svojih zemljišta, ukoliko na njima zasade vinograd, daju godišnje u vrijeme berbe po kabac dobrog mošta, a od 9 *kopuna* koje budu odhranili, također po jednog godišnje. 1603. godine dio kmetova u moravečkom distriktu uskratilo je davati crkvenu desetinu. Župnik crkve Sv. Ivana u Moravču (Zelini) potužio se 1610. godine Saboru da su kmetovi počeli uskraćivati podavanje *kopuna* i vina. Istekom XVI. stoljeća prilike u Moravču se znatno mijenjaju. Najmoćniji vlastelini Moravča, obitelj Kerečenji nestaju zajedno sa središtem svoje moći - Zelingradom koji se pretvara u ruševine. Njihove posjede u Moravču nasljeđuju nove plemićke obitelji koje su se uzdige u drugoj polovici XVI. stoljeća i početkom XVII. stoljeća. To su obitelji Budor i Mikulić. 71) Još u XVI. stoljeću Mikulići su siromašni plemići s malim posjedom u Brokunjevcu. Postepeno kupuju manje posjede oko Brokunjevca i Ladomerca. U doba Tome Mikulića, hrvatskog podbana i protonotara kraljevine, obitelj raspolaže sa mnogo posjeda i velikim bogatstvom. Iz sačuvanih isprava vidi se da je Tomo Mikulić iz svojih vinograda dobivao velike količine vina. čini se da mu je upravo vinogradarstvo davalo najveće prihode.

Samo na njegovim posjedima u Brokunjevcu i Ladomercu seljaci su držali 70 - 100 vinograda. Od tih seljaka Mikulić je pobirao vinsku daću – gornicu i gorničke *kopune*. Na ime gornice Mikulić je 1638. godine primio 156,5 vedara, 1642. 162 vedra, 1643. 247. vedara. 1638. godine gornica je na brokunjevačkim posjedima činila 40% vlastelinskog prihoda. Uz vinsku daću - gornicu seljaci su Mikuliću bili dužni davati i gorničke *kopune*. Tako je npr. Mikulić 1638. godine sa 75 seljačkih vinograda u Brokunjevcu dobio 64 *kopuna*, a 1642. sa 94 vinograda je dobio 98 gorničkih *kopuna*.

Kako su se naši *ilustrissimusi* gostili u Hrvatskom zagorju, „pod starim krovovima“, opisao je Ksaver Šandor Gjalski u svojim pripovijetkama:

„Dvije su im velike radosti ispunjavale zimske noći oko Božića: kartanje partije taroka i pečeni kopun.

Tarokiralo se uz latinske sentence i doskočice, sve do one zlokobne: - *Pagat ultimo - posljednji plaća!* „ (Tarok, tal. tarocco – kartaška igra; igraju tri igrača sa 78, 54 ili 38 posebnih karata, duže nego obične; igra je bila raširena u Italiji, Austriji i Njemačkoj)

„Ali bi i najbučnije društvo umuknulo čim bi se na stol iznio pečeni kopun, okružen znalački probranim priložima, da bi žed bila potpuna, a vino prijalo zamamnije. Kopuna više nema ni za Božić, iako je nekada svaka vještija domaćica nekoć znala sve o kopunizaciji. Bilo je priručnika za domaćinstvo s praktičnom uputom za jednostavni zahvat između pjetličevih rebara. Okretni ženski prsti savinutim bi škaricama, iza rebara, odvojili muškost i pernatog nesuđenog pašu pretvorili u eunuha, na radost zimskih zavodnika pri gozbi.“



Ksaver Šandor Đalski (Gjalski) (Ljubomir Tito Josip Babić)



Dvorac Gjalski



Današnji izgled dvorca

Urbari, propisi kojima se određuju odnosi između feudalaca i kmetova, detaljno su fiksirali obveze kmetova ne zaboravljajući baš ništa, čak ni „*kopune*, guske, kurice, praščiće, janjce, „zajce”, svinjske lopatice (zarebrnik) jaja, sir, kruh ... kojima su kmetovi - koliko je „podobno” - morali „kuhinju gospodina pomagati”. Feudalna pedanterija je predviđela tko mora što raditi, plaćati ali i podizati vješala za osuđenike. Iz njih danas možemo s velikom sigurnošću saznati i o prehrani stanovništva.

Porezi i davanja

Statut zagrebačkog Kaptola što ga je napisao gorički arhiđakon Ivan, sredinom 14. stoljeća, vjerno nam govori o tom vremenu ali i o odnosu prema kmetovima. Evo što nam govori:.....

..... Najprije za Božić svaki jednog *kopuna*, pet jaja i dvije dobre pogače. Isto tako za Uskrs jedan sir, dvije pogače i deset jaja, a svako selo zajednički jedno janje. Osim toga treba znati, da je u doba berbe svaki stranac, koji ima vinograd na zemljištu nekoga od nas, dužan s obzirom na posjedovanje zemlje donijeti vlasniku dva *kopuna* i četiri dobra primjerena kruha, a kmetovi po ustaljenom običaju kabao vina osim onih čabara, koje treba tražiti za zajednicu, kad se to pokaže probitačnim. To, što je navedeno, neka se razumijeva kao uzeto bez poslova za kaznu, koji se katkad mogu tražiti od opakih..... Uzimanjem poreza u naturi, saznajemo što se sve na zemlji proizvodilo i uzgajalo od domaće stoke, ali i to da su se tijekom mnogih nemirnih stoljeća, oni koji su vladali više brinuli za dobrim *kopunima*, vinu i hljebovima nego o svojim ljudskim dušama.

Iz modruškog urbara god. 1486. razabire se da kmetovi moraju knezovima Frankopanima davati po tri vagona pšenice, pet vagona zob, tri voza drva, zatim o određenim svetkovinama, Mihojlu, Božiću i Uskrsu, moraju donositi jaja, kruh, janjce, sir, *kopune*, kozliće i svinjske lopatice (zarebrnik).

U pet sela na vlastelinskom pavlinskom samostanu u Strezi (danas Pavlinkloštar između Križevaca i Koprivnice) prema urbaru iz 1477. – „*coloni*“ odnosno „*jobagiones*“ morali su dvaput godišnje plaćati „*dacium*“ ili „*census*“ u iznosu od 12 do 15 denara; predavati određenu, danas pobliže nepoznatu, mjeru pšenice i zob i triput godišnje „*darove*“, koji su se sastojali od kruha (prozvanog „*bez mane*“), *kopuna* i svinjske lopatice, jaja ili sira i pilića.

Stanovnici na zagrebačkom posjedu Hrašću. 1599. god. moraju preuzeti obavezu: „od vsake hiže da dadu četvero pišćenec i 10 jaja, takajše k Martinju od vsake hiže po jednoga *kopuna* i dva ovna vse selo“, osim navedenih „*darova*“, davali su desetinu svih žitarica, vina, svinja (desetina se nije pobirala od peradi i krupne stoke).

Ozaljski urbar god. 1648. određuje kao kmetske dužnosti među ostalim:
„..... kuhinju gospodina pomagati s guskama, purani, praščići, zajci, koliko je podobno..... desetinu vina..... desetog prasca.... desetog pčelca... desetinu pšenice, žita i zob... O Božiću *kopuna*...”

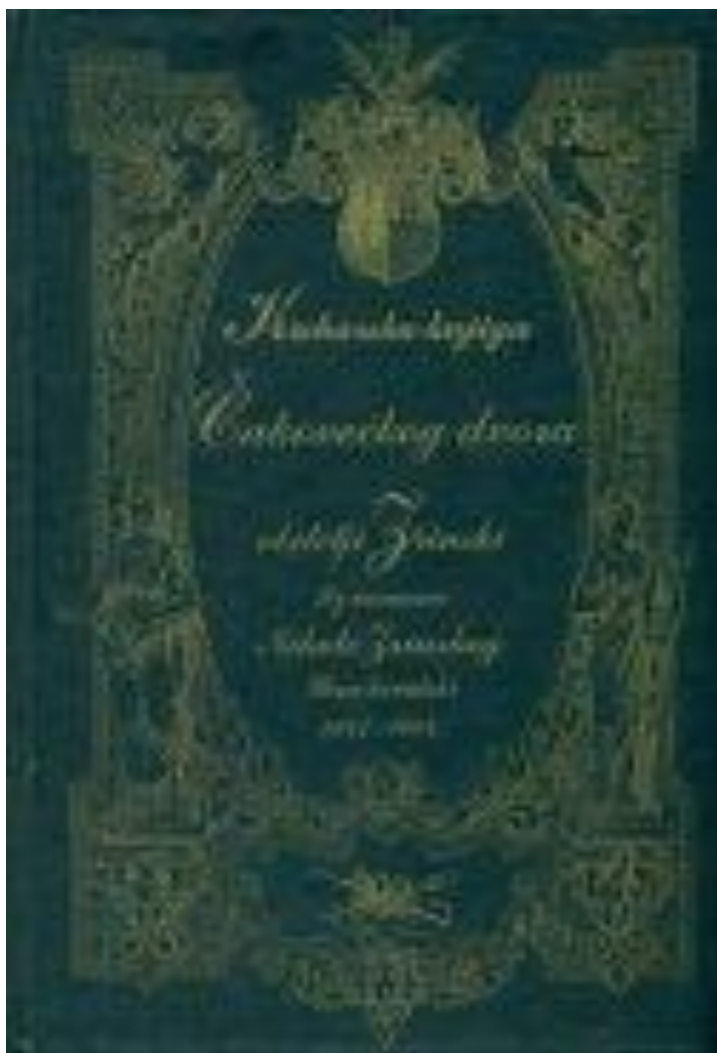
Rukopisna knjižica kulinarskog umijeća čakovečkog dvora Zrinskih iz 17. stoljeća.

Na svojim posjedima Zrinski su uzgajali stoku, osobito *goveda, svinje, ovce i perad*, pa je njihova prehrana bila raznovrsna i bogata. Na njihovom se jelovniku moglo naći više vrsta mesa, od *govedine i svinjetine*, preko *janjetine i teletine*:

Govedina s ječmenom kašom, Janjetina s koprom, Teletina u čistom papru i Svinjetina u crnoj juhi samo su neki od naziva recepata.

U kuharici se spominju jela kao što su *kopun našpikan slaninom, klinčićima i cimetom, pečene ptice, kuhana svinjska gubica, nogice i uši uz repu i mrkvu*, sa obaveznim začinima *paprom, đumbirom i šafranom*. Spominje se i „preteča sarme“, odnosno *kupus s prosenom kašom* – umjesto mesa se zavije valjušak od prosene kaše.

Rukom pisana kuharica je na mađarskom jeziku i njezin original nalazi se u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu pod nazivom: *Rukopisna knjižica kulinarskog umijeća čakovečkog dvora Zrinskih iz 17. stoljeća*.



Izvorna kuharica Nikole Zrinskog pisana je na mađarskom jeziku. Uvezena je u prerađene korice njemačkog tiskanog kalendara zajedno s kuharicom *Tótfalusi Kis Miklósa* iz Erdelja-Cluja iz 1695. godine. Vrijeme zapisivanja nije navedeno, ali u popis knjiga Zrinskih ulazi u listopadu 1662. godine, u skupini *Domestica, oeconomica*, te je očito nastala prije toga.

Pisana je na pergamentu crno-crvenim slovima, korice se sjaje i izlizane su od upotrebe, a imala je i male remenčiće koji su se uništili.

Varaždin, grad u gornjoj Podravini, sjedište Varaždinske županije i Varaždinske biskupije, ubraja se u najljepše dobro očuvane barokne urbanističke cjeline u Hrvatskoj.

Gozba o Tijelovu, kad se moglo lako birati hranu, kakvu god su htjeli i željeli, u 1620. za hranu su utrošili 8 forinti i 10 denara, za vino 6 ugarskih forinti i 20 denara, što ukupno iznosi 14 forinti i 30 denara. Majstori doprinose u novcu za Tijelove objede od 40 do 50 denara, a za razliku koriste cehovsku blagajnu.

Tijelovska gozba iz 1622. godine zapisana je vrlo detaljno tj. u pojedinačnim izdacima, te saznajemo: ribe i piškore za 50 denara; guske, kokoši i piliće za 1 ugarsku forintu i 74 denara; jednog *kopuna* za 16 denara; govedine i teletine s glavicama te ponutricama, svega: 50 funti, što je sve iznijelo 1 ugarsku forintu i 30 denara; i na kraju, ali najviše, za: začini, ulje, kruh, maslo, jaja i sol za 80 denara. Vino su donijeli od nekog Mraza u količini od 18 pinta, a poslije još od svoga druga Kačića, mesara, na rovaš 73 pinta te su platili 7 ugarskih forinti i 28 denara. Uz navedeno pojeli su još i gljive, sir i luk.

Uz svježu ribu kupovali su i sušenu („štokfiš“) kao i domaću sušenu krapovinu (god. 1678.) a osobito „flašenu ribu“- ribu spremljenu u staklenkama koje su dolazile iz Hrvatskog Primorja (Fiume/Rijeke pa čak i s otoka Malte) i bila je vrlo skupa. Za „flašenu“ ribu i za haringe trošile su se velike svote novac, kao npr. u 1661. izdali su 4 forinte i 80 denara za čast u sredopostu. Godine 1675. i 1695. mesarski majstori i djetići častili su se i hobotnicama.

Izvan sredoposta priređivali su uvijek i perad: piliće (uvijek su bili skuplji od kokoši jer su bili bolje pečenke), kokoši i *kopune*. *Kopune* (uškopljene pijetlove) najviše su cijenili, kao najbolje pečenke, što se može vidjeti iz tijelovskih gozbi (god. 1614., 1616., 1619., 1622., 1653., 1668. itd.). Kmetovi su svojim gospodarima i u *kopunim* davali godišnji danak. Na jestvenicima mesari obavezno su bili i patke („race“ po nekima najukusnija pečenka) i guske (susrećemo ih već rano u jestvenicima, kasnije će biti obavezna pečenka za Martinje; bila je skuplja od kopuna), a godine 1669., po prvi put, pojavljuje se – puran (na početku je vrijedio kao dvije guske, da bi kasnije bio još skuplji i cijenjen kao naročita poslastica; obično je bio težine od 8-10 kg), nije bilo neuobičajeno priređivanje golubova (1687., pojavljuju se na stolovima kao naročita poslastica mesarskih sladokusaca), grlica (1626.), kosova i drugih ptica, što je danas uobičajeno na Talijanske gastroljubitelje – lovce.

Varoš
(okolica Slavonskog Broda)

Napisao Luka Lukić oko 1920. ZBORNİK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.

.....
.....

Pohode. Porodilju obilazu roditelji i to s nje i š čokove strane. Š nje strane dodi: mat, sestre, snae, tetke i une; a š čokove isto tako: sestre, tetke i une. Žene se nosu male i velike babine. Velike babine nosu daljnji roditelji i kuma, a male i velike nosu bližnji roditelji: sestre, mat š nje i š čokove strane. Tko donese male babine, donese: u prosto pogaču, sir s kajmakom, pečene slanine, na maste jajac, kobasice i mlika. Pića ne nosu. Kad se velike babine, ponese se: pogača u kvas, pita sa sirom il s grižu, komad suvog mesa (pleće, krak), živog *kopuna*, pa vina ili rakije (čutura vina ili litra rakije). Kod babina nije ni čast ni parada.

O zagrebačkoj kotlovini, kao i o drugim jelima, saznajemo iz prve putopisne proze u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom -***Putositnice*** *Antuna Nemčića Gotovinskog* (1813.–1849.). U njima je A. Nemčić iznio svoja razmišljanja, zapažanja i doživljaje na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graza. Tu su i njegove gastronomske opservacije i opisi jela i gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjani žestokim kritikama ali i pohvalama. Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić na jednom mjestu kaže:

Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab.

Gastronomski opisi tustih golubova, *špikanih kopuna*, goveđih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve pune vina i kave u kavanama (u ovih mohki posvećenih kapelicašima pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti) i danas tjeraju vodu na usta.

U zagrebačkoj kotlovini su se pekale devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjevcu, kamo opet danas prodiru kotlovina, ali mnogo luksuznije – s karmenadlima i kobasicama. No Nemčić si je ugađao i *špikanom pečenkom* u kavani Cerny koja se nalazila na istom mjestu na kojem se danas nalazi kavana Dubrovnik, kao i lovačkim odrescima (napravljenim od govedine).

JELA

Punjeni pečeni kopun na domaći način (grajski način)

Sastojci za 10 osoba: kopun od 2,70 kg, 1 dl ulja (ili masti kao nekad), žlica senfa (gorušice), 40 dag domaće ljute naranče, 25 dag domaće svinjske kobasice, 20 dag teleće kobasice, 35 dag suhe domaće slanine (pancete), ružmarin, žlica meda od kadulje, papar, sol.

Očišćenog i opranog kopuna natrljajte izvana i iznutra mješavinom ulja (masti), senfa, soli, papra i soka naranče. U trbušnu šupljinu ugurajte 2 domaće svinjske kobasice i jednu svježu od telećeg mesa, obje poprečno presječene, zajedno sa dugoljastim komadima pancete i grančicom ružmarina. Kopuna stavite u lim za pečenje i prelijte vrelom masnoćom kako bi se „pofurena“ koža zatvorila i zadržala sve sokove tijekom daljnje toplinske obrade. Podlijte s malo tople vode i stavite u vruću pećnicu. Tijekom pečenja prelčijevajte sokom od ljute domaće (divlje) naranče. Kad kopun dobije lijepu zlatnu boju na prsima premažite ga medom od kadulje. Nastavite peći još oko pola sata. Kopuna izrežite na komade, stavite na zagrijani porculanskui pladanj (dugo drži toplinu) i okružite kobasicama i slaninom iz trbušne šupljine. Poslužite s domaćim rezancima ili valjušcima, preliveno sokom i masnoćom od pečenja.

Nadjeveni kopun na prigorski način

Sastojci: 1 kopun, 1 svežanj kosanog lišća peršina, 10 dag malih zrna grožđa bez koštica, kosana glavica luka, jednake količine soli, papra, đumbira, klinčića, cimeta (oko 1 g), malo šafrana, iskošite 4 žumanjka tvrdo kuhanih jaja, 15 dag svinjetine, 1,5 dl ulja (ili masti kao nekad).

Nasjeckajte svinjetinu na male komadićer i skuhaite je (ako je kuhate dobroj je ocijedite da nebude vlažna) ili je ispržite i nasjeckajte. Nakratko prokuhajte peršin i luk u malo vode, i ocijedite. Izmiješajte peršin, luk i masnoću, smjesi dodajte svinjetinu, jaja i začine. Na kraju dodajte grožđe. Pripremljenom smjesom nadjenite kopuna i pecite 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 190 °C tj dok ne dobije lijepu zlatnosmeđu boju.

Nadjeveni pečeni kopun

Sastojci za 6 osoba: 1 kopun od 3 kg, 1 žličica đumbira, 1 žlica soli; *za nadjev*: 4 dag maslaca, 1 vezica vlasca, 1 vezica peršina, 1 kopunova jetrica, 25 dag mljevene teletine, 1 žemlja, 10 dag fine prešane šunke, 1 jaje, 0,5 dl mlijeka, 1 dl kiselog domaćeg vrhnja, 5 dag brašna, 1 češanj češnjaka, 1 dl ulja (ili masti kao nekad), sol, papar.

Kopuna očistite, operite, posušite u natrljajte izvana i iznutra mješavinom đumbira i soli. *Nadjev*: žemlju narežite na kockice i prelijte mlijekom. Na maslacu kratko popržite kosani vlasac, dodajte narezanu jetricu i sve malo propirjajte. Mknite sa štednjaka, malo ohladite i usitnite. Mljeveno meso stavite u dublju posudu, dodajte ocijeđenu žemlju, usitnjena jetra, kosanu šunku, brašno, jaje, sol, papar, zgnječeni češnjak, kosani peršin i kiselo vrhnje. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite kopuna, otvor zatvorite čačkalicama. Kopuna stavite u posudu za pečenje i prelijte vrućom masnoćom. Kopuna stavite peći u prethodno

zagrijanu pećnicu na 180 – 200 °C. Pecite ga oko 2-2,5 sata. Tijekom pečenja dolijevajte u posudu tople vode a kopuna povremeno prelijevajte sokom od pečenja. Pečenog kopuna izvadite iz pećnice. Malo ohladite i izrežite. Kopuna poslužite u prolog od pečenih jabuka, kestena, mlinaca i povrća po želji.

Nadjeveni kopuin rižom

Sastojci: 1 očišćeni kopun sa želucem i jetrima, 1 šalica pirjane riže, 1 žlica pečurki (šampinjona), 1 žličica kosanog peršina, maslac, 5 dag slanine, sol.

Očišćenom kopunu utisnite prsnu kost, posolite ga izvana i iznutra, i nadjenite nadjevom od: pirjane riže, na listiće izrezane pečurke, kosanog peršina, pržene slanine narezane na male kockice, Otvor sašijte koncem i namažite kopuna maslacem. Stavite ga u zamašćenu posudu za pečenje i pecite na umjerenoj temperaturi u prethodno zagrijanoj pećnici. Tijekom pečenja kopuna češće prelijevajte vlastitim sokom.

Pečeni kopun s puževima

Sastojci: 1 očišćeni kopun, oko 25 puževa, 2 jaja, 5 ribljih fileta od srdele ili inćuna, 1 glavica luka, 1 žličica kosanog peršina, sok 1 limuna, malo ribane kore limuna, papar, maslac za nadjev, sol.

Očišćenog kopuna posolite izvana i ispunite nadjevom koji ste pripremili na slijedeći način: skuhaite puževe, izvadite iz kućice, odstranite crijeva; zgnječite riblje filete; na otopljenom maslacu popirjajte puževe, umiješajte jaja, pospite peršinom, umiješajte sok limuna i ribanu koru, posolite i popaprite. Jednoličnom smjesom nadjenite kopuna i zatvorite otvor koncem. Stavite kopuna u zamašćenu posudu i pecite na umjerenoj vatri u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 – 200 °C. Tijekom pečenja češće podlijevajte vlastitim sokom. Kopuna teškog oko 3 kg pecite 2 – 2,5 sata.

Kopun nadeven

Vzemi kopuna ali purana, osnaži i nasoli, zatem zvemi teletinu, zemlju vu mleku močenu i ožmeknenu, sardele otreblene, austrige, volovski mozak. Vse skoši, zmešaj 3 jajca i dobro ogvercaj; z ovem madeni kopuna i skrotko ga speci; napravi k njemu dober sos, i kad daš na zdelu, gore polej.

Kopune nadevali su kao divjačinu, bielo tenfali, jeli sa lećom; purana su jeli i sosom; golubove tenfane, na „šnite“ tenfane ili sa graham.

Kopun s rezancima

Skuhaj cijeloga kopuna, zatim napravi tijesto od nekoliko jaja ili s čistom vodom, nareži ga lijepo tanko kako dolikuje, prokuhaj ga u vreloj vodi, zatim ga procijedi kroz sito, isperi sluz, pristavi s kopunom. Stavi u to papra, šafrana, đumbira i muškarnog oraha ako ga imaš. Neki rezance poprže u toplome maslacu i tako ga pristave s kopunom.

Pašteta od kopuna

Sastojci: 1 kopun (umjesto kopuna možete uzeti i drugu vrstu peradi, po želji), 4 kisela krastavca, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žemlje, 1 tuba srdel paste, sol, papar, mlijeko.

Kopuna skuhaite, očistite od kosti i kože, i sameljite dva puta. Dodajte kisele krastavce, sol, papar, žemlje namočene u mlijeko, srdel pastu i vrhnje. Sve pomiješajte i pola sata kuhajte na pari.

Naputci jetrene paštete i paštete od kopuna, podsjećaju nas na profinjeno kulinarsko plemenitaških kuća Hrvatskog zagorja iz 18., 19. i početka 20. stoljeća, koje su bile sastavni dio predjela prije juha i pečenki ili od kopuna ili poznatog zagorskog purana.

Kopun u tamnom umaku od vrganja, crnog vina i hajdine kaše

Sastojci: kopun, vrganji, luk, peršin, lovor, maslac, celer, rajčica, začinsko bilje, hajdina kaša, crno vino, sol, papar.

Dan prije marinirajte kopuna mješavinom soli, papra, lovora, malo ulja i grančicom ružmarina. Posebno pecite kopuna u pećnici oko 2,5 sata Tijekom pečenja podlijevajte crnim vinom. Heljdinu kašu skuhaite posebno i dodajte ju kopunu 15 minuta prije nego što je pečen. Na maslacu popržite kosani luk, dodajte izrezane vrganje, začinite, i dodajte kuhanu heljdinu kašu. Na kraju začinite po potrebi. Poslužite uz široke domaće rezance ili trgance.

Prosena kaša s kestenom i šljivama u kopunu (peče se u peki)

Sastojci: 1 kopun, 10 dag kestena, 10 dag suhih šljiva, 20 dag prosene kaše, 2 češnja češnjaka, 2, jajaja, 15 dag masti, 1 žlica cvjetnog meda, sol, papar.

Kestene i suhe šljive narežite na sitne komadiće, dodajte ih kuhanoj prosenoj kaši i sve zajedno promiješajte. Češnjak iskošite, dodajte jaja i umiješajte u prosenu kašu. Otkostite kopuna (meso odvojite od prsne kosti) tako da ga kasnije možete spojiti u „jednu cjelinu“, posolite i nanesite nadjev od prosene kaše na meso. Kopuna – meso spojite u jednu cjelinu, povežite kuhinjskom uzicom (špagom) i stavite u posudu za pečenje. Dodajte 2 žlice masti (jednu stavite na kopuna, a drugu u posudu). Poklopite zagrijanom pekom, pospite žarom i pecite. Nakon pola sata otklopite, kopuna premažite medom, dodajte povrće izrezano na komade; 25 dag tikvica 15 dag paprika, 25 dag kupusa, pospite solju i paprom, poklopite i pecite još oko 20 minuta.

Kopun u umaku od rajčice i crnog vina

Sastojci: kopuna od 2 kg, 1,5 dl crnog vina, 5 dag pirea od rajčice, 10 dag vrgabnja, 15 dag suhe slanine.

Kopuna izrežite i ispecite na ulju uz slaninu izrezanu na kockice i kosanih vrganja. Kad se malo poprži dodajte pire od rajčice i crno vino, podlijte s malo tople vode. Posolite i poparite. Pirjajte dok ne omekša. Poslužite s prilogom po želji.

Pečeni kopun



Sastojci: 1 kopun, 30 dag slanine, sol, papar, ribani ovčji sir.

Očistite kopuna, obložite ga iznutra slaninom i ostavite da stoji 1 dan u hladnjaku. Prije nego što ćete ga peći, posolite ga i popaprite iznutra i izvana. Najprije ga pirjajte u vlastitom soku na tavi, a zatim u pećnici na umjerenoj vatri. Prije nego što ga iznesete na stol, pospite ga ribanim sirom.

Kopun s umacima

(kako su ga pripremali u zagorskim dvorcima i kurijama)

Sastojci: 1 kopun težak otprilike 2 kg, 1 poriluk, 1 glavica luka, 2 mrkve, 2 lista lovora, 1 grančica majčine dušice, 1 klinčić, ½ vezice peršinovog lista, 2 celerove grančice, 2 dl slatkog vrhnja, ½ limuna, 1 žličica samoborske muštarde, 1 žlica vrlo blagog senfa, 1 žličica vinjaka, 1 svežnjić vlasca, 2 češnja češnjaka, 2 slana inćuna, mekani dio peciva, vinski ocat, 45 dag rajčice, 1 tvrdo skuhan žumanjak, 1 žlica usoljenih kapara, šećer, ulje, sol.

U veliki lonac stavite hladnu vodu, oguljenu glavicu luka, klinčić, narezani poriluk i svežnjić začinskog bilja (celer, lovor, majčinu dušicu i nekoliko grančica peršina; najbolje je staviti u

gazu, jer se kasnije lakše izvadi). Kad voda provri, dodajte kopun i sol. Čim opet provri, poklopite, smanjite temperaturu i kuhajte na srednje jakoj vatri, oko 1,5 sat. Tijekom kuhanja povremeno odstranite pjenu s površine.

Umak napravite na slijedeći način: očišćene i nasjeckane rajčice posolite i kuhajte pola sata s 4 žlice ulja. Dodajte malo šećera, po želji i octa. Kuhajte još 5 minuta i tik pred posluživanje pospite žumanjkom, koji ste zdrobili vilicom.

Drugi umak: na mekani dio peciva nalijte 3 žlice octa. Dobro isperite pod mlazom vode inćune i kapare, da odstranite slanost. Nasjeckajte ih s peršinom i primiješajte iscijeđeno pecivo i malo ulja da se sve poveže.

Treći umak: istucite posoljeno vrhnje i primiješajte procijeđenom limunovu soku. Ostavite da odleži pola sata, pa dobro izmiješajte s vinjakom, obje vrste senfa i na kraju s kosanim vlascom. Narežite skuhanog kopuna i poslužite s povrćem iz juhe i umacima.

ili

Nadjeveni kopun u umaku

Sastojci: 1 kopun od 2,5 kg, 1 l mlijeka; nadjev: 5 dag kuhane šunke, 5 kriški kruha, 20 dag kosane teletine, 3 jaja, jetrica kopuna, 10 dag brašna, 2 lista lovora, 3 klinčića, 5 borovnica, malo ulja, kokošja ili gusja mast za premazivanje;

umak: 4 žlice maslaca, 7 dag narezanih badema, 1 žlica brašna, 2,5 dl kokošnjeg temeljca, 7 dag blanširanih grožđica, šećer, cimet, muškatni oraščić;

umak od jaja: 2 tučena žumanca, 1 dl bistre juhe, žličica mažurana, žlica maslaca, žlica kosanog peršina, sol, papar;

umak od oraha: 5 dag suhih žemlji, 5 dag maslaca, 5 žlica mlijeka pomiješanog s malo vinskog octa i bistre juhe, 5 dag usitnjenih oraha, 10-15 grožđica.

Očišćenog kopuna operite u mlijeku. Posolite i ostavite ga da odstoji. Iskošite teletinu, jetrica i šunku. Kriške kruha namočite u mlijeku, usitnite rukom i dodajte smjesi. Dodajte usitnjeni lovor, klinčiće, borovnice i povežite jajima. Smjesu još jednom iskošite. Posolite i popaprite, dodajte brašno i promiješajte. Nadjenite trbušnu šupljinu, nadjev stavite i ispod kože krila i zabataka. Zatvorite koncem ili čačalicama i pecite u pećnici na 200 °C, oko 1,5 sat. Dvadeset minuta prije kraja izvadite i prelijte vrelom guščjom ili kokošnjom masti. Još malo zapecite. Poslužite s umacima, pirjanim povrćem ili mlincima.



Pečeni kapun u medu i vinu

Sastojci za 6 osoba: mladi kapun od 1,5 do 1,8 kg, 0,5 l crnog vina, 2-3 žlice mada, 10 dag suhe dimljene slanine (pancete) 3-4 lista lovora, ulje (ili mast), sopl papar.

Pećnicu zagrijete na 250 °C. Kopuna očistite, operite, posušite, posolite i popaprite. Prerežite ga na pola, stavite u zamašćenu posudu za pečenje i dodajte pancetu narezanu na komadiće. Pored kopuna stavite nekoliko očišćenih jabuka nabodenih klinčićima što će kopunu dati ljepši i miris i okus. Pecite prvo na 250 °C, okrenite na jednu i drugu stranu, smanjite pećnicu na 180°C. Pokrijte alufolijom i pecite 40 minuta podlijevajući mješavinom crnog vina i meda. Dodajte nekoliko listića lovora. Vilicom kontrolirajte pečenost mesa, maknite alufoliju i zapecite ga da dobije zlatnu koricu, podlijevajući umakom od pečenja. Kopuna izrežite na manje komade i poslužite uz domaće široke rezance prelivene umakom od pečenja.

Svečani „JESTVENIK ZA DOMAĆI PLES“, priređen za Novu godinu prije sto godina (1910.) izgledao je:

„Riba s hladetinom, 4 zdjela i to:

- a) u jednoj *kopun s aspikom*,
- b) u drugoj tjestenina od krpica,
- c) u trećoj butina s hrenom,
- d) u četvrtoj prepelica s hladnim umakom

Zelena i druga salata, ukuhano voće, hladetina u dvije zdjele, kolači, nadiganci, torte i cipov, kolači, voće, sir, slastice. U pripravi se ima neprestano držati vruća soda limunada, bademsko mlijeko. Slastice. Pomarandže. Vino. Pivo itd. Na kraju: punč, kava“.

Kopun, u Držićevo doba, kako nam kazuje Pomet, svježeg kopuna su najprije nadijevali jarebicama, bademima, smokvama, grožđicama i raznim mirodijama. Okružili komadom mlade teletine i stražnjom zečjom polovicom, sve nadijevano slaninom, posuto klinčićima i dopunjeno kosovima. Tako pripremljeno meso potom se na tiho peklo, odnosno *sufrižal*, uz dolijevanje vina. Uz jelo je obavezno bio i sir, (i usoljen, kojeg su najčešće jeli pomorci na svojim putovanjima, ili od mlaćenice).

Pjati, tadašnjeg vremena, za gozbe ukrašavali su se i drozdovima, što je ostatak starih rimskih običaja. Drozdove su nadijevali kroz jednjak ne vadeći im pritom utrobu. Unatoč tome, Rimljani, a i drugi kasnije, uživali su jedući meso i nadjev zajedno s iznutricama, dakle i crijevima s izmetom.

Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa
(narodna uzrečica)



Kazalište Marin Držić



Marin Držić, spomenik u Dubrovniku

Kopun ili kokoš na Pometov način

Sastojci: 1 kokoš, sol, papar, cimet, domaća kobasica, panceta, 2 ljute naranče, ružmarin, kadulja, sok 1 ljute naranče, med.

Kokoš natrljajte solju i paprom iznutra i izvana, a iznutra i cimetom. Nadjenite je domaćom kobasicom, pancetom i ljutom narančom. Naranču probodite vilicom kroz koru tako da sok može izlaziti tijekom pečenja. Začinite grančicama ružmarina i kaduljom. Pecite u zagrijanoj pećnici dok nije gotova. Desetak minuta prije nego što ćete izvaditi kokoš, polijte je sokom od ljute naranče i premažite medom te dodajte još jednu prepolovljenu ljutu naranču sa strane te vratite u pećnicu na još desetak minuta.

Ako je ostavite dulje, tj. ne izvadite na vrijeme, med će pocrniti.

Opise ostalih delucija Držićeva doba možete pročitati u njegovim djelima: *Arkulin*, *Skup*, *Mande*, *Grižula*, *Pjerin* u kojima je kroz dinamičku i duhovitu radnju prikazao s mnogo satire, društvene navike kao i karakteristike renesansnog života.

..... Pomet sladostrasno razmišlja o različitim vrstama hrane i različitim vrstama pripreme:

»Pomete, da, Pomete, pače plemeniti kralju i gospodine, Pometov trbuše sofriktani, veseli se, hrani se na delicije, na zalogaje, na mǎnu nebesku, na vareno, na pečeno, na prigano, na podprigano, na tortice drage, na sapuriće incukarade i s vodicom rusatom, na jetrice slatke od kapunića, na guske, na patke, na paune, na galine od Indijana, blaženstvo vječno!« (II, 10).

.....
Vina dukat, a havijara paulin, kako i Pometov gospodar Tudešak, i na tri škude kupi par fadžana; i kupi par kapuna velicijeh, da znaš škud za nje dat; i kup' animelâ, i pođ`u picikarula moga, da ti da mortadelâ i salčicâ, što će bit za svu ovu nedjelju, i čin` da ti da dudzinu provardurâ, i svrati se u moga spičara, reci mu da mi pošlje jedan vruć marcapan“, I, 6),

..... u komediji *Arkulin*. *Negromant* savjetuje Kučivratu: „Kučivrate, pođi doma i reci Milici da spravi svekoliko, i one kapune da nadeđe, er s nevjestom idemo doma“ (V, 2).

..... za svadbu Zlatoga Kuma nije trebalo štedjeti: „pritilo kozle“ uz ekčelento vino (III, 10).

..... način priprave bio je vjerojatno pečenje bez prethodne sofisticirane obrade sirovoga mesa, potom mirisnih i osebujnih dodataka u obliku mirodija.

Sudska praksa otkriva koliko je kopun bio dragocjena namirnica, jer su bile česte krađe te peradi. Krali su ih čak i vlastelini: 22. VI. 1578. Marin Mihov Bobaljević ukrao je dva kopuna bratu vojnika Paska Tomina.

..... nije poznato kako je završio taj slučaj, ali slučaj s ukradenom mjericom mantale, koji se zblio 29. IV. 1532, imao je za posljedicu da je osumnjičenik, djetić pokradenoga Andrije Martoličina Sorkočevića, dva puta stavljan na torturu.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtnom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**
Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHINJA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI - PARIĆAJ**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
26. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
27. **Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).**
28. **PROŠEK**
29. **BRODET, buzara i gregada**

- 30. FEŠTA OD PRESNACI**
- 31. POGAČA**
- 32. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
- 33. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA**
- 34. KOLINJE**
- 35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI**
- 36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK**
- 37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR**
- 38. BANIJA i KORDUN**
- 39. POSAVINA**
- 40. ČVARCI**
- 41. MED**
- 42. HRVATSKA VINA; VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI**
- 43. BARSKA TERMINOLOGIJA**
- 44. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola**
- 45. TUNA – kraljica plave ribe**

SADRŽAJ:

Kategorija mesa kopuna

O kopunu prije nekoliko stoljeća

STATUT ZAGREBAČKOG KAPTOLA

Dragutin Hirz - Stari Zagreb

„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“

Zemljopis pokrajina Ilirskih

Povijest župe Sračinec

Ozaljsko vlastelinstvo prema Urbaru iz 1642. godine

Povijest Božjakovine i okolice

Dio stare Slavonije koji se u srednjem vijeku nazivao Moravče

Ksaver Šandor Gjalski

Porezi i davanja

Rukopisna knjižica kulinarskog umijeća čakovečkog dvora Zrinskih iz 17. stoljeća.

Varoš (okolica Slavanskog Broda) napisao Luka Lukić

JELA

Punjeni pečeni kopun na domaći način (grajski način)

Nadjeveni kopun na prigorski način

Nadjeveni pečeni kopun

Nadjeveni kopun rižom

Pečeni kopun s puževima

Kopun nadeven

Kopun s rezancima

Pašteta od kopuna

Kopun u tamnom umaku od vrganja, crnog vina i hajdine kaše

Prosenka kaša s kestenom i šljivama u kopunu (peče se u peki)

Kopun u umaku od rajčice i crnog vina

Pečeni kopun

Kopun s umacima

Nadjeveni kopun u umaku

Pečeni kopun u medu i vinu

Kopun ili kokoš na Pometov način