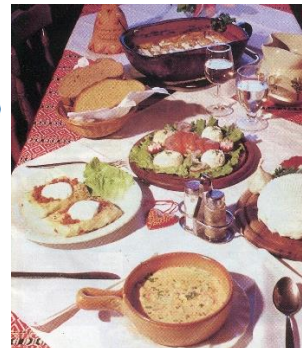


*PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI,
JELIMA I PILU*

REČI SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI



ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA



ZLATAN NADVORNIK

PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU

REČI SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA

© 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 brojevima:

09-617; 09-748; 09 – 1197; 09-3224/12; 09-425; 09-617;

kao sastavni dio knjiga:

HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

MUDROSLOVLJE - MUDROLIJE

Narodne izreke i poslovice, zrnca istine, uvijek su odraz generacijskog iskustva naših predaka, koja su stvarana desetljećima pa i stoljećima, prenošena s koljena na koljeno i često su se pokazale istinitim.

Izreke i poslovice su bogatstvo i ljepota naše govorne kulture i spadaju u narodnu književnost.

Izreka je sažet izraz u kojem je konkretna slika upotrebljena u prenesenom značenju.

Poslovice su sažete izreke životne mudrosti ili mudra misao, ponekad cinično ili duhovito naglašene. Poslovice mogu stajati potpuno samostalno i biti razumljive, dok izreke postaju očigledne tek u govoru.

Izreke o hrani ili kulinarstvu govore i o našoj autentičnoj kulturi pripremanja hrane kao i koje su se sve namirnice koristile tijekom minulih vremena

Hrvatski oblik izraza mudroslovlje dolazi od grčkog „filosofia“. Riječ je skovana od „filia“ (prijateljstvo, ljubav), „filos“ (prijatelj, ljubitelj), „sofia“ (mudrost) i „sofos“ (mudrac). Mudroslovlje je u svojem osnovnom značenju, "ljubav prema mudrosti", predstavlja odnos prema sophia, mudrosti...

Izraz „mudrolije“ „mudroslovlje“ danas se rijetko koristi jer bi prema izvornom značenju riječi, trebala glasniti „mudroljublje“, pa tako mijenja smisao riječi u smjeru „znanost o mudrosti“.

Jesti, ne znači samo zadovoljiti organsku potrebu za namirnicama, nego je i nešto više u kojem učestvuju i čula kao: **oko, miris i nepci**.

Jelo je kao slika, a njen je okvir: **stol i običaji**.

Umjetnost uživanja u jelu ide pod ruku s lijepim umjetnostima, glazbom i likovnim djelom.

Tajna bakine kuhinje ?!

- svaki objed bio je smišljen dan ranije, brižljivo pripreman i spreman. Bilo je tu tisuću finesa i milijun tonova, hrabrih koraka i novo i različito. Tajna je u - ljubavi prema kuhinji u dokolici u kuhinji. Siva svakodnevnica i jednoličnost obveza čini mnoge lošim i traljavim i monotonim kulinarским reproduktivcima. Pravi sitni kulinarški vez - je i umjetnost kulinarstva.

*Bonkulović - koji voli puno lipo isti, a ne mora biti debel
ki prase*

Doručuj kao kralj, ručaj kao princ, a večeraj kao siromah
(narodna uzrečica koju danas često citiraju nutricionisti)

Jede kao mečava
(kaže se za nekoga tko puno jede)

*Šnita“ (odrezak) kruha s maslacem i premazana pekmezom
od kupina ili jagoda, osim što je sjećanje na prošlost, blagodat je
za doručak, koju nutricionisti preporučuju*

*Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuoliko je bele
kosti tuliko snega*
(kobila, kobilica – prsna kost u ptica i peradi; bele
kosti – oglobane kosti)

More biti i kukuruzna i žitna mela

Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu

*Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa
njihovoga,*

Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vičeru

*Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno
imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena*

*Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena
pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov,
ali rože, za farbu i tek dober himpera*

Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš

Korenje ... kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more

Vzemi funt mele na tablu, pol sajtljka verhna

*Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Kegloviča grofa ...
kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s
curami i z husari*

*Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči
i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži*

*V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke,
kruške i slive budu valale,*

No sad na me dojde red te porcije kusati

Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici

Nasirila sam dosta za dvi tepsije prsnaca

Ispekla sam tri tepcije prsnaca, takj je sav se razbolio

Skupljam povlaku i sladak sir, pečemo prsnac.

*Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu koteru postavi
3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfije*

Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Puna flaša, puna doza capfenštrajh^{}, šljivarska loza
...makviči iz testa kojemi se popuni i drugo letuče ali
pernato živadje*

^{*}(Zapfenstreich; u vojsci Habsburšek Monarhije s njemačkim govornim jezikom – znak trublje što najavljuje vrijeme za spavanje; povečerje, mirozov; germanizam u djelima M.Krleže)

*Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same
marcapane jel*

Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan

*Neg` ovi grozdi, kajti vnogo kesneše cvetu, zato dozreleti ne
moreju, i zato se martinsko grozdje zovu*

*Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil, ne bi se nigdar s
tepsti dalo masleni nukerlini*

Na maslenom kropu hmelinate pistrange

Za divjin medom i kobilicami žitek je

Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš

*Mersko je .. kosti ... oglabati, nego je lepše z nožem meso
odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti*

Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš

*Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne
dneve ... ne obderžavaju*

*Imamo još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče,
ali od druge mladine*

*Ono je stara navada da se vu ov den pred pričaščenjem od
vsake z mesom, mersne jestvine marljivo zderžavaju*

Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku seleni, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha.

Maslina je kao i majka, koja uvijek daje, za razliku od loze koja je kao i žena, koja daje kad joj daješ, odnosno koja samo vraća

Maslina se ne beru nego čupaju, kažu Murterani, vlasnici otoka Korčula

Bogato jelo s obiljem hrane uvijek počinje dobrim i jakim varivom, ili čušpajzom

(kazivale su naše bake)

Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti

Sutra ćemo kacat vinograd

(kacat – pritegnut, vezati lozu)

Vinogradu nije potrebna molitva nego motika

Ove godine je nikako manje kacova neg lani

Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad ovršeš

*Teško ti je kućnoj stopanjici kad nestane masla u žarici.
Još je teže kućnom gospodaru kad nestane žita u ambaru*

Sve može đavao odnijeti, samo ne lopižu
(keramička posuda za kuhanje; Vis)

Bolje nasloniti umorne ruke na pun trbuh nego odmorene na prazan

Suho ljeto – mokre bačve, mokro ljeto – suhe bačve.

*Kad je Mjesec uspravan – mornari leže, kad Mjesec
leži – mornari su na nogama*

*Siječanj rezidbom, veljača sokom, ožujak pupkom, travanj
listom a svibanj cvijetom*
(vezano na poljodjelske radove)

Gdje riba ne smrdi, muhe ne zuje

Kad se kuha palenta, sva su djeca sretna

Tko svoga smoka nosi, tuđega ne prosinac

Ne traži kruha vrh pšenice

Nije dovoljan samo začín, potreban je i način

*Teško težaku koji ide s motikom na nadnicu i članu ribarske
posade koji ide s kaputom preko ramena (zimi) u ribolov
(o nadničarima)*

*Uz goste svi smo gosti
(uz goste i domaćin jede bolje)*

Kad nema ribe, i brodet od jaja je dobar

U malim posudama žestoko piće stoji

Uvečer vina, ujutro drijemanje

Salpa, murina i žena u svako su godišnje doba dobre

*Girar (zimski ribar koji lovi gire). najgori ribar (ljetni
ribolov na plavu ribu – zarada, zimski na gire mala zarada)*

*Kad se love srdele i mravi su siti
(srdela je stoljećima bila osnovna hrana)*

Srdela je utjeha siromača

Ribaru je najlakše kad je najteže

Svaka je riba u svojoj sezoni dobra

Kad cipal skoči (na površinu mora) padat će kiša

Kad cipal skoči tako da padne bočno (na površinu mora) znak je lošeg vremena

Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom

Mačkar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj

Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna

(soparno – jelo bez začina)

Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša

Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit

Apoteka – lijeva strana češnjak, desna crveni luk

Gdje je kruha ikakva, ne boj se gosta nikakva

Svoj kruh jedi, tuđe sire ne liži

Gladan čovjek svu mudrost svijeta nađe u sendviču.

Sirotinja i bogataš na vodi kuhaju.

Svako jelo svoga gazdu kľelo, što ne legne da se malo slegne.

Kupljena govedina ima veću cijenu nego kupljeni čovjek,

*Rekla Kunjka (Kuna, selo u Konavlima), kad su joj gosti
dosadili: „Hote mi doma, moji gosti!“*

*Deveti dan doma došli! Tri sam vam puta kupus
kuhala na istoj jusi*

Di voda teče i kruh se peče

Kolač može zagorjeti i u dobro reklamiranoj peći

Mnogi više vjeruju kobasici u ruci, nego istini koja treba stići

*Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije
potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.*

Rekla ožica loncu: Znam, lonče, bila sam i na vrhu i na dnu.

Ne treba ti prekomorski začim, skuhaj kokoš na fašnički način.

Nosi luburu s jajima u špajc.

*(lubura – posuda ispletana od slame u kojoj se držalo
umješano tijesto)*

Diniško se uvuče u špajc i ždroka

Mlado pile vinom poli pa nek kuša tko izvoli.

Na ražnju se pile peče na maslacu, brže se okreće.

*Vsaki kmet ... ima dati gosponu zemeljskomu čez leto ...
jednu holbu iliti maslin rastopljenoga masla*

Temfani picek, zadovoljni micek

Suve šljive i bataci mi smo, dičo, siromaci

Mlado pile, juha masna tu je još i kruška slasna

Na lijepom plavom tanjuru Katica polako vrti Juru

Pile malo s gljivama i vlascem bolje nego fešta s prascem

Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu

Stara koža masna juha.

Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.

U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka.

Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biće veselja.

Sa obare smo skupili skoro pet litara masti

Čehaj perje od patkice mlade, da se tvoji za praznik oslade.

Patkica se s jabukom peče, mene dragi zagrlit neće.

Rezanci su hrana slatka, kad u njima pliva patka.

Gozba danas nije tanka, na stolu je pečena fazanka.

Mladi vojnič broji dane, kad će k majci na fazane.

Za fazanom kružim, s vrhnjem da ga združim!

Domaćice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure

Zeko se u vinu moći hoće l' draga k meni doći.

To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.

Sataraš i još dva jaja, zadovoljstvu nema kraja.

Kad se kosi, nek' se mrsi, kres jaje u kiselicu.

Sprema se musaka, fešta naših baka.

I na ražnju trista čuda, gladan puž je hrana luda.

Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža.

Puževi su kao lutrija - ne koštaju mnogo ali mogu mnogo donijeti

Pod pastrvom dobar žar, trbušćiću krasan dar.

Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice.

Špičkani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina

Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta

Usred srca čuvam mjesto za srdelice, sol i tijesto

Nožice sam stavila u lonac ili dođi il' je s tobom konac

*Kuharici našoj črleni se lice, na šparhetu prekipela juha
od prasice*

Gazdarice s vatrom žuri, već dvorištem prase juri

Kad se prase iz pećnice vadi tko bi tada bojao se gladi

Ružmarinom svate krase, a kuharica kiti prase

Kotletima nema para ako poznaš svog mesara

S lećom janjetina, prava gozbetina!

Kad u sosu janje kuha, to je hrana s mnogo duha

Što kuhinjom zamiriše sada to se krčka janjetina mlada

Starom jarcu spasa nema kaštradinu Mare sprema

Pivo i jaje hranjiv obrok daje

*Jajca jesu dobra vmać ali tvrdo kuhana, takaj z maslom
načinena i zovu se onda cvertje*

Velika repa, mali klin, gazdarica, dajte jaja sim

*Vrzeni vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko
hoćeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti*

Porluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa

Masan kupus kisio, nije mi nikad prisio

Oj, djevojko, tako ti nebesa ne kuvaj mi kupusa bez mesa

Meso se u rolu peklo, vinčeško iz bačve teklo

Kad se bečki tiho peče po žilama snaga teče

*Loptajte se lopticama, hranite se kuglicama
(mesne okruglice)*

Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica

Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan

Ašikuju po polici lonci, kamol neće curice i momci

Oj, curice, draga li si meni, ko jamuža uz krv ječmeni

Sinoć baba počastila zeta, ispekla mu jezik od pileta

U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva

Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko

Od pitoma zelja trbuh ne boli

Svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj

Bez zelja nema veselja

Zelje - bogačko veselje

Kupus, repa i slanina, to su braća i družina

*Ne znam kako su ovo svinji ko da njim rana samo u
podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka*

*Presegaj zimsko zeće, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnaćec i
češnak i sej spina*

Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gaće slekle

Krumpirići okrugli i mladi, curica se rado njima sladi

Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira

Skupocjeni krumpir mladi može život da zaslađi

Krumpir guli curica kratka joj je suknjica

Par krumpira i dva jaja još od Rima jede raja

Krumpir slatki, sirac bijeli to na stolu nas veseli

Joj što volim juhu od krumpira, i mog diku kad' bećarac svira

Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim

S jajima kukuruz, nadahnuće muza!

*Kad su mu brkovi bijeli, znaš da je mlad, a kad mu pocrne,
znaš da je star*

(kukuruz)

Ljeti po tri para ruha navlači, zimi se do gola svlači (kukuruz)

Na štednjaku grah se kuha, bit će još i fina juha

Kuharica grah pasira, dok joj momče ne da mira

Punu torbu graha nosim trbuhom se ja ponosim

Sir sa grahom nije ništa, ak` ne dodaš tri gemišta

*Ko se najede cicvare u nedjeljno jutro, cijeli dan više neće
pitati što ima za pojesti*

*Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a
nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali*

*Grah i leću sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred
mlajem, ar ovač berže idu vu cvet*

Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava

Leča na juhi

Ko u glavi ima kvar, grašak će popraviti stvar

Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri

*Čim se varica malo proladi, nali u cucu i podaj djetetu,
cigurno je gladno kad furtom plače*

Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!

Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina

*Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu
dugo vremena*

*Moreš vu slani vodi obkuhane šćukovine ... kapre ... k tomu
vzeti*

Crn-bel popeva a grozdje dozreva

„Crn-bel“ posljednja je pjesma u ciklusu „Leto“ zbirke
„Z mojih bregov“, Fran Galovića

Jedem grožđe i pjesmicu pjevam a pečenku umaćom zalijevam

Možeš grožđe brat tad, kad utažiš žeđ i glad

Mošt „rezanac“ i kesten „pucanac“

Ljubavi koprivu mi daj, pa ćeš vidjeti što je raj

Kad u jelo kopar staviš na sve brige zaboraviš

Što to draga u kuhinji stišće, to je meso i vinovo lišće

Od mesa je bolja šljiva, kad u vrhnju pliva

Gulaš sa čubarom, toplije pod šubarom

Crne višnje, crno vino s malo mesa, baš je fino

Koliko crnog vina na Tri kralja, toliko zdrave krvi u godini

Daj mi da pijem al hladne vode, s dna bunara

Čak i lice Babe-Jage biva ljepše uz šparoge

Sjeti se mrkve, kad ti se smrkne

Mahunu je prava stvar, kuhinje je pravi dar

Budite ugodno zatečeni uz kelj pupčar zapečeni

Draga moja kuharice jedu mi se prokulice.

Papričice i par patlidana bit će ručak dostojan sultana

*V ranglek postavi ... jednu glavu (ako je više mesa, već luka)
na tri falate razrezanu čerlenca*

I poriluk je delikatesa ako dodaš puno mesa

*Iz repe, merkvje, korabe, celera knedline napraviš
Na tanjuru zamiriše repa mladi momak kuharici tepa
Rajčica se u tavi rumeni probaj dragi a onda me ženi
Jajca, senf i rotkvica umak miješa curica
Tikvice na svaki način užitku su svakom začim
Najeli se patlidanske čorbe, povješali trbuve ko torbe
Žganci i čvarci, neumorni starci
Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene
Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana
Ako ti je trbuh prazan stavu kašu tad u kazan
On nam skriva slatku tajnu kako kuha kašu sjajnu
Ne znam di su mi nana stracili modlu za kuglov, ne možem
da je nađem
Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci*

Jetrica su krepka hrana sa groždem im nema mana

Jabuke i celer nemaš diko fele

Od mesa je bolja šljiva, Kad u vrhnju ona pliva

Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina

Bosiljak i vino miriši nam fino

Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška

Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen

Babice su krafne pekli, mačkari su ih odveli

Košćice u kolač sprašim, praznom bućom ljude plašim

Jabukove štruce kratke mom Adamu bit će slatke

Kad se bazgin cvijet posiječe popečak se vrući peče

Palacinke s vinom odišu milinom

Bog poživi kuće domaćice koja peče sira gibanicu

Spekla si bum greblicu potom spila kupicu

Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svađa

Limun, čaj i vino okrijepit će nas fino

Ne ispijaj svakoj čaši dance, izvnućeš u nebo prkance

*Sanoborci piju vino z lonci, kaj imaju, sve za vince daju; o
dgovor:*

*Sanoborci nisu norci, pijuć dobro vino s lonci, bolje s lonci
vino piti neg s peharci žednom biti*

Brojutro rakija, zbogom pameti

Cmrkne kak čmelička, gotne kaj telička (čmelička – pčelica)

I pijana vrana zna gdje je bara

Sve je dobro dok je vino kiselo, rakija ljuta a pivo gorko

Ima trate koliko ti srce oće

*(trata – vrsta ribarske mreže kojom se opkoli riba i steže u
neprobojan obruč)*

*Pravo vino je bilo za prodat', a priko dropa bi se prolila
voda, ostavilo dan, dva i torkulalo. Takvo vino zvalo se
bevanda ili pivo*

*Rekla Konavoka: I ja bih igrala, kad bi kruha imala; još
bi bolje skočila, kad bi vino točila*

Što ostane po Božiću, ostane i po godišću

Iza posta, šunke dosta

Od šunkaša su dobre i divenice i šunke

Šunkaš – mesnata svinja od koje se dobiva dobra šunka

*Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali
riškaše na gustom kuhane*

*Sneg je padel, veter puhal, takj si je glivajn skuhal, del je
nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce*

Hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga

Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom

Za zajutrak friški kiflin mora biti

Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselača sira

Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi

Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

*Bogataši jemlu: vu lončič pol poliča pive, cukora, gverca,
korice lemonske, pustiju kipeti*

Ače bo žena računala, kej dene v kolače, ne bo je nigdar pekla

Ače gospon v bercauzu prosi repeto, dobi pečenko šalom;
ače bogec, dobi graha zeljem

*Bela juha dober smok, crna juha (juh od krvi) pol noči dober
skok,*

(od crne juhe se dobro driska; imati rijetku stolicu)

Bez orača nema kruha ni kolača

*Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid
nas da idemo*

To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu

Ciganica je štruklje (savijača od sira) kušnula (prismudilo se)

Da mi je graha bucanca, kostanja pucanca i mošta rezanca

De cigani i logari pijo, tu je dobro vino

De je kruha ikakvog, ne boj se glada nikakvog

Debeli goski nej biškupa (trtica ili rit) mastiti

Dobro je i samo zelje, al je još bolši bonček vu zelju

Dobro je i zelje, dok se vu njem prasica skalji

Dogo i na goste (svatovima) dodija

Dok ima grozdja, ima i vina

Dok je kruha, nema glada

Lula i bučara čovjeku obara

Gla(d)nomu je i plesnivi kruh sladek

Gla(d)nome su i divljače slatke

Svakomu se može lagati osim trbuhu

Jota za ljude od mota

(mot – sažeta misao na početku književnog ili drugog djela,
osnovna misao)

A kakva jota mora biti: ko je hitiš u zid, da drži ko melta

Jeftina se čorba pod plot zleva

Jeno misli pijanec, a drugo bertaš

Kej je na stolu, to je ponodeno

Kej je od loze, slajše je od vode

Kej v hižo treba, ni v cirkvu se ne da

Koj čovek duhana puši, je pol svinje, a koj ga žvače, je cela svinja

Koj na vero pije, dvapot plača

Koj rano froštuklja, rano i sere

Kosci kose dva tri dana, za bonceka ni divana

(Slaba gazdarica. Negda je kosimbaša nosil na kosiču za
kvako privezanog bonceka ili pečenog pevca)

Lipovina je najrodneši i segurneši ters

Lipovina – vinska sorta koja po aromi podsjeća na lipov cvijet,
njen uzgoj je skoro napušten za što nema pravog razloga)

Lepo je z gospodom lova loviti, al ga je teško ž njemi deljiti

*Lepa naša masna kaša, a još lepša puna flaša (Vli se, dok
nešće zapopeva „Lepo naše“ tam, de to ne patri ili da ne patri)*

Macafike

(priprave, fino jelo)

Malazijske (priprave, fino jelo)

Na konake plešo, dok i kruha pečo

(V Podravini se obično složi ples načehalcu, runjenju,
trebljenju, a na konake na čem godi slože plesa)

Ne pijanec, koji puno pije, neg koj se zopije

Nej iskati kruha nad pogačo

Nek se peče pura, prase, nek se stara sakji za se

Nema jela bez dela

Od kupice dobra vina ne nišče pijan

Po redu (otkosu) se kosec pozna, a po kruhu gazdarica

Poštena pogača svojega gosta dočeka

Puno gazdaric – preslana juha

Samer se žlice v zdelnjaku svade

*Stari čovek, mlada žena – kolači, stara žena, mladi
čovek – korbači*

Što je pojel štruklje, nek je i zelje

Tebi gorice, a meni vince

*Gdo hoće gulaša orsačkega pojesti, taj s komešom gre po
turopoljskoj cesti.*

Teško je kokruznomu kruhu vgoditi bez (hrženog) smesa (
raženog brašna, koje se pridodaje kukuruznom, da
kukurušnjak ne raspuca)

Zelje gledí, meso vadi

Zelje, repa i slanina, to so brača i družina

*Žemlja za žene, štuće za puce, a prhece (uskrсни kolač)
za (žive) svece*

Ženine gorice, a moje vince

Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami

Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka

Kako me ne bi žderalo kad sve popije što zaradi

*Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov proždrljivi,
razbolio se.*

Mravinac ti je gorsko veselje

Bez mravinca do Svetog Lovrinca

Grožđe rudi kukuruzi zriju, udat' ću se za moga bekriju

Naše snaše vole gibanicu, a bećari dobru šljivovicu

Milo grožđe urodilo jako, prevrnilo lozu naopako.

*Došla jesen i bere se grožđe, mnogi će se okovat 'u gvožđe
(o ženidbi)*

Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha

Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva

Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo

Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu

Ki manda solo, krepa solo

*Ne može da zine ni na škanatu; ne može više ni škanate
(škanatica - vrsta kruha koji su voljeli u Konavlima)*

Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti

Božić lukova, Uskrs teharice

Ćemo kłas zubi na ostrvicu

*(Ostrvica je oguljena grana, obično smreke. Stave je uz
ogradu barature, na nju se vješaju stvari, krpe i soljeno meso,
da se suši)*

Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne đuperaju (upotrebljavaju, koriste), nego stoju na komodu da ih je lipo viti

Živi se od mora, od mriža i uza, brojidu se žuji od vesla, maškľina

(maškľina – budak, trnokop)

Svaķa hrana ili jelo, koje se ne uživa onaķo, kako je nastala, mora se pripraviti, parićati, tj. valja ga skuhati, speć ili sfrigati; zatim zasmočiti, posoliti, jednom rijećju načiniti; a kad je gotovo, vinuti u zdjelu, na pijati, staviti na stol. Sav taj posao zove se pripravljanje, parićavanje, načinjanje

Ali lopiža ķ kaćulu, ali kaćuo ķ lopiži, sved lele lopiži

Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva zaćimba

Za marendu se ila kaša na mľiku, a ne bela kafa, ķi bi kruh napeķa za svih

Za marendu prez vode, za obed celoga, a za večeru, kako ga je Bog daľ (o vinu)

Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta

*Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim,
kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa
salatom, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom
robom*

Dobar kruh je rumen kao rucela; nad rucelom nije žita
(rucela - znači najbolji kruh)

Tanke gaće vareniku srču“, što znači: varenika
(vareno mlijeko) *je samo za gospodu i bogataš.*

Lazanje u me plazale

*Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo
kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku seleni, zafriženu
kapulicu i malo pašte, pa neka kuha*

*Žena mu je bila paričala lipu večeru: žutinice, salamastrane
gire, pečene brižole, a onda krostule. Izpili su punu damižonu
vina*

(žutinica – radić; salamastrana – salamurena; brižola –
hrostula; narodna uzrečica Dubrovčana)

Prasac je grdo ime, ali još ti kuće, kade ga ni!

*Pršut se ka` živi čovik more prehladiti, zaraziti, razboliti.
To ti je, čovik moj, ka` živo čejade*

*Rekla riba pracu: - Gnusan si. - A on će: - E, a ti se vazda u
vodi umivaš, pa ljudi, kad od mene jedu, ne opljuvaju kao od
tebe Sveti Toma, meso koma*

*(sv. Toma 21. prosinac, za taj dan se vezuje i kolinje u
Dalmaciji i zagori, jedna od priprava za božićne blagdane)*

*Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog
mesa, vrže se bokunić da dâ gušt*

Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo!

*Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svjež a
slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci*

*To je sinfonijsurog Velebita i modrog Jadrana
(o pršutu - Gustav Krklec o pršutu)*

*Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se na ko friška
speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?*

...i siromašnom je narodu zimi mila hrana

*Pjat maneštre: dobra maneštra mora na tanjuru ostaviti
masni rub i nakon prvog, uvijek se pojede još jedan tanjur*

*U po marču sipa i komarča“
(sipa i komarča se u proljeće najbolje love)*

*Učinili smo bolduni i napunili dumbu da bude za nedilju
kaše i boldunov za šufigati*

I dureli (želudac od kokaši, prčak) u šugu su dobri

*Upita skalonja (ljutika-luk) gospodina Boga, čemu ga je
stvorio, a On će: - Eto, neka si siromašni smok*

*Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ
spo zub*

Nemoj mi siti koljatu, neće mi zajti sir

*Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu,
ki ga ima fina pašta – fijoketi i fidelini su se kuvali za
juhu, a tajadele se činile doma za paštu i fažol*

Riža se rađa u vodi, a umire u vinu

Ponesi u crkvu svećenice da ih pop blagoslovi

Za paštu i fažol najbolji su šubijoti

*Tartuf je poput očaravajuće osobe zbog koje je čovjek
pripravan izložiti se vječnom prokletstvu*

*Kad ima bijelih tartufa, slab je urod grožđa
(i obrnuto; obilje kiše potkraj ljeta i početkom jeseni)*

Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti

Glad je najbolji začín jelu

Navisi bruncin i zamišaj trci za vićeru.

Misto ulja vrći ćemo mliko

*U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim
kumpirićima. To je bila spiza za bozi*

*Ka se ubije unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu
i vrću peći u teći*

*Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje,
pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja
cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac
o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći*

*Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljenoj
teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je
sočnija*

*Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije p
otrebno skidati nego samo otpada s ražnja*

Utróbica o janjčića je delikatesa, samo je triba znati parićati

*Ima li ča slaje nego ča je žigerica, crne i bela o janjčića,
šufigana i šugu parićana*

Znali smo za feštu poisti celu starku – ovčétinu.

Bilo je lešoga i putaća, do grla

*Ko dite, uvijek sam se otimo za pupušku, a i sad je još volim
poist.*

*Poslušajte ovo je istina, najbolje je meso janjetina. Njega
hrani kupina i drača volim njega nego koromača“*

(pučka pjesma iz Paga)

*Za učiniti paradizot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se
skućaju u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu
u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna
kuhana se poštivaju, naķo bela ķaķo snig, na galetine
u terinu. Unda se sve zalije z mliķun u ķomu su se kuhala
žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga.
Zgora se zgrata malo ķiķolate i sve se zajeno zakļjopi u
ķredencu da ne bi ķi goložalo pohļjapa no zgora i zbrda
no zdola. Nego se potli ķacjolun svaķomu meće z reda na
pijatić. Ti me ķapiši*

Κad nemaš drugog ila, daj malo mandare, sirotinjsķe rane

*Naša mati zna ķiniti cukardozo, ali nam ga ķini samo za
Sv. Luciju, bo je cukar skup. Najprvo se vrķe cukar
na oganj rastaliti, pa ķa se rastali se izlije na belu ķartu
i pusti da se stisne. Dobro ga je malo proliti studenom vodun
da se prije skrutne*

*Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi,
a za jedan pir oće ih se dvi-tri koše*

Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami

Ne da idu, već krkaje dok njim ne pukne ta mišina.

*Bibno posebno zbat i ti zice snig, pa ga skučaj na
mliku za učiniti paradižot*

Za mantalu te kupio, za mantalu te ijem

(kad je netko našao zamotan saplun sapun) mjesto mantele)

*Na vratah od raja visi pršut za popi, da odrižu bokunić kad
pridu. Ma pršut još je cel, aš ni prišal ni jedan pop vridan,
da ga kuša*

(Puntarska)

Stara murtersko-kornatska djevojačka pučka popijevka kaže:

*U Murteru mi smo se rodile,
U Kurnate na ribu hodile,
Kopale smo i brudet spremale,
U slanom se moru umivale*

*More je lipota, tvrda kora kruha, kruh naš svagdanji,
blagoslov Božji, nepresušna nada da nećemo umrijeti o gladi*

Niti se Bog izmolio, niti se more izlovalo

Gosti i riba, treći dan smrde

Tko tebe kamenom, ti njega kruhom!

Otišao je u svijet trbuhom za kruhom!

Kruh je to sa sedam kora!

Dao mu je kruh u ruke!

Nemam ni za kruh!

Radim za kruh!

Ne traži kruha preko pogače!

Težak je to kruh!

Dobar je kao kruh!

Ča sve spada u strne ribe? Pa vako: agač, podlanica, zubac, kaval, sapa, skrpina, švoja, kovač, merdać i još puno toga, ali bolje ih je isti nego spominjati, bo mi zubi vodu činu

Hljandrovina, to će reći: pas, maška, raža, kolumbul i drugo, idu se lešo i na brudet, ali bolje ih je sušiti, unda svača ima drugačiji gušt

Ka se ribari večer vrnu z rib, uvijek učinu lešadu. Nako friške ribe, teker ćapane, su najgustožije
(lešada - na vodi kuhana riba)

Nekoliko pečenih ribica prehrani u jednu večer cijelu obitelj

Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota“
(lešati - iskuhati na vodi meso, ribu, povrće)

Riba se najbolje isfriga u parsuri

Kad se riba s vinom kuha, u brodetu ima duha

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala

*Naždra san se kaše na brudet, položā po litre crnjaka,
sa neka dimi*

*Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili,
puno je tako gustožije (sfrižiti – ispirjati)*

Dvije se ribe na jednoj vatri pekle, a jedna drugoj vjerovala nije

Nebo je čisto kakor riblje oko

Puše kao riba na suhu

S kakvim povrazom loviš, takvu ćeš ribu ćapat

Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa

*Da bakalar bude mekiji, triba ga stući, ali pomalo da mu se
koža ne raspade, bo se celi mora kuhati i celi zneti, neko
lešo s kumpirima, pa depju ulja, luka, petrosimula i papra,
pa na veli pijat, pa se uzima malo bakalara malo kumpirov,
pa su pitošto slaji kumpiri o bakalar, ajme gušti*

Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta

Kad more obiluje hobotnicama, malo je liganja (i obrnuto)

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala (degušto - ukusno, slasno)

*Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice
(ljutak, ljutica - vrsta luka; divlji šipak - mogranj, nar)*

*Najgustožiji je brudet kuhan u lopizu, ka na kominu pomalo krčmori, dokle mu se juha ne skunšuma
(skunšumati – ostati bez tekućine)*

Z meson se zaje'no da nuter i nikoliko landic od kunjve, ako je je, i pero javoriki ali petrasimuna, ako ga je

Petrosimul je začimba ka gre na sve: češ ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: češ putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di

Pertasimul mi okuri za juhu

*Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala
(degušto - ukusno, slasno)*

Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća

Slana riba i palenta, to je život moj
(narodna pjesma iz Bakra)

Tramakane ribe su uvijek začimba, da se ne idu zgolja kumpiri
(tramakane ribe - osoljena i osušena riba)

*Ka bi na stolu bile frigane ribe - mišancije, svi bi se zalicali
vazesti list, bo mu je meso meko i slatko kako maslo*

*Babice su dobre, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo
soli, ulja i papra i točaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso,
pa sve zaliješ vinum*

Najbolje su babice ka su pune butarge

Najslaja je bubica upresno, pečena spo teplega luga

Čovik i barbun, dobri su saki štajun
(štajun – godišnje doba neko određeno vremensko
razdoblje, sezona, vrijeme dozrijevanja)

Pretio kao bežmek

Ima facu kao bežmek
(reći će koja ženskinja o pretilu i debelu čovjeku
ili djetetu; Dubrovnik)

Bakalar je dobra riba al mu puno vina triba

*Mali su i zdračljivi, ma brudet o čančoloc spada u gustožije
brudete*

*Ki pojide dva govna pečena, ne znači da se nai govana, jer
kako je dobro pečeno, more se poisti i tri*

*Ko je veli crnošiljac vrži ga peći, to će reći da ga nećeš
parićati u teći*

Dobri su ćifli na gradele

Ča se okrićeš, ča vrtiš glavun kako ćifal

*Fratar spada meju bolje ribe, zato ga manje idu fratri a
više popi*

*Lešada o friških gaunov, čin se sribu z mriž, zavonja po moru
kako da njoriš po škrapami: gustožo, morno, kako je užala
reći pokojna teta Matija*

Geru zovemo matica u aprilu, kad počne nositi butargu

*Nemojte te male girice, čistiti, sfrigati ćemo ih tako, samo
znemi alegu*

(alega-algan, morska trava)

Grime jedu siromašad .Siromašnom puku, zimi je mila hrana

Grima je puno more u proljeće a masa ih zove „pića“

(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

*Grug je dobar pečen, naķo na fete, ali brudet o gruga je
delikateca, ķa se parića inbjanķo z belim vinum*

*Manule ķa su vele i debele, i lešo i pečene, ne srame se
nijene bele ribe*

Menula je riba proljeća

*Veli glavoč je dobar frigan i lešo za končati juhu, a mali
glavočić ni nego za mašku*

U pô marča, sipa i ķomarča

Ulje o ķolumbula je lik za svaku ranu

Kurcilji nisu baš dobri friški, ali slani su delikatesa

*Ko hvata jegulju za rep i ženu za riječ, može slobodno reći,
da nema ništa u rukama*

*Ka se nima podslanic oli agača, unda je i kantar dobar za
hititi na gradele*

Kanj je bela riba, moreju ga isti i najbolesniji

Kanja i škarpuna može bolesnik najviše isti

Kaval je riba za parćivati na svi modi

Kaval nosi tri punta

*Velu kermu o desetak kili je dobro ćapati, jer je u njoj puna
kašeta, ma je manje slaja o škarpuna*

*Knez je lipa riba u svin kolurima i gustoža, ali je mala i
dračljiva, pa ju je bolje sfrigati nego lešati*

*Ako vidiš koraf, ne ga prodat za žive oči u glavi
(narodna uzrečica iz Poljica)*

*Ka se čapa veli kovač, unda se zna ga nećeš okusiti.
Najprvo se prova prodati, ko ne more, unda darovati,
nomu komu si oblihan*

*Ločarda na vištu samilju u skrdinulu ma ni štimana
kako skrdinula, ma ni gustoža kako srdela. Užalo ih se soliti*

Lovrata i komarča resi gospodské stolove

*Nek je sutra dobrieh smuduta i koja ovrata, pa smo ti kao i
car u Stambolu*

*Da je svaka lambraka o dvajse deka bila bi kašeta, vako
jedva po brudeta*

*Modrak je u maju dobar kako brzola, a u šetembu se
zmaštoraju, pa nevaljaju*

*Moli, istešo, kako i kanji daju se bolesnima, bo je meso
nježno i meko*

Riba morona je gruba za viti, ali je lipa za isti

Ko me ne gebira podlanica, kuntentati ću se ko me pic dopade

Pirka kanjca na večeru zvala
(narodna uzrečica iz Korčule)

*Perga ka je vela more se miriti s kanjun, za lešadu, a
male su za brodet*

*Dosta su se i rumbi ćapivali u palandere, a otac govori da su
bolje palamide, a da se i ne govori o tunjevini*

Pun riječi kao sapa govana
(kaže se o čovjeku, koji mnogo brblja)

*Reče se da je sapa dobra pečena, niki je zovu kraljicun rib,
ali mora biti vela za peći, prko kvarta o kila*

Ka ni dobre ribe i sapočići su dobri

Tovar je bio oni, koji mu je to ime nadio!
(narodna uzrečica iz Dubrovnika; tovar - mulac)

Pravi je vrnut
(vrnut – skuša, škombra; zbog svoje ljepote, hitrosti i elegancije u Dubrovniku su za okretnog, elegantnog i elastičnog mladića rekli: Pravi je vrnut)

Salpa je kao i žena, dobra je u svakoj sezoni

Bolje bit rep od smuduta negli glava od gere

Skakavica .. dava uz dobro meso i ikru (butargu)

*Velu skrpinu je bolje lešati, a manju na brodet parićati.
Ali o skrpine drobići su kako o prepelice jezici*

*Ako ću današnju srdelu jesti prekösutra, žena će mi je
marinirati, ako mi je s vinom za marendu, onda ću je usoliti,
a ako nije za marendu – završit će u „lati“ od konzerve*

*Srdjela je sladokusno jedivo premalječa
(narodna uzrečica iz Dubrovnika)*

Lov srdel i rod maslin, to je Božji blagoslov

*Male su, nisu još zresle. Nisu dobre za peći ve srdeline, a
bome ni za lešati, bolje ih je sfrigati, oli u saur klasti*

*Prvo se vrže fraka na srdele u barilo, pa unda katrafund zgora
(fraka: drveni poklopac za barilo)*

*Ne peci srdele na gradele, nadićemo ih na ražanj, slaje su
z ražnja, bo se manje skunšumaju
(skunšumati - ostati bez tekućine)*

*Srdelica su najgluplje ribe, uvuku se u konzervu, zatvore se,
a ključ ostave vani*

Ne češ ti meni privarit, pametniji sam ti ja od šaraga

*Šarun je Saljski bačalar, ka nimaš ča za obed, unda se skuha
malo kumpirov i suhih tramačanih šarunov*

(narodna uzrečica iz Korčule)

*Ka se čistu šaruni unda in mora zneti popruzi z ostrin
nožun, da se meso ne zaguli*

Neće parok gera, nego jednu trljicu

(narodna uzrečica iz Cavtata)

*Ne reče se zaništa da maške ne idu glavu o trlje pečene, erbo se
poide sve osin koščine, pa mašku ne dopada glava*

*Jadan je onaj ribar, koji svoju mrežu, a osobito tunaru,
strpa u kuću*

*Najslaji je kopin o tuna. Slaji je lešo nego pečen, bo je meso
mehko i topi se u ustima kako maslo (kopin - vrat tune)*

Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele

(panceta potrbušnica; carsko meso - „kajzerflajš“,
slanina s mesom)

Uljata je vragu na piru balala

(narodna uzrečica iz Dubrovnika: balala - igrala)

*Niki više volu debeli modraci nego ušate, jerbo ušata ima s
tupasto meso*

*Ka se ćapa veli zubac, uvijek se prova prodati, ko se ne more
pusti se za u blavdan lešati*

*Zubatac kad se peče, meso mu se raspada kaj saće, rećemo mi
(otok Vrgada)*

Suha kubitnica s kumpirima ne srami se bačalara

*Lignja je kihнула
(„kihnula“ - pustila crnilo)*

*Ma zač su tu jadnu sipu tako zamrzili, samo je volu u crnin
rižotu, a sve drugo: pijan si kako sipa, ćorav kako sipa, moćar
kako sipa, i ona sipa ča se ne smi spominjati, ča je pala u
kupinu. Jadna sipa, sipica, sipičica. Dokle ja nju tako
branin i čistin, a sipa mi štrcnula crno u oči. Ma jesi ti
vidi nju: sipetinu, sipinu, sipetesinu, sipesinu, sipurinu,
siperetinu, sipuretinu, sipipupu, sigipugu*

Biser je zrno maleno, ali izlazi pred gospodu

*Ko ne ćapate rib, naberite prilikov i ogrcov, na moru se ne
smi ostati gladan“*

Drži se kao prilepak kruga

*Sve kunjke su dobre za isti i svađa ima drugačiji gušt. Kakov
je to mišterij mora, da sve ča u moru reste ima drugi gušt.
Dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra
malo soli, ulja i papra i točaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš
meso, pa sve zaliješ vinum
(govorili su ribari)*

*Triba znati losturu ćapati. Triba je znati očistiti i parićati i
papra ne mećati, ko ćeš u brudet u guštati*

*Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu
u moru, da se beštija živa rida, ne smi krepiti
(depožit - kavezi za rakove)*

*Rarog ima vele kljiške pune mesa. Ka se meso poide, o ne
velike kljiške se učini solnica di se drži sol za u brod*

*Jastrog se reje ćapiva, a još reje ide, bo je skup, pa ga je bolje
prodati i za riži ćapati*

*Najbolje su babice ka su pune butarge
(babica: rakovica; butarga: riblja jajašca, ikra)*

*Kašu su jili naši stari i brmeč su brstili
(čakavski pjesnik Mate Balota)*

*Za tuš se govorilo: Ako se trava jede sirova s octom, kao salata,
dobro čini onima čiji je želudac napala ljuta kolera*

A žalud, ki rode česvina i hrasti, kovanje nadhodi ljepotom i slasti

Gorče od jeda, slađe od meda

*Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib
(frižiti - pirjati, dinstati)*

*Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i s
oli i to je sva začimba*

Broskva je dobra kad je led obajde

Slaja mi je cimula nego broskva kapusana

*Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba,
a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija*

Hodi vrži zelje, voda ti brumbulja

*Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se
skuha*

*Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu
i fažol*

Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib

Učiniti frig, vrži malo petrosimula i zahiti u falšu juhu

Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog

Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati

*Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen
(lužmarin – ružmarin)*

Ali ribe ali ini sapuri

*Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli
brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido,
pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu,
a pešt, a bačalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di
(petrosimul - peršin)*

*Nožemušcade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu
žigericu i u putač, da da gušt, i da lipo zavonja
(nožemušcad: orašćići, mirodija)*

*Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo
i u šug o mesa*

(selen – celer)

Tko ima papra, i na sočivo ga stavlja

*Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ
spo zub*

*Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svjež a
slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci*

U kuhinji miriši fino to je slatki stari maraskino

O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje

*Ki će kuhat brinjevicu ale brinjevu rakiju, zame sito, vreću
i jenu palicu, pak gre o pozime, kad su brinje zrele, po
bregah, na keh je čuda šmriki, trest brinje*

(J. Jardas, Kastavština)

Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu

*Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna
koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za
pit iz njih.*

(Govorile su stare dubrovačke žene: Kad praskva počme
cvijetat, hajde počini nakon objeda; a kad praskva
počme zret, spravi kosičić s radnjom i hajde uveče na posjed)

Trs nas krepí i jakša da sme živlejši nek glog“
(iz kajkavske zdravice)

Tamo gdje je dobro vino, dobra je i kvasina

*Naždra san se kaše na vrudetu, poloka po litre crnjaka,
sa neka dimi*

*Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili,
sa neka dimi*

Napunili su botiljun pečenoga vina za pir

Najbolja je za ugasiti žej bivanda o kvasine

Ciđenjak je likovit za žuč, bo nima kiseline

*Ima dižice (op.a; drvena posudica za piti vino) ke imaju
duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i
s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih*

Ki malo pije, čuda pije

Ki večera vino, ruča vodu

Malo vina, čuda vina, čuda vina, malo vina

*Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se raščakulaš,
četire da se raspivaš,
a pet da se piti invijaš*

Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

Plavo more, cimer fraj, samo luk i čevap ti mu daj

Kruha i vina i kuća smirna

Kruh uzimaj iz zemlje a ne iz tuđih usta

Dugi su dani bez kruha

Suho lito, mokre bačve“

(Korčula)

Bog će te kaštigati (kazniti) ako bacaš kruh

Korizma Kupus pogrizla, ulje položala.

Muku (brašno) pozobala.
(Poljica)

Fašnik ima veljke joči i duge mostače

*Pepelnica se do smica kuoli njega skače
(pokladna pjesma)*

*(Tu za repu, tu za len,
tu za masno zelje.
Fašnik se je oženil,
pepelnicu zaručil.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.*

*Fašnik imavielke oči
i duge mustače,
Pepelnica se do smica,
kuoli njega skače.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.*

*Denes zelje gibanica,
Zjutra povrtnica,
Tuome vam je semu kriva
stara Pepelnica.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.*

*Pepelnični lačni dnevi,
Fašniku su tuože:
„Slane ribe i palenta, tuo nam črieva struže“.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.)*

(Prolog - Međimurje)

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA

„Sitnice“ koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjereno i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljati u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripravljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i zidnjaci.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke, mudrolije i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (*šlengerajem*), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su

najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiskama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanjoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvatima, pa stala pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tosteri, napa i ekspres lonaca, ... Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštiti na rubu poklopca,

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj kulinarskoj kulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo:

Ako hoćeš kuhat znati, uči prije suđe prati

Ako jelo dugo čeka, izgubit će pola teka

Bijeli golub Pepeljugi priča, da će skoro vidjeti Kraljevića

Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo

Čovječe u lonac ti ne gledaj, za kuhinju ti se nebrigaj

Čuj komšinice rođena, za priče nema vremena

Dimnjačaru đavolsko stvorenje, ne diraj me izgorit će mi pečenje

Djeca malena trebaju znati, svojoj majci suđe prati

Dobar ručak mužu daj, pa u kući bit će raj

Dobra vrijedna djevojka, bit će brzo nevjesta

Dobro došli mili gosti, u Hrvata se ne posti (misli se da se dobro jede)

*Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje, uvijek rado doći ćemo na svako
Slavlje*

Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti, jer Ja ću sebi drugog potražiti

Gdje su pune, Zdjele, Gosti se vesele

Ja Te ljubim, ja Te volim, budi moja, ja Te molim

Jedimo i pijmo, Veseli budimo

Još sam kuharica mlada, zato ne znam što ću kuhat sada

Kad ručak skuham bolje, muž je dobre volje

Kuharice zlato moje, tebe jelo hvali Tvoje

Kuharice skuhaj ručak fino, pa ćeš dobit novac za kino

Kuharica malo vrijedi, ako kuha a ne štedi

Kuharice manje zbori, Da Ti ručak ne izgori

Kuhati nije šala, kad je kuharica mala

*Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego
samo otpada s ražnja*

Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko

Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do več

Najmilijeg gosta / Tri dana dosta

Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost

Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka

Nemoj nikad jelu prigovarati / jer ćeš stime neugodnost stvarati

Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti

Na svakoga je bila jedna glava šolate .. močnjak z medicum i snegom

K prigrizku je dal še prilivek

Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe

Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebužno vino delati i za jestvine

Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice

Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba

Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava

*Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja
uvijek bit ću samo Tvoja*

Svirajte mi da belog danku / Evo vama cela stotinarka

Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj

Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće

Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju

*Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj
(jaja)*

Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema

Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac

Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna

.....
.....
.....











*Svirajte mi do beloga danha
Evo vama cela stotinarha,*



*Neka znade moja mila Anka,
Da to placa sve Narodna Banka.*



Mudra žena mora znati muža ljubiti i kuhati.

Mila Ružo ručak spremi
veliku sreću donesem tebi



Hladna voda svakom prija,



Napi se ti pa ću i ja.





*Idje ljubav i Slogarada,
Tuno je veselja i nada.*



Kad bi imo takvog kapetana,



služio bi sto godina dama.





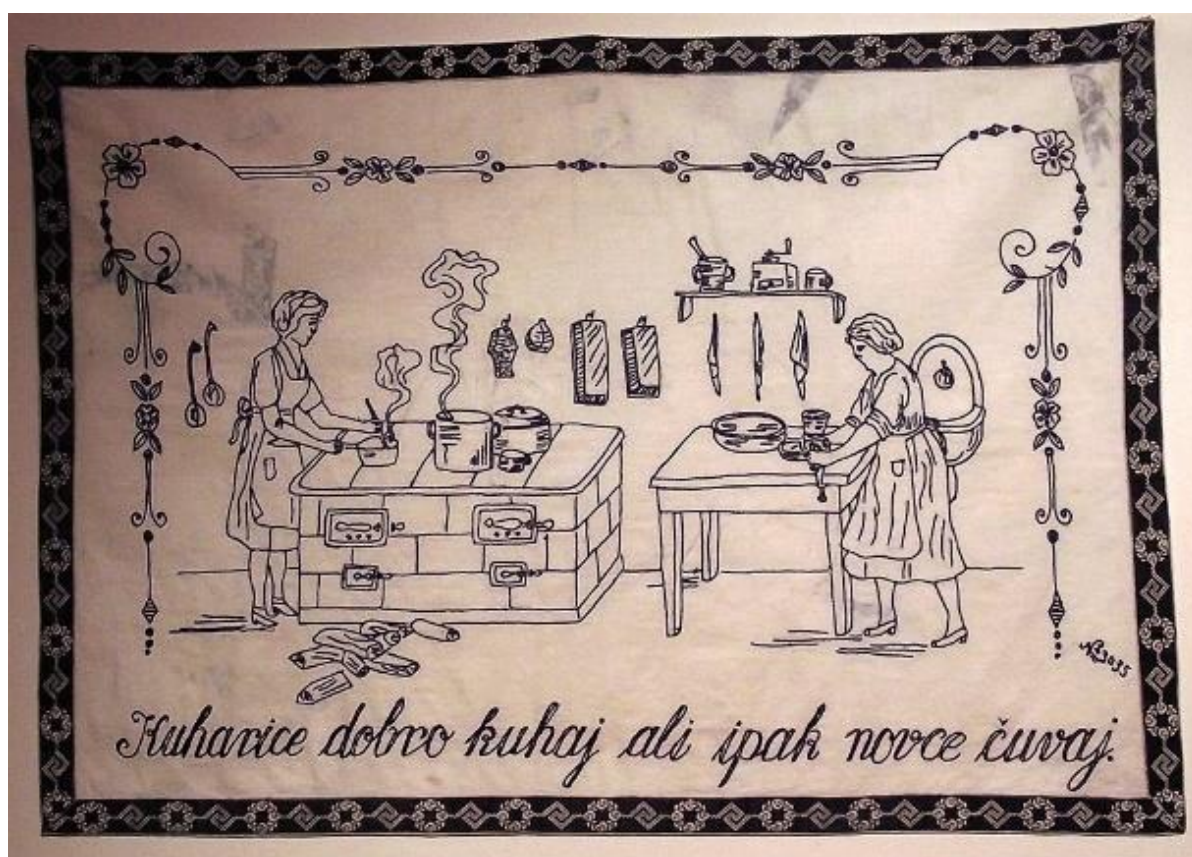
















Dragi mužu tačan budi u 12 sati.



Nedodješ li tačno drugog ću si zvati.



Sve što padne pod stol



ne stvara nikome bol.





Za svakog muža preča je ta



Kad žena dobro kuhati zna



Објед skuham све u sali,
Алце мушце да га хвали!





Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva. Svi naslovi su s osvrtom na život, običaje i nacionalno kulinarstvo: 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);
HRVATSKO ZAGORJE
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);
JELA VRBOVAČKOG KRAJA
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. **VUKOVARSKJE 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** (08.05.2016.)
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)** (18.05. 2016)
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHARICA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ – LOVI – PARIČAJ I DIO**
II. DIO
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO**
II. DIO
26. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
27. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**

28. REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE

(dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).

29. PROŠEK

30. BRODET, BUZARA i GREGADA

31. FEŠTA OD PRESNACI

32. TRADICIONALNE POGAČE

33. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN

34. KOLINJE

35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI

36. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR

37. SAMONIKLO JESTIVO BILJE

38. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK

39. BANIJA i KORDUN

40. POSAVINA

41. ČVARCI

42. MED

43. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI

44. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA (LEKSIKON PIĆA)

**45. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA**

46. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija mašte i alkohola

47. TUNA – kraljica plave ribe

48. KOPUN

49. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ĆURKA

**50. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI SVAKOJAČKE
O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI _ TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA**