

P O V I J E S N I O S V R T

Samoborska je samo naša

Ivana Brekalo, najvrednija povjesničarka Samobora i časna nasljednica nezaobilaznog Ivice Sudnika, temeljem dokumenta iz pismohrane Samoborskog muzeja pobrojala je nekoliko teza o povijesnoj dimenziji Samoborske salame.

- Za Samoborsku salamu, koja je izvorni samoborski specijalitet, a odnedavno i robna marka Zagrebačke županije, ponekad se čuje da ima "francusko porijeklo", to jest da se proizvodi od vremena francuske okupacije Samobora. Priča je prilično nevjerojatna, jer isпадa da mi Samoborci, prije nego što su došli Francuzi, nismo znali ništa pripremati, kuhati ili peći i u tome uživati - pojašnjava Ivanka Brekalo.

Kako bi dokazala suprotno, iznijela je i nekoliko podataka.

- Na glavnom samoborskom placu od davnina su na jugoistočnoj strani stajale mesnice, njih osam, koje su svake godine nadmetanjem davane u zakup mesarima kojih je bilo više nego mesnica. Mesari, mesnice, kvaliteta mesa i cijene često su bile predmet svađa, tužbi i parnica.

Kad sam obrađivala građu za rad "Stara samoborska kuhinja pod boltu načinjena" na bezbroj



Kolinje su u samoborskim obiteljima bile dio tradicije, a ono što se nije odmah pojelo, na različite se načine spremalo za duge zimske mjesecе. Najčešće su se spremale šunke i različite vrste kobasa.

sam mjesta našla podatke o hrani i o mesu – dimljenim kobasicama, češnofkama, devenicama...

Kako je svako domaćinstvo hranilo svinje, nakon klanja čuvalo se i pohranjivalo meso i kobasicе. Tako postoji primjer iz 18. stoljeća gdje se na jednom mjestu spominje 36 mesnih kobasica na tavanu.

Kobasicе spominju i stari rječnici, a i nezaobilazni Milan Lang u svom djelu *Samobor, na-rod-*

ni život i običaji naširoko opisuje pripremanje češnofki i drugih kobasicica - zaključila je Ivanka Brekalo.

O mogućem "francuskom porijeklu" Samoborske salame govore i "iskustva s terena", sa studijskog putovanja članova Zlatne šajbe (III. putovanje Samoborske salame, u rujnu 2005.) koje detaljno opisuje aktualni predsjednik Udruge Zlatna šajba Dubravko Viduč:

"Stigli smo i do prve salamerije. U okolici Aix en Provance, u malom Pertuisu, prvi put smo se sreli s proizvođačem njihovih salama, koje su po obliku i nadjevu najsličnije našoj samoborskoj.

Ali, samo slične, ni izdaleka iste. Degustacija iza koje je na pladnjevima ostalo više od pola ponuđene količine dokaz su skromnog gastronomskog užitka kojeg smo doživjeli u tom, inače simpatičnom, provansalskom gradiću. Jednako su završila i naredna dva pokušaja..."

Dakle, naša je salama, ovakva kakva je, samo naša, samoborska..."

Milan Lang: *Bele, crne i češnóvke*

Dakle, podsjetimo se što o proizvodnji kobasa u svom djelu *Samobor, narodni život i običaji* kaže Milan Lang.

"S kobasami je mnogo posla. Tim se bavi obično samo ženska čeljad, koju rukovodi domaćica ili koja iskusna starija susjeda, rođaka ili radnica. Tko hoće, može mu i to učiniti mesar. Doduše to je sitan i musav posao, ipak ga ženskinja radi s veseljem, veselje je to i za djecu, jer će se za njih napose napraviti mala koja kobasica.

Ako su se kobasice rátale, t.j. ako su dobro pravljene i ukusne, da mogu podnijeti svačiju kritiku, e, onda čast domaćici.

Obično se u nas prave tri vrste kobasa: *bele kobase, crne kobase* (krvavice) i *češnóvke*; po gospodskim kućama pravi se negdje i *bratvuršt*.

Dok mesar raščinja svinjče, odabira se meso, koje će se upotrebiti za kobase, za nadev. Međutim koja od žena ode s crijevima na potok, gdje ih očisti i kod kuće do kraja priredi za porabu. Tko misli, da ne će imati dosta crijeva za sve kobase, dokupi još od mesara bilo friških, bilo suhih crijeva. Mesari naime ne bacaju crijeva od

ubijenih svinja i goveda, nego ih očiste, napuhnu, objese na kolac i posuše, pa kada im ustreba, upotrebe kod kuće ili prodaju drugima..."

Lang opisuje kako se rade krvavice i bijele kobase, opisuje i neke druge specijalitete, a spominje i prave male kulinarske bravure:

"...U nekim kućama nadjenu i svinjski želudac. Tomu se veli Čmar. Želudac se valjano očisti i oguli unutrašnja kožica pak se spremi na hladno mjesto do potrebe. Onda se napravi fila (nadjev)... I tako dalje, do finog Čmara."

Naravno, češnóvke su nezaobilazne.

"...Češnóvke su najfinije kobase. Za njih se pravi nadjev ovako: Uzme se tusto slaninsko sirovo meso, te se nožem isjecka (ne smije se kosati), tomu se doda malo vode i vina i tučena češnjaka kroz krpu procijedena. To se sve dobro smiješa i nadjene crijevo kao i kod drugih kobasicica. Češnóvke se vješaju u dim s ostalim mesom, te se troše pomalo do ljeta, pače i do jeseni. Tko hoće, da mu se češnovke, šunke i drugo suho slaninsko meso uzdrži što dulje i da bude sočno i tečno, meće ga u zákos. U proljeće se naime suha slanina (špek) očisti, sreže u sitno i

Opis rada i života samoborskih mesara prigodom poklada 1934. godine

Počet ču od Gornjeg kraja
češnóvke ili suho meso, pak opet zákos i.t.d. Zákos se troši kao začin za varivo, daje mu ukus po suhom mesu, pak je toliko pikantnije."

Na početku Medved Gabro
Trsi se i radi hrabro,
Borio se silom svom,
I za dječicu privredi.

Baš mu jako hudo nije,
Jer ga težak dug ne brije,
Ali ipak vazda snuje,
Da što više para skuje.

Jednokatnu hižu ima
S kojom se i dosta štima,
A u njojzi i stanare
Da mjesečno grne pare.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Sirotinji u susret dodje,
Da ni jedan baš ne prodje,
Sve što na mesare spada
Barem nešta bijednom dao.

Franjo Medved iz Gabre
Proživio je dane hrabre,
Da što više si uštedi
Da očuva rodni dom.

Tri mesara u blizini,
Francek biva u sredini;
Opkoliše ga lijevo, desno,
Da mu bude dosta tjesno.

Ali Francek neuplašiv
Nije posto tada strašiv,
Jer je ono starija kuna
Uprugohranačka ljubav vruća.

Uzdao se on u Boga
Dobrotvora milog svoga,
Koji mu je moći dao,
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

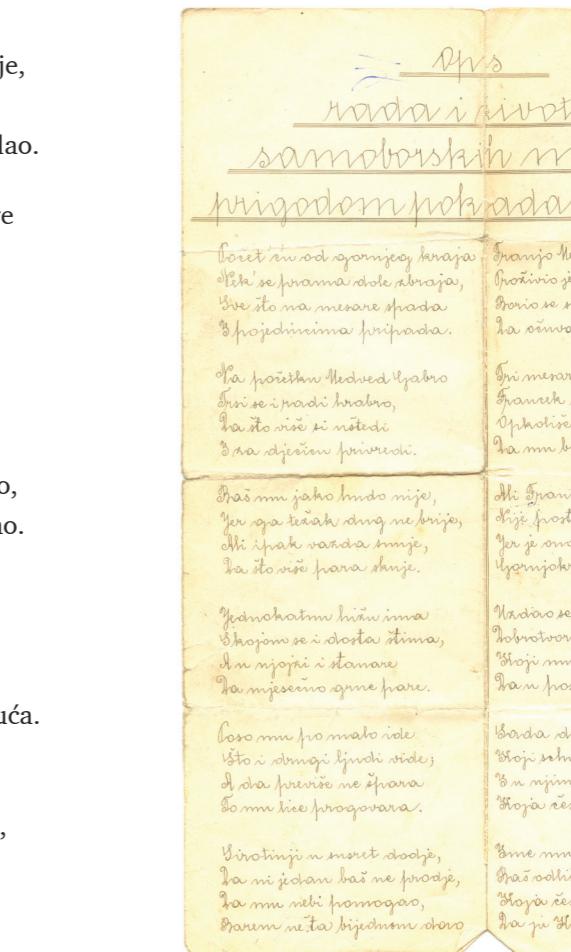
Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Poso mu po malo ide
Što i drugi ljudi vide,
A da previše ne špara
Da u poslu nije pao.

Pjesma Zvonimira Tkalčića - Zvončeka, napisana za Fašnik 1934. godine, posvećena samoborskim mesarima



P O V I J E S N I O S V R T

Sada dodje onaj pravi
Koji schnapsl karte slavi,
I u njima mu je nada,
Koja često i propada.

Ime mu je Brezek Jura
Baš odlična ta figura,
Koja često zaboravi,
Da ju Karta jako davi.

Ali ipak pokraj toga
Prima se i posla svoga,
Vino toči, meso siječe,
Pa ga ipak nadju sreće.

Jedno zlo ga jako muči,
Što mu Kata ne poruči,
Da joj bude kompanjon,
Proizvodu njenom sklon.

Muštarda mu mozik vrti
I kod Kate džepi škrty,
A to njega jako gifta,
Jer muštarda ga ne pifta.

Pustimo sad' ovo troje
Nek' se bori svak' za svoje
I predjimo na našeg Peru,
Koji dade i na veru.

Šoštarić se feš i mladi
Na krizu baš niš ne jadi,
Jer ga poso ne nagriza
I ako vlada crna kriza.

Poso cvate kao ruža
Mesnica mu pare pruža,
A "cmokice" usta slade,
Pa za sada dosť imade.

Ženiti se još sad' neće
Jerbo traži veće sreće,
Što će fakat i postići,
Pa se može s tim' da dići.

Jedno zlo se od njeg' radja,
Što mu Kata ne poruči;
Jer si mnoga jadna misli
Da li Pero na nju misli.

Ali Bog zna kad' će Pero
Šešir metnuti na "hero",
I pokucati na vrata
Gdje se goji ljubav zlata.

Preko trga Francek stoji
I češnofke svoje broji,
Izvrstne i dobrog teka
Da baš svakom kupcu šmeka.

Meso siječe sve po malo
Da bi za življenje dalo,
A za bogatstvo se ne bori
Tako barem često zbori.

Tonšetić je dobra duša
Samo Brezeka ne sluša;
Jer sa Jurom šale nema,
Već se odmah dvobojoj spremi.

Istina i Francek želi
Da se češće razvesli;
Ali ipak onda pazi,
Da duboko ne zagazi.

Impozantan čovjek jedan
Inače je gazda vredan,
Imenom se Štefek zove
O njemu su priče ove:

Župančić Vam je čudna slika
Već sa dalekog vidika,
Jer pred sobom nosi bure
Kuda vinske kapi cure.

On je žrtva svoga zvanja,
Jer od tolko silnog klanja,
Može da si meso bira
Pa želudec svoj trahtira.

Kraj špricerov se baš ne muči
Niti kad je schnitzel vrući,
Pa onda može da nabira
Kak' pečenka dirigira.

Nek' se širi domovina
Puna mesa, dobrog vina,
Neka Štefek bar pokaže,
Da čovjeka meso zmaže.

Hudi pogled Tenka Gjure
Da se češće razvesli,
Ali ipak onda pazi
Ja to ipak nosil nebi!

Šta će našem Tenku bure
Kad' je rodjen sretne vure;
Ima ženu, kuću, para,
A dovoljno i pazara.

Mesnica mu pokraj mosta
Svaki dan doneše dosta,
A krčmica kako kada,
Pa ne treba da se jada.

Njegov pogled zlo ne stvara
Niti koga stim' obara;
To je samo oštar vid,
Jer ga nikog' nije stid!

U Gjuri dobro srce bije
Na bijedu se slatko smije;
Uništava bol i plač,
Jer srce mu je dobar mač.

O moj Bože još je jedan
Čovjek sažaljenja vredan,
Smiren, tih i sav povučen
Da nije mesar zvučen.

To je jadan Joža Budi
Kome sudba strogo sudi,
I zadatke njemu kroji
Da se često i oznoji.

Izvršava sve po volji
Samo da joj udovolji,
A ona gleda ko "adut"
Dal' je jadan Joža ljut?!

Otišao bi više puta,
Da se makne njozzi sputa,
Ali onda kad se vrati
Izostanak strogo plati.

Bolje mu je i ovako
Živjet' tiho i polahko,
Nego da koncerte sluša
Ta poštena blaga duša.

Na redu je i Lojzek mladi
Koj' sa blagom isto radi,
Po selima se špancira
I kod ljudi blago zbira.

I on se razme u meštriju,
Jer je zvučil mesariju;
Samo još mesnice nema
Tek se na ženidbu spremi.

Sad po zimi svinje kolje
Sve do mile svoje volje;
Uništavajadno prase
Nadeva čurke i kobase.

Što zasluži rado štedi
Jerbo u budućnost gledi,
I rado bi danas, sutra,
Da se ko Župančić sfutra.

Bog poživi sve mesare
Koji i za mene mare;
Bog im dao zdravlje, sreću,
Pa ni ja zlo proći neću.

Slabi poso, skupi stani,
Pa je Ivo moro lani,
Da preseli svu meštriju
Tam' gdje ljudi već noriju.

Teški su Vam ono časi
Kad' ne može da se spasi;
Neg' v Stenjevec bježat mora
Kak' da mu je to pokora.

Lahko je v Stenjevec dojti
Al' je vrag iz njega projti;
Kad Te onaj zrak osvoji,
Zbogom sretni dani Tvoji!

Dosta je te pisarije
Krivo mislim nikom' nije,
Jer istinu opisavam
I na uvid Vama davam.

Bog poživi sve mesare
Koji i za mene mare;
Bog im dao zdravlje, sreću,
Pa ni ja zlo proći neću.

*U Samoboru, za Fašnik,
mjeseца veljače 1934. godine
Zvonimir Tkalčić*

Spec. mini kazivanja - O Mesarima iz Leta Gospodnjega 1724. iz Libra don Steffana Skvorcza i predočena po jednem lutajućem Viatoru od Samoborszkih Rud pokraj Zagreba

Pérvi/prvi Mesar bil je nasš Chlovechanyszkoga/ čovječjeg koljena ded Szveti Adam, po keteromszeie/po kojemu se meštria Mesarszka po vszem Szvetu razširila. Pérvi nyegov Mesarszki Detich/djetič bil je nyegov mlaissi Szin Abel; nyegov sztaressi/stariji Bratt Cain ne hotel Mesar biti... Tad je bilo malo Mesarov, ar/jer su onda malo mesa jeli... Po velikom pak Potopu lyudi/ljudi pocheli szu vech/više mesa jeszti. Mesari su z med vszeh/svih Mestrov naisztaressi/najstariji. Mesari jeszu dobri i posšteni ljudi!

A l i, A L I!

Nekoyi Mesari grehe chine/čine. Od prasztareh krav meso za mladu govedinu prodavaju, kotero je tak žilavo, da je szami Mesari nemogu rezati, a josche menye/manje s tupi zubi griszti. I bilo bi, dabi Chlovek na sztolu pri jelu klesche/kliješta imati je morel, z kemi bi, falatcze/komadiče, ki med zube zaidu, vun térgal... Mesari moraju meso szechi/sjeći i vagati prav, kak bogatomu, tak i sziromahu... O, vi Mesari! Kak vi meso važete, tak vas i Bogh bu vagal! Takovi naj sze čuvaju, da vu Pekel ne opadnu!

Nek' znaju kad devenice il' kobase, po tmici delaju, da od Szveta Mihalya Archangyla, dobiu strašnu kaschtigu/kaštigu! Da ih budu ždrali, žderali, dok je Szveta i Nn ee bb aa...

A h a! A H A!

Potpisuje

Gerhard Ledić koji čitav Život putuje, luta, a ne zaluta. Voli Život, ima mnogo Prijatelja, uživa i u Salamijadi. Svaki dan mu je rođendan. Sutra je jučer!

Vaš




Svoj doprinos ovoj monografiji s velikim je oduševljenjem, a na preporuku samih članova Udruge Zlatna šajba, pridodao i nezaobilazni, nažalost sada već pokojni (1926. - 2010.), *Lutajući reporter* - Gerhard Ledić.

Temeljem povjesnog spisa autora Steffana Skvorcza, neumorni je Gerhard

kreirao zapis o prapočecima mesarije u ljudskom društvu. Tome je pridodao i ilustraciju koja na prepoznatljiv način zaokružuje sliku o našem, nekada dragom, susjedu iz Ruda.

Urednik