LICITARSKA SRCA TRADICIJSKA HRVATSKA LICITARSKA DJELATNOST ODNEDAVNO ZASLUŽENO I NA POPISU NEMATERIJALNE SVJETSKE BAŠTINE

Svijet je priznao naše prekrasne nepotrebne stvari

Vlasta Hubicki vodi valjda najstariji licitarski obrt u nas »Zozolly«. Obrt je prelazio s koljena na koljeno. Sve je počelo daleke 1882. godine i sve još uvijek jest u Mariji Bistrici

Siniša PAVIĆ
Snimio Nenad REBERŠAK

Vani zima, a unutra toplo. Toplo od vruće peći, mirisno od netom ispečena tijesta, oku ugodno od žarke crvene boje po kojoj vješte ruke crtaju ukrase.

Na drvenim daskama poredali se k'o po špagu srce do srca, čizmica do čizmice, anđelčići, taman da svim tim nakitiš veliku jelku, namjestiš nevini dječji osmijeh na lice i ne daš se u postelju dokle god ne vidiš odakle, svega mu, taj Djed Božićnjak, ili Djeda Mraz zapravo dolazi. Tako »zarobljen« medu licitarskim srcima, ne želiš da te ikad oslobode, a kamo li bježati negdje izvan zemlje u kojoj licitarije ima.

– Zapravo vam ova srca ne daju da ikada posve odrastete – kazujemo Vlasti Hubicki koja je taman počela vješto pisati čestitki jednoj Tonki na velikom licitarskom srcu.

– Ne daju. Uvijek si mali – veli uz smiješak Vlasta.

Ono što je u naših licitarskih srca i medenjaka posebno je način ukrašavanja – Vlasta Hubicki

Obiteljski obrt

Vlasta Hubicki ona je koja vodi valjda najstariji licitarski obrt u nas »Zozolly«. A sve je počelo daleke 1882. godine i sve još uvijek jest u Marji Bistrici. Uz medenjake nije se bilo teško vratiti jedno 130 godina unatrag. Da pak vožnja vremeplovom bude iznimno ugodna 'kriva' je Vera Zozolly, istinska dama, mama Vlaste Hubicki i unuka Mije Miška Zozolly koji je te 1882. godine utemeljio medičarsko-svječarsku radnju.

Vera nam priča kako je nakon smrti njenog djeda obrt nasljedila njegova supruga odnosno njena baka. Nakon bake obrt preuzima djedov sin a Verin otac, a onda njena majka, da bi na koncu kada joj je majka umrla posao preuzela ona sama.

– S obzirom da sam rodena Zozolly dobila sam pravo na nastavak obiteljske tradicije – priča nam gospoda Vera.

Gospoda Vera je licitarsko srce darovala papi Ivanu Pavlu II

Samo prezime je talijansko, a migracije stanovništva u 17. stoljeću dovele su Zozzolyjeve iz sjeverne Italije, preko Mađarske do Medimurja, a onda i do Marije Bistrice. Obrt se, pak, uredno prenosio s kolijena na koljena. Samo, je su li se svi licitarstva hvatali tek da obrt ne propadne, ili se tu ipak nešto zavuče debelo pod kožu i u srce čovjeku!?

– Pri srcu je. Izvan licitarije se u ovoj kući ne bi znalo živjeti – veli Vlasta.

Odrastanje u kući punoj medenjaka

Koja je, uostalom privilegija bila odrastati u kući punoj medenjaka možda na tren postane jasnije ukoliko uopće uspijete zamisliti da nema ni Kraša, ni Milke. No, Vlasta Hubicki prije svega će istaknuti vezu između proštenja i licitarije, činjenicu da je sjedište obrta Zozolly u Marji Bistrici.

Vera Zozolly s obrtničkim priznanjem »Zlatne ruke«

– Ovdje se obrt otvorio i ovdje cijelo vrijeme traje. Jer proštenja, hodočašća Majci Božjoj Bistričkoj naša su tradicija usprkos svemu. Tradicija je u Hrvata da jedanput na godinu dođemo Majci Božjoj zahvaliti se za ono što je bilo i preporučiti za budućnost, a ovaj obrt vezan je uz hodočašće – veli Vlasta.

Licitarija, svijeće, medenjaci uredno su se radili i rado kupovali. Obrt je, međutim, prisjeća se Vlasta, došao lagano u škripac jačanjem konditorske industrije, te pogotovo kad je zavladala era plastike.

– Teško je vrijeme bilo za ovakav tradicionalan obrt, jer ovo su prekrasne, ali, uvjetno rečeno, prekrasne nepotrebne stvari. Moja se mama tada okrenula suvenirskom dijelu i, usuđujem se reći, prva od licitara započela pisati na licitarska srca – prisjeća se Vlasta.

Nema light medenjaka

Recept za medenjake!? E, za to vam treba med, brašno, kvasac licitarski ili soda bikarbona, koje jaje i mješavina aroma ali ne ona kupljena u dućanu. Odnosno, ono što daje prepoznatljivost Zozolly medenjacima, onu njihovu oporost, je kestenov med. A ono što je bitno znati jest i to da light medenjaka nema!

Među djelatnicama I. Marije Čukman. Već devet godina je tu kraj medenjaka i nije joj dosadilo. Makar, priznat će majstorice od licitara da im se još kadikad ruke tresu dok po malim srcima crtaju ukrase da bi bili savršeni.

A recept!? Kome je do omjera morat će ih, ipak, na internetu potražiti.

Kineskim drangulijama, usprkos

I interesa ima. Obrt Zozolly je otvoriо i štand u jednom zagrebačkom trgovačkom centru, a nakon početne skepse pokazalo se da i oni koji uistinu ne znaju što je to licitarija rado kupe licitarsko srce na kojem piše Sretan Božić, ili Volim te.

– Drugim riječima rečeno, licitarsko srce nije ništa izgubilo na svojoj draži, jer i danas budi nekakvu uspomenu i nekakve emocije. I to je u biti ona draž svega, ono zbog čega se isplati tu živjeti i raditi – kaže Vlasta.

Ono što je u naših licitarskih srca posebno je način ukrašavanja. Možda i zbog toga sve više mladih parova dolazi pa onda za svadbe umjesto zahvalnica dijele svatovima licitarska srca na kojima je upisano ime mladenaca i datum vjenčanja. Poslije, rado navrate ne bi li Veri pokazali svoju djecu, pohvalili se kako je s njihovom ljubavi sve u redu. Ne govori, naime, tek tako Vlasta kako je njena mama i svojim habitusom zaštitni znak ovoga obrta.

– Mama je naš zaštitni znak. Naša manekenka – kaže Vlasta.

I to je stvarno tako, bilo da Vera priča s mladencima koji tek što nisu stupili u brak, bilo da je Hrvatska obrtnička komora nagrađuje za izuzetan rad i doprinos na očuvanju i promicanju tradicionalnih obrta, bilo da okuplja oko sebe školsku djecu pa ih uči što je to zapravo i kako se radi licitar. Ali, je li to uistinu ono zbog čega se od licitarskog zanata ne odustaje, nego ga se čuva i njeguje svemu, pa i kineskim jeftinim drangulijama, usprkos.

Trajat ćemo bar još sto godina

– Kao mali za Uskrs smo dobivali naranče koje je ukrašavao moj djed. Uvijek smo se mi djeca pleli u radioni i uvijek smo smjeli nešto raditi. A kad si malo stasao, počeo si radit. Ja sam počela prodavati kad sam naučila računati, a smjela sam prodavati samo okrugle medenjake, jer sam samo to znala brojati. Kako rasteš, prodaješ sve više ali i smiješ nešto pomoći u izradi. I tako to ide. No, najvažnije je to da svaki licitar ukrašava proizvode na svoj način i svi smo uvjereni da je naše najljepše. Trudimo se proizvodom zavesti naše kupce da i njima budu najljepši. A kad se jednom proizvod kupi, pa vam se svidi, vratit će te se po još. I tako svojim proizvodom postaješ dio ljudskih života! E to je vrijednost onih prekrasnih nepotrebnih stvari, koje su nam zapravo jako potrebna – priznaje Vlasta.

Prije no što smo se spustili kat niže u svijet gdje pet djelatnica vrijednog peče, boja, suši i oslikava, gospoda Vera nam je pokazala i sliku praunuka Erika. Bit će obrta bar još sto godina, velimo, a Vera će na to: »Ne bi bilo loše.«

Za povratak kući iz Marije Bistrice jugo i kišu, zamijenio je gusti, bijeli snijeg. Božić je bio tu, pred nosom, makar kalendar govorio drugačije. Na radiju su taman uvijali kako nam je bivši premijer pobjegao iz zemlje. Začudo, nije se činilo pretjerano važno...

Obrt licitara vezan je uz hodočašća – Marija Bistrica

Jestivo i nakon više godina

Makar garanciju na višegodišnji ljubav licitari ne daju, garancija da licitarsko srce izdržati može godinama, je tu. Pače, stisne li vas nevolja možete ga i godinama nakon bez straha pojesti, učinjena od čećera, brašna i licitarskog kvasca.

– Licitarsko srce mora biti suho i tvrdo, jer ako ga poklonite nekome kao znak ljubavi ono mora trajati barem koliko traje ljubav, a ljubav može trajati 50 godina – kazuje Vlasta.

A kad smo već kod ljubavi, znači li veće srce poklonjeno i da je ljubav veliki i veća!?

– Ne igra tu veličina, tu igra špigl na licitarskom srcu i to tko se u njemu odgleda – veselo će Vera i Vlasta.

Pet djelatnica vrijedno peče, boja, suši i oslikava

KAKO SE RADE LICITARI

Moram vas još samo pitati recepturu kakvu, da možemo licitare i po doma raditi, višekratno je suptilno do recepta pokušavao doći nižepotpisani.

– Vide ti njega – slatko se nasmijala gospoda Vera prvi put, a još slade kod petog, šestog pokušaja.

Male tajne, velikih majstora teško se odaju. Sve se to, dođuše, ispriča, ali bez mjera i onako uzgred budi rečeno. Licitarski proizvodi rade se tako da se zamiješi tijesto, kalupom izrežu od tijesta željeni oblici koji se slože na lim i peku u pećnici, da bi se zatim na daskama sušili. A kad se osuše i kad im se probuši rupica kroz koji im se veže šarena tanka vrpca, umaču se u otopinu želatine, ili se veliki komadi kistom bojaju, da bi se na koncu ukrasili. Sve je ručno i sve traži nekoliko sati pažljiva posla i sve je daleko vrijednije od tri kune koliko mali ukrasi stoje.