

Dani rudarske greblice

miercuri, 04 septembrie 2013

Karaevska zora, folklorni ansambl Zajedništva Hrvata u Rumunjskoj, nastupila je po etkom prošloga mjeseca na me unarodnom festivalu Dani rudarske greblice koji se svake godine tradicionalno održava u Rudama, u blizini Samobora.

Ova znamenita kulturno – zabavna manifestacija je stigla do 28. edicije, a Karaevska je zora predstavila u okviru folklornog programa baladu "Petar se ženi", odnosno staru karaevsku svadbu koju su putem tradicionalnih plesova i pjesama uprizorili članovi naše formacije. Bila je prava divota pogledati mlade, vesele i nasmijane amatere Karaevske zore, u prepoznatljivoj karaevskoj narodnoj nošnji, kako plešu i "danac", "portanje" i "zdupaturu", pred mnogobrojnom i gostoljubivljom publikom. U nedjelju 7. srpnja, nakon nastupa formacije iz Karaeva, u centru Ruda je uslijedio nastup gostujuće formacije iz Slovenije te nastup doma ih folklornih ansambala iz četiri županije. Nakon folklornog programa sljedila je zabava uz grupu Loco. Dan prije, 6 srpnja, organizirana je Dječja greblica i Greblica pri rudniku.

Inače, rudarske greblica ima svoje dane od 1985. godine, kada je kulturno – umjetničko društvo Opatovac organiziralo prve folklorne susrete u sastavu autohtonog rudarskog kola. Od 1985. godine, kada je ta manifestacija posvećena istoimenom slanom kola u, najčešće od sira i oraha, prvi puta organizirana, "Rudarska greblica" je prerasla u nezaobilaznu kulturnu i turističku manifestaciju Sjeverozapadne Hrvatske koja se održava svake godine prvog vikenda u srpnju. Tradicija pravljenja greblice seže još u 19. stoljeće kada je mještanima Ruda zaposlenima u rudnicima bakra, željeza i kasnije gipsa ovaj kola – esto bio jedino jelo tijekom cjelodnevnog napornog rada u rudnicima. Sam naziv kola – potječe od drvenog pomagala za razgrtanje žara koji se nekad koristio u seoskim krušnicima.

Od 2005. godine na Danima Rudarske greblice organizira se izbor najbolje greblice. Pravila su jednostavna: prve nedjelje u srpnju natjecatelji donose kola – koji su sami napravili, sve greblice degustira tročlani žiri i prema unaprijed određenim pravilima daje ocjenu svakoj greblici. Natjecatelji trebaju donijeti kola – u protvanu u kojem je i pečeno. U parnim godinama se ocjenjuje greblica od sira i zelenja, a u neparnim od sira i oraha. Kola – se predaje pod šifrom koja se zalijepi s donje strane protvana kako bi se greblica evidentirala. Najbolje greblice nagrađuju se prigodnim poklonima, a svaki se natjecatelj može natjecati sa samo jednom greblicom. Krajem 2007. godine, Ministarstvo kulture Republike Hrvatske proglasilo je pripremu kola – Rudarska greblica, nematerijalnim kulturnim dobrom Republike Hrvatske.

Ivan Dobra