

OŽIVLJAVANJE TRADICIONALNIH JELA

Vremeplov u kuhinji

Istorija može da se pomiriše. A može da ima i ukus, na primer, kačamaka posutog mrvljenim paprikama. Može, ako sačuvamo tradicionalna jela od zaborava. No, čini se da prvo moramo sami sebe da ubedimo koliko je naša kulinarska tradicija vredna, saglasni su sagovornici B&F-a koji se bave različitim oblastima, ali imaju isti cilj: da sačuvaju i promovišu gastronomsko kulturno nasleđe.

Piše: Jelena Bujdić Krečković

Ukusna hrana, obilne porcije i gostoljubivi domaćini – to su najčešće odrednice kojima se Srbija reklamira stranim turistima. I to je u principu tačno. Ovde se dobro jede, ali da li nas kao narod najbolje predstavlja baš roštilj? Zašto neka tradicionalna jela neopravdano guramo u zapećak, zaboravljajući da su ona, kao i kulturno-istorijski spomenici, običaji, narodna pesma i igra, deo našeg kulturnog nasleđa i identiteta?

U Srbiji se tokom godine dešavaju razne „ijade“, Turistička organizacija Srbije je svojevremeno kampanjom „Soul food – Hrana sa dušom“ promovisala autentične gastronomske proizvode Srbije, postoje televizijske emisije u kojima se popularišu lokalna jela... Ipak, čini se da su najistrajniji čuvari gastronomskog nasleđa udruženja žena i pojedina domaćinstva koja se bave seoskim turizmom.

Njima se pridružuju i pojedini istraživači, kao što je Dejan Zagorac iz Zavoda za proučavanje kulturnog razvitka. On objašnjava da su ova istraživanja neophodna jer je u vreme jednoličnosti koju nameće

globalizacija, veoma značajno da se očuva gastronomska raznolikost kao važan deo identiteta jednog naroda. Pored toga, tradicionalnu kuhinju je potrebno promovisati i zato što ona može biti adut za razvoj održivog turizma, jer su stari recepti uglavnom i ekološki prihvatljivi.

Zagorac je u svojim istraživanjima došao do podataka o geografskim i biološkim uslovima za proizvodnju hrane, o plodnosti zemlje i odnosu stanovništva prema okruženju. On napominje da proučavanje navika u ishrani i običaja koji su vezani za hranu prilikom održavanja važnih događaja kao što su slave, svadbe, sahrane i daće, znatno doprinosi saznanjima o životu stanovništva u prošlosti i mentalitetu ljudi iz različitih krajeva u Srbiji.

Šta sve možemo saznati iz starih recepata

Reditelj kulinarskih TV emisija Ivan Nikolić je prošpartao celu Srbiju u potrazi za starim receptima, uveren da iz njih možemo saznati mnogo toga: odakle potičemo, o seobama

naroda i prenošenju iskustava, „a pre svega o potrebi naizgled različitih ljudskih bića da se – slože“, ističe Nikolić.

Iskustvo obojice naših sagovornika ukazuje da je, uprkos depopulaciji, selo najprilježniji čuvar gastronomske tradicije, posebno lokalna udruženja žena. Nikolić priča da kada dođu u posetu nekom selu u potrazi za tradicionalnim jelima, obično su odmah u ponudi jagnje ili prase na ražnju, svadbarski kupus i neka vrsta kačamaka. Na prvi pogled, tu baš i nema neke uzvišene gastronomije iz prošlosti, ali...

„Kada sedneš i malo popričaš sa tim divnim ženama o uspomana na njihove majke, bake, tetke – tu se nalazi blago. Nekoliko puta su me veoma iznenadile“, priznaje Nikolić, navodeći kao primer recept pronađen u porušenom manastiru za jelo sačinjeno od mrvljenih kokica i paprike posutih po kačamaku. „Bilo je i suza“, kaže, „kada naše domaćice spremaju neko jelo koga su se prisetile tek pošto smo mi došli, a koje im je često kuvala baka. Samo se zaboravilo na to jelo sada kada ima mesa“.

Zagorac primećuje da turističke organizacije daju sve veći značaj gastronomskoj tradiciji, ali da njeno očuvanje i dalje najviše zavisi od ličnog entuzijazma i zalaganja. „Tamo gde postoje ljudi koji su zainteresovani za očuvanje gastronomske baštine i pritom imaju podršku institucija ili države, situacija je mnogo bolja. U očuvanju ovog dela našeg nasleđa može pomoći i veliki broj gastronomskih manifestacija koje se širom Srbije održavaju svake godine. Bitno je, međutim, da se njima rukovodi na pravi način“, naglašava Zagorac, „da se ne bi pretvorile u vašarske smotre čiji je jedini cilj da se zaradi, što je, na žalost, često slučaj“.

Ako ima volje, ima i načina

Ali kakve šanse imaju stari recepti da prežive u situaciji kada se selo neprekidno iseljava u grad, koji

toliko ubrzava da „pojede“ svo slobodno vreme? Ko još ima vremena i strpljenja za tradicionalnu kuhinju u sopstvenoj režiji? Nedostatak vremena je samo izgovor, jer uz dobru organizaciju i malo kulinarske vežbe kuvanje ne mora da oduzme mnogo vremena, tvrdi kulinarski profesionalac Nenad Gladić, poznat u javnosti kao „Lepi Brka“.

„To famozno vreme koje navodno nemamo uvek pronađemo kada su u pitanju televizija i besmislene aktivnosti po društvenim mrežama. Naravno da postoje ljudi koji zbog poslovnih obaveza stvarno nemaju vremena da se još posvete i kuhinji, ali imam utisak da to u većini slučajeva nije tačno. Tradicionalna jela u principu traže kratku pripremu i relativno dugu termičku obradu. U svakom slučaju, mislim da je volja mnogo važniji faktor od vremena“, uveren je Gladić.

Kada je reč o modernim navikama, nije tačno ni uverenje kako su današnji mladi zainteresovani samo za brzu hranu. Kao i starije, tako i mlađe generacije nemaju iste poglede na život, okruženje, pa ni na gastronomsku tradiciju, kaže Zagorac. Neki među njima doživljavaju našu tradicionalnu kuhinju kao „ritual“ neumerenog konzumiranja hrane i pića, dok oni obrazovaniji shvataju njen značaj i žele da probaju jela koja su se vekovima, kao i druga nematerijalna baština, prenosila s kolena na koleno.

Danas je to, doduše, moguće uz pomoć interneta i specijalizovanih kulinarskih TV emisija, koje bi prema mišljenju Gladića trebalo da budu informativne i sa malo dokumentarnog „šmeke“, kako bi se dobila celovita i autentična priča. „Svi ističu kako je važno očuvati tradiciju, ali imam utisak da se sve završava na rečima“, kaže Gladić. „Nisam primetio da je neka državna institucija ozbiljno stala iza toga: autoritetom, resursima i novcem. Sve je prepušteno entuzijazmu pojedinaca i dobroj volji emitera, izdavača i na kraju – sponzora“.



Udruženje žena Vredne Vljajne iz Rudne Glave koje spremaju plašinte (vlaške palačinke)

Foto: Ivan Popović

Prema iskustvu Nikolića, kulinarske emisije ipak doprinose da stara autentična jela ne „proguta“ zaborav, jer su pored usmene tradicije jedan od retkih zapisa o tom delu naše istorije.

Namirnice kojima preti nestanak

Tradicionalna jela možemo da sačuvamo, te da sa njima upoznamo i strance na još jedan način: tako što će se naći u jelovnicima restorana. Ako ne u izvornom obliku, moguće je makar u nekim detaljima „citrati“ tradicionalnu srpsku kuhinju, kako to već rade elitni ugostitelji u Beogradu i drugim gradovima u Srbiji, objašnjava Zagorac. Ali kao i sa seoskim manifestacijama, i ovde postoji opasnost od vulgarizacije. Da se ono što ima autentičnu vrednost ne bi pretvorilo u ironiju, potrebno je gastronomsko i ugostiteljsko znanje, naglašava Zagorac, kao i pametno osmišljen marketinški pristup.

Gladić, takođe, smatra da tradicionalna jela mogu bolje da se pozicioniraju. „Tradicija i te kako može da donosi novac, ali je za njenu monetarizaciju potrebno vreme, znanje, ozbiljan pristup radu i onda – još vremena“.

To nije popularan pristup danas, dodaje Gladić, kada je jedino merilo uspeha brzo zarađen novac. „Mi imamo bogatu kulinarsku tradiciju, ali nismo baš pametno potrošili vreme koje smo do sada imali za njenu promociju, tako da još uvek nismo u prilici da na njoj ozbiljno zarađujemo. Mislim da tek treba sebe da ubedimo koliko nam je kuhinja dobra, da bi onda mogli i druge u to da ubedimo“.

A vremena nema na pretek, jer i gastronomsko nasleđe spada u „ugrožene vrste“ industrijalizovanog, globalizovanog i standardizovanog sveta. U onlajn katalogu „Ark of taste“ („Riznica ukusa“), koji je 1996. godine pokrenula globalna organizacija „Slow Food“ s ciljem da objedini svetsko gastronomsko nasleđe i sačuva ga od zaborava, na srpskoj listi se nalaze čak 32 namirnice kojima preti nestanak.

Među njima su bareni sir iz jugoistočne Srbije, pirotka crna paprika, slatkiš od šljive pestilj i druga jela od kojih za mnoga verovatno nikada niste čuli. A baš takva jela je ova međunarodna organizacija prepoznala kao naš jedinstveni doprinos svetskoj gastronomskoj baštini. ●