



Datum: 15.11.2015 09:14

Medij: www.novosti.rs

Link: [http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/drustvo/aktuelno.290.html:576827-Stranci-vole-corbast-pasulj-a-](http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/drustvo/aktuelno.290.html:576827-Stranci-vole-corbast-pasulj-a)

Autori: Bojana Caranović

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Stranci vole čorbast pasulj, a mi brzu hranu

1840



Srpsku tradicionalnu kuhinju, koja opstaje zahvaljujući smotrama, trebalo bi sačuvati od zaborava kao deo kulturne baštine SOMBORSKI sir, čuveni glogonjski kupus, kraljevački kajmak, zlatiborska pršuta, kruševački bungur, prijepoljska heljda-pita, vurda iz Babušnice... Kada bi se srpski stari kulinarski biseri sabrali na jedan astal, trpeza bi ovako izgledala. Ali, ne do kraja bez kuvanog kupusa, sarmica u koprivi, zelju ili vinovoj lozi, pečenja, pogače, pite od razvučenih kora i štrudli, salčića, vanilica... Dragulji stare srpske kuhinje pominju se i pamte na raznim "ijadama", ali se u loncima sve ređe krčkaju jela na starinski način. Etnolozi tvrde da nas kulinarsko pomodarstvo, egzotika iz tiganja za 15 minuta kojom smo bombardovani sa TV-a, sve više udaljava od tradicionalne kuhinje iz srpskih sela i sa srpskih dvorova. Retko se u kom domu, osim još ponegde na selu, sprema tradicionalni nedeljni ručak. Supa ili čorba, rinflajš, pa pečenje, i na kraju štrudla za desert.- Drugačija su vremena, živi se, kuva i jede drugačije - kaže Dragana Marić iz Udruženja žena "Dolovke". - Za svaki kvalitetan tradicionalan obrok potrebno je vreme. Ručno tegljene kore, domaći rezanci, sarma... jela su koja zahtevaju višesatno spremanje i krčkanje. Normalno je da svako vreme nosi nešto novo, ali nikako ne treba da zaboravimo tradiciju i baštinu. Na takmičenjima na koja odlazimo, međutim, primetno je da sve više mladog sveta poznaje staru srpsku kuhinju. Majke, ipak, danas retko svojim mališanima spremaju poparu ili cicvaru za doručak, domaću štrudlu, savijaču ili skoro zaboravljene puslice, vanilice i salčiće. Antropolog Dušica Živković, iz Etnografskog muzeja, kaže da su osnova naše nacionalne kuhinje uglavnom jela koja se i danas spremaju za slave, a služila su se u vreme kneza Miloša.- Jela se sarma, kupus, a knez Miloš je za





Datum: 15.11.2015 09:14

Medij: www.novosti.rs

Link: <http://www.novosti.rs/vesti/naslovna/drustvo/aktuelno.290.html:576827-Stranci-vole-corbast-pasulj-a->

Autori: Bojana Caranović

Teme: Etnografski muzej Srbije

Naslov: Stranci vole čorbast pasulj, a mi brzu hranu

3016

kraj tražio ćevape i kafu - priča naša sagovornica. - Obavezni su i čorba, pečenje i sir, koji se smatra najstarijom namirnicom koju je Srbija izvozila. U vreme Nemanjića, po pisanim vizantijskim izvorima, jelo se iz srebrnih posuda i zlatnim escajgom. Jelo se zelje i kupus, pečeno meso... Mnogo toga došlo je pod uticajem Orijenta, pod čime se ne smatra samo Turska, već arapska kultura, i iz Evrope. Kako kaže, najduže se očuvao belmuž, jelo od žitarica i mladog sira, poput cicvare. I danas se često pravi u istočnoj Srbiji. Čorbast pasulj jedna je od naših specifičnosti, kao i domaća pogača i sušeni plodovi - pečurke, paprike, šljive...- Ono što baštini u našem tanjiru mnogo govori o geografskim, istorijskim i kulturnim uticajima kroz koje smo prolazili - kaže Živkovićeva. - To treba da zaštitimo od zaborava. Pravilo je - tamo gde si probaj hranu i videćeš kulturu tog naroda. Današnje pomodarstvo više mari za estetski izgled nego za ukus jela. Po rečima Dejana Zagorca, istraživača u Zavodu za proučavanje kulturnog razvitka, koji se bavi pitanjima gastronomije, ono što se danas naziva srpskom kuhinjom u stvari je idealizovana verzija siromašnog društva koje je uspelo da obezbedi dovoljno hrane. Podrazumeva velike količine mesa i mesnih prerađevina, i to pre svega za različite svetkovine - slave, svadbe, rođendani...- Nekada je preovladavala ishrana žitaricama i samoniklim biljkama, dok se meso jelo samo u specijalnim prilikama, a stoka se smatrala za blago i dragocenost - kaže Zagorac. - Doručak je novina koja je došla iz zapadne Evrope, jer se nekada jelo ujutru oko 10 sati, posle obavljenih poslova u štali, i uveče posle obavljenih radova na njivi. U skladu sa prirodom, jela se sezonska hrana i beli mrs, sir i kajmak. Hleb se pravio od celog zrna pšenice, ali i od drugih žitarica. Važno mesto u gastronomskoj karti Srbije ima sever, Vojvodina u srcu Panonske nizije, gde važi pravilo - "zasadiš dugme, a nikne kaput". Ovaj kraj krasi srpski, ali i specijaliteti tamošnjih Mađara, poznati i širom Evrope.- Osnova banatske kuhinje je "sveto dvojstvo" - testo i meso - kaže Zagorac. - Jedan narod od drugog pozajmljuje jela, pa tako Srbi jedu perkelt, Mađari mamaljugu, a Rumuni piju šljivovicu. Pančevci zimi uživaju u kiselom glogonjskom kupusu, a vole i krompir "u gaćama". Najmanje stranih uticaja ima šumadijska kuhinja. U građanskim domovima Arandelovčana još se pomalo oponašaju kraljevske navike. Specijaliteti su oplenački kotlet i stek vojvode Stepe. Kao uspomena na kneza Lazara, u Kruševcu se priprema jelo od pšenice - bungur, u Prijepolju prave izvanrednu helj dopitu, u Novoj Varoši salatu od blanširanog slatkog kupusa sa dodatkom belog luka. Originalno jelo iz Priboja su češke, koje se pripremaju s piletinom, ječmom i kajmakom. I novopazarski ćevapi postali su brend, baš kao i mantije. Zagorac podseća da baš gastronomija ima veliki turistički potencijal, jer posetioci žele da dožive nešto autentično i jedinstveno. A naša stara kuhinja, raznolika i bogata, pruža baš to.

